Procuración Penitenciaria
de la Nación

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN

Buenos Aires, 4 JUN 2010
Ref. Expte. Nº 8023 y 1209

VISTO:

El informe del monitoreo de seguimiento efectuado en el Instituto de Seguridad y Resocialización – Unidad Nº 6 del Servicio Penitenciario Federal - respecto de la inscripción y habilitación de la cocina de la cárcel por la autoridad sanitaria jurisdiccional correspondiente.

Y RESULTA:

Que en fecha 19 de marzo de 2009 mediante la Nota Nº 292/DGPDH/09 dirigida al Sr. Presidente de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), Licenciado Rubén Darío Patrouilleau, se solicitó informe si esa Comisión tiene competencia originaria para fiscalizar, controlar y efectuar un seguimiento de la alimentación que se les brinda a los presos alojados en los establecimientos perteneciente al servicio Penitenciario Federal.

Que asimismo se requirió informe si dicha Comisión es la encargada de velar por el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 13 del Código Alimentario Argentino (CAA), respecto de la certificación que debe expedirse en toda fábrica de alimentos, como ser la cocina de las cárceles.

Que mediante la Nota SSAyM Nº 161/09 de fecha 26 de marzo de 2009, la CONAL informó que no tiene competencia originaria para fiscalizar, controlar y efectuar un seguimiento de la alimentación que se les brinda a los presos y que las autorizaciones de los establecimientos donde se elaboren, fraccionen y expendan productos alimenticios (artículo 13 del CAA), conforme al artículo 2 de la Ley 18.284 y el artículo 2 del Decreto 2126/71 – Anexo II – y con los articulo 13, 15, 16 y concordantes del Decreto 815/99, debe ser expedida por la jurisdicción en la que se encuentre el establecimiento.

Que como conclusión informó que, de acuerdo a la regulación citada, debiera solicitarse la intervención de las autoridades jurisdiccionales competentes de acuerdo al lugar donde se elaboren, fraccionen y expendan alimentos.

Que según el listado remitido por la CONAL, la autoridad jurisdiccional competente para la Unidad Nº 6 sería el Departamento de Bromatología del Ministerio de Salud de la Provincia de Chubut.

Que en virtud de la información que antecede, en fecha 17 de junio de 2009, por intermedio de la Nota Nº 1027/PPN/09 se requirió al Director del Departamento Provincial de Bromatología del Ministerio de Salud de la Provincia de Chubut, tenga a bien informar si en los establecimientos que elaboran, fraccionan y expenden alimentos situados dentro de las unidades penitenciarias han expedido las certificaciones a las que alude el artículo 13 del CAA y, asimismo, si en dichos establecimientos se efectúan controles periódicos tendientes a constatar sus condiciones.

Que en fecha 14 de julio de 2009, mediante la Nota Nº 567/09 DB, el Sr. Diego A Baulde, a cargo del Departamento de Bromatología, Dirección de Salud Ambiental de la Provincia de Chubut, informó que la Unidad Nº 6 no posee la certificación según lo reglamenta el artículo 13 de la Ley 18.284 y que además en dicho departamento no consta ningún trámite de inscripción y/o solicitud de inscripción para certificación de establecimiento y/o productos alimenticios en dicha jurisdicción.

Que los días 25 y 26 de marzo de 2010, este organismo realizó un monitoreo de seguimiento en el Instituto de Seguridad y Resocialización con el objetivo de relevar información relativa a la cocina central y la alimentación. Para ello se realizaron tanto entrevistas a los presos como al responsable del sector mencionado y recorrida por todos los sectores que componen la cocina.

Que según informó el Subprefecto Ramón Argentino Chamorro quien se encuentra a cargo de la cocina desde hace 3 años, en una sola oportunidad

han efectuado una visita a la cocina, desconociendo que autoridad la realizó y si fue en calidad de fiscalización.

Y CONSIDERANDO:

1. Que todo establecimiento donde se elabore, fraccione, conserve, transporte y expenda alimentos debe cumplir con las disposiciones del Código Alimentario Argentino, aprobado por la Ley 18284 y sus decretos reglamentarios;
2. Que dado que en el Instituto de Seguridad y Resocialización – Unidad Nº 6 del Servicio Penitenciario Federal - se elabora y brinda un servicio de alimentación, debe ajustarse a las disposiciones contenidas en el Código;
3. Que con el objetivo de asegurar el cumplimiento del Código Alimentario Argentino se estableció el Sistema Nacional de Control de Alimentos mediante el Decreto Nº 815/99;
4. Que en función de las atribuciones otorgadas por dicho Decreto a la Comisión Nacional de Alimentos, resulta ese Organismo el competente para recomendar la instrumentación de las medidas de fiscalización a fin de cumplir con el mencionado Código;
5. Que además existen organismos que establecieron criterios respecto a las medidas de fiscalización del lugar donde se elabora comida y sobre la alimentación, la higiene y la salud;
6. Que en el ámbito nacional, la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos elaboró en marzo de 2003 una "Guía de Buenas Prácticas de Manufactura" para los establecimientos que brindan servicios de comida;
7. Que en el orden internacional la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de

la Salud (OMS), de los cuales el Estado Argentino es miembro, disponen pautas en relación a la alimentación y a la salud;

8. Que el artículo 13 del Código Alimentario Argentino establece que para la instalación y el funcionamiento de lugares que produzcan, elaboren, fraccionen, etc. alimentos debe contar con la correspondiente habilitación de la autoridad sanitaria del lugar donde se sitúe.
9. Que el artículo 18 del mismo cuerpo legal, señala las normas de carácter general que deben cumplir dichos establecimientos a efectos de garantizar condiciones de salubridad mínimas.
10. Que entre dichas normas se estipula el deber de mantener el espacio bien aseado y en buenas condiciones de higiene; adecuadamente aireado y ventilado y que cuente con un acorde sistema de iluminación – preferentemente de luz solar -.
11. Que existen requerimientos específicos respecto al piso, que debe ser de materiales impermeables y las paredes que deberán estar revestidas hasta determinada altura y con material similar.
12. Que el artículo 20 del Código mencionado se refiere a las personas que trabajan en la cocina, y señala que, además de cuidar su higiene personal, el "propietario" del establecimiento deberá proveerles los elementos y ropa necesaria para desarrollar sus tareas.
13. Que además el Código establece exigencias, en relación al modo de conservación y manipulación de los alimentos, con el fin de garantizar un procedimiento de elaboración de alimentos adecuados y saludables.
14. Que toda actividad que se desarrolle en dichos espacios, así como las condiciones materiales y de higiene serán plausibles de fiscalización por la autoridad sanitaria correspondiente;
15. Que los mandatos legales mencionados devienen en una obligación para el Servicio Penitenciario Federal;

16. Que durante el monitoreo de seguimiento se ha verificado que la cocina de la Unidad Nº 6 no respeta ni cumplimenta con los preceptos legales referidos;
17. Que las actividades desarrolladas por todo establecimiento, sea privado o público, que se dedique al expendio de comida, deben ser fiscalizadas por la autoridad sanitaria correspondiente, que además de conceder la habilitación, debe ejercer el control sobre su funcionamiento;
18. Que la transparencia y el control independiente de la administración pública, forman parte de cualquier sistema que esté basado en los principios de democracia y el estado de derecho;
19. Que el notable desarrollo alcanzado por nuestro derecho constitucional durante los últimos años también se ha materializado en la creación de organismos externos de control de la administración pública;
20. Que la naturaleza y misiones propias de los organismos de control permiten admitir la existencia de una nueva función del Estado – distinta de la administrativa, la legislación y la judicatura -;
21. Que dichos organismo desarrollan sus funciones de control, mediante el contraste de un determinado acto con el régimen jurídico que lo regula, con el fin de limitar el poder arbitrario y discrecional;
22. Que por último, la presente se dicta en ejercicio de la atribución conferida por el primer párrafo del artículo 23 de la ley orgánica de esta Procuración Penitenciaria.

Por todo ello,

EL PROCURADOR PENITENCIARIO DE LA NACION
RESUELVE:

1º. Recomendar al Señor Director del Instituto de Seguridad y Resocialización – Unidad Nº 6 del Servicio Penitenciario Federal – arbitre los medios que sean necesarios a fin de efectuar la inscripción y habilitación de la cocina de la cárcel por la autoridad sanitaria jurisdiccional correspondiente.

2º. Poner en conocimiento al Sr. Director Nacional del Servicio Penitenciario Federal la presente recomendación.

3º. Poner en conocimiento al Sr. Jefe de la Jefatura de la Región Sur la presente recomendación.

4º. Poner en conocimiento al Sr. Presidente de la Comisión Nacional de Alimentos la presente recomendación.

5º. Poner en conocimiento al Sr. Director del Departamento de Bromatología del Ministerio de Salud de la Provincia de Chubut la presente recomendación.

6º Regístrese, notifíquese y archívese.

RECOMENDACIÓN Nº 421 /PPN /10

Dr. FRANCISCO M. MUGNOLO
PROCURADOR PENITENCIARIO