



# Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA)

---

## Resumen

Somos **cercanía**, somos Argentina **unida**



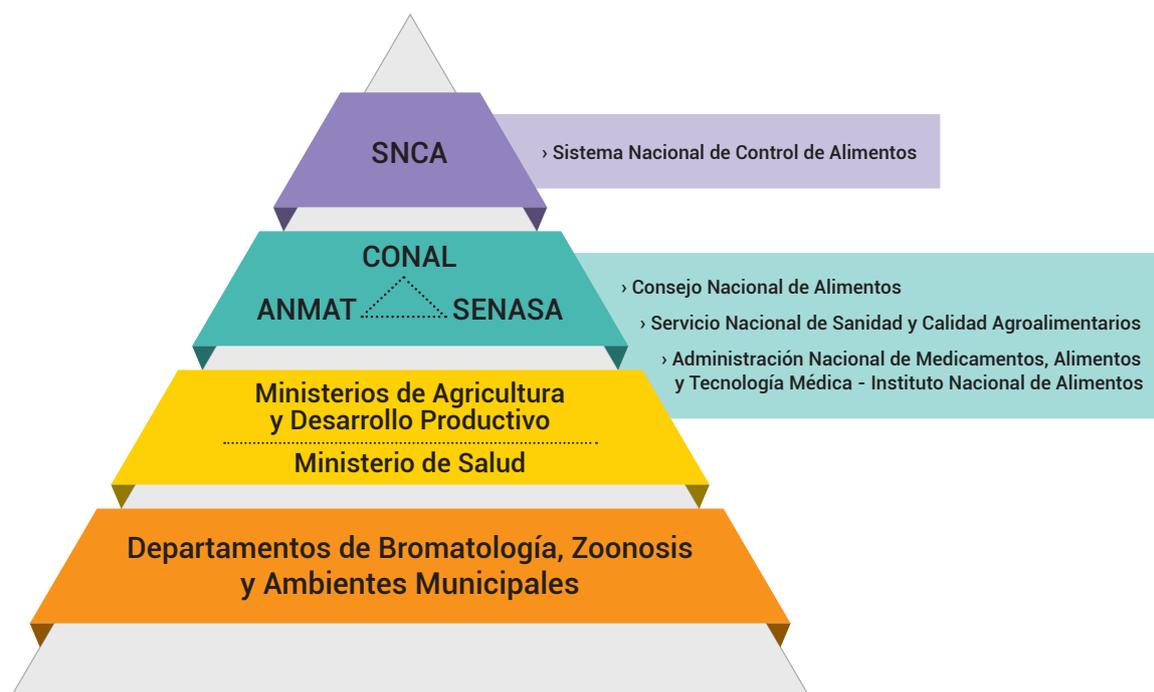
# 1. Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA)

Dentro del diseño una estrategia para el fortalecimiento de los canales cortos de comercialización, resulta pertinente aportar información sobre el Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA), repasando cuáles son sus actores y sus competencias.

El SNCA tiene como objetivo asegurar el cumplimiento del Código Alimentario Argentino (C.A.A) en todo el territorio argentino. EL C.A.A, es la norma fundamental de este sistema y contiene toda la normativa vigente referida a la elaboración, transformación, transporte, distribución y comercialización de todos los alimentos para el consumo humano.

Todos los actores que intervienen en el SNCA son corresponsables al igual que el productor/a de alimento sobre la inocuidad y seguridad alimentaria final que comercializa.

## 1.1. Actores del SNCA



- › **SENASA:** Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria
- › **ANMAT:** Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; ejerce sus obligaciones a través del **Instituto Nacional de Alimento (INAL)**
- › **CONAL:** Comisión Nacional de Alimentos.
- › **Autoridades Sanitarias de las Provincias y Municipios:** Designadas por el poder ejecutivo de cada provincia/municipio, pudiendo ser áreas de Salud o Producción.



## 1.2. Competencias

De acuerdo al Código Alimentario Argentino (art.13) los establecimientos que producen, elaboran, fraccionan, conservan y comercializan alimentos, deben encontrarse autorizados para tal fin, por la autoridad sanitaria correspondiente al lugar donde se obtengan los productos alimenticios. Dicha autoridad, dependerá del destino de comercialización y del tipo de los productos obtenidos, tal como se muestra a continuación.

¿QUÉ PRODUZCO?						
¿DÓNDE COMERCIALIZO?		Dulces	Panificados	Quesos	Carne	Chacinados / Embutidos
	En otra/s provincia/s (tránsito federal)	Autoridad Sanitaria Provincial "Bromatología"	Autoridad Sanitaria Provincial "Bromatología"	Senasa y Autoridad Sanitaria Provincial o Autoridad Sanitaria provincial <sup>[1]</sup> "Bromatología"	Senasa	Senasa
	En mi misma provincia	Autoridad Sanitaria Provincial	Autoridad Sanitaria Provincial	Autoridad Sanitaria Provincial	Autoridad Sanitaria Provincial	Autoridad Sanitaria Provincial
	En mi misma localidad	Autoridad Sanitaria local	Autoridad Sanitaria local	Autoridad Sanitaria local	Autoridad Sanitaria local	Autoridad Sanitaria local

[1] **Lácteos:** Provincias en convenio con Senasa: Santa Fe, Buenos Aires, La Pampa, Córdoba y Entre Ríos

