

Programa Sello de Aptitud Bromatológica



Intendenta
Dra. Rossana Chahla

Colección Ambiente y
Sustentabilidad



PLAN RECTOR 2023-2030

SAN MIGUEL DE TUCUMÁN



[IR AL ÍNDICE](#)

AUTORIDADES

INTENDENTA

Dra. Rossana Chahla

SECRETARÍA DE GOBIERNO

Mg. Camila Giuliano

SECRETARÍA GENERAL

Dr. Rodrigo Gómez Tortosa

SECRETARÍA DE ECONOMÍA Y HACIENDA

CPN Sebastián Ruiz Toscano

SECRETARÍA DE OBRAS PÚBLICAS

Arq. Luis Lobo Chaklián

SECRETARÍA DE SERVICIOS PÚBLICOS

Sr. Luciano Chincarini

SECRETARÍA DE AMBIENTE Y DESARROLLO SUSTENTABLE

Ing. Julieta Migliavacca

SECRETARÍA DE MOVILIDAD URBANA

Dr. Benjamín Nieva

SECRETARÍA DE CULTURA

Sra. María Soledad Valenzuela

SECRETARÍA DE ATENCIÓN CIUDADANA

Dra. Sofía Prado Budeguer

SECRETARÍA DE INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

Ing. Omar Abraham

SECRETARÍA DE INGRESOS MUNICIPALES

CPN Alejandro Sami

FISCALÍA MUNICIPAL

Dr. Conrado Mosqueira

CONTADOR GENERAL

ESP.CPN. Marcelo Albaca Petersen

[IR AL ÍNDICE](#)

[IR AL INICIO](#)



Secretaría de Ambiente y Sustentabilidad

Ing. Julieta Migliavacca

Dirección de Bromatología

Lic. Emilia Cruz

Secretaría General

Dr. Rodrigo Gómez Tortosa

Subsecretaría de Gestión Estratégica y Documentación

Mg. Humberto Ponce de León

Dirección de Documentación Estratégica

Lic. Silvana Firpo

Equipo editor de la Dirección de Documentación Estratégica:

Lic. Zahira Estefan, Prof. Sebastián Campos, Tec. Matías Alu

Esta publicación ha sido elaborada tomando como soporte las siguientes publicaciones que expresan conjuntos de datos e información disponibles de forma abierta y se constituyeron como elementos de estudio para el abordaje de la problemática:

- Naciones Unidas (1948). Declaración universal de los derechos humanos. <https://www.un.org/es/universal-declaration-human-rights/>
- Naciones Unidas (1966). Pacto internacional de derechos económicos, sociales y culturales. <https://www.ohchr.org/es/instruments-mechanisms/instruments/International-Covenant-on-Economic-Social-and-Cultural-Rights>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), & Organización Mundial de la Salud (OMS). (1963). Codex Alimentarius
- Argentina (1853). Constitución Nacional de la República Argentina (última modificación en 1994).
- Argentina (1969). Código Alimentario Argentino (Ley N.º 18.284). <https://www.argentina.gob.ar/alimentacion/codigo-alimentario/>
- Argentina (2017). Ley N.º 27.118 de derecho a la alimentación, seguridad y soberanía alimentaria. <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-27118-356153>

IR AL ÍNDICE

IR AL INICIO

ÍNDICE

Plan Rector. Ámbitos de intervención.....	6
¿Qué es el sello de Aptitud Bromatológica?	9
Antecedentes	11
¿Qué es la inocuidad alimentaria?	14
Programas similares en otras provincias y municipios	19
Marco Normativo	21
Objetivos y alcance del programa	25
Requisitos	27
Anexos.....	30

PLAN RECTOR

Ámbitos de intervención



Este material forma parte del **Plan Rector 2023–2030**. Municipio de San Miguel de Tucumán. Ámbito de intervención: “La ciudad que queremos con bienestar para todas las familias”. Intendente Dra. Rossana Chahla.

Ámbito de
intervención

A2



La ciudad que queremos con bienestar para todas las familias

Eje estratégico 6: Empleo verde

Promover prácticas laborales sustentables que favorezcan el empleo, el cuidado y la restauración de los recursos naturales, el ambiente y la biodiversidad.

