



Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 017

POR LA CUAL SE ESTABLECEN LOS "REQUISITOS Y CONDICIONES PARA LA ELABORACIÓN O PROVISIÓN DE ALIMENTOS EN EL MARCO DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR" Y SE APRUEBA EL "PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA"; SE DESIGNA RESPONSABLE DEL CONTROL DE SU CUMPLIMIENTO, SE ESTABLECEN SUS ATRIBUCIONES, Y SE ABROGAN LAS RESOLUCIONES S.G. N° 128, DE FECHA 24 DE MARZO DE 2015, Y S.G. N° 452, DE FECHA 04 DE SEPTIEMBRE DE 2017.

Asunción, 21 de enero de 2020

VISTO:

La nota INAN N° 1206/2019, de fecha 12 de julio de 2019, registrada como expediente SIMESE N° 97497, por la cual se solicita la abrogación de la Resolución S.G. N° 128, de fecha 24 de marzo de 2015, y de la Resolución S.G. N° 452, de fecha 04 de septiembre de 2017; y se propone la actualización de los requisitos y condiciones para la elaboración y provisión de alimentos, en el marco de la Alimentación Escolar, como también la aprobación del Plan de Vigilancia Sanitaria a ser aplicado para su control sanitario; y

CONSIDERANDO:

Que la Ley N° 5210/14, De Alimentación Escolar y Control Sanitario, dispone en su Artículo 5°: *"La autoridad de aplicación de la presente Ley es el Ministerio de Educación y Cultura quien coordinará acciones con las demás instituciones nacionales o locales involucradas"*; y, en su Artículo 6°: *"Los Gobiernos Departamentales se harán cargo de la organización, planificación y fiscalización de los programas de alimentación escolar y control sanitario, para ello coordinarán sus tareas con la Municipalidades, con el Ministerio de Educación y Cultura y con el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social"*.

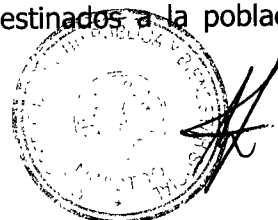
Que el Decreto N° 2366/14, por el cual se reglamenta la Ley N° 5210/14, en el Artículo 5° dice: *"Facúltase al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a reglamentar el Sistema de Control Sanitario conforme a las disposiciones legales vigentes que rigen su organización y funciones"*.

Que el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social es el organismo rector de las políticas de salud, y por ello, responsable de coordinar todas las acciones que garanticen el bienestar de la población en lo que a su misión se refiere.

Que recientemente fue dictada la Resolución S.G. N° 213, de fecha 16 de mayo de 2019, POR LA CUAL SE ESTABLECEN LAS CONDICIONES Y REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN Y OTORGAMIENTO DEL REGISTRO A ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y ADITIVOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO; Y SE ABROGA LA RESOLUCIÓN S.G. N° 578, DE FECHA 08 DE OCTUBRE DE 2018.

Que es necesario armonizar las reglamentaciones legales vigentes que regulan el control sanitario a ser realizado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social en el marco de la Alimentación Escolar, en concordancia con aquellas que regulan la Habilitación Ministerial para operar en el rubro alimentos, es decir, para el Registro de Establecimientos (R.E.)

Que es imperioso contar con una reglamentación adecuada que acompañe el desarrollo tecnológico y promueva prácticas justas en el comercio, sin perder de vista el control efectivo y eficiente de la inocuidad de los alimentos destinados a la población infantil y adolescente para el disfrute de una vida sana y activa.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 017

POR LA CUAL SE ESTABLECEN LOS "REQUISITOS Y CONDICIONES PARA LA ELABORACIÓN O PROVISIÓN DE ALIMENTOS EN EL MARCO DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR" Y SE APRUEBA EL "PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA"; SE DESIGNA RESPONSABLE DEL CONTROL DE SU CUMPLIMIENTO, SE ESTABLECEN SUS ATRIBUCIONES, Y SE ABROGAN LAS RESOLUCIONES S.G. N° 128, DE FECHA 24 DE MARZO DE 2015, Y S.G. N° 452, DE FECHA 04 DE SEPTIEMBRE DE 2017.

21 de enero de 2020
Página N° 02/19

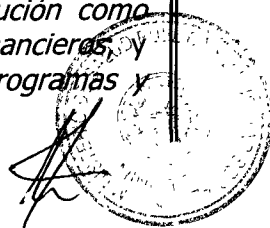
Que deben actualizarse los requisitos a ser cumplidos por los proveedores de ingredientes y/o alimentos para el Almuerzo/Cena Escolar, en todas sus modalidades, sean éstas personas físicas o jurídicas, así como también establecer un Plan de Vigilancia Sanitaria a ser aplicado para el control del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y de las Buenas Prácticas de Almacenamiento, en el marco de la Alimentación Escolar.

Que, según Decreto N° 17056/97, se dispone la vigencia en la República del Paraguay de las Resoluciones adoptadas por el Grupo Mercado Común del MERCOSUR, entre las cuales se encuentra la Resolución MERCOSUR GMC/RES/80/96, "*Reglamento Técnico del MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos*".

Que en el Decreto N° 7634, fecha 28 de agosto de 2017, se dispone que los establecimientos de productos alimenticios y los servicios de alimentación deben contar obligatoriamente para su funcionamiento con un Director Técnico, responsable de la implementación y control de los sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos que sean producidos, fraccionados, importados o comercializados por los mismos.

