

# **Departamento de Vigilancia Sanitaria y Nutricional de los Alimentos**

**2025**  
**1er semestre**

**anmat**

**El Departamento de Vigilancia Sanitaria y Nutricional de los Alimentos**, perteneciente al **Instituto Nacional de Alimentos**, tiene como misión implementar acciones destinadas a identificar, controlar y prevenir los riesgos asociados a los alimentos que consumimos.

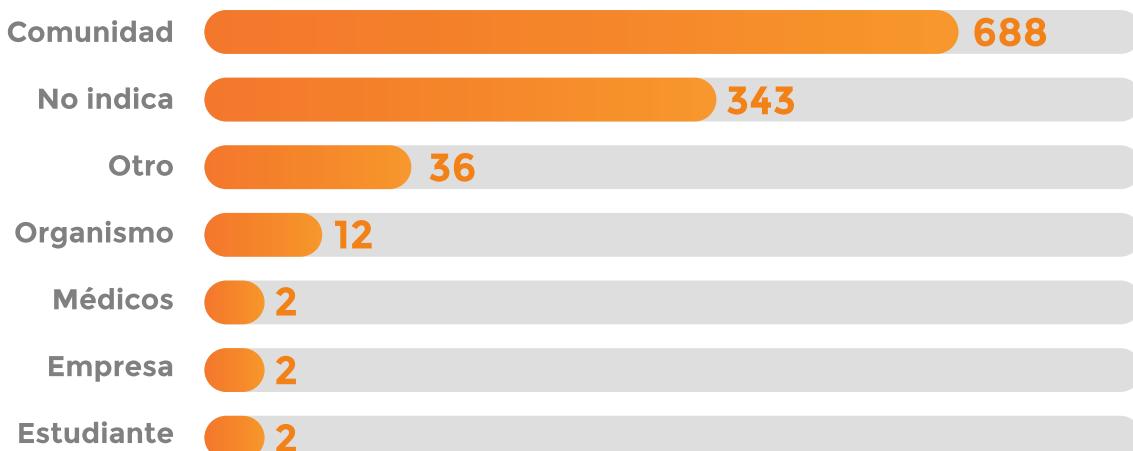
Entre las diversas actividades que realiza, recibe **consultas**, es decir, preguntas o solicitudes de la comunidad de información o asesoramiento sobre diversos temas alimentarios, y **reclamos** que es el mecanismo formal mediante el cual una persona u organismo comunica un incidente con un alimento que su consumo pueda afectar la salud de los consumidores o que no cumpliría con la normativa vigente.

Cuando los reclamos se relacionan con deficiencias en las condiciones de establecimientos minoristas, casas de comidas, restaurantes, carnicerías, verdulerías, quioscos u otros locales que expenden alimentos, se **deriva** al área de bromatología local (municipal o provincial).