Ámbito de
intervención

A4



La ciudad que queremos centrada en las personas

Eje estratégico 11: Salud

Abordar la salud desde un punto de vista integral: bienestar físico, mental y social y enfatizar en la accesibilidad, equidad, integralidad, eficiencia, calidad y continuidad de los servicios municipales de salud, en coordinación con el Sistema Provincial de Salud.

[IR AL ÍNDICE](#)

[IR AL INICIO](#)



¿Qué es el Sello de Aptitud Bromatológica?

El **Sello de Aptitud Bromatológica** es una certificación de la Municipalidad de San Miguel de Tucumán para los locales de alimentos que cumplen con las normas de seguridad vigentes en la provincia y en el municipio.

Su objetivo es garantizar la calidad e higiene de los establecimientos que elaboran y venden alimentos, y facilitar que los consumidores identifiquen a aquellos que trabajan dentro de un marco regulado.

El proyecto busca aumentar la confianza del consumidor e incentivar a los comerciantes a aplicar buenas prácticas de manipulación de alimentos.

La implementación del sello representa un avance importante para mejorar la seguridad alimentaria en los establecimientos de la ciudad. Con un diseño claro, una campaña de comunicación efectiva y una ejecución coordinada, se apunta a que los consumidores puedan confiar en los establecimientos habilitados.

Con un cronograma definido, recursos municipales bien administrados y una evaluación permanente, el programa refuerza la transparencia, la salud pú-

blica y la competitividad de los negocios que cumplen con la normativa.

El sello funcionará como distintivo de **calidad** y como **símbolo del compromiso compartido entre comerciantes, autoridades y comunidad**. Su impacto positivo y duradero protegerá la salud de la población y promoverá el desarrollo económico local.

Antecedentes

El derecho a la alimentación está reconocido en diversos tratados internacionales. La Declaración Universal de los Derechos Humanos (1948) lo menciona en su artículo 25.1. Posteriormente, el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (1966) lo desarrolla en detalle. También está presente en la Convención sobre los Derechos del Niño (1989) y en las Conferencias Internacionales sobre Nutrición (1992 y 1996).

La Cumbre Mundial de la Alimentación (1996) definió la seguridad alimentaria como la situación en la que todas las personas tienen acceso físico y económico, en todo momento, a alimentos suficientes, seguros y nutritivos para cubrir sus necesidades y preferencias, y llevar una vida activa y saludable.

Este concepto se organiza en torno a cuatro dimensiones:

1. **Disponibilidad de alimentos:** depende de la producción, el comercio y las existencias, así como de la infraestructura agrícola, la tecnología, las prácticas sostenibles y las políticas de apoyo.

2. **Acceso a los alimentos:** implica que las personas cuenten con ingresos adecuados y medios físicos para obtenerlos. Requiere políticas que garanticen precios justos y apoyo a los hogares vulnerables.
3. **Utilización de los alimentos:** supone una alimentación variada y segura, con buenas prácticas de preparación, salud y nutrición, además de acceso a servicios sanitarios.
4. **Estabilidad en el tiempo:** asegura que las tres dimensiones anteriores se mantengan de manera constante, aun frente a crisis económicas, políticas o climáticas.

Estas cuatro dimensiones son interdependientes y requieren un enfoque integral y multidisciplinario para garantizar la seguridad alimentaria.

Desde 2006, la FAO impulsa directrices sobre el derecho a la alimentación, que han motivado a varios países —entre ellos Argentina, Brasil, México, Perú y Uruguay— a sancionar leyes que lo reconocen y garantizan.

En **2012, el Parlamento Latinoamericano** aprobó la primera **Ley Marco Regional de Seguridad y Soberanía Alimentaria**, que reconoce este derecho en el plano supranacional.

En el plano de antecedentes específicos sobre control y calidad alimentaria en Argentina, resulta relevante mencionar el **sello de control bromatológico de La Baulaye, Córdoba**, que constituyó una experiencia pionera en la materia. Asimismo, desde



2005 el Ministerio de Agroindustria de la Nación implementó un sello oficial de identificación, que sirvió como referencia para la construcción de la idea de “sello” como distintivo de calidad y cumplimiento normativo.

