



PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO
ANTARTIDA E ISLAS DEL ATLANTICO SUR
REPUBLICA ARGENTINA
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

CONCEJO DELIBERANTE USHUAIA	
MESA DE ENTRADA LEGISLATIVA	
ASUNTOS INGRESADOS	
Fecha: 08/02/11	No.: 115
Numero: 025	Fojas: 12
Expte. N°:	
Girado a: 178/88	
Recibido: [Signature]	

1/10
15/52/11

NOTA N° 023 /2011.-
LETRA: MUN. U.

USHUAIA, 07 FEB 2011

SEÑOR PRESIDENTE

Me dirijo a Ud., en el marco de la Ordenanza Municipal N° 2051 a los fines de elevar Proyecto de Modificación de los artículos 1°, 3°, 4°, 5° y 6° de la citada norma.

Lo solicitado, obedece a la necesidad de actualizar dicha Ordenanza atento a lo expuesto por el Departamento Laboratorio dependiente de la Dirección de Bromatología de la Municipalidad de Ushuaia, mediante Informes N° 035/2010 y N° 041/2010 respectivamente.

Que en consecuencia, resulta procedente contar con normas actualizadas y en concordancia a lo preceptuado en la legislación alimentaria nacional. Es por ello, que se eleva el presente Proyecto de Modificación de la Ordenanza Municipal N° 2051, solicitando a éste Cuerpo Legislativo se de tratamiento al requerimiento formulado.

Sin otro particular saludo a Ud. atentamente.

[Signature]
Federico SCIURANO
INTENDENTE
Municipalidad de Ushuaia

AL SEÑOR PRESIDENTE DEL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE USHUAIA
Dn. Damian De Marco
SU DESPACHO

PROYECTO
ORDENANZA MUNICIPAL

ARTICULO 1°.-Se considera ALIMENTO GENUINO O NORMAL aquel que se elabore, fraccione, conserve, transporte, exponga, importe o exporte, que satisfaga las exigencias del Código Alimentario Argentino, su comercialización esté autorizada por la Autoridad Sanitaria Competente y cumpla con las Ordenanzas vigentes.

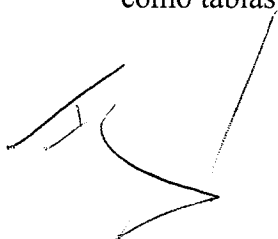
ARTICULO 2°.-Todo alimento elaborado y no definido por el Código Alimentario Argentino, podrá ser aprobado para su expendio por la Autoridad Sanitaria Competente, siempre que sus materias, aditivos agregados en las proporciones admitidas, técnicas de elaboración, aptitud bromatológica y envases, respondan a las exigencias de la Legislación vigente.

ARTICULO 3°. A efectos de determinar la aptitud bacteriológica de productos alimenticios de expendio inmediato para los cuales el Código Alimentario Argentino no fije parámetros o límites, Se considerará INAPTO PARA EL CONSUMO todos aquellos que contengan:

- a) Más de 1×10^5 ufc (unidades formadoras de colonias) por gramo en el recuento total de mesófilos aerobios.
- b) Más de 1×10^5 ufc (unidades formadoras de colonias) por gramo en el recuento total de Mohos y Levaduras- quedan exceptuados de estos valores los alimentos que posean en su composición productos fermentados.
- c) Más de 100 coliformes en 1 (un) gramo para productos listos para el consumo sin tratamiento previo a la ingesta y más de 500 coliformes en 1 (un) gramo para alimentos con tratamiento previo a la ingesta, como calentamiento del producto a temperaturas de 100°C (cien) o superiores durante un período de 3 (tres) minutos como mínimo.
- d) Más de 100 *Staphylococcus spp* /g
- e) *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva: Presencia en 1g
- f) *Salmonella spp*: Presencia en 25 g
- g) *Escherichia coli*: Presencia en 1 g
- h) Presencia de microorganismos patógenos capacitados para producir toxiinfecciones alimentarias.