Que en el mencionado Decreto también se establecen los requisitos y las condiciones para el ejercicio de la Dirección Técnica y sus responsabilidades, entre las cuales se encuentran la de elaborar e implementar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y el mantenimiento del mismo, que deberá contener los procedimientos, los formularios, el cronograma de implementación, entre otros, debiendo estar a disposición del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición al momento de la inspección o cuando lo requiera; garantizar que los sistemas de aseguramiento de calidad estén basados en normativas vigentes; asegurar que todo cambio o modificación que se produzca en las instalaciones donde se realicen las actividades del establecimiento, no constituyan un riesgo para la inocuidad del alimento; comunicar al Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición los procedimientos que garanticen la recuperación rápida y oportuna de productos alimenticios, excepto para servicios de alimentación, cuando causas justificadas lo hagan necesario o la autoridad sanitaria nacional lo determine; asegurar que los productos alimenticios registrados ante el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, cumplan con lo declarado y se ajusten a la normativa vigente, excepto para servicios de alimentación.

Que el Decreto N° 21376/98, en su Artículo 19 dice: "*Compete al Ministro de Salud Pública y Bienestar Social, ejercer la administración de la institución a su cargo*"; en el Artículo 20 establece que: "*son funciones específicas del Ministro de Salud Pública y Bienestar Social: numeral 6) Ejercer la administración general de la Institución como Ordenador de Gastos y responsable de los recursos humanos, físicos y financieros, y numeral 7) Dictar resoluciones que regulen la actividad de los diversos programas y servicios, reglamente su organización y determine sus funciones*".





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 017.-

POR LA CUAL SE ESTABLECEN LOS "REQUISITOS Y CONDICIONES PARA LA ELABORACIÓN O PROVISIÓN DE ALIMENTOS EN EL MARCO DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR" Y SE APRUEBA EL "PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA"; SE DESIGNA RESPONSABLE DEL CONTROL DE SU CUMPLIMIENTO, SE ESTABLECEN SUS ATRIBUCIONES, Y SE ABROGAN LAS RESOLUCIONES S.G. N° 128, DE FECHA 24 DE MARZO DE 2015, Y S.G. N° 452, DE FECHA 04 DE SEPTIEMBRE DE 2017.

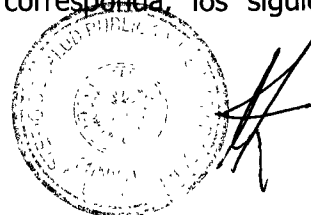
21 de enero de 2020
Página N° 03/19

Que la Dirección General de Asesoría Jurídica, a través del Dictamen A.J. N° 1185, del 02 de agosto de 2019, ha emitido su parecer favorable a la firma de la presente Resolución.

POR TANTO, en ejercicio de sus funciones legales;

EL MINISTRO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
R E S U E L V E :

- Artículo 1º.** Establecer los "Requisitos y Condiciones para la elaboración de alimentos en el marco de la Alimentación Escolar", conforme a los Anexos I, que forma parte íntegra de la presente Resolución.
- Artículo 2º.** Aprobar el "Plan de Vigilancia Sanitaria de la Alimentación Escolar", conforme a los Anexos II al IV, que forman parte íntegra de la presente Resolución.
- Artículo 3º.** Designar al Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) como responsable del cumplimiento de los Requisitos y Condiciones, y así como de la aplicación del Plan de Vigilancia Sanitaria aprobados, de conformidad con los Anexos II y IV de esta Resolución.
- Artículo 4º.** Establecer las siguientes atribuciones del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición en el marco de la Alimentación Escolar y el Plan de Vigilancia Sanitaria:
- Realizar controles sanitarios, inspecciones sanitarias, toma de muestras de alimentos.
 - Coordinar con otros organismos competentes, las tareas de supervisión y control sanitarios, realizar ensayos laboratoriales a las muestras de alimentos recolectadas en el marco de la alimentación escolar.
 - Impartir capacitaciones en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y emitir el documento que acredite la participación en dicha capacitación.
 - Expedir conforme al Anexo I, según corresponda, los siguientes documentos:





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 017. -

POR LA CUAL SE ESTABLECEN LOS "REQUISITOS Y CONDICIONES PARA LA ELABORACIÓN O PROVISIÓN DE ALIMENTOS EN EL MARCO DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR" Y EL "PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA"; SE DESIGNA RESPONSABLE DE SU CUMPLIMIENTO, SE ESTABLECEN SUS ATRIBUCIONES, Y SE ABROGAN LAS RESOLUCIONES S.G. N° 128, DE FECHA 24 DE MARZO DE 2015, Y S.G. N° 452, DE FECHA 04 DE SEPTIEMBRE DE 2017.

21 de enero de 2020
Página N° 04/19

- ✓ Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).
- ✓ Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- e. Solicitar a las empresas elaboradoras o distribuidoras de alimentos e ingredientes, las documentaciones que acrediten las capacitaciones, a todo su personal afectado sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Buenas Prácticas de Alimentación (BPA).
- f. Elaborar las sugerencias de actualizaciones a los documentos aprobados en la presente Resolución, si fueren pertinentes para el mejor cumplimiento de sus fines.

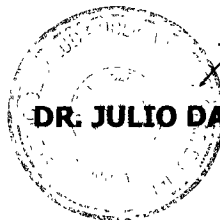
Artículo 5°. Determinar que la Gobernación o Municipalidad, según corresponda, deberá proporcionar al INAN toda la información necesaria para la vigilancia y control a ser realizados en el marco de la Alimentación Escolar.

