



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura

MENDOZA, 20 de setiembre de 2011.

VISTO el Expediente N° S93:0007449/2009, la Ley General de Vinos N° 14.878, y

CONSIDERANDO:

Que la intoxicación provocada por la ingesta de vinos y otros productos de origen vitivinícola que contengan sustancias químicas nocivas para la salud como consecuencia de una contaminación o adulteración o fraude, constituye una emergencia.

Que ante tal situación se hace necesario contar en el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA con un Plan de Contingencias ante Emergencias.

Que a los efectos de dar operatividad, eficiencia y eficacia a la ejecución de las tareas, acciones o medidas que el mismo contempla, resulta conveniente constituir un Comité de Emergencias para la instrumentación de dicho Plan.

Que Subgerencia de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención de su competencia.

Por ello, y en uso de las facultadas conferidas por las Leyes Nros. 14.878 y 24.566 y el Decreto N° 1.306/08,

EL PRESIDENTE DEL

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1°.- Apruébese el PLAN DE CONTINGENCIAS ANTE EMERGENCIAS del



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) derivadas de la intoxicación, provocada por la ingesta de productos de origen vitivinícola que contengan sustancias químicas nocivas para la salud humana como metanol, ferrocianuro, metales pesados, ocratoxina, pesticidas, aminas biogénicas fuera de especificación, entre otros, como consecuencia de la adulteración, fraude o contaminación accidental, el que, como Anexos I; II; III; y IV, forman parte de la presente resolución.

2°.- A los efectos de la correcta ejecución del Plan de Contingencias ante Emergencias, confórmase el Comité de Emergencias del INV el que quedará constituido de acuerdo a lo establecido en el mencionado Anexo I.

Cada miembro del comité, tendrá un representante igualmente capacitado y habilitado para ocupar sus funciones en caso de ausencia.

3°.- La fecha, lugar y secuencia de los simulacros de emergencia se realizarán de acuerdo a las necesidades emitidas en el informe periódico de auditorías de revisión del sistema a implementar, con una frecuencia de al menos UNA (1) al año.

4°.- Las reuniones del COMITÉ DE EMERGENCIAS DEL INV serán de DOS (2) tipos:

- a) Ordinarias, las que se efectuarán por lo menos UNA (1) vez al año, con la finalidad de realizar las verificaciones y seguimientos de las acciones realizadas, comprobación de planes, como asimismo, la revisión y actualización del Plan de Contingencias implementado.
- b) Extraordinarias, las que se llevarán a cabo al producirse un acontecimiento y las que serán convocadas por el Presidente del INV o por el Coordinador del Plan.



"2011 - Año del Trabajo Decente, la Salud y Seguridad de los Trabajadores"

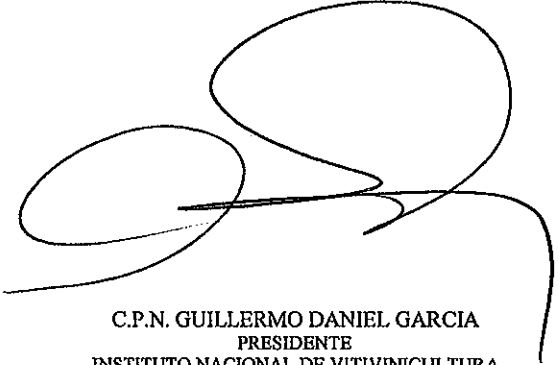
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura

En ambos casos y con carácter de urgencia, se deberán documentar y elevar informe a esta Presidencia.

5°.- Los responsables de las distintas áreas que conforman este Organismo y su personal dependiente, deberán prestar toda la colaboración que les sea requerida a los efectos de concretar el desarrollo del precitado Plan de Contingencias.

6°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación, notifíquese y cumplido, archívese.

RESOLUCIÓN N° C. 41



C.P.N. GUILLERMO DANIEL GARCIA
PRESIDENTE
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA



INSTITUTO NACIONAL
DE VITIVINICULTURA

PLAN DE CONTINGENCIAS ANTE
EMERGENCIAS

Revisión: 00

Página: 1 de 6

Setiembre 2011

Procedimiento General

1. **OBJETIVO**

Intervenir y/o retirar productos vitivinícolas del Mercado implicados en adulteración o contaminación con compuestos Clase I, que representan un riesgo grave para la salud de los consumidores.

Impedir que el producto llegue al consumidor, recuperar la totalidad del producto en riesgo, incluso los que se encuentren en poder de los consumidores.