ARTICULO 4°.- Cuando la Autoridad Sanitaria Competente deba realizar análisis de alimentos y/o sus materias primas, la toma de muestra se hará conforme al siguiente Plan de muestreo:

- a) Registro e inscripción de productos alimenticios y alimentos acondicionados para su venta incluidos en el Código Alimentario Argentino, - exceptuados todos aquellos productos a los cuales se les haya definido un Plan de muestreo específico en la Legislación vigente - se aplicarán las disposiciones consignadas en el Artículo N° 1416 del Código Alimentario Argentino.
- b) Para el control de productos alimenticios de expendio inmediato elaborados en establecimientos como restaurantes, casas de comida o similares, la muestra consistirá en 1 (una) única unidad de muestra.
- c) En el lugar de elaboración, a fin de verificar la aplicación de las BPM –Buenas Prácticas de Manufactura y los POES – Procedimientos Estandarizados de Sanitarización -, podrá colectarse muestras mediante hisopados de superficies de contacto con alimentos, tales como tablas de corte, mesadas, manos de manipuladores.



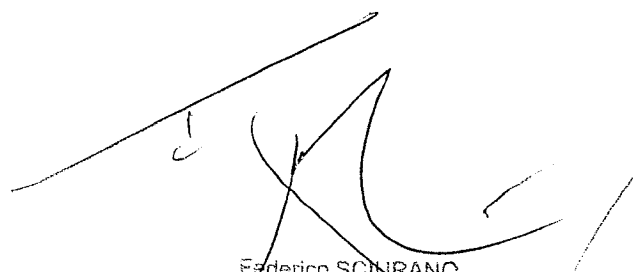
ARTICULO 5°.-A los efectos de dar cumplimiento a lo prescrito en la Ordenanza Fiscal en su Anexo XIII Parte Especial y Ordenanza Municipal N° 3718 incorporada como PARTE ESPECIAL-ANEXO-XVII-TASA POR DETERMINACIONES ANALÍTICAS EN ALIMENTOS a la Ordenanza Municipal N° 3501, respecto de los gastos que devengan del correspondiente análisis de inscripción de productos, como aquellos solicitados por particulares, el solicitante deberá abonar el arancelamiento por las determinaciones realizadas por producto.

ARTICULO 6°.-Los protocolos analíticos expedidos por el Laboratorio dependiente de la Dirección de Bromatología deberán consignar los datos de la muestra analizada, valores de referencia de parámetros analizados - si los hubiera - y metodología aplicada en cada determinación.

ARTICULO 7°: Deróguese la Ordenanza Municipal N° 395 y todo aquello que se oponga a la presente norma.

ARTICULO 8°.-Comuníquese. Pase al Departamento Ejecutivo para su promulgación, dése al Boletín Oficial Municipal para su publicación y ARCHÍVESE.

ORDENANZA MUNICIPAL N°



Federico SCIRANO
INTENDENTE
Municipalidad de Ushuaia



DIRECCION DE BROMATOLOGIA

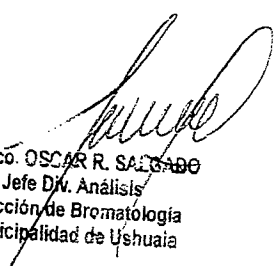
Me dirijo a esa Dirección, en relación a la Ordenanza Municipal N° 2051 promulgada por Decreto Municipal N° 1175/99 mediante la cual se fijan parámetros o límites no contemplados en el Código Alimentario Argentino, para la aceptación o rechazo de las muestras de alimentos analizadas a los fines de registro e inscripción y de control de productos, a los efectos de elevar Proyecto de Modificación a determinados artículos de la citada norma.

Lo requerido obedece a la necesidad de actualizar dicha Ordenanza en vista de la Resolución Conjunta de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos N° 27/2010 y Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca N° 344/2010; y la incorporación al Código Alimentario Argentino del Artículo 1416, conjunto de normas que modifican en modo sustancial los criterios de muestreos y en consecuencia valores referenciales para la aceptación o rechazo de muestras de productos alimenticios. Es por ello, que se eleva el presente Proyecto de Modificación a los Artículos Nros. 1°, 3°, 4°, 5° y 6° respectivamente de la Ordenanza Municipal N° 2051, adjuntándose a tal fin la siguiente documentación en copia simple: Ordenanza 2051, Circular N° 020/10 emitida por el INAL Instituto Nacional de Alimentos, las Resoluciones arriba consignadas y respectivo anexo, Proyecto de Nota M. U. y texto de los artículos modificados.