¿QUÉ PRODUZCO?									
¿DÓNDE COMERCIALIZO?		Conservas		Miel		Frutas y hortalizas			
	En otra/s provincia/s (tránsito federal)	Vegetal	Autoridad Sanitaria Provincial		Extracción	Senasa o Autoridad sanitaria Provincial <sup>[2]</sup>		Empaque (cajón/ bolsón)	Senasa
		Animal	Senasa		Fraccionado Granel	Senasa		Min. procesadas (Listas para consumo)	Autoridad sanitaria provincial.
		Mixtas (más del 80% carne)	Senasa		Fraccionado consumo directo	Autoridad Sanitaria Provincial.			
	En mi misma provincia	Autoridad Sanitaria Provincial			Autoridad Sanitaria Provincial		Autoridad Sanitaria Provincial		
En mi misma localidad	Autoridad Sanitaria local			Autoridad Sanitaria local		Autoridad Sanitaria local			

[2] **Apícola:** Provincias en convenio con Senasa: Catamarca, Chaco, Córdoba, Corrientes, Entre Ríos, Formosa, La Pampa, La Rioja, Mendoza, Misiones, Neuquén, Río Negro, Santa Fe y Santiago del Estero



## 1.3. Información para Autorizaciones Sanitarias – Registros y Habilitaciones

Autoridad Sanitaria	Registro establecimiento	Registro / identificación de productos	Información para trámites
Local / Provincial	N° local/provincial	N° local/provincial	Regulaciones o normativas, bromatológicas locales/provinciales.
Provincial (para transito federal)	RNE	RNPA	Directrices para la autorización sanitaria de establecimientos <sup>[3]</sup> . Directrices para la autorización sanitaria de Productos Alimenticios <sup>[4]</sup> . SIFEGA <sup>[5]</sup> Guía de Inicio <sup>[6]</sup> . Instructivos <sup>[7]</sup> .
Senasa	N° Senasa		DIPOA (Senasa)- Habilitación de establecimientos elaboradores <sup>[8]</sup> . CAPA (Senasa)- Registro de productos de origen animal <sup>[9]</sup> .
	Sala Extracción fija (SEF-provincia-N°) Sala Extracción móvil (SEM-Provincia-N°)	Los tambores utilizados deberán estar identificado con una etiqueta aprobada por SENASA desde el proveedor	Habilitación salas de Extracción <sup>[10]</sup> . Información sobre tambores – Res 5e/2018. <sup>[11]</sup>
	N° de habilitación del empaque o clave alfanumérica	Identificación en los envases: sello clave (día y mes de empaque junto la clave alfanumérica)	Habilitación de Empaques <sup>[12]</sup> . Guía para la habilitación de empaques <sup>[13]</sup> .

[3] [http://portal.anmat.gov.ar/Sifega\\_pdf/Directrices\\_para\\_la\\_Autorizacion\\_Sanitaria\\_de\\_Establecimientos.pdf](http://portal.anmat.gov.ar/Sifega_pdf/Directrices_para_la_Autorizacion_Sanitaria_de_Establecimientos.pdf)

[4] [http://www.anmat.gov.ar/enfermedad\\_celiaca/directrices\\_autorizacion\\_sanitaria\\_producto\\_alimenticio.pdf](http://www.anmat.gov.ar/enfermedad_celiaca/directrices_autorizacion_sanitaria_producto_alimenticio.pdf)

[5] Implementan el SIFEGA: Catamarca, Chubut, Entre Ríos, Jujuy, La Pampa, La Rioja, Mendoza, Neuquén, Río Negro, Salta, San Juan, San Luis, Santa Cruz, Santa Fe, Santiago del Estero, Tucumán.

[6] [http://portal.anmat.gov.ar/Sifega\\_pdf/Esquemas\\_de\\_ayuda\\_para\\_las\\_gestiones\\_realizadas\\_en\\_el\\_SIFeGA.pdf](http://portal.anmat.gov.ar/Sifega_pdf/Esquemas_de_ayuda_para_las_gestiones_realizadas_en_el_SIFeGA.pdf)

[7] [http://portal.anmat.gov.ar/Sifega\\_instructivos.html](http://portal.anmat.gov.ar/Sifega_instructivos.html)

[8] <https://www.argentina.gob.ar/senasa/programas-sanitarios/cadenaanimal/bovinos-y-bubalinos/bovinos-y-bubalinos-industria/registros/habilitacion>

[9] <https://www.argentina.gob.ar/servicio/productos-de-origen-animal-aprobacioninscripcion-de-productos-alimenticios>

[10] <https://www.argentina.gob.ar/senasa/programas-sanitarios/cadenaanimal/abejas/abejas-industria/habilitacion-salas-de-extraccion>

[11] <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-5-2018-306503/actualizacion>

[12] <https://www.argentina.gob.ar/servicio/establecimiento-de-empaque-molienda-o-frigorifico-de-frutas-hortalizas-yo-aromaticas>

[13] [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/19-03-21\\_de\\_habilitacion\\_de\\_empaques.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/19-03-21_de_habilitacion_de_empaques.pdf)

- › **Municipios:** tienen como responsabilidad exclusiva emitir la **habilitación municipal zonificación, o comercial**, la cual tiene incumbencia sobre la actividad que realiza el establecimiento y la aptitud de la zona para poder realizarla. Esta *habilitación debe ser gestionada previamente a cualquier autorización sanitaria*.
- › **Autoridades provinciales y municipales:** responsables de controlar las condiciones sanitarias de las **bocas de expendio**.



Somos **cercanía**, somos **Argentina unida**