Artículo 6°. Disponer que el incumplimiento de lo establecido en la presente Resolución será considerado infracción de orden sanitaria y sancionada de acuerdo con la Ley N° 836/80, Código Sanitario, previo sumario administrativo.

Artículo 7°. Abrogar las Resoluciones S.G. N° 128, de fecha 24 de marzo de 2015, "*POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES GENERALES PARA LA PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR*", y S.G. N° 452, de fecha 04 de septiembre de 2017, POR LA CUAL SE AMPLÍA LA RESOLUCIÓN S.G. N° 128, DE FECHA 24 DE MARZO DE 2015, "*POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES GENERALES PARA LA PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR*".

Artículo 8°. Establecer la vigencia de la presente Resolución a partir de su firma.

Artículo 9°. Comunicar a quienes corresponda y cumplido, archivar.



DR. JULIO DANIEL MAZZOLENI INSFRÁN
MINISTRO



Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 017.-

21 de enero de 2020
Página N° 05/19

ANEXO I

Requisitos y Condiciones para la elaboración o provisión de alimentos en el marco de la Alimentación Escolar

1) DISTRIBUIDOR DE ALIMENTOS:

Toda persona física o jurídica que provea ingredientes para el almuerzo/cena escolar, alimentos bajo la modalidad **«Cocinando en las instituciones educativas/alimentos preparados en las escuelas»**, o sus respectivas modificaciones, deberá contar con el Registro de Establecimiento vigente como Distribuidor de Alimentos, emitido por el INAN.

2) BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO:

Toda persona física o jurídica que provea ingredientes para el almuerzo/cena escolar, bajo la modalidad de **«Cocinando en las instituciones educativas/alimentos preparados en las escuelas»**, o sus respectivas modificaciones, deberá contar con el Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) vigente, emitido por el INAN.

3) ELABORADOR DE ALIMENTOS:

Toda persona física o jurídica que provea alimentos bajo la modalidad **«Catering/Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido»**, o sus respectivas modificaciones, deberá contar con el Registro de Establecimiento vigente como Elaborador de alimentos listos para el consumo, emitido por el INAN.

4) BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:

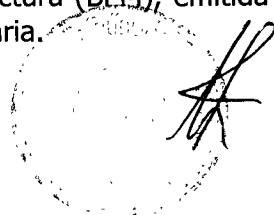
Toda persona física o jurídica que provea alimentos bajo la modalidad **«Catering/Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido»**, o sus respectivas modificaciones, deberá contar con el Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente, emitido por el INAN.

5) DIRECCIÓN TÉCNICA DE EMPRESAS:

El Director Técnico de las empresas elaboradoras o distribuidoras de alimentos e ingredientes, en el marco de la Alimentación Escolar, está obligado a realizar capacitaciones tanto de (BPM) como de (BPA) a todo el personal afectado al proceso. El INAN se encuentra facultado a solicitar las documentaciones que avalen la actividad.

6) CAPACITACIÓN OBLIGATORIA:

Toda persona que elabore y manipule alimentos en el marco de la Alimentación Escolar deberá contar con la Constancia de Participación en la Capacitación para Manipuladores de Alimentos en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), emitida por el INAN u otras entidades reconocidas por la autoridad sanitaria.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 017.-

21 de enero de 2020
Página N° 06/19

ANEXO II

PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR

OBJETIVOS

Objetivo general

Realizar la vigilancia de las buenas prácticas de manipulación de alimentos correspondientes a la Alimentación Escolar en instituciones educativas del Paraguay.

Objetivos específicos

1. Verificar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en el marco de la alimentación escolar.
2. Determinar la inocuidad de los alimentos mediante ensayos laboratoriales de los aspectos microbiológicos y fisicoquímicos.

METODOLOGÍA

Alcance

Población enfocada.

- a) Instituciones educativas públicas y privadas subvencionadas, ubicadas en el territorio paraguayo, que reciben alimentación durante el año lectivo escolar.
- b) Establecimientos elaboradores y distribuidores de alimentos adjudicados por la convocante bajo cualquiera de las modalidades para la provisión de Alimentación Escolar.

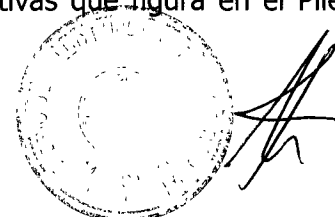
Población accesible

- a) Instituciones educativas públicas y privadas subvencionadas, ubicadas en Capital, que reciben alimentación durante el año lectivo escolar otorgado por el Ministerio de Educación y Ciencias (MEC), durante el periodo lectivo.
- b) Instituciones educativas públicas y privadas subvencionadas, ubicadas en los diferentes Departamentos del país, que reciben alimentación escolar otorgada por Gobernaciones y/o Municipios durante el periodo lectivo.
- c) Establecimientos elaboradores y distribuidores de alimentos adjudicados por la convocante para la provisión de Alimentación Escolar.

Muestra

Para instituciones educativas con provisión de alimentos por parte del MEC, se utilizará la lista de instituciones que figure en el Pliego de Bases y Condiciones (PBC) vigente.

Para instituciones educativas con provisión de alimentos por parte de Gobernaciones o Municipios, se utilizará la lista de las instituciones educativas que figura en el Pliego de Bases y Condiciones (PBC) vigente.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 017

9 de Enero de 2020
Página N° 07/19

Para Establecimientos elaboradores y distribuidores de alimentos se utilizará la lista de instituciones publicada en la página de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), relacionadas a las adjudicaciones vigentes.