Es importante subrayar que este tipo de **sello es de carácter voluntario**, a diferencia de la **aptitud bromatológica**, que es obligatoria. Su finalidad es ofrecer a los comercios la posibilidad de **distinguirse por su calidad y por un cumplimiento estricto de las normativas alimentarias vigentes**, generando confianza tanto en los consumidores como en los organismos de control.

¿Qué es la inocuidad alimentaria?

La inocuidad alimentaria es esencial para garantizar la seguridad alimentaria. Significa la ausencia de peligros que puedan afectar la salud de los consumidores. Solo los alimentos inocuos cubren las necesidades nutricionales y permiten llevar una vida activa y saludable.



Los peligros alimentarios pueden ser biológicos, químicos o físicos, y a menudo son invisibles. Incluyen bacterias, virus, parásitos y sustancias nocivas como los residuos de pesticidas. Se estima que cada año 1 de cada 10 personas en el mundo se enferma por ingerir alimentos contaminados. Casi el 30% de las muertes por estas enfermedades ocurre en niños menores de cinco años.

La Comisión del Codex Alimentarius se creó en 1963 durante la Conferencia Mundial de la Salud, organizada por la FAO y la OMS, para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas justas en el comercio de alimentos.

El *Codex Alimentarius* (en latín, “código alimentario”) reúne normas, directrices y códigos de prácticas aceptados a nivel internacional. Su elaboración está a cargo de la Comisión y de unos 20 comités técnicos.

Es el único foro internacional que reúne a científicos, autoridades de regulación, organizaciones de consumidores e industria. La Comisión cuenta con 180 Estados miembros y la Comunidad Europea. Sus normas abarcan todo tipo de alimentos —no procesados, semiprocesados y procesados— así como temas vinculados con la higiene, aditivos, residuos de pesticidas, contaminantes, etiquetado, presentación, análisis y muestreo.

En Argentina, el control de la inocuidad se organiza de manera federal, mediante la coordinación entre organismos nacionales, provinciales y municipales.

Este trabajo se basa en la construcción de consensos, con políticas sanitarias compartidas y criterios armonizados entre jurisdicciones.



Gráfico 1: Cinco claves para la inocuidad de los alimentos. ANMAT, Ministerio de Salud de la Nación Argentina.

La seguridad alimentaria en Argentina se regula a través del **Código Alimentario Argentino (CAA)**, creado por la Ley N° 18.284. Esta norma establece disposiciones para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos, proteger la salud de la población y asegurar que los consumidores reciban información clara sobre los productos.

La ley faculta a las autoridades competentes a realizar inspecciones y controles en la industria alimentaria, y prevé sanciones —como multas o clausuras— para quienes incumplan sus disposiciones.

El **Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA)** es el responsable de hacer cumplir el CAA en todo el país. Según el artículo 13, todos los establecimientos que elaboran o venden alimentos deben contar con autorización de la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional Competente (ASJC), lo que incluye la habilitación municipal, que regula la actividad del local y su aptitud para funcionar.

A nivel **provincial**, las autoridades sanitarias supervisan la producción de alimentos, inscriben establecimientos y productos, y pueden delegar parte de sus facultades en las bromatologías municipales, que controlan los puntos de venta locales como restaurantes, heladerías o panaderías.

Los **municipios** tienen la responsabilidad exclusiva de otorgar la habilitación municipal de zonificación o comercial, trámite previo a cualquier autorización sanitaria. Para vender alimentos en el territorio nacional, la ASJC debe inscribir los productos en el Registro Nacional de Productos Alimenticios (RNPA) y a los establecimientos en el Registro Nacional de Establecimientos (RNE).

Desde 2005, el Ministerio de Agroindustria de la Nación otorga el sello Alimentos Argentinos, que certifica la calidad y el origen de los productos nacionales. Este distintivo promueve la producción local,

respalda a los productores y asegura al consumidor que los alimentos cumplen altos estándares de seguridad, sustentabilidad y trazabilidad.

En síntesis, el control de la inocuidad en Argentina es un trabajo conjunto entre organismos nacionales, provinciales y municipales. La coordinación del SNCA y la construcción de consensos son claves para sostener los resultados en el tiempo.