2. **ALCANCE**

Este procedimiento se utiliza para el recupero de productos vitivinícolas contaminados y/o adulterados enmarcados en la Ley N° 14.878.

3. **DEFINICIONES**

- a) **Adulteración:** Falsificar o alterar ilegalmente la composición normal de productos vitivinícolas.
- b) **Contaminación:** Alterar nocivamente la pureza o las condiciones normales de productos vitivinícolas por agentes químicos o físicos, voluntaria o involuntariamente.
- c) **Clase I:** Riesgo grave o muerte por contaminación con metanol, metales pesados, pesticidas, aminas biógenas, ferrocianuro y ocratoxina, entre otros, fuera de especificación. De corresponder alérgenos.
- d) **Clase II:** Riesgo graves improbables con consecuencias reversibles, por contaminación con acidez volátil fuera de especificación, entre otros.
- e) **Clase III:** Riesgo bajo, no hay riesgo apreciable para la salud pero es una infracción, con consecuencias reversibles, por contaminación con alérgenos, entre otros.
- f) **Emergencia:** Situación derivada de un suceso extraordinario que ocurre de forma repentina e inesperada y que puede llegar a producir daños muy graves a personas.
- g) **Fuera de especificación:** Se denominan a los productos vitivinícolas que presenten sustancias descritas en los riesgos clase I, II y III, que se encuentren fuera de los valores publicados aceptados para la ingesta humana.
- h) **Intoxicación:** Incorporación en el contenido de los alimentos de organismos o sustancias químicas susceptibles de afectar negativamente la salud humana.
- i) **Simulacro:** Acción que se realiza simulando un suceso real para tomar las medidas necesarias de seguridad en caso de que ocurra realmente.

4. **SOPORTE OPERATIVO DE DIFUSIÓN**

Para el desarrollo del Plan se cuenta con los siguientes soportes de comunicación:

- a) Publicación el Plan en sitio Web del INV para conocimiento de toda la comunidad.
- b) Comunicación permanente con las entidades que actuarán frente a emergencias e intervendrán en los procesos críticos y prestaran apoyo frente a incidentes. Fomentar el intercambio de información, documentación y experiencias afines, con estas entidades.

5. **CAPACITACIÓN**

El Plan se apoya en la consolidación del sistema, contando con el personal capacitado y habilitado en las funciones operativas. Por lo que se cuenta con:

Preparó: F. PRÉVIDE
T. GARAS.
J. P. CHAVES

Revisó: C. QUINI
D. SIRAGUSA
D. RUBIO

Aprobó: R. GUIÑAZÚ
G. GARCÍA

Firma:

Firma:

Firma:



INSTITUTO NACIONAL
DE VITIVINICULTURA

PLAN DE CONTINGENCIAS ANTE EMERGENCIAS

Revisión: 00

Página: 2 de 6

Setiembre 2011

Procedimiento General

- a) Capacitación teórico y práctica de todo el personal que intervenga en la ejecución del plan.
- b) Habilitación en el puesto operativo con la que el personal demostrará que es capaz de realizar la operación para la cual fue capacitado.
- c) Capacitación periódica. Se cuenta con un programa de capacitación periódica, ejecutada a través de simulacros. La frecuencia de ejecución se ajustará de acuerdo a la necesidad detectada en las auditorías al sistema.

6. INTEGRANTES DEL COMITÉ DE EMERGENCIAS

El Comité de Emergencias está compuesto por los siguientes integrantes:

- a) Coordinador:
 - i. Gerente de Fiscalización.
- b) Miembros:
 - i. Subgerente de Planificación.
 - ii. Subgerente Operativo.
 - iii. Subgerente de Normalización y Fiscalización Analítica.
 - iv. Responsable de las Comunicaciones Institucionales.
- c) Miembros del Grupo de Apoyo:
 - i. Jefe de Departamento de Informática y Comunicaciones.
 - ii. Subgerente de Asuntos Jurídicos.
 - iii. Subgerente de Administración.
 - iv. Jefes de Delegaciones y/o Subdelegaciones.
 - v. Grupo de operación (inspectores y analistas de laboratorios fijos y móviles).
 - vi. Médico del INV.
 - vii. Operador telefónico (conmutador de 8:00 a 14:00 y portero de 14:00 a 8:00) que recibe la llamada de alerta.

7. FUNCIONES DEL COMITÉ DE EMERGENCIAS

- a) Constituir los grupos de operación y designar dentro de cada uno, UN (1) encargado o responsable.
- b) Revisar y actualizar el Plan a través de simulacros programados.