Muestreo

Muestreo no probabilístico a criterio, teniendo en cuenta el PBC vigente, así como también las instituciones educativas o empresas que hayan sido denunciados ante el MSPBS, INAN, MEC, DNCP o SEDECO, en cuanto a mal estado de alimentos o algún efecto que haya causado en la salud de los estudiantes, como lo son algunos de los síntomas relacionados a intoxicaciones o infecciones alimentarias entre otros.

Informaciones básicas contempladas en los instrumentos de relevamiento de datos

Datos generales

a) Nombre de los técnicos: medido de forma abierta.

b) Fecha de vigilancia: medido de forma abierta en día, mes y año.

Modalidad del servicio de Alimentación Escolar: categorizado por almuerzo escolar, cena/colación escolar, desayuno/merienda escolar.

a) Servicio de almuerzo/cena escolar deberá registrarse la modalidad mencionada en el PBC vigente de la provisión de la alimentación escolar medido mediante pregunta abierta (a modo de explicación interna para mejor comprensión se explica que existen básicamente dos modalidades: *catering, cocinando en las escuelas*).

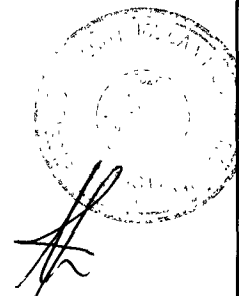
b) Servicio de desayuno y merienda escolar: deberá registrarse los alimentos utilizados, el alimento líquido y los alimentos sólidos (Según indicaciones del INAN por lo menos 3 alimentos sólidos al año).

○ **Alimento líquido: categorizado en (citar cual recibe)**

- Leche entera fluida UAT
- Leche entera fluida UAT enriquecida con hierro, zinc y vitamina C.

○ **Alimento solido: categorizado en (citar cual recibe, hay 11 variedades)**

- Galletita dulce
- Magdalena
- Palito/rosquita
- Pan lacteado
- Alimento a base de maní/Turrón de maní
- Cereal para desayuno
- Galletita cracker
- Galletita dulce con chía/Galletita dulce con chía y sésamo
- Galletita dulce con harina de arroz, de chía y sésamo
- Chipita- chipa pirú
- Miel de abeja





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 017.-

21 de enero de 2020
Página N° 08/19

- Torta de miel de caña
- Fruta fresca banana

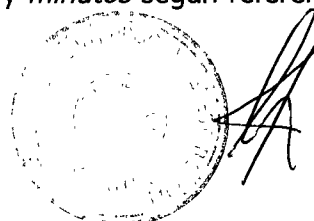
- **Alimento complementario: categorizado en (citar cual recibe)**

Datos de la institución educativa

- **Tipo de institución:** categorizado en *pública y privada subvencionada*.
- **Nombre de la institución:** medido mediante pregunta abierta.
- **Dirección y Barrio:** medido mediante pregunta abierta.
- **Localidad/Distrito:** medido mediante pregunta abierta.
- **Director/a:** medido mediante pregunta abierta.
- **C.I. N° Director/a:** medido mediante pregunta abierta.
- **N° de teléfono línea baja/celular:** medido mediante pregunta abierta.
- **Cantidad de matriculados total de la institución:** medido en *número* según referencias. De ser posible estos datos pueden ser revisados en una lista provista por el MEC
- **Cantidad de estudiantes para alimentación escolar:** medido en *número* según referencias.
 - a) **Cantidad de estudiantes para almuerzo/cena escolar** |De ser posible estos datos pueden ser revisados en una lista provista por el MEC|
 - b) **Cantidad de estudiantes para desayuno/merienda** |De ser posible estos datos pueden ser revisados en una lista provista por el MEC|
- **Presencia de comedor para almuerzo/cena:** categorizado en *presente o ausente*. En caso que no exista especificar donde se realizan, es decir, debe estar registrado si es en el mismo lugar donde se distribuyen los alimentos o dónde.
- **Lugar del servicio de alimentación para almuerzo/cena:** categorizado en *mismo lugar del comedor, pasillo o galería de la institución, aula*, otros.
- **Presencia de depósito para el resguardo de ingredientes para el almuerzo/cena:** categorizado en *presente o ausente*. En caso que no exista especificar donde se realiza el resguardo de los alimentos.
- **Presencia de depósito para el resguardo de los alimentos destinados al desayuno/merienda escolar:** categorizado en *presente o ausente*. En caso que no exista especificar donde se realiza el resguardo de los alimentos.

Datos administrativos del servicio de alimentación (Almuerzo/cena escolar)

- **Modalidad:** categorizado por catering o cocinando.
- **Empresa adjudicada:** medido mediante pregunta abierta.
- **Lote N°:** *número* de lote al cual corresponde el servicio de alimentación escolar (corresponde al PBC y constatado en el lugar de vigilancia).
- **Lugar de elaboración del almuerzo:** medido mediante pregunta abierta.
- **Cantidad de personal para el servicio de alimentación almuerzo/cena:** medido en *número* por observación.
- **Horario de llegada de contenedores:** medido en *hora y minutos* según referencias o constatación. Solo aplica a catering.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 017.-

21 de enero de 2020
Página N° 09/19

- **Horario de salida de contenedores:** medido en *hora y minutos* según referencias o constatación. Solo aplica a catering.
- **Frecuencia de entrega de ingredientes para la elaboración del almuerzo/cena:** medido mediante pregunta abierta, solo aplica a cocinando.
- **Horario del servicio de distribución de comidas a consumidores:** medido en *hora y minutos* por observación, categorizado por turno escolar.
- **Denominación de los componentes del menú:** según lo establecido en el PBC, constatado por observación. Incluye al plato principal (con o sin guarnición según corresponda), acompañado o no de ensalada y el postre.