## **TOTAL DE CONSULTAS, RECLAMOS Y DERIVACIONES DEL PRIMER SEMESTRE**

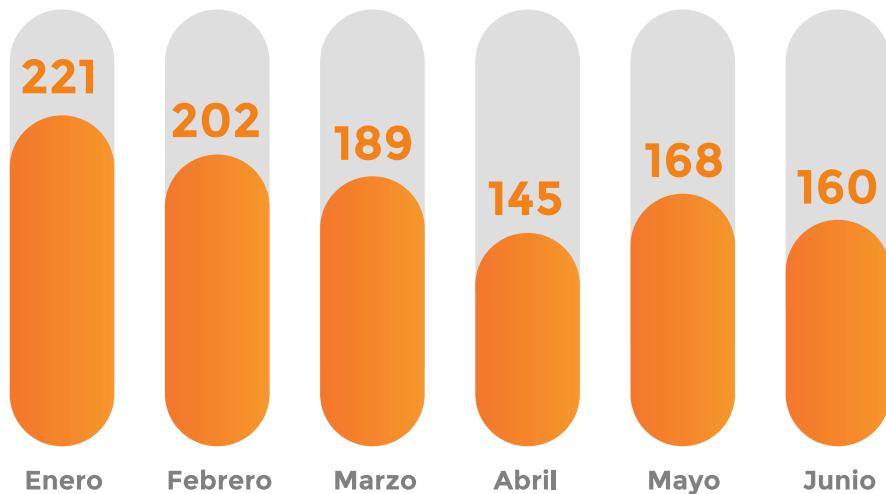


### **Origen de las consultas, reclamos y derivaciones**



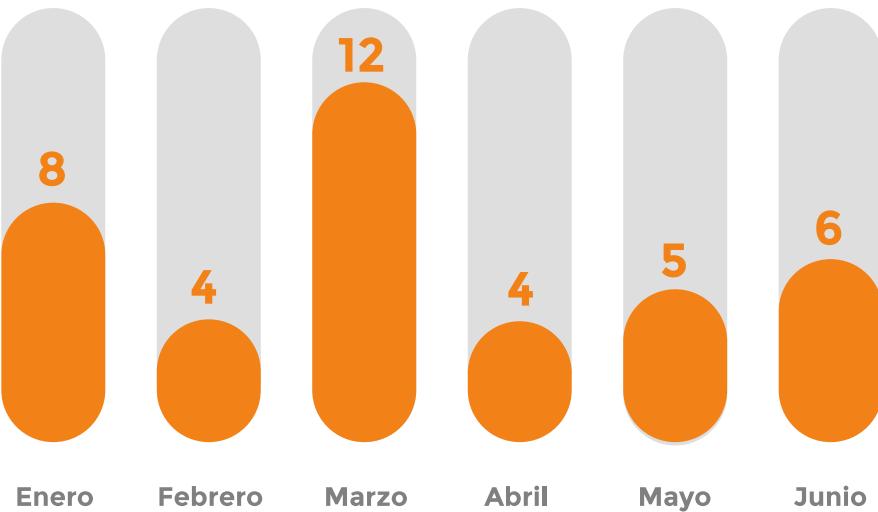
## TOTAL DE CONSULTAS, RECLAMOS Y DERIVACIONES POR MES