8. FUNCIONES DE LOS INTEGRANTES DEL COMITÉ DE EMERGENCIAS

Los integrantes del Comité de Emergencias, tendrán las siguientes funciones:

Cargo	a) Función del Coordinador
i) Gerente de Fiscalización.	a) Comunicar inmediatamente al Presidente del organismo de la contingencia denunciada.
	b) Comunicarse con Subgerencia de Planificación Operativa para monitorear y supervisar las acciones necesarias.
	c) Comunicar a los miembros del Comité de Emergencias.
	d) Coordinar la ejecución del Plan.
	e) Evaluar la emergencia y definir la estrategia a seguir.
	f) Integrar el Área de Comunicaciones Institucionales para consolidar a través de una única vía la información para la difusión en la comunidad. Proveer a tales efectos toda la información que determine el Plan.



INSTITUTO NACIONAL
DE VITIVINICULTURA

PLAN DE CONTINGENCIAS ANTE
EMERGENCIAS

Procedimiento General

Revisión: 00

Página: 3 de 6

Setiembre 2011

Cargo	b) Función de los Miembros
i) Subgerente de Planificación:	a) Planificar acciones con el Coordinador General y Subgerencia Operativa.
	b) Establecer estrategias con los Organismos Gubernamentales o no Gubernamentales, públicos o privados, con los que se han formulado contacto a través de las Delegaciones y Subdelegaciones.
ii) Subgerente Operativo:	a) Comunicar a los responsables operativos de las Dependencias.
	b) Asegurar la provisión y disposición de los recursos humanos y materiales, como así también los elementos, bienes o equipamientos requerido para la emergencia.
	c) Gestionar la habilitación en las distintas dependencias de todo el país, de los locales destinados al resguardo de los productos vitivinícolas retirados.
iii) Subgerente de Normalización y Fiscalización Analítica:	a) Convocar a los analistas de los laboratorios fijos y móviles para que estén disponibles al ejecutarse el Plan.
	b) Asegurar la disponibilidad de drogas, equipos e instrumental necesario.
iv) Responsable de las Comunicaciones Institucionales:	a) Ponerse a inmediata disposición del Coordinador.
	b) Definir con el Coordinador y el Comité de Emergencias, las estrategias de comunicación interna y externa de la información.
	c) Revisar la publicación del Plan vigente en el sitio Web del organismo.

Cargo	c) Función de los Miembros del Grupo de Apoyo
i) Jefe de Departamento de Informática y Comunicaciones:	a) Gestionar el número 0800 únicamente para emergencias.
	b) Asegurar que los sistemas de comunicaciones se encuentren activos y funcionales durante la emergencia.
	c) Asegurar la operatividad prioritaria de las líneas telefónicas que intervienen en el momento de la emergencia.
	d) Gestionar una red mejorada digital integrada (handy).
	e) Publicar el Plan en el sitio Web del INV.
	f) Desarrollar en intranet el sistema informático para la carga de la Planilla de Identificación de Emergencias por Intoxicación con Productos de Origen Vitivinícola Adulterados o Contaminados. (Anexo II).
	g) Publicar en la intranet del organismo la Planilla de Contactos Telefónicos para Emergencias - Funcionarios del INV (Anexo III) y de todo el personal del Organismo, la Planilla de Contactos Telefónicos para Emergencias - Organismos Gubernamentales y no Gubernamentales (Anexo IV), suministrados por la Subgerencia de Planificación, como así también, listado de distribuidores, teléfonos y correos electrónicos suministrados por los inscriptos.
	h) Diseñar un sistema de alertas interno.