Datos de consumidores

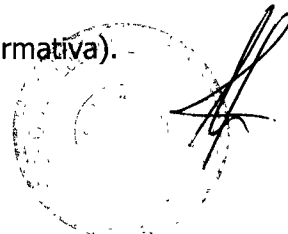
- **Cantidad de consumidores:** *número* de *estudiantes* que comen referidos por los merenderos o funcionarios de la empresa proveedora según turno.

Datos administrativos del servicio de desayuno/merienda escolar:

- **Empresa adjudicada o proveedor:** medido mediante pregunta abierta. Según sea alimento sólido y alimento líquido.
- **Nombre del producto:**
- **Marca:**
- **Presentación:**
- **Origen:**
- **Elaborador:**
- **Proveedor**
- **N° RE**
- **N° RSPA**
- **Fecha envasado**
- **Lote**
- **Numero de raciones recibidas:** mediante pregunta abierta especificando alimento sólido y alimento líquido.
- **Frecuencia de entrega:** medido mediante pregunta abierta y planilla de recepción.

Datos de buenas prácticas higiénico-sanitarias

- **Condiciones higiénico sanitarias cocina/depósito según corresponda:** medidos como *conforme/no conforme* por observación:
 - Área aislada de focos de contaminación y suciedad.
 - Paredes, techo, piso/suelo en buen estado de conservación y limpieza.
 - Iluminación adecuada y protegida contra roturas.
 - Plagas y animales domésticos ausentes.
 - Basureros para residuos/desperdicios con tapas y bolsas.
 - Pileta/lavabo/lavatorio con insumo para aseo y secado de manos. Indicadores: jabón líquido, toalla desechable. (no aplica para desayuno/merienda).
 - Sanitario/s con insumos para lavados de manos (jabón líquido, toallas desechables). (no aplica para desayuno/merienda).
 - Agua potable para lavado de manos disponible.
 - Procedencia del agua: medido como variable nominal (informativa).





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 017.-

21 de enero de 2020
Página N° 10/19

- Condiciones higiénicas del área de servicio/según corresponda. Solo aplica si el lugar es distinto a la cocina. A): medidos como conforme/no conforme por observación:
 - Área aislada de focos de contaminación y suciedad.
 - Paredes, techos, pisos/suelo en buen estado de conservación y limpieza.
 - Iluminación adecuada y protegida contra roturas.
 - Plagas y animales domésticos ausentes.
 - Basureros para residuos/desperdicios con tapas y bolsas.
 - Pileta/lavabo/lavatorio con insumo para aseo y secado de manos. Indicadores: jabón líquido, toalla desechable. (no aplica para desayuno/merienda).
 - Sanitario/s con insumos para lavados de manos (jabón líquido, toallas desechables). (no aplica para desayuno/merienda).
 - Agua potable para lavado de manos disponible.
 - Procedencia del agua: medido como variable nominal (informativa).
- **Manejo higiénico de recipientes:** medidos como *conforme/no conforme*.
 - Contenedores o envases en condiciones integrales.
 - Contenedores y utensilios limpios y en buen estado de conservación.
 - Contenedores y utensilios no se encuentran en contacto con el piso.
 - Vehículo de transporte adecuado, en correcto estado de limpieza en el interior
 - Material del envase interno y externo (informativo).(APLICA SOLO CATERING)
 - Plato principal:
 - Ensalada:
 - Postre:
 - Otros:
- **Condiciones higiénicas del personal:** medidos como *conforme/no conforme*. (no aplica para desayuno/merienda).
 - Vestimenta adecuada y limpia. Indicadores: cubre pelo, tapa boca, delantal.
 - Aseo y hábitos higiénicos adecuados (ejemplo: uñas cortas, sin pintar, ausencia de maquillaje, barba, no fumar, uso de joyas, toser, hablar mucho durante el servicio de comidas).

Calidad microbiológica de alimentos (no aplica para desayuno/merienda)

- **Nombre del alimento:** categorizado en *plato principal, ensalada, postre* y otros.
- **Temperatura del alimento:** medida en *grados centígrados (° C)*, categorizado por componente del menú; excepto fruta fresca o alimentos sólidos que no requieren refrigeración; considerándose adecuado para *preparaciones calientes* una temperatura $>65^{\circ}C$ y para las *preparaciones frías* una temperatura $<5^{\circ}C$.
- **Hora de toma de muestra:** medido en *horas y minutos*, categorizado por componente del menú.
- **Coliformes totales:** medidos en *NMP/g*, con criterio de aceptación: 1×10^2 NMP/g.
- **Coliformes a 45°C:** medidos en *NMP/g*, con criterio de aceptación: 2×10 NMP/g.
- ***Estafilococos aureus*** (coagulasa positiva): medido en *UFC/g*, con criterio de aceptación: 1×10^3 UFC/g.



Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 017

21 de enero de 2020
Página N° 11/19

- **Salmonella sp.** medido en g, con criterio de aceptación: ausencia/25 g.
- **Otros microorganismos que el INAN considere pertinente.**

Datos de control de la alimentación escolar (aplica a almuerzo/cena)

Alimentos in natura o productos alimenticios

- **Marca:** [productos envasados] medido mediante pregunta abierta.
- **Presentación:** [productos envasados] medido en *gramos* de alimento.
- **Origen:** [productos envasados] medido mediante pregunta abierta.
- **N° RE:** [productos envasados] medido mediante pregunta abierta.
- **N° RSPA:** [productos envasados] medido mediante pregunta abierta.
- **Fecha de envasado y/o vencimiento:** [productos envasados] medido mediante pregunta abierta, según corresponda.
- **Lote:** medido mediante pregunta abierta.
- **Condición del envase primario/identificación del alimento:** [productos envasados e *in natura* categorizado en *cerrado, abierto, abollado, aplastados, entre otros*.
- **Condición de almacenamiento del envase:** [productos envasados] categorizado en *piso, tarima, mesa, silla*, entre otros; registrando también *con o sin envases secundarios*.
- **Hora de toma de muestra:** medido en *horas y minutos*, categorizado por componente del menú.

Instrumento

Los datos serán recabados mediante instrumentos, según los objetivos planteados, contemplando los datos necesarios para las variables de interés. La planificación de las gestiones para la vigilancia y del trabajo en las instituciones educativas, así como los procedimientos se realizará conforme se detallan en el **Anexo III** y **Anexo IV**.

La técnica de relevamiento de datos será mediante la observación, constatación de documentos y/o referencia verbal en los aspectos concernientes a las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Aspectos éticos

La vigilancia del servicio de alimentación escolar a instituciones educativas y establecimientos elaboradores y distribuidores, independiente de la modalidad de implementación, está a cargo del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición y se realiza en el marco del control de inocuidad de alimentos, según lo establecido en los Artículos 159, 160, 161 de la Ley N° 836/80 «Código Sanitario».

Asimismo, se informa a las instituciones educativas y establecimientos de los fines de la vigilancia.



Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 017 -

21 de enero

de 2020

Página N° 12/19

No obstante, para la comunicación de los resultados se resguardará la confidencialidad de los datos mediante una codificación por institución y empresa encargada del servicio de alimentación escolar, a fin de informar y cuantificar el hallazgo independientemente de la denominación real de la institución educativa o los establecimientos según la modalidad del servicio de Alimentación Escolar. Salvo para informes más precisos para las instancias superiores o para el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, el Ministerio de Educación y Ciencias, u otra entidad que solicite informe, como es la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, o en las reuniones convocadas por el MEC como parte del Equipo Técnico Interinstitucional del cual el INAN forma parte.

En caso de encontrar no conformidades en los resultados de análisis practicados a las muestras de alimentos, la empresa responsable de la provisión del servicio de Alimentación Escolar será notificada mediante nota oficial, a los efectos de que proceda a la implementación del Plan de Acciones Correctivas que correspondiere, sin perjuicio de las medidas legales que el caso amerite.

Cuando se trate de microorganismos patógenos se notificará a la empresa y al Equipo Técnico Interinstitucional (ETI), simultáneamente, con el fin de tomar los recaudos técnicos y legales correspondientes.

Los datos podrán ser presentados como hallazgos de una investigación en presentaciones nacionales o internacionales, así como también la publicación de los mismos siguiendo el método científico para investigaciones; atendiendo los principios éticos resguardando la confidencialidad de los datos nominales.



Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 017.-

21 de enero de 2020
Página N° 13/19

ANEXO III

PROCEDIMIENTOS PARA LA VIGILANCIA SANITARIA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Gestión administrativa

1. Verificación de los pliegos utilizados en las adjudicaciones a través de la página web de la DNCP: **Servicio de Alimentación y Soporte Nutricional (SASN).**
2. Acceso virtual a los pliegos y la notificación de la adjudicación, a fin de contar con información de las Instituciones beneficiadas y empresas adjudicadas.
3. Planificación de las gestiones para la vigilancia, previo a su puesta en marcha. **SASN**
4. Revisión de la lista de instituciones a ser vigiladas, según planificación: **SASN**
5. Selección de personal técnico para la vigilancia: **SASN.**
6. Remisión de solicitud de vehículo a la dirección correspondiente para vigilancia: **SASN**
7. Coordinación de actividades para el monitoreo: **SASN.**
 - a. Reunión para establecer metodología de trabajo.
 - b. Verificación de prácticas higiénico-sanitarias.
8. Coordinación de actividades para la toma de muestra: **Dirección de Inocuidad y Control de Alimentos (DICA) y SASN.**
 - a. Remisión de cronograma de actividades con instituciones educativas a ser visitadas y empresas proveedoras a DICA: **SASN.**
 - b. Selección de institución educativa para la Toma de muestras de alimentos: **DICA y SASN.**
 - c. Selección de personal técnico para la vigilancia: **DICA.**
9. Solicitud de equipamientos e insumos para vigilancia.
 - a. Toma de muestras: a cargo de la **DICA**
 - Termómetro
 - Termolar/conservadoras
 - Bolsas o frascos contenedores estériles
 - Etiquetas
 - Cucharas o cucharones estériles
 - Alcohol al 70%
 - Cofia
 - Tapaboca
 - Guantes
 - Planilla de toma de muestra



Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 017.-

21 de enero de 2020
Página N° 14/19

- b. Verificación de prácticas higiénico-sanitarias: **SASN.**
 - Alcohol al 70%
 - Cofia
 - Tapaboca
 - Planilla de verificación de prácticas higiénico-sanitarias
- 10. Registro en recursos humanos de actividad a realizar: **personal designado.**
- 11. Retiro y llenado de la orden de trabajo: **personal designado.**
- 12. Al término del trabajo realizado:
 - a. Devolución de los materiales para relevamiento de datos a las instancias correspondientes.
 - b. Entrega de la orden de trabajo a las instancias correspondientes para su firma y derivación.
 - c. Digitalización de los datos recabados para su posterior análisis e informes para las instancias correspondientes o indicadas.