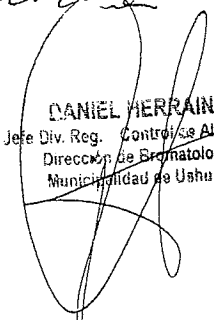
Sin otro particular, elevo a los fines de la prosecución del trámite respectivo.

DEPARTAMENTO LABORATORIO
INFORME Dto. Lab. N° 035 /2010.-

USHUAIA, 21 de Octubre de 2010.-


Lic. Qco. OSCAR R. SALGADO
Jefe Div. Análisis
Dirección de Bromatología
Municipalidad de Ushuaia

*Div de Adm. y Rec. : Compartir el
ho solicitado por se p/ su prosecución*


DANIEL HERRAINZ
Jefe Div. Reg. Control de Alimentos
Dirección de Bromatología
Municipalidad de Ushuaia

ORDENANZA

2051/88

5/10
5/52/11
178/88

*El Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia
Sanciona con Fuerza de:*
ORDENANZA

ARTICULO 1º.- Se considerará **NO APTO PARA EL CONSUMO** todo alimento, condimento bebida o sus materias primas correspondientes y aditivos alimentarios, que se elabore, fraccione, conserve, transporte, exponga, importe o exporte, que no satisfaga las exigencias del Código Alimentario Argentino, su comercialización no esté autorizada por la Autoridad Sanitaria Competente o se encuentre en infracción a las Ordenanzas vigentes.-

ARTICULO 2º.- Todo alimento elaborado y no definido por el Código Alimentario Argentino, podrá ser aprobado para su expendio por la Autoridad Sanitaria Competente, siempre que sus materias, aditivos agregados en las proporciones admitidas, técnicas de elaboración, aptitud bromatológica y envases, respondan a las exigencias de la Legislación vigente.-

ARTICULO 3º. A efectos de determinar la aptitud bromatológica para los productos que específicamente el Código Alimentario Argentino no fije parámetros o límites que permitan determinar su aceptación o rechazo: Se considerará **INAPTO PARA EL CONSUMO** todo alimento que contenga microorganismos patógenos capacitados para producir tox infecciones alimentarias. Esta exigencia se dará por cumplida si presenta:

a) Más de 100 coliformes totales por gramo para productos listos para el consumo sin tratamiento previo y más de 500 por gramo para alimentos con tratamiento previo a la ingesta, como calentamiento del producto a temperaturas de 100°C (cien) o superiores durante un período de tres (3) minutos como mínimo.

b) Presencia de Escherichia coli en un gramo confirmada por pruebas bioquímicas.

c) Staphylococcus Aureus Coagulasa positiva en 0,1 gramo.

ARTICULO 4º: Los análisis de alimentos para inscripción de productos como aquellos de expendio inmediato elaborados en restaurantes, casas de comidas o establecimientos similares, deberán ser realizados sobre un número de unidades de muestra no inferior a cinco(5), que se analizarán por separado. Siendo dos (2) el número máximo de unidades de muestras rechazables. Cuando se encuentre un número superior se considerará no apto el lote.

ARTICULO 5º: A los efectos de dar cumplimiento a lo prescrito en el Art. 18 de la Ordenanza Municipal N° 1654 respecto de los gastos que devengan del correspondiente análisis de inscripción, como aquellos solicitados por particulares y que

ES COPIA FIEL
HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Mariano Cardenas
Jefe Dpto. Despacho General
D.L.T y D.G. - A.L.M.

*El Concejo Deliberante de la
Ciudad de Ushuaia*

el causante deberá abonar de acuerdo a la Ordenanza Tarifaria vigente. Se considerará a los efectos de su arancelamiento, las determinaciones realizadas por producto y no por muestra.