INSTITUTO NACIONAL
DE VITIVINICULTURA

PLAN DE CONTINGENCIAS ANTE
EMERGENCIAS

Revisión: 00

Página: 4 de 6

Setiembre 2011

Procedimiento General

ii) Subgerente de Asuntos Jurídicos:	a) Ponerse a inmediata disposición del Coordinador.
	b) Contactar al abogado de la Delegación en conflicto.
	c) Ordenar los procedimientos legales que sean necesarios.
	d) Pedir auxilio de la Fuerza Pública para la ejecución del Plan.
iii) Subgerente de Administración:	a) Crear un fondo permanente, en el ámbito de la Gerencia de Fiscalización y de cada una de las Delegaciones y Subdelegaciones para llevar a cabo las acciones críticas necesarias frente a una emergencia.
	b) Generar un sistema de tarjeta de débito solo para estas ocasiones que operará a través de una cuenta especial y exclusiva para emergencias.
iv) Jefes de Delegaciones y/o Subdelegaciones:	a) Conformar en cada dependencia, un Subcomité de Emergencias, integrado por el Jefe de la misma y los Jefes de las áreas de Fiscalización, Jurídicos, Administración y Laboratorio, según el caso.
	b) Ejecutar las acciones determinadas por el Comité de Emergencias en el área de su jurisdicción o aquella a la cual se la destine.
v) Grupo de Operación:	a) Ejecutar las medidas para llevar a cabo el control de la emergencia, siguiendo las directivas del Comité de Emergencias.
	b) Fiscalizar y retirar los productos comprometidos de acuerdo al acta de inspección de retiro.
	c) Bloqueo del producto comprometido con cinta de riesgo y con la identificación del bloqueo "NO TOCAR" con el número de registro del acta de inspección.
vi) Médico del INV	a) Ponerse a entera e inmediata disposición del Comité de Emergencias.
vii) Operador telefónico:	a) Recibir la llamada de alerta.
	b) Registrar los datos aportados por el denunciante en la planilla de identificación de emergencias por intoxicación con productos de origen vitivinícola adulterados o contaminados. (Anexo II).
	c) Comunicar al llamante el número de denuncia correspondiente.
	d) Dar aviso al Coordinador del Comité de Emergencias.

9. **PROCEDIMIENTO OPERATIVO**

a) El INV:



INSTITUTO NACIONAL
DE VITIVINICULTURA

PLAN DE CONTINGENCIAS ANTE EMERGENCIAS

Revisión: 00

Página: 5 de 6

Setiembre 2011

Procedimiento General

- i. El Comité de Emergencias del INV se encargará de definir la clase de riesgo y su actuación según la descripción del siguiente cuadro:

ESTRATEGIA DE INTERVENCIÓN Y RETIRO					
RELACIÓN ENTRE EL RIESGO DETECTADO, LA CLASIFICACIÓN DEL RETIRO Y LAS ACCIONES A SEGUIR					
	Intervención del Comité de Emergencias	Alcance de la Intervención o Retiro al 100%	Comunicación al Público	Auditoría de riesgo por parte de la Autoridad Sanitaria	Listado de Retiros en la Página web del INV
Clase I	SI	Hasta Consumidor	SI	SI	SI
Clase II (*)	NO	-	-	-	-
Clase III (*)	NO	-	-	-	-

(*) Sigue procedimiento habitual de fiscalización.

- ii. La ejecución del Plan se rige de acuerdo al Diagrama del proceso operativo descrito en la Página 6 del presente Anexo.
- b) Responsabilidad del inscripto ante el INV:
- i. El responsable técnico inscripto ante el INV, seguido de la notificación se pondrá a inmediata disposición del Comité de Emergencias.
- c) Intervención de la autoridad sanitaria competente:
- i. Comunicar la denuncia de intoxicación al 0800 de emergencias del INV.
- ii. Responde a las inquietudes del público y de la prensa.

10. REGISTROS

- a) ANEXO II: Planilla de Identificación de Emergencias por Intoxicación con Productos de Origen Vitivinícola Adulterados o Contaminados.
- b) ANEXO III: Planilla de Contactos Telefónicos para Emergencias – Funcionarios del INV.
- c) ANEXO IV: Planilla de Contactos Telefónicos para Emergencias - Organismos Gubernamentales y no Gubernamentales.

11. DOCUMENTOS RELACIONADOS

- a) Ley N° 14.878.
- b) Código Alimentario Argentino.
- c) Reglamento Vitivinícola del MERCOSUR.