PLANIFICACIÓN DE LA VIGILANCIA DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Fase 1. Entrevista a la institución educativa

- Llegada a la institución educativa: *antes del inicio del servicio de la alimentación escolar.*
- Presentación a la dirección de la institución: **Coordinador de la brigada.**
- Entrevista al director y/o responsable del servicio: **Coordinador de la brigada.**
 - a. Presentación del equipo responsable de la vigilancia.
 - b. Presentación el trabajo a realizarse.
 - c. Llenado de los datos de la institución educativa en las planillas correspondientes.
 - d. Solicitud al director o encargado de la institución la autorización y acompañamiento hasta el lugar del servicio de alimentación escolar.

Fase 2. Entrevista al proveedor del servicio de Alimentación Escolar

- 1. Entrevista a los responsables del servicio del alimentación escolar y observación de las prácticas higiénico-sanitarias:
 - a. Presentación del equipo responsable de la vigilancia. **Coordinador de la vigilancia.**
 - b. Presentación del trabajo a realizar. **Coordinador de la vigilancia.**
 - c. Verificar disponibilidad del menú de la semana o mes a ser proveído por la empresa proveedora en un lugar accesible a los comensales. **Coordinador de la vigilancia.**
- 2. Llenado de los datos del servicio del alimentación escolar en las planillas correspondientes: mediante entrevista y/u observación.



Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 017 -

21 de enero de 2020
Página N° 15/19

Obs. La empresa podrá solicitar:

- *Aguardar a otro personal/representante o profesional técnico de la empresa para el acompañamiento de la vigilancia, sobre todo para la fase de toma de muestra y tomas de temperaturas.*
Los datos que se miden por observación pueden ser recabados.

Fase 3. Toma de muestra

Aplica solo si la vigilancia se realiza durante los días de la semana dispuestos por el laboratorio para la toma muestras.

Debe ser realizado por personal designado por DICA para este procedimiento.

1. Apertura del contenedor: **responsable del proveedor.**
2. Medición de temperatura de alimentos y realización de los procedimientos para la toma de muestra de alimentos: **responsable/s del INAN-DICA.**
3. Retiro para la entrega de las muestras al laboratorio del INAN: **responsable/s del INAN-DICA.**

Responsabilidades para la toma muestras de alimentos

1. Dirección de Laboratorio

- Proveer los materiales y equipos en condiciones y cantidades necesarias para el muestreo, previa solicitud en tiempo y forma por parte del inspector asignado para la tarea.
- Analizar la muestra e informar resultados.

2. Departamento de Inspección Sanitaria

Realizar la toma de muestra de alimentos según el procedimiento correspondiente y entrega las mismas al laboratorio.

3. Toma de muestras de alimentos

Las muestras tomadas de contenedores deben proceder por lo menos de cinco (5) sondeos realizados en diferentes sitios del contenedor:

1. Del centro del contenedor.
2. De 1 a 1,5 m de la parte posterior y hacia uno de los extremos.
3. De 1 a 1,5 m de la parte anterior y hacia el extremo opuesto del punto 2.
4. El punto 4 y 5 desde los extremos y costados opuestos.
5. Otra metodología recomienda la toma en los cuatro extremos y el centro.

En caso de no acceder con facilidad a los diferentes puntos del contenedor, se deberá tener en cuenta procedimientos que garanticen una toma de muestra representativa y objetiva.



Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 017.-

21 de enero de 2020
Página N° 16/19

Contra muestra de alimentos para el interesado: Es una porción adicional de la muestra tan parecida a la original como sea posible, la finalidad de la contra muestra es facilitar al propietario a solicitud suya una porción en la que pueda realizar su propio análisis; la contra muestra debe tomarse al mismo tiempo y en la misma forma que la muestra original ya sea por técnicos del INAN o de la empresa para asegurar que las condiciones sean idénticas. La cantidad debe ser igual a la muestra tomada para el análisis en el laboratorio oficial.

Fase 4. Verificación de las prácticas higiénico-sanitarias

- Llenado de los datos del servicio de alimentación escolar en las planillas correspondientes según corresponda; mediante entrevista y/u observación.

Las condiciones higiénico sanitarias serán evaluadas teniendo como referencia la Resolución MERCOSUR GMC/RES/80/96, «Reglamento Técnico del MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos».



Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 017.-

21 de enero
Página N° 17/19

de 2020

ANEXO IV

PROCEDIMIENTOS PARA LA TOMA MUESTRA DE ALIMENTOS

1. El inspector encargado de la toma de muestras debe dirigirse al dueño o responsable del establecimiento/institución, identificarse con el carnet que lo acredita como autoridad de salud pública y explicar los motivos de su actuación. Se debe tomar las medidas apropiadas para prevenir cualquier contaminación.
2. Antes de tomar la muestra, debe examinarse, asegurar la integridad del envase (alimentos envasados) para la detección oportuna de alguna anomalía (unidades sucias, envases abiertos, apariencia diferente, entre otros) caso contrario no debe ser incluido para su muestreo, requiriendo una muestra cuyo envase se encuentre totalmente íntegro.
3. Las muestras deben ser remitidas directamente al laboratorio, quedando prohibido su almacenamiento temporal en otro lugar. En casos especiales, cuando hubiere inconvenientes con el horario de recepción de muestras o ante cualquier situación de relevancia, se puede coordinar con el laboratorio a fin de que las muestras sean remitidas adecuadamente.
4. El *Acta de Toma de Muestra* deberá labrarse en *duplicado*, quedando la copia en poder del propietario o persona autorizada del establecimiento y el original para los inspectores y su posterior remisión al laboratorio, junto con las muestras.
5. El etiquetado debe ser de impresión clara y legible, debe poder identificarse los siguientes datos:
 - Nombre del producto o denominación.
 - Marca.
 - Origen.
 - N° de R.E. y R.S.P.A., en caso que corresponda*
 - Fecha de envasado y vencimiento, en caso que corresponda*
 - N° lote, en caso que corresponda*
6. Para productos no envasados como comidas elaboradas al plato, postres a granel, helados a granel, entre otros que generalmente no cuentan con los datos mencionados, debe ser asentado con letra clara y legible la información mencionada arriba, además de:
 - Localidad y fecha de toma de muestra.
 - Razón social del establecimiento.
 - Datos del encargado de la empresa.
 - Hora de muestreo y de remisión al laboratorio.
 - Temperatura de muestreo y de remisión al laboratorio (para productos refrigerados y/o congelados).
 - Firma del encargado e inspectores.
 - Cualquier otra información relevante o que sirva a los fines de la identificación del producto (condiciones de almacenamiento del lugar de muestreo, razón del muestreo, entre otros).



Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 017 -

21 de enero de 2020
Página N° 18/19

Consideraciones a tener en cuenta para la toma de muestra:

- a) La toma de muestra debe hacerse con rapidez, pero cuidadosamente. Los recipientes para la recolección de muestras deben abrirse únicamente para la introducción del alimento y ser cerrados de inmediato. No se debe tocar el interior de las bolsas, si existiere sospecha de haber tocado el interior de la bolsa durante el manipuleo, se deberá desechar la muestra y tomar una nueva para evitar una posible contaminación.
- b) Para alimentos preparados sin envasar de consumo inmediato (preparaciones culinarias), se recomienda que la persona que elabora los alimentos sea la que introduzca la muestra en los recipientes estériles, con los utensilios que usa normalmente para servir los alimentos.
- c) En alimentos sólidos, cuando sea necesario cortar el producto, debe muestrearse con ayuda de utensilios estériles como cucharas, cuchillos, bisturí, pinzas, entre otros.
- d) Para todos los productos refrigerados y/o congelados se deberá anotar la temperatura en el momento de la toma de muestra (temperatura del visor de la góndola, en caso que la misma cuente y temperatura que indica el termómetro del INAN).
- e) Anotar en el Acta de Toma de Muestra la hora del muestreo, y, posteriormente, la hora de remisión de la muestra al laboratorio, a fin de estimar el tiempo de traslado de la muestra hasta el laboratorio. Aplicar el mismo procedimiento para la temperatura de productos refrigerados y/o congelados.
- f) Las condiciones de higiene en que se encuentre el envase durante el muestreo de productos envasados es fundamental, ya que deben remitirse envases higiénicos al laboratorio.
- g) Cuando la etiqueta del alimento muestreado carezca de información o esta se encuentre incompleta, lo propio debe constar en el Acta de Toma de Muestra de la siguiente forma: "no consta en etiqueta", con la especificación de la información faltante.
- h) Evitar colocar las muestras y contenedores bajo el sol ni exponerlas a temperaturas extremas que puedan alterar el producto y afectar el resultado de análisis.
- i) El muestreo de productos alimenticios envasados debe realizarse teniendo en cuenta la presentación, el lote y por ende la fecha de elaboración y vencimiento. No puede haber discordancia.
- j) El alimento muestreado debe encontrarse dentro de su vida útil y con un margen considerable de tiempo con respecto a su fecha de vencimiento.
- k) Se debe evitar la contaminación durante la toma de muestras, por lo que se tomarán todas las precauciones de asepsia, conservando en todo momento las condiciones adecuadas de temperatura y humedad.
- l) Transportar los alimentos en contenedores seguros y bien cerrados, cuando la empresa provea de contenedores verificarlos previamente de tal forma a comprobar que los mismos se encuentren íntegros, sin pérdidas y sean aptos para el cometido.
- m) No sobrecargar de muestras los contenedores que cuenten con congelador para evitar el rápido descongelamiento y la pérdida de la cadena de frío. En caso de que se tenga que realizar muchos muestreos, se deberán solicitar el número adecuado de contenedores.



Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 017. -

21 de enero de 2020
Página N° 19/19

Observaciones:

1. Para el muestreo de alimentos que requieran mantener la cadena de frío, se tendrá especial cuidado en no romper la cadena de frío. La muestra deberá ser colocada en el contenedor con congelado y transportada al laboratorio minimizando al máximo el tiempo de remisión de la muestra.
2. Para alimentos que se muestrean cuando aún están calientes, se deben trasladar al laboratorio manteniendo la temperatura de muestreo y en el menor tiempo posible. Caso contrario, la muestra deberá enfriarse a temperatura ambiente y ser trasladada en condiciones de refrigeración. No es recomendable refrigerar un alimento que esté por encima de la temperatura ambiente.