ARTICULO 6º: Los protocolos analíticos expedidos por el Laboratorio dependiente de la Dirección de Bromatología e Higiene deberán consignar, tamaño del lote del alimento sometido a la extracción de la muestra, cantidad de muestras analizadas, cantidad de muestra rechazadas, además del método y/o técnicas aplicadas en cada determinación.

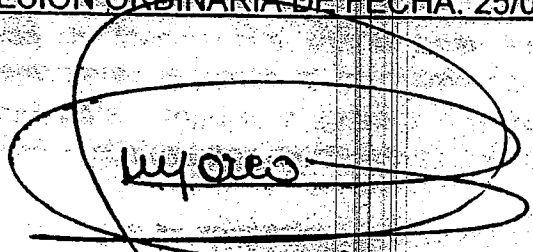
ARTICULO 7º: Deróguese la Ordenanza Municipal N° 395 y todo aquello que se oponga a la presente norma.-

ARTICULO 8º.- Comuníquese. Pase al Departamento Ejecutivo para su promulgación, dese al Boletín Oficial Municipal para su publicación y ARCHÍVESE.-

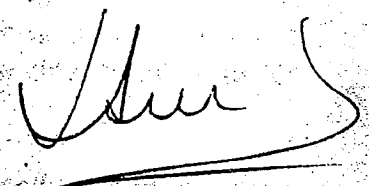
ORDENANZA MUNICIPAL N° 2051 .-

DADA EN SESION ORDINARIA DE FECHA: 25/08/99.-

maf.

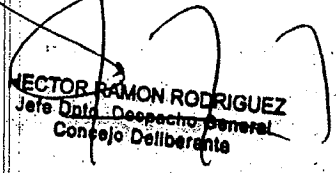


DANIEL E. MARCO
Secretario
Concejo Deliberante



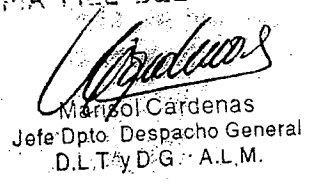
ANGELICA GUZMAN
Presidente
Concejo Deliberante

ES COPIA FIEL



HECTOR RAMON RODRIGUEZ
Jefe Dpto. Despacho General
Concejo Deliberante

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL



Marijol Cárdenas
Jefe Dpto. Despacho General
D.L.T. y D.G. A.L.M.

"2010 Año del Bicentenario de la Revolución de Mayo"



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e
Institutos
S. N. M. S. J.
Instituto Nacional de Alimentos

CIRCULAR N° 020/10

A TODAS LAS DELEGACIONES DEL INAL

A TODAS LAS JURISDICCIONES BROMATOLÓGICAS Y DELEGACIONES DEL INAL

Se comunica que en el Boletín Oficial N° 31.948 del 21 de julio de 2010, se publicó la siguiente Resolución referida a:

- Resolución Conjunta (SPReI) N° 27/2010 y (SAGyP) N° 344/2010:
Artículo 1° — "Inclúyese en el Código Alimentario Argentino el Artículo 1416 el cual quedará redactado de la siguiente manera: Artículo 1416: Las Autoridades Sanitarias Competentes aplicarán para el muestreo las disposiciones que figuran en el Anexo del presente artículo..."

El texto se remitirá por correo a la brevedad posible.

Lic. ALICIA E. MENDOZA
Jefe de Depart.
Legislación y Normatización
INAL

Dpto. Legislación y Normatización
Buenos Aires, 21 de julio de 2010
Am/nl

G. T. F.	
SUBSECRETARÍA DE LEGISLACIÓN Y NORMATIZACIÓN	
Dirección de Control y Vigilancia de Alimentos	
ENTRO	AL O
13 ABO 2010	

Que así las cosas, se le debe otorgar un plazo razonable a las Licenciatarías de Distribución para que también notifiquen este decisorio a los Subdistribuidores de su área.

