

## ANEXO II

### MESA BONAERENSE

#### SELECCIÓN Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Desarrollamos en este anexo, una serie de lineamientos para los momentos de selección y recepción de los alimentos que conformarán el módulo del programa MESA, a fines de garantizar la entrega de alimentos seguros y saludables.

#### SELECCIÓN

Para definir los alimentos que se incluirán en la conformación modular, debe tenerse en cuenta que:

- Cumplan las especificaciones definidas en el ANEXO 1 y en concordancia a las disposiciones del Código Alimentario Argentino (CAA).
- Presenten certificados de Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA) y Registro Nacional de Establecimiento (RNE) en vigencia. En caso de tener alguna duda respecto a la vigencia de los certificados, pueden consultar a los departamentos/direcciones de Bromatología locales o a la Dirección de Nutrición para que elevemos la consulta a la Dirección de Industrias y Productos Alimenticios de la Provincia de Buenos Aires.
- El rotulado de los alimentos esté legible y completo, cumpliendo con la información obligatoria:
  - *Denominación de venta del alimento:* es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento. Éste debe coincidir con el definido en las especificaciones.
  - *Lista de ingredientes:* salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, harina, aceite, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes, luego de la expresión: “ingredientes:” o “ingr.:”. Los mismos deberán enumerarse en orden decreciente según la cantidad presente en el alimento. Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes.
  - *Contenidos netos:* debe informar el contenido neto total y el contenido neto escurrido cuando el producto alimentario tenga líquido y sólido ej. latas de choclo, durazno, etc.
  - *Identificación del origen:* se deberá indicar el nombre (razón social) del fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca; domicilio de la razón social, país de origen y localidad, utilizando una de las siguientes expresiones: “fabricado en...”, “producto...”, “industria...”
  - Todo producto debe tener en el paquete el RNE (registro de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente) y el RNPA (registro de habilitación del producto).
  - *Identificación del lote:* es una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote al que pertenece el alimento. Debe ser legible e indeleble. Pueden utilizar un código clave precedido de la letra “L”.
  - *Fecha de duración:* ésta consta por lo menos del día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses; del mes y el año para productos que tengan una duración mínima de tres meses.

La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

“consumir antes de...”-“válido hasta...”-“validez...”-“val...”-“vence...”-“vencimiento...”-“vto...”-“venc...”-“consumir preferentemente antes de ...”

- *Preparación e instrucciones de uso del producto:* cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, cocción, incluida la reconstitución, la descongelación o el tratamiento que se le deba realizar para el uso correcto del producto.
- *Rotulado Nutricional:* se debe declarar el contenido cuantitativo del valor energético y de los siguientes nutrientes:
  - ❖ Carbohidratos
  - ❖ Proteínas
  - ❖ Grasas totales
  - ❖ Grasas saturadas
  - ❖ Grasas trans
  - ❖ Fibra alimentaria
  - ❖ Sodio
- Los alimentos que conforman el módulo no podrán tener una fecha de vencimiento menor a 3 meses.
- Los envases deben estar íntegros y limpios.
- Los vehículos donde van a ser transportados los Módulos Alimentarios, deben estar habilitados para tal fin y cuenten con los certificados que den cuenta de esto.
- Los depósitos donde se encuentran los alimentos deben estar habilitados para tal fin, debiendo presentar los certificados correspondientes. Los depósitos deben cumplir con las condiciones de higiene adecuadas para la confección y almacenamiento de alimentos y módulos alimentarios.
- Todas las personas que intervengan en la manipulación de los alimentos deben contar con el Carnet Único de Manipuladores exigido por el Código Alimentario Argentino

Una vez seleccionados los alimentos que conformarán el módulo, se recomienda informar sobre esta composición a las escuelas para que puedan verificar el contenido durante la recepción. Cualquier cambio que se realice en alguno de los alimentos que conforman el módulo debe ser informado y solamente se aceptará si equipara o mejora la calidad del mismo.

Es importante mencionar, que más allá del primer control realizado durante la selección de los alimentos, es necesario realizar controles de manera frecuente sobre el contenido del módulo para asegurarse el cumplimiento de los criterios definidos durante la selección.

### **Ejemplos de rechazo o devolución de alimentos:**

- ❖ Los envases o embalajes de los alimentos están rotos, con o sin pérdida de contenido.
- ❖ Rótulos ilegibles o incompletos.
- ❖ Las fechas de vencimiento son menores a 3 meses (al momento de la recepción) en un producto no perecedero.
- ❖ El producto entregado no corresponde con la especificación en calidad, variedad o cantidad. Por ejemplo: se solicita arroz calidad 00000 y se entrega arroz calidad 0000 o se solicita 10 envases de polenta por 500 grs y se entregan 5 envases por 1 kg (coincide el volumen total pero no las unidades solicitadas).

## CRITERIOS GENERALES DE RECEPCIÓN Y RECHAZO

Para la recepción verificar que: Los vehículos estén habilitados para el transporte de cada uno de los alimentos: observando su estado de higiene, orden, seguridad. Los envases estén íntegros y limpios con rotulado legible y completo. Los alimentos secos tengan un mínimo de 3 meses de vencimiento. Los alimentos estén envasados en origen, excluyendo su fraccionamiento, no se entreguen sueltos o a granel.	
PRODUCTO	CAUSA DE RECHAZO
<b>Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea.</b>	Fecha de vencimiento menor a 3 meses. Envase roto, sucio o dañado. Características del producto inadecuadas: olor anormal, color, sabor rancio/ácido (al reconstituirla), polvo con grumos. Presencia de sustancias extrañas. Leches en polvo denominadas MODIFICADAS O ALIMENTO A BASE DE O ALIMENTO PARA USO DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA
<b>Farináceos (harinas, cereales: arroz, fideos secos, harina de maíz, avena)</b>  <b>Legumbres Secas: Garbanzos, Porotos, Lentejas, Arvejas partidas</b>	Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado, sucio o dañado. Olor rancio, humedad, textura grumosa en harinas y avena. Presencia de sustancias extrañas, insectos o parásitos o mohos. Producto de menor calidad a la especificada ej.: Arroz de calidad inferior a 00000, harina de maíz no instantánea) Fideos de pasta quebradiza, con presencia de impurezas, tamaño muy irregular, etc. Legumbres de tamaño muy irregular. Legumbres que no detallan formas de preparación tradicional en los rótulos.
<b>Arvejas verdes, garbanzos, porotos, choclo en conserva o remojados</b>	Fecha de vencimiento menor a 3 meses. Latas hinchadas, abolladas u oxidadas, sucias, dañadas o en mal estado de conservación
<b>Tomate triturado</b>	Envases Tetrapak dañados mal cerrados con pérdida de contenido Características de olor, sabor, color inadecuadas al producto.
<b>Caballa, jurel, merluza (o lomitos de atún) en conserva natural/ aceite.</b>	Que sea atún desmenuzado
<b>Aceite puro de Girasol</b>	Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado, sucio o dañado. Que sea aceite mezcla Olor y sabor rancio, aspecto turbio, presencia de sustancias extrañas.
<b>Huevos frescos de gallina</b>	Temperatura de recepción mayor a 15°C Huevos rotos, sucios, con rajaduras, húmedos. Unidades pequeñas con peso menor a 48 grs por unidad o grado 3. En envases sucios sin fecha de vencimiento o con fecha próxima a vencer.