**Notificaciones totales**  
Primer semestre 2025

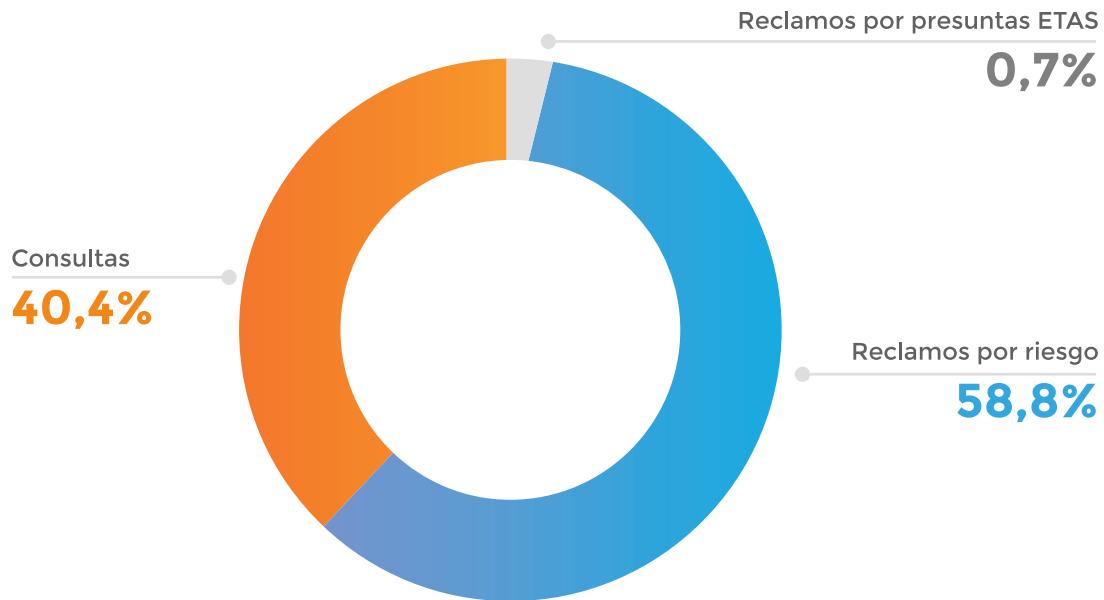


## CONSULTAS, RECLAMOS Y DERIVACIONES PROVENIENTES DE ANMAT RESPONDE

**Recibido vía ANMAT responde**



## TIPOS DE NOTIFICACIONES GESTIONADAS



Los reclamos recibidos se evalúan y se realizan diversas acciones de investigación, entre ellas, consultas y solicitudes al Programa de Monitoreo y Fiscalización de Publicidad y Promoción de Productos sujetos a Vigilancia Sanitaria, auditorías, análisis de laboratorio, evaluación de rótulos y, de corresponder, se trabaja conjuntamente con las autoridades sanitarias competentes, a través del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA), para identificar las posibles causas y corregirlas.

El **SIFeGA** es una plataforma digital con acceso a información pública sobre los alimentos que consumimos. Su objetivo es interconectar a las autoridades sanitarias del país para fortalecer el control y mejorar el cuidado de la población. Dentro del SIFeGA, funcionan módulos federales de vigilancia que conforman una red en línea, la **Red Federal del Sistema de Información de Vigilancia Alimentaria (Red SIVA)** que centraliza y gestiona información clave, permitiendo una respuesta rápida y coordinada ante posibles incidentes alimentarios en todo el territorio nacional.

## **Consulta Federal**

El módulo de Consulta Federal del SIFeGA es una herramienta para el intercambio de información sobre los registros de productos y de establecimientos entre los integrantes de la Red.