Que el Servicio Jurídico Permanente de este Organismo ha tomado la intervención que por derecho corresponde.

Que el ENTE NACIONAL REGULADOR DEL GAS se encuentra facultado para el dictado del presente acto, en virtud de lo dispuesto en la Ley N° 24.076, las Reglas Básicas de la Licencia y Distribución y Transporte de Gas, el Decreto N° 1738/92 y los Decretos 571/07, 1646/07, 953/08, 2138/08, 616/09 y 1874/09.

Por ello

EL INTERVENTOR DEL ENTE NACIONAL REGULADOR DEL GAS RESUELVE:

Artículo 1° — Aclarar que queda comprendida dentro de la interpretación del concepto de "Activos Esenciales" establecida en el Artículo 1° de la Resolución ENARGAS N° 1/1215 del 5 de mayo de 2010, toda aquella información contenida en las bases de datos informáticas que resultan imprescindibles y vigentes para la prestación en tiempo y forma del servicio licenciado y la adecuada gestión comercial de los usuarios y clientes, como así también los elementos físicos que permitan que dicha información sea generada, administrada, resguardada y remitida o puesta a disposición del ENARGAS, o de quien éste disponga.

Art. 2° — Aclarar que queda comprendida dentro de la interpretación del concepto de "Activos Esenciales" establecida en el Artículo 2° de la Resolución ENARGAS N° 1/1215 del 5 de mayo de 2010, toda aquella información contenida en las bases de datos informáticas que resultan imprescindibles y vigentes para la prestación en tiempo y forma del servicio licenciado y la adecuada gestión comercial de los usuarios y clientes, como así también los elementos físicos que permitan que dicha información sea generada, administrada, resguardada y remitida o puesta a disposición del ENARGAS, o de quien ésta disponga.

Art. 3° — Disponer que las Licenciatarías de Distribución notifiquen esta resolución a los Subdistribuidores de su área, dentro de los CINCO (5) días de haber tomado conocimiento de la presente;

Art. 4° — Comuníquese; notifíquese, publíquese, dése a la DIRECCION NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese. — Antonio L. Pronsato.

COMISION NACIONAL DE VALORES

Resolución General 577/2010

Valores de corto plazo. Modificación del Régimen Informativo.

Bs. As., 15/7/2010

VISTO el Expte. N° 978/2010, caratulado "Valores de Corto Plazo (VCP)-Modificación Régimen Informativo", y

CONSIDERANDO:

Que actualmente, las emisoras de Valores Representativos de Deuda de Corto Plazo (VCP) se encuentran eximidas de presentar información contable trimestral.

Que mediante Resolución N° 16.104 de fecha 30/04/09 este Organismo autorizó la reforma de la Resolución de Consejo del 01.09.93 de la BOLSA DE COMERCIO DE BUENOS AIRES (BCBA), Reglamentaria de la Cotización de Obligaciones Negociables emitidas por PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS (PYMES), modificando el régimen informativo contable aplicable, mediante la exigencia de presentación de información contable trimestral.

Que no resultó necesaria la modificación del régimen informativo establecido en las Normas de la COMISION NACIONAL DE VALORES (CNV) aplicable a las PYMES, por cuanto las mismas disponen que deberán cumplir con todos los requisitos que en materia de información y publicación, les exija la entidad autorregulada donde coticen los valores negociables en cuestión.

Que al igual que las sociedades PYMES inscriptas en el registro que lleva esta CNV en los términos de los Decretos N° 1087/93 y N° 319/06 y las NORMAS (N.T. 2001 y mod.), las emisoras inscriptas en el registro especial para constituir programas globales de emisión de VCP tienen un régimen especial de información por ofrecer públicamente sus valores negociables con exclusividad a inversores calificados, que consiste en cumplir menores requisitos de información.

Que en consecuencia resulta equitativo y razonable compatibilizar la normativa relativa a la presentación de información y exigir a

las emisoras de VCP, un régimen informativo trimestral similar a las PYMES en aras de la transparencia y la protección del público inversor en el mercado de capitales.

