



JUNTA DEPARTAMENTAL DE PAYSANDU INTENDENCIA DEPARTAMENTAL DE PAYSANDU

DECRETO N° 2299/94

DECRETO DEPARTAMENTAL DE CONTROL ALIMENTARIO

ORDENANZA MUNICIPAL DE CONTROL ALIMENTARIO ELABORADA POR LA COMISIÓN DE BROMATOLOGÍA DEL CONGRESO NACIONAL DE INTENDENTES

La Intendencia solicita anuencia para la puesta es vigencia de la misma.

LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE PAYSANDÚ DECRETA:

ARTICULO ÚNICO: Apruébase la Ordenanza Municipal de Control Alimentario elaborada por la Comisión de Bromatología del Congreso Nacional de Intendentes, cuyo texto es el siguiente:

ORDENANZA MUNICIPAL DE CONTROL ALIMENTARIO

CAPÍTULO 1

DISPOSICIONES GENERALES

SECCIÓN 1

ALCANCE DE LAS DISPOSICIONES

1.1.1. Las disposiciones de la presente ordenanza rigen en todo el territorio departamental para la industrialización, importación, fraccionamiento, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos, tanto nacionales como importados.

1