Con este fin, el Consejo Federal de Salud (COFESA) creó en 2011 el Programa Federal de Control de Alimentos, que define prioridades, objetivos, metas y acciones específicas a corto y mediano plazo. Este programa fortalece al SNCA y surge del trabajo federal de las provincias junto con la ANMAT.

Programas similares en otras provincias y municipios

En **Córdoba**, el Ministerio de Industria, Comercio y Minería implementó el programa “Alimento Seguro”, destinado a promover la inocuidad alimentaria y fortalecer las capacidades de la cadena agroalimentaria. Su meta es proteger la salud de los consumidores y mejorar la competitividad de la industria local.

El programa depende de la **Dirección General de Control de la Industria Alimenticia**, bajo la Secretaría de Industria. Sus objetivos incluyen generar información útil para diseñar políticas específicas, fomentar el cumplimiento normativo y acompañar a las industrias en la innovación y la mejora continua.

También realiza el **monitoreo de alimentos envasados**, con el fin de reducir enfermedades transmitidas por los alimentos. Dentro de esta iniciativa se destacan:

- **Programa Lactosuero:** analiza la producción y uso del suero de leche, evaluando condiciones edilicias, sanitarias y de calidad del sector lácteo.

Busca alternativas de agregado de valor desde lo técnico, económico y ambiental.

- **Programa de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos:** se ocupa de diagnosticar, sensibilizar y prevenir pérdidas y desperdicios a lo largo de la cadena agroalimentaria.

En **Tafí Viejo**, desde 2017 funciona el **programa “Carnicerías Saludables”**, fruto de un convenio entre la Dirección de Bromatología Municipal, el laboratorio Labacer y la Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia de la Universidad Nacional de Tucumán. Su objetivo es prevenir enfermedades como el Síndrome Urémico Hemolítico (SUH), la triquinosis y la salmonelosis, a través de campañas de concientización y capacitación dirigidas a la población y a quienes manipulan y venden carne.

En 2019, la Resolución Conjunta N° 25/2019 modificó el artículo 21 del CAA y estableció criterios unificados de capacitación para quienes manipulan alimentos en todo el país. Así se creó el **Carnet de Manipulador de Alimentos**, válido en cualquier jurisdicción.

Para obtenerlo, el único requisito es aprobar un curso de manipulación segura de alimentos, dictado por capacitadores reconocidos por la autoridad sanitaria. El carnet es obligatorio según el CAA, habilita a trabajar en manipulación de alimentos, tiene una vigencia de tres años y debe renovarse al vencer.

Marco normativo

Nivel Internacional

El **Codex Alimentarius**, elaborado por la FAO y la OMS, constituye la referencia internacional en materia de inocuidad y calidad de los alimentos. Sirve como base para la armonización normativa y la formulación de marcos legales nacionales.

En el ámbito regional, la **Ley Marco del Derecho a la Alimentación, Seguridad y Soberanía Alimentaria** de 2012, aprobada en la XVIII Asamblea Ordinaria del Parlamento Latinoamericano, se erige como un instrumento legislativo integral y multisectorial. Define principios y obligaciones generales, delegando en los Estados miembros la responsabilidad de dictar normas específicas que hagan efectivos dichos principios.

Su objetivo central es garantizar que cada Estado desarrolle políticas y estrategias que aseguren el derecho a la alimentación para todas las personas, entendiendo por tal no solo el acceso físico y económico a alimentos adecuados, sino también la garantía de su inocuidad y valor nutricional. Además, incorpora el respeto por la diversidad cultural y las decisiones comunitarias sobre los sistemas alimentarios, vinculando seguridad con soberanía alimentaria.

Nivel Nacional

En Argentina, el **Código Alimentario Argentino (CAA)**, establecido por la **Ley N° 18.284** y aprobado por Decreto N° 141/53, constituye la normativa básica que regula las disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial de los alimentos. Sus alcances abarcan todos los productos elaborados, fraccionados, transportados, expendidos, exhibidos o importados.