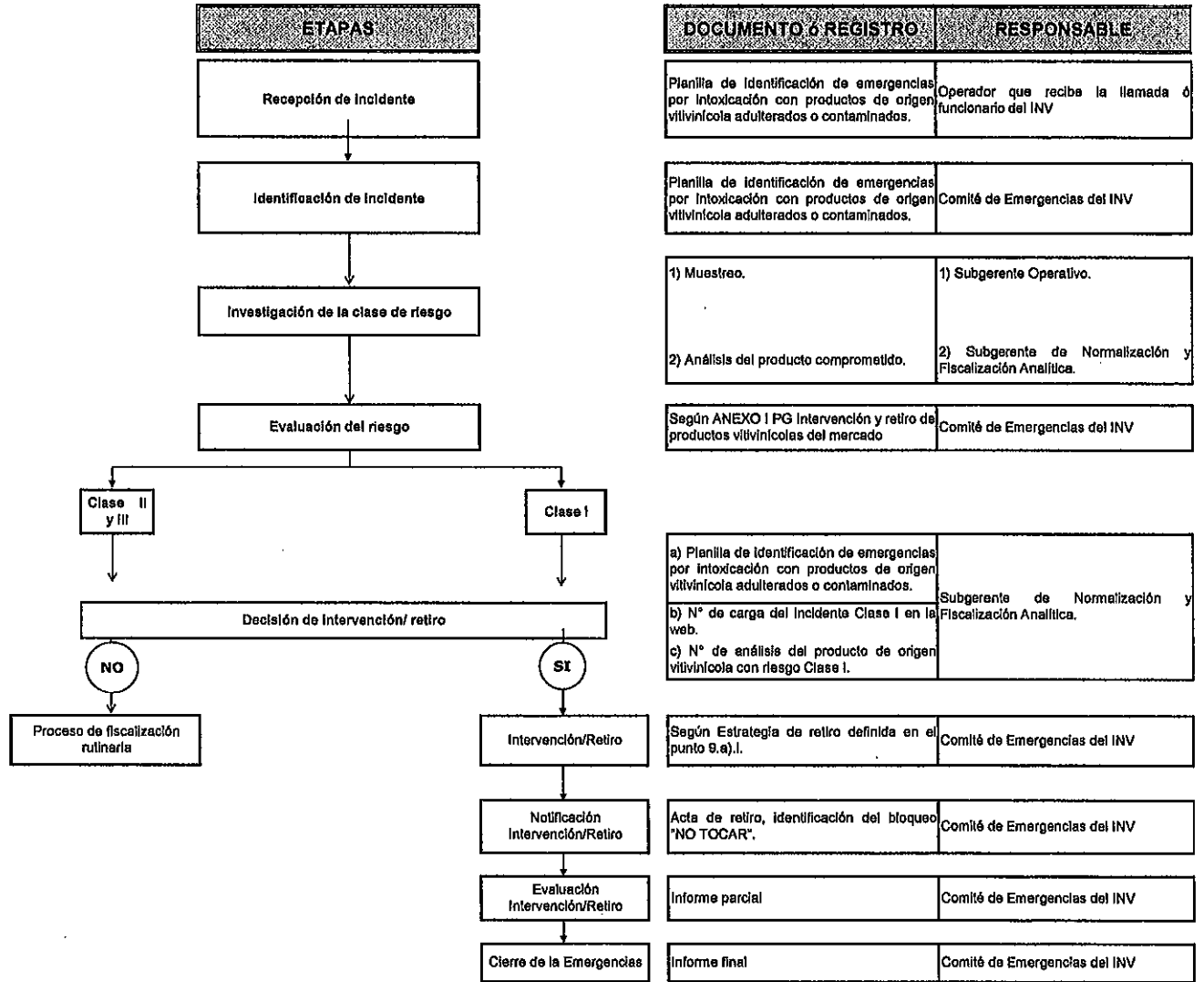
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

PLAN DE CONTINGENCIAS ANTE EMERGENCIAS

Procedimiento General

Revisión: 00
 Página: 6 de 6
 Setiembre 2011

Viene del Punto 9.a).ii. La ejecución del Plan se rige de acuerdo al siguiente Diagrama del proceso operativo:





INSTITUTO NACIONAL
DE VITIVINICULTURA

PLANILLA DE IDENTIFICACIÓN DE
EMERGENCIAS POR INTOXICACIÓN CON
PRODUCTOS DE ORIGEN VITIVINÍCOLA
ADULTERADOS O CONTAMINADOS

Revisión: 00
Página: 1 de 1

Setiembre 2011

N° de Reclamo:

Fecha:

Hora:

INFORMANTE

Apellido:

Nombre:

Tipo y N° Documento:

N° de Teléfono Contacto:

LUGAR Y FECHA DEL HECHO

Fecha y Hora de la Ingesta:

Dirección:

Localidad:

Departamento o Partido:

Provincia:

PRODUCTO QUE INGIRIÓ

Vino

Uva

Jugo de Uva

Otro Producto Vitivinícola:

Marca:

N° Inscripto en el INV:

N° de análisis

Tipo de envase:

Otros datos de interes:

SITUACIÓN DE LA PERSONA INTOXICADA

Nombre:

Estado de Salud:

Lugar de Internación:

OBSERVACIONES:

**FIRMA Y ACLARACIÓN
PERSONAL DE GUARDIA**

Preparó: F. Prévide
T. Garas
J. P. Chaves

Revisó: C. Quini
D. Siragusa
D. Rubio

Aprobó: R. Guíñazú
G. García

Firma:

Firma:

Firma:

