

16

E/R

15.55



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

CÁMARA DE DIPUTADOS	
MESA DE MOVIMIENTO	
4 SEP 2014	
Recibido.....	1557.....Ms.
Exp. N°.....	29432.....D.B.

## LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE SANTA FE SANCIONA CON FUERZA DE LEY

**DIRECCION GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA POLICIA DE LA PROVINCIA DE SANTA FE**

### CAPITULO I CREACION, FUNCIONES Y ATRIBUCIONES

**Artículo 1.-** Créase la Dirección General de Seguridad Alimentaria de la Policía de la Provincia de Santa Fe, la que reemplazará a la actual Sección Seguridad Alimentaria del Departamento Logística D-4 de la Policía Provincial.

**Artículo 2.-** La Dirección General de Seguridad Alimentaria de la Policía de la Provincia de Santa Fe tiene como objetivo cumplir con las normas de salubridad establecidas en el Código Bromatológico de la Provincia de Santa Fe – Ley N° 2998 – y en el Código Alimentario Argentino – Ley N° 18284 –, en pos de garantizar el resguardo de la salud del personal policial y de los ciudadanos privados de su libertad que ingieran alimentos proporcionados por las centrales de la institución policial, a fin de prevenir y evitar enfermedades que pudieran transmitir los alimentos como Echerichia Coli, Salmonella, Staphylococcus, Botulismo, Clostridium Perfringens, así como patologías asociadas a los alimentos como Lestopirosis entre otras.  
Asimismo, y en virtud de cumplimentar lo dispuesto en el párrafo precedente, la Dirección General de Seguridad Alimentaria, tenderá a mejorar los procesos operacionales en la elaboración, almacenamiento y distribución tendiente a optimizar los recursos humanos que desempeñan funciones relacionadas a la manipulación de alimentos.

**Artículo 3.-** La Dirección General de Seguridad Alimentaria funcionará en el ámbito de la Secretaría de Seguridad Pública del Ministerio de Seguridad de la Provincia de Santa Fe.

**Artículo 4.-** Son funciones de la Dirección de Seguridad Alimentaria de la Policía de la Provincia de Santa Fe:





- 1.-) Controlar y fiscalizar los procedimientos de elaboración, fraccionamiento y almacenamiento de las sustancias alimenticias destinadas al consumo dentro de la institución policial;
- 2.-) Velar por la salud del personal policial, asegurar la inocuidad, salubridad y sanidad de los alimentos y de los materiales que estén en contacto directo con los mismos, las materias primas, envases, aditivos, ingredientes y rotulación;
- 3.-) Establecer y llevar a cabo procedimientos tendientes a la aplicación de medidas higiénico-sanitarias basadas en las Buenas Prácticas de Manufactura que aseguren las características organolépticas de los alimentos que se suministran en el ámbito de las reparticiones policiales;
- 4.-) Ejecutar programas de capacitación para el personal en contacto directo o indirecto con materias primas, productos semi-elaborados y productos terminados;
- 5.-) Aplicar programas de monitoreo y seguimiento de las actividades de elaboración y almacenamiento mediante auditorías bromatológicas;
- 6.-) Confeccionar informes sanitarios bromatológicos de acuerdo a lo requerido por la institución policial;
- 7.-) Establecer una base única de datos relativos a informes sanitarios, controles y auditorías;
- 8.-) Coordinar acciones de cooperación en materia de seguridad alimentaria con autoridades provinciales y municipales;
- 9.-) Propiciar toda otra medida de carácter alimentario a fin de mejorar la calidad de los alimentos en función de las exigencias biológicas de las personas que reciben los alimentos dentro de la órbita institucional.

## CAPITULO II ORGANIZACIÓN

**Artículo 5.-** La Jefatura de la Dirección General de Seguridad Alimentaria estará a cargo de un funcionario policial con grado no menor al de Subcomisario – Funcionario de Coordinación –, pudiendo estar encuadrado en cualquier escalafón policial, debiendo poseer título habilitante técnico o universitario de: Ingeniero en Alimentos, Licenciado en Tecnología de los Alimentos, Licenciado en Bromatología, Bromatólogo, Nutricionista, Veterinario, Técnico en Control Bromatológico, Técnico en Higiene y Seguridad Alimentaria, Técnico Superior en Alimentos, Técnico Superior en Tecnología de los Alimentos.

**Artículo 6.-** El titular de la jefatura de la Dirección General de Seguridad Alimentaria tendrá las siguientes funciones:

- a) Conducir administrativamente la Dirección en todas las actividades que realice dentro de la institución policial;
- b) Ejercer el control para que el curso de las acciones no se aparte de los objetivos y formalidades establecidas en las leyes y reglamentos vigentes y en las estrategias y acciones determinadas;





- c) Dictar órdenes internas destinadas al mejoramiento y la coordinación de los servicios de la dependencia a su cargo;
- d) Establecer relaciones directas con organismos nacionales, provinciales, municipales y organizaciones civiles, cuando fuere necesario para obtener información atinente en la materia de seguridad alimentaria;
- e) Representar a la institución policial en congresos, jornadas, eventos que se dicten en materia de seguridad alimentaria que tengan como objetivo el mejoramiento y formación técnico científico en la materia.

**Artículo 7.-** Además de la Jefatura, la Dirección General de Seguridad Alimentaria de la Policía de la Provincia de Santa Fe, estará integrada por dos (2) Secciones; a saber:

- La Sección de Control Alimentario, y;
- La Sección Prevención y Estadística.

**Artículo 8.-** La Sección de Control Alimentario estará a cargo de un funcionario policial que tenga grado no menor de Subinspector de la Policía – Funcionario de Coordinación –, pudiendo estar encuadrado en cualquier escalafón policial. El titular de la Sección deberá contar con antecedentes relacionados a la temática alimentaria y a la seguridad de los alimentos, debidamente acreditados por organismos nacionales, provinciales o de la institución policial.

**Artículo 9.-** Son funciones del titular de la Sección Control de Alimentos:

- a) Dirigir la actividad administrativa de la dependencia;
- b) Coordinar las acciones y programas de control de alimentos con el objetivo de asegurar la calidad de los alimentos en pos de prevenir y evitar enfermedades de transmisión alimentaria;
- c) Participar y colaborar de grupos de trabajo interministerial u otros organismos e instituciones a fin de mejorar la inocuidad de los alimentos elaborados dentro de las dependencias de la policía de la provincia.

**Artículo 10.-** La Sección Control de Alimentos tendrá las siguientes funciones:

- 1.-) Realizar control de los procedimientos de elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y distribución de las diferentes raciones alimentarias destinadas al personal policial y a los ciudadanos privados de su libertad en custodia de la institución policial;
- 2.-) Establecer medidas preventivas y correctivas necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos que se suministren al personal policial y a las personas bajo custodia institucional;
- 3.-) Confeccionar informes sanitarios sobre las condiciones de elaboración de los alimentos destinados al consumo humano;
- 4.-) Diseñar programas de capacitación destinados al personal que intervenga en los procesos de manipulación y elaboración de los alimentos;
- 5.-) Establecer cronograma anual de inspecciones a los distintos economatos y cocinas centralizadas de la institución;







6.-) Propiciar de congresos, jornadas o charlas a fin de mejorar el conocimiento técnico científico destinado a la mejora continua de los procesos de elaboración de los alimentos dentro de la policía de la Provincia;

7.-) Establecer base de datos de las inspecciones realizadas y de las materias primas, insumos y productos terminados que se utilizan para la elaboración de las diferentes raciones alimenticias.

**Artículo 11.-** La Sección Prevención y Estadística estará a cargo de un funcionario policial que tenga rango no menor a Subinspector de Policía – Funcionario de Coordinación – debiendo estar encuadrado en el escalafón profesional, Subescalafón Sanidad. El titular de la Sección dispuesta en el presente artículo deberá poseer título universitario en nutrición.

**Artículo 12.-** Son funciones del titular de la Sección Prevención y Estadística:

- a) Dirigir la actividad administrativa de la dependencia;
- b) Planificar las acciones necesarias para mejorar la calidad nutricional de los alimentos;
- c) Participar y colaborar de grupos de trabajo interministerial u otros organismos e instituciones a fin de mejorar aspectos nutricionales del personal y los ciudadanos privados de su libertad bajo custodia de la policía de la provincia.

**Artículo 13.-** La Sección Prevención y Estadística tendrá las siguientes funciones:

- 1.-) Efectuar diagnósticos y evaluaciones nutricionales del recurso humano policial y de aquellas personas que se encuentren privadas de su libertad, bajo resguardo de la órbita de la policía de la Provincia de Santa Fe;
- 2.-) Establecer una base de datos de las condiciones nutricionales y patológicas asociadas a la alimentación del personal policial y personas que estén detenidas transitoriamente en instalaciones de la policía de la provincia;
- 3.-) Confeccionar menús atendiendo a las necesidades nutricionales y clínicas del recurso humano policial y de las personas detenidas en instalaciones policiales;
- 4.-) Generar programas de capacitación tendientes a mejorar la calidad de vida del recurso humano de la institución;
- 5.-) Colaborar y participar de grupos de trabajo interministerial u otros organismos e instituciones a fin de mejorar los aspectos nutricionales del personal policial y de las personas privadas de su libertad bajo custodia de la policía provincial.

**Artículo 14.-** Autorízase al Poder Ejecutivo, a realizar, en el Presupuesto General de Gastos y Cálculo de Recursos para el Ejercicio Fiscal vigente, las reestructuraciones y/o modificaciones de Créditos y Recursos que resulten necesarias para el cumplimiento de la presente ley.





**Artículo 15.- De forma.-**

DIPUTADA PROVINCIAL  
ALIZA DAMIANI  
- P.P.V.

HECTOR ACUÑA  
Diputado Provincial

ROBERTO

Señor Presidente:

El presente proyecto de ley se fundamenta en la necesidad e mejorar de manera sustentable la calidad de los alimentos que la policía de la provincia proporciona tanto al personal policial, como así también a los ciudadanos privados de su libertad que se encuentren bajo su custodia en las distintas dependencias policiales de la provincia.

De esta forma estaremos evitando diversas enfermedades transmitidas por los alimentos que pueden llegar a afectar la salud tanto del personal policial y de los detenidos, promoviendo así la prevención en pos del derecho a la salud y la vida de las personas.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 5 del Pacto de San José de Costa Rica el que establece que "Toda persona tiene derecho a que se respete su integridad física", en la Declaración Americana de los Derechos y Deberes del Hombre que en el artículo 11 expresa que, "Toda persona tiene derecho a que su salud sea preservada por medidas sanitarias y sociales, relativas a la alimentación" y, el artículo 18 de la Constitución Nacional que manifiesta que, "Las cárceles de la Nación serán sanas y limpias", evidencia que todas las personas tienen derecho a recibir una alimentación sana y adecuada.

En nuestra provincia se han realizado profundos cambios en materia alimentaria desde la creación de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria, brindando un mejoramiento de la calidad de los alimentos como asimismo los controles sobre la producción de sustancias alimenticias.

En este proceso, la policía santafesina creó mediante Resolución N° 013/12 de la Jefatura de Policía la primera Sección de Seguridad Alimentaria del país dentro de una fuerza de seguridad.

Este proyecto pretende darle la jerarquía que requiere y el debido reconocimiento legal, tendiendo al fortalecimiento institucional en pos de





CÁMARA DE DIPUTADOS  
DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

cumplir con todas las exigencias en materia alimentaria destinada al personal policial y a las personas privadas de su libertad.

El marco legal propuesto permitirá mejorar los procesos operacionales en la elaboración, almacenamiento y distribución tendientes a optimizar los recursos humanos que desempeñen funciones relacionadas a la manipulación de los alimentos, afianzando así el cumplimiento de las normas de salubridad establecidas en la normativa nacional y provincial vigente.

Por los motivos expuestos, solicito a mis pares la aprobación del presente proyecto de ley.

DIPUTADA PROVINCIAL  
ALIZA DAMIANI  
F.P.V.

HECTOR ACUÑA  
Diputado Provincial