En complemento, se destacan:

- **Ley N° 27.642**, de Promoción de la Alimentación Saludable, que introduce el etiquetado frontal nutricional.
- **Ley N° 27.454**, de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, que crea el Plan Nacional correspondiente y el Registro de Instituciones Receptoras de Alimentos.
- **Ley N° 25.724**, de creación del Programa de Alimentación y Nutrición Nacional.
- **Ley N° 27.519**, que declara la Emergencia Alimentaria Nacional.
- **Decreto 815/99**, que establece el Sistema Nacional de Control de Alimentos, asegurando la aplicación uniforme de los principios del CAA en todo el país.

Todas estas normas se enmarcan en los principios del **Codex Alimentarius**, garantizando la coherencia con los estándares internacionales.

Nivel Provincial

En Tucumán, la **Ley Provincial N° 7551** organiza el régimen de control bromatológico, definiendo condiciones para la elaboración, manipulación y distribución de alimentos. Establece la obligatoriedad de aplicar Buenas Prácticas de Manufactura y prevé la coordinación con las autoridades nacionales para facilitar el comercio interjurisdiccional y regional (MERCOSUR).

De este modo, la provincia asegura la aplicación efectiva del CAA en su territorio, reforzando la inocuidad y la salud pública.

Nivel Local

La Municipalidad de San Miguel de Tucumán ha desarrollado un conjunto de ordenanzas que operativizan el marco nacional y provincial, siempre en correspondencia con el CAA y las disposiciones del **Codex Alimentarius**.

Entre ellas se destacan:

- **Ordenanza N° 4.084/09**, que regula la elaboración, venta y distribución de alimentos, incluyendo la habilitación anual de emprendedores alimentarios, bajo fiscalización de la entonces Dirección de Producción y Saneamiento Ambiental (DiPSA), hoy Dirección de Bromatología.
- **Ordenanza N° 2.572/97**, sobre habilitación de comercios, que abarca aspectos vinculados a productos alimenticios, rotulación, envasado, hi-

giene y sanidad del personal, funcionando como un requisito previo al otorgamiento de habilitaciones.

- **Ordenanza N° 9.784**, relativa a la habilitación de transporte de alimentos perecederos, que exige inscripción y control sanitario de los vehículos destinados a este fin .
- **Ordenanza N° 7.582 (Código de Faltas)**, que contempla sanciones por incumplimientos a la normativa alimentaria y bromatológica .

Estas normas se integran en el **Digesto Normativo 2014** de la ex DiPSA, que sistematiza la normativa alimentaria vigente a nivel local y permite su aplicación uniforme.

Objetivos y alcance del Sello de Aptitud Bromatológica

General:

- Diseñar e implementar un sello distintivo de aptitud bromatológica, para locales comerciales de San Miguel de Tucumán que cumplan con las normativas alimentarias con el fin de asegurar la elaboración y expendio de alimentos inocuos, cuidando así la salud de nuestra comunidad.

Específicos:

- **Diseñar un sello fácilmente reconocible** que incluya un símbolo de tilde (✓) y la leyenda “Apto Bromatológico”, además de un código QR único para acceder a información sobre auditorías y aprobaciones del establecimiento.
- **Establecer criterios técnicos y estéticos para el sello** que contemple una forma visualmente reconocible y una paleta de colores alineados con la identidad visual de la Municipalidad de San Miguel de Tucumán.



Modelos de sello

- **Asegurar que los locales comerciales cumplan con los requisitos necesarios para acceder al sello**, incluyendo la presentación de una nota de solicitud, la vigencia del carnet de manipulación de alimentos para todo el personal, y cumplir con los criterios de aptitud establecidos en el Código Alimentario Argentino (CAA).
- **Implementar el sello en todos los locales comerciales del rubro alimenticio** que hayan cumplido con los requisitos vigentes, ofreciendo capacitaciones a propietarios y empleados sobre el buen uso y beneficios del sello.

Alcance

El sello de Aptitud Bromatológica será utilizado por todos los locales comerciales dedicados a la producción, venta y distribución de alimentos que cumplan con las normativas bromatológicas vigentes y con los requisitos para la obtención del sello. Este proyecto se centrará en crear un sello que pueda ser impreso en formatos físicos y también utilizado en medios digitales siguiendo una serie de requisitos indispensables para su uso.

Requisitos para acceder al Sello de Aptitud Bromatológica

Los establecimientos interesados en obtener el sello deben solicitarlo por nota a Mesa de Entrada de la Secretaría de Ambiente Y Desarrollo Sustentable/ Dirección de Bromatología. Deben cumplir con los siguientes criterios:

- Todo Personal del establecimiento elaborador/ comercializador que tiene contacto directo o indirecto con alimentos en cualquier etapa de la cadena alimentaria desde su producción, transporte, almacenamiento, hasta su venta al consumidor final debe contar con el **Carnet de Manipulador de Alimentos** vigente, documentación establecida como obligatoria por el Código Alimentario Argentino (CAA) Cap. II Art. 21.
- El establecimiento debe cumplir con los Criterios de Aptitud del Checklist- Sello basado en las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** según las normas establecidas por el Código Alimentario Argentino (CAA). Inspección a cargo de los inspectores bromatológicos municipales designados exclusivamente para esta actividad, fecha y hora

de inspección, nombre y apellido del/los inspector/es se concurrirán con antelación al encargado/dueño del local comercial solicitante del sello.

- Una vez obtenido el sello, los locales serán sometidos a **auditorías periódicas**, que se realizarán cada seis meses o una vez al año, dependiendo de la categoría del establecimiento y del nivel de riesgo asociado. Estas auditorías tendrán como objetivo garantizar el mantenimiento de los estándares establecidos, brindar un control continuo y evaluar si el local es apto para renovar el sello. En caso de detectar incumplimientos, se brindarán recomendaciones específicas y se establecerán plazos para corregir las irregularidades, con el fin de fomentar la mejora continua y proteger la salud pública.

En este marco, es importante clarificar algunas **competencias y roles**:

- Respecto de la **habilitación de comercios**, la Dirección de Ingresos Municipales (DIM) es la autoridad competente para otorgar dicha habilitación; la Dirección de Bromatología, en cambio, tiene la responsabilidad de fiscalizar y emitir los informes correspondientes al cumplimiento de las normativas bromatológicas por parte de los locales.
- En relación con los **vendedores ambulantes**, la Dirección de Bromatología no posee competencia directa. El control, sanción o desalojo es atribución de la Dirección de Tránsito y Vía Pública. No obstante, los inspectores pueden realizar ve-

rificaciones e informar sobre situaciones irregulares detectadas, funcionando como un soporte técnico en materia de inocuidad alimentaria.

- En cuanto al **carnet de manipulación de alimentos**, no es emitido por la provincia, sino por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), a través de convenios con las jurisdicciones provinciales. El municipio, por su parte, garantiza la **capacitación gratuita y obligatoria**, facilitando el acceso de los manipuladores de alimentos a este requisito indispensable. De esta manera, se asegura un circuito completo capacitación municipal, validación provincial y otorgamiento nacional del carnet.

Anexos

Los inspectores bromatológicos del municipio serán los encargados de verificar que los locales cumplan con todos los requisitos necesarios para la obtención del sello de calidad correspondiente. Esta verificación incluirá una evaluación exhaustiva a través del Checklist (Lista de Verificación) de las condiciones higiénico-sanitarias, el cumplimiento de normativas vigentes y la correcta manipulación de alimentos.

Una vez obtenido el sello, los locales serán sometidos a auditorías periódicas, que se realizarán cada seis meses o una vez al año, dependiendo de la categoría del establecimiento y el nivel de riesgo asociado. Estas auditorías tendrán como objetivo garantizar el mantenimiento de los estándares establecidos, brindar un control continuo, y evaluar si el local es apto para renovar el sello. En caso de detectar incumplimientos, se brindarán recomendaciones específicas y se establecerán plazos para corregir las irregularidades, con el fin de fomentar la mejora continua y proteger la salud pública.