## **Estadísticas primer semestre 2025**

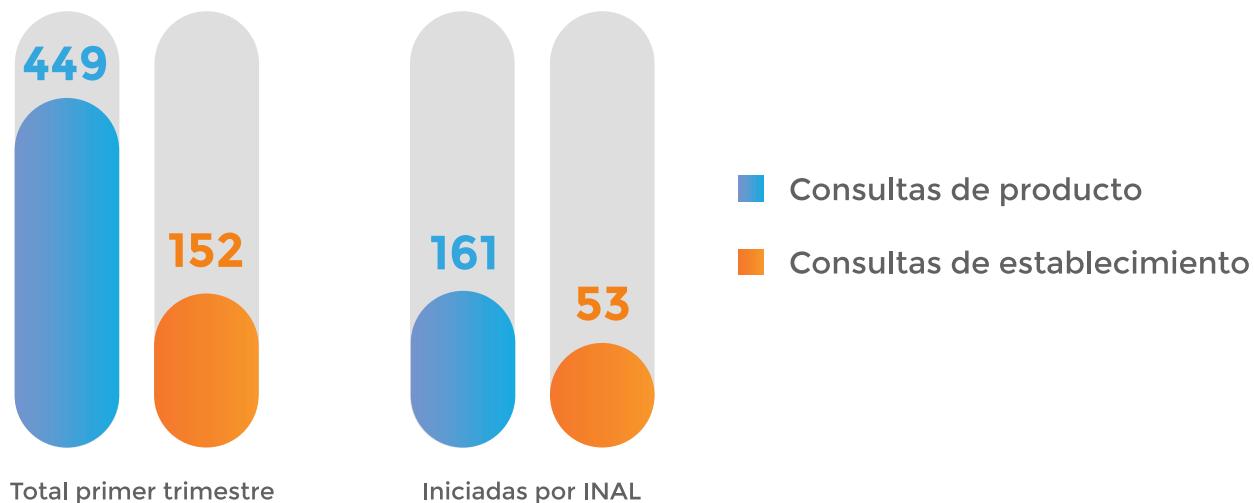
### **TOTAL DE CONSULTAS**



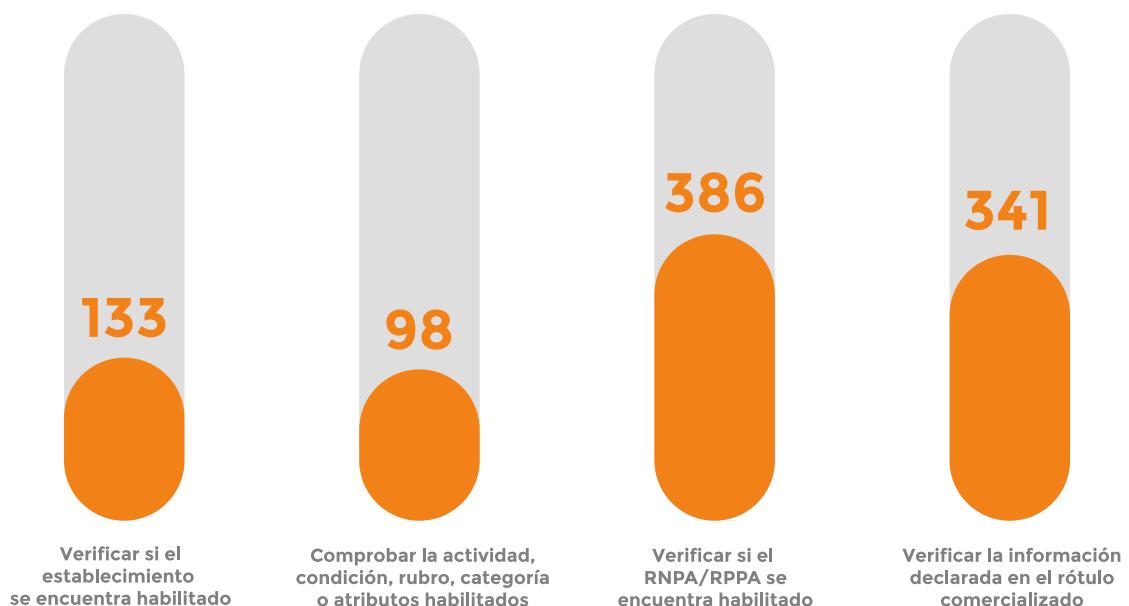
### **TOTAL DE CONSULTAS REALIZADAS POR INAL**



## TIPOS DE CONSULTAS



## MOTIVO DE LAS CONSULTAS



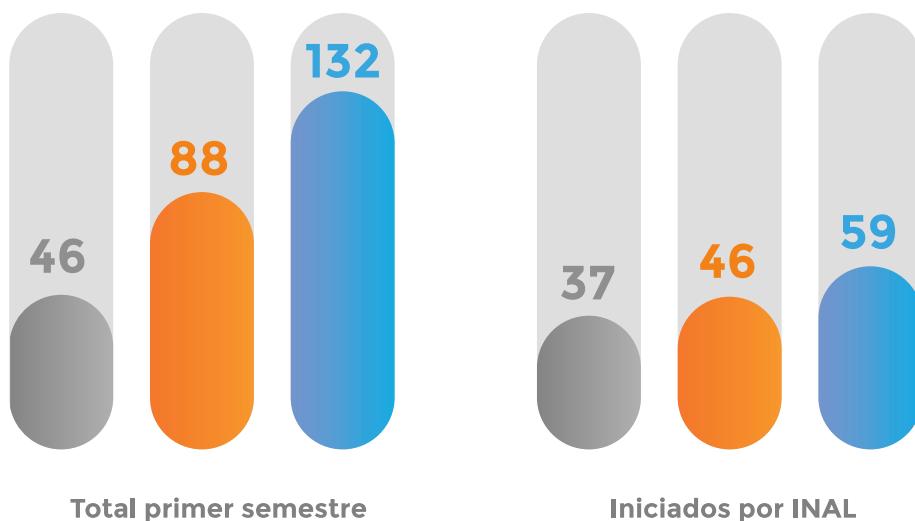
## Sistema de Información de Vigilancia Alimentaria - SIVA

Es el módulo que permite a los referentes de vigilancia notificar, investigar e intercambiar información ante incidentes alimentarios.