Que de lo expuesto resulta necesario adecuar la información contable exigida para los emisores que con exclusividad efectúen oferta pública de los VCP.

Que la presente Resolución se dicta en uso de las facultades conferidas por los artículos 6° y 7° de la Ley N° 17.811 y 44 del Anexo al Decreto N° 677/01.

Por ello,

LA COMISION NACIONAL DE VALORES RESUELVE:

Artículo 1° — Sustitúyese el Artículo 106 del apartado VI.17 del Capítulo VI de las NORMAS (N.T. 2001 y mod.) por el siguiente:

"ARTICULO 106 — Las emisoras que con exclusividad efectúen oferta pública de valores representativos de deuda de corto plazo de acuerdo con el presente régimen especial:

a) Estarán eximidas de la presentación de los Estados Contables trimestrales, debiendo acompañar con periodicidad trimestral: a) un estado de movimiento de fondos; b) un cuadro de estructura patrimonial (activo corriente y no corriente; pasivo corriente y no corriente; patrimonio neto); c) un cuadro de estructura de resultados (resultados; operativo ordinario, financiero; otros ingresos y egresos, extraordinarios, impuestos y final), y d) las aclaraciones y explicaciones necesarias para una mejor interpretación por parte de los inversores. La documentación indicada deberá ser presentada dentro de los CINCUENTA (50) días corridos de finalizado cada trimestre o dentro de los DOS (2) días de su aprobación por el directorio, lo que ocurra primero y deberá estar firmada por el presidente de la sociedad, con informe de revisión limitada del auditor externo y del órgano de fiscalización, con constancia de su aprobación por el órgano de administración.

b) Sin perjuicio de lo señalado, la Comisión podrá en todo momento requerir la información que considere adecuada o necesaria."

Art. 2° — Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, e incorpórese en el sitio web del Organismo. — Héctor O. Helman. — Hernán Fardi. — Alejandro Vanoli.

Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 27/2010 y 344/2010

Modificación.

Bs. As., 12/7/2010

VISTO el Expediente 1-47-2110-6776-07-9 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y;

CONSIDERANDO:

Que es necesario contar con un sistema de muestreo actualizado que establezca requisitos uniformes a fin de mantener en principio baja la probabilidad de aceptación de lotes malos (riesgo del consumidor), mantener en principio baja la probabilidad de rechazo de lotes buenos (riesgo del proveedor) y acotar a un valor máximo el deslíz, o sea el número de unidades defectuosas no detectadas.

Que este sistema permitirá dar mejor cumplimiento a los objetivos propuestos en cuanto a la utilización de planes de muestreo equitativos y válidos tanto para el consumidor como para el productor cuando se fiscalicen productos para comprobar si se ajustan o no a la legislación vigente.

Que resulta necesario incluir el artículo 1416 en el Código Alimentario Argentino.

Que la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) ha tomado la intervención correspondiente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se acúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto N° 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS

Y EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA RESUELVEN:

Artículo 1° — Inclúyese en el Código Alimentario Argentino el Artículo 1416 el cual quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1416: Las Autoridades Sanitarias Competentes aplicarán para el muestreo las disposiciones que figuran en el Anexo del presente artículo:

ANEXO

OBJETIVO

Establecer un conjunto de instrucciones de muestreo con reglas para su aplicación.

ALCANCE

Todos aquellos alimentos acondicionados para su venta incluidos en el Código Alimentario Argentino;

Quedan exceptuados todos aquellos productos a los cuales se les haya definido un plan de muestreo específico en la legislación vigente.

INTRODUCCION

La mayoría de los procedimientos de muestreo comprenden la selección de una o varias muestras de un lote, la inspección o el análisis de las muestras y la clasificación del lote (como "aceptable" o "no aceptable") a partir del resultado de la inspección o el análisis de la muestra.

Un plan de muestreo de aceptación es un conjunto de normas con arreglo a las cuales se inspecciona y clasifica un lote. El plan estipulará el número de elementos, que habrán de ser seleccionados de forma aleatoria en el lote objeto de inspección, que constituirán la muestra.