Checklist - Sello Aptitud Bromatológica

Verificar el cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria y sanidad en el local comercial

Datos generales

Nombre del establecimiento:

Dirección:

Tipo de comercio (restaurante, supermercado, etc.):

Responsable/Encargado del establecimiento:

Fecha y hora de inspección:

Nombre y Apellido de Inspector/es:

1.	DOCUMENTACIÓN	CUMPLE SI/NO	OBSERVACIONES
1.1	El local cuenta con habilitación municipal		
1.2	El personal cuenta con los carnet de sanidad		
1.3	El personal cuenta con los Carnet de Manipulador de Alimentos vigentes		
2. INFRAESTRUCTURA-PERSONAL			
2.1	El establecimiento está emplazado en una superficie pavimentada apta para el tráfico y dispone de un desagüe que permita su adecuado mantenimiento. Se encuentra alejado de zonas inundables, basurales, canales y acequias. Dispone de un cerco perimetral y asegura que los contaminantes externos, olores, humo, polvo y otros no constituyen un riesgo para los alimentos producidos. Cuenta con los servicios de agua.		

2.2	El local esta limpio. No hay presencia de plagas ni de excremento de roedores, insectos, etc. en el local.	CUMPLE SI/NO	OBSERVACIONES
2.3	Los puntos de acceso a plagas (desagues, grietas, agujeros, etc.) están sellados/ cerrados correctamente.		
2.4	Existen sistemas adecuados para la ventilación y la luz.		
2.5	Las superficies de contacto con los alimentos son lisas, no porosas y fáciles de limpiar.		
2.6	Los pisos, paredes y pisos están en buen estado y limpios.		
2.7	Las areas de elaboración y almacenamiento de productos están separadas de los servicios sanitarios.		
3. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN			
3.1	Los alimentos se almacenan en contenedores adecuados, cerrados.		
3.2	Los alimentos se encuentran etiquetados correctamente.		
3.3	Los productos perecederos están a las temperaturas correctas (refrigeración / congelación).		
3.4	Los alimentos crudos están separados de los alimentos listos para el consumo.		
3.5	Se utilizan estantes o plataformas para elevar los productos de la superficie del piso.		
3.5	No hay alimentos almacenados en lugares inseguros o peligrosos.		

4. CONDICIONES DEL PERSONAL			
4.1	El personal tiene acceso a servicios de higiene (agua potable, jabón, toallas de papel, etc.)		
4.2	El personal usa equipos de protección adecuados (guantes, delantales, cabello recogido).		
4.3	Se respetan las normas de higiene personal por parte de los manipuladores.		
5. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS			
5.1	Se realizan controles de temperatura en alimentos en proceso de cocción y almacenamiento.		
5.2	Se realizan prácticas correctas de descongelación y preparación de alimentos.		
5.3	Los equipos de refrigeración y congelación están en buen estado y funcionando correctamente.		
5.4	Los utensilios y equipos de cocina están limpios y son aptos para el uso alimentario.		
5.5	Se realiza mantenimiento y limpieza periódica de equipos y utensilios.		
5.6	Se cuenta con un plan de control de plagas adecuado. Solicitar Certificado de Desinfección vigente.		
6. GESTIÓN DE RESIDUOS			
6.1	Los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) están separados y almacenados correctamente.		

7. CONTROL DE CALIDAD			
7.1	El local cuenta con implementación de un plan HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)		
7.2	Registro de controles microbiológicos y químicos.		

(*) campo obligatorio para obtener la aptitud

EL LOCAL SE ENCUENTRA APTO PARA OBTENER EL SELLO BROMATOLÓGICO
(se solicita cumplir con todos los campos obligatorios para obtener la aptitud bromatológicos)

SI

☐

NO

☐

Observaciones:.....

Firma y sello del inspector:.....

Aclaración:.....

Firma del responsable del establecimiento:.....

Aclaración:.....



CIUDAD
**San Miguel
de Tucumán**

Secretaría de
**Ambiente
y Desarrollo
Sustentable**

Dirección de
Bromatología



Municipalidad de San Miguel de Tucumán
Programa sello de aptitud bromatológica ; Compilación de Emilia Cruz ; Coordinación general de Julieta Migliavacca. - 1a ed. - San Miguel de Tucumán : Ciudad Cerca, 2025.
36 p. ; 21 x 15 cm. - (Ambiente y Sustentabilidad ; 8)
ISBN 978-631-90985-7-0
1. Bromatología. 2. Control Bromatológico. 3. Código Alimentario Argentino. I. Cruz, Emilia, comp. II. Migliavacca, Julieta, coord.
CDD 577.16



**San Miguel
de Tucumán**

**La ciudad
que queremos**