## CLASIFICACIÓN DE LOS INCIDENTES



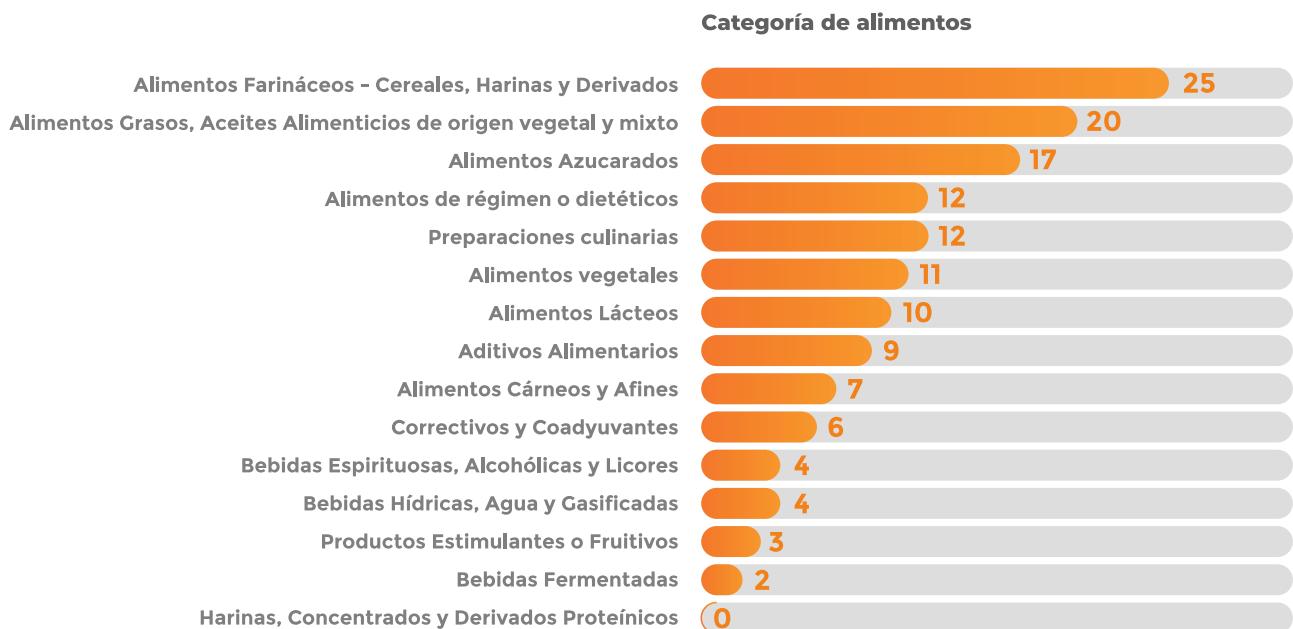
## CANTIDAD DE INCIDENTES INICIADOS SEGÚN CLASIFICACIÓN



- Sospecha de incidente alimentario
- Incidente alimentario detectado
- Incidente por evento epidemiológico

## RUBROS DE LOS ALIMENTOS NOTIFICADOS EN LOS INCIDENTES

Se informó el rubro del alimento implicado en 142 incidentes, siendo su distribución la siguiente:



Luego de realizada la investigación del incidente, a través de la evaluación del riesgo, se determina la medida de gestión necesaria para preservar la salud pública.

### Retiro de productos del mercado

El retiro de productos es la medida para gestionar un riesgo detectado. Su objetivo es que las Empresas Alimentarias quiten de la venta, distribución o consumo aquellos alimentos que no cumplen con la normativa vigente y que podrían representar un riesgo para la salud de la población.

Se categorizan según el grado relativo de riesgo para la salud que presenta el producto a retirar:

**Clase I: consecuencias graves para la salud, incluso probabilidad de muerte.**

**Clase II: consecuencias temporarias y/o reversibles para la salud.**

**Clase IIc: producto destinado a una población específica/sensible.**

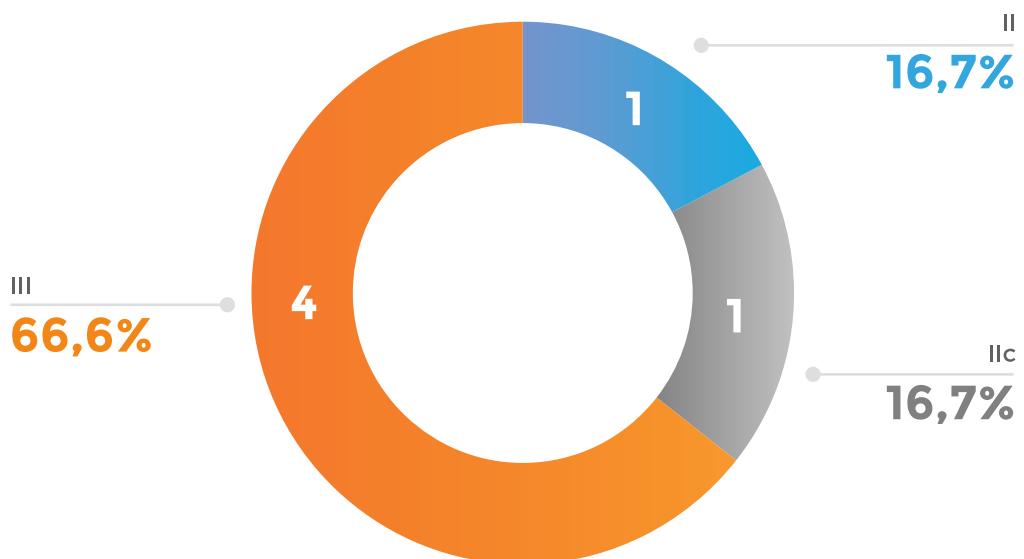
**Clase III: baja probabilidad de provocar consecuencias para la salud, pero constituyen una infracción.**

## **RETIROS**

Primer semestre  
2025

**6**

**Retiros 2025**  
Primer semestre

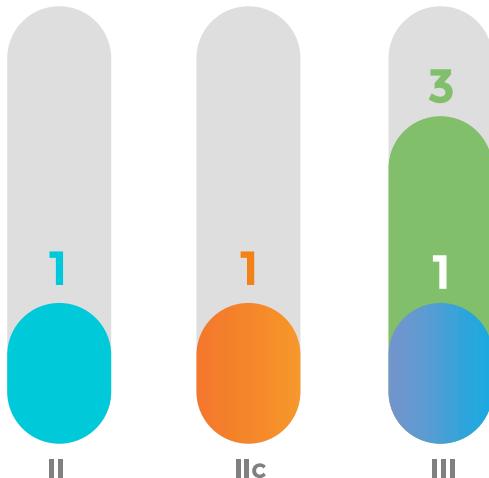


Los productos pueden ser retirados del mercado por diversos motivos, tales como:

- Contaminación
- Falta de autorización como alimento libre de gluten
- Infracción de la normativa vigente (encuadre, ingredientes)

## Faltas encontradas

### Primer semestre



- Alimento en infracción con la normativa vigente (encuadre, ingredientes)
- Alimento no inscripto como libre de gluten
- Atributo no autorizado
- Contaminación química

## Prohibición de comercialización

A diferencia del retiro, la prohibición es una medida adoptada por las Autoridades Sanitarias que implica la cancelación de la autorización para elaborar, fraccionar, conservar, transportar, expedir, exhibir, importar o exportar alimentos.

A partir de las actividades de vigilancia, se iniciaron 32 expedientes a fin de continuar con el acto administrativo de prohibición de comercialización de los productos implicados.

## TOTAL EXPEDIENTES PARA PROHIBICIONES



El principal motivo que conlleva a la prohibición de uso y comercialización de un producto es la imposibilidad de identificar su origen/procedencia.

## Faltas encontradas

### Primer semestre



## CONCLUSIÓN

Tanto el retiro de productos como la prohibición de comercialización son medidas utilizadas para gestionar incidentes alimentarios, junto con otras acciones posibles.

Durante el primer semestre del 2025, se observa que la cantidad de retiros fue considerablemente menor en comparación con las actuaciones que iniciaron expedientes para la derivación en el acto administrativo de prohibición de comercialización de los productos afectados. Esta diferencia responde, entre otros factores, a que en aquellos casos en que la Autoridad Sanitaria no puede identificar a la empresa alimentaria responsable de un producto que no exhibe datos en su rótulo y/o éstos son apócrifos y del cual se desconoce su procedencia, la medida que se ordena en forma inmediata es la prohibición de uso y comercialización.

anmat