Un procedimiento de muestreo que incluya el "cambio" de plan de muestreo se denomina "quema de muestreo".

Un conjunto de planes y esquemas de muestreo constituye un "sistema de muestreo".

Cada Sistema de Muestreo busca una estrategia típica de ensayo:

- Mantener en principio baja la probabilidad de aceptación de lotes malos (riesgo del consumidor)
- Mantener en principio baja la probabilidad de rechazo de lotes buenos (riesgo del proveedor)
- Acotar a un valor máximo el deslíz o sea el número de unidades defectuosas no detectadas
- Utilizar la información previa generada durante el ensayo de lotes.

DEFINICIONES:

Lote: es el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante o fractor, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.

Muestra: es una porción de elementos tomada aleatoriamente de un lote con el propósito de evaluar sus características.

Contramuestra oficial o Muestra duplicado: es una porción adicional de la muestra recortada en condiciones idénticas a la original. Esta muestra será reservada por la Autoridad Sanitaria Competente para una eventual pericia de control (pericia de control/contraverificación). En el

INFORME DE MUESTREO

Al término de la toma de muestra deberá elaborarse un informe de muestreo que además del Acta de Toma de Muestra deberá incluir los siguientes datos:

- Tamaño del lote
- Tamaño de la muestra
- Identificación del domicilio del fabricante, representante y/o distribuidor
- Indicar nombre genérico y/o específico del producto así como marca comercial y cualquier otra información que se considere importante
- Lote
- Observaciones en donde se señalen las condiciones sanitarias en las que se encontraban los productos antes de efectuar la toma de muestras o algún otro dato que sea significativo para determinar los análisis que sean necesarios.

DIAGRAMA GENERAL PARA DEFINIR Y DOCUMENTAR UN SISTEMA DE MUESTREO

Definir el objeto de muestreo	¿Qué tipo de alimento se va a muestrear?
Definir la razón para efectuar el muestreo	¿Para qué se realizó el muestreo? Es un proceso de: <input checked="" type="checkbox"/> Vigilancia <input checked="" type="checkbox"/> Inspección de materia prima <input checked="" type="checkbox"/> Inspección de producto final
Definir las características a evaluar	1) ¿Qué desea medir? ¿Se van a evaluar características de calidad, inocuidad o ambas? Existencia o no de documentos de referencia nacionales y/o internacionales sobre muestreo de los productos en cuestión. En caso de no existir este tipo de documentación definir si el muestreo será por atributos o variables.
Ubique el punto de muestreo	Entre otros: <input checked="" type="checkbox"/> Puntos críticos en el proceso de elaboración <input checked="" type="checkbox"/> Producto final en línea o transporte <input checked="" type="checkbox"/> Depósitos <input checked="" type="checkbox"/> Producto final en punto de venta
Defina el número de muestras (Plan de muestreo estadístico)	Dependiendo de la razón para lo cual se va a llevar a cabo el muestreo, definir: <input checked="" type="checkbox"/> Tipo de muestreo a realizar <input checked="" type="checkbox"/> Número de muestras o unidades a tomar dependiendo del tamaño del lote <input checked="" type="checkbox"/> Cantidad de muestra necesaria para el análisis
Definir la conservación de la muestra	Definir el tipo de conservación física y/o química que requiere la muestra
Definir el informe de muestreo	Definir qué información deberá incluirse en el informe de muestreo
Definir el transporte de la muestra al laboratorio	Definir la forma de transporte de las muestras al laboratorio
Definir el tipo de análisis que se le realizará a la muestra	Decidir bajo qué metodología va a ser analizado el producto, considerando la sensibilidad requerida así como los límites establecidos
Definir el desecho de la muestra	Definir la forma de desecho dependiendo el tipo de muestra, tipo de contaminación, etc.

ANEXO 1: Tabla para determinar el tamaño apropiado de muestra para planes de muestreo por atributo

Tamaño del Lote (N)	Nivel de Inspección		
	Reducido (S-1)	Normal (S-2)	Reforzado (S-3)
2 a 8	A	A	A
9 a 15	A	A	A
16 a 25	A	A	B
26 a 50	A	B	B
51 a 90	B	B	C
91 a 150	B	B	C
151 a 280	B	C	D
281 a 500	B	C	D
501 a 1200	C	C	E

Tamaño del Lote (N)	Nivel de Inspección		
	Reducido (S-1)	Normal (S-2)	Reforzado (S-3)
1201 a 3200	C	D	E
3201 a 10000	C	D	F
10001 a 35000	C	D	F
35001 a 150000	D	E	G
150001 a 500000	D	E	G
>500000	D	E	H

Ref. ISO 2859-1 Sampling procedures for inspection by attribute Part 1. Sampling plans indexed by acceptable quality level (AQL) for lot by lot inspection

ANEXO 2: Plan de Muestreo por Atributos

Código de Letra	Tamaño de la Muestra (n)	Clase de alimento	NCA	Acceptación (c)	Rechazo (r)
A	2	I	0,1	0	1
		II	0,65	0	1
		III	2,5	0	1
B	3	I	0,1	0	1
		II	0,65	0	1
		III	2,5	0	1
C	5	I	0,1	0	1
		II	0,65	0	1
		III	2,5	0	1
D	8	I	0,1	0	1
		II	0,65	0	1
		III	2,5	0	1
E	13	I	0,1	0	1
		II	0,65	0	1
		III	2,5	1	2
F	20	I	0,1	0	1
		II	0,65	1	2
		III	2,5	0	1
G	32	I	0,1	0	1
		II	0,65	0	1
		III	2,5	2	3
H	50	I	0,1	0	1
		II	0,65	1	2
		III	2,5	3	4

ISO 2859-1 Sampling procedures for inspection by attribute Part 1. Sampling plans indexed by acceptable quality level (AQL) for lot by lot inspection.

ANEXO 3: Tabla para determinar el tamaño apropiado de muestra para planes de muestreo por variables

Tamaño del Lote (N)	Nivel de Inspección		
	Reducido (S-1)	Normal (S-2)	Reforzado (S-3)
2 a 8	B	B	B
9 a 15	B	B	B
16 a 25	B	B	B



PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO
ANTARTIDA E ISLAS DEL ATLANTICO SUR
REPUBLICA ARGENTINA
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA



"2010 Año del Bicentenario de la Revolución de Mayo"



DIRECTORA DE BROMATOLOGIA
Sra. Marta LESNABERES
SU DESPACHO

Me dirijo a Ud., en relación al Expediente SG N° 007490/2010
– Asunto: Ordenanza Municipal N° 2151 Parámetros de Aptitud Bromatológico de los Alimentos, en el cual se tramitan modificaciones a la citada norma, a los efectos de dar respuesta al requerimiento formulado por la Sra. Secretaria de Gobierno a fojas 16.

En tal sentido, informo que se reitera en todos sus términos el Informe Dto. Lab. N° 035/2010 obrante a fojas 2 del expediente de marras.

No obstante ello y en cuanto a la necesidad de modificar la Ordenanza 2051 mediante el proyecto elevado, esta se funda en la conveniencia de contar con el andamiaje normativo indispensable y actualizado; y en concordancia con la legislación nacional que la Municipalidad aplica en materia alimentaria. Por otra parte al haberse incorporado al Código Alimentario Argentino el Artículo N° 1416 que contempla un conjunto de normas, las cuales modifican en modo sustancial los criterios de muestreos y valores referenciales para la aceptación o rechazo de muestras de productos alimenticios, estas dejan a la otrora Ordenanza 2051 desactualizada. Es por ello, que se hace necesario incorporar las modificaciones planteadas en el proyecto elevado oportunamente.

Sin otro particular, elevo a sus efectos.

Bioq. ALICIA C. FEIERHERD
Jefe Dpto. Laboratorio
Dirección de Bromatología
Municipalidad de Ushuaia

DIRECCION DE BROMATOLOGIA
DEPARTAMENTO LABORATORIO
INFORME Dep. Lab. N° 041/2010.-

USHUAIA, 21 de Diciembre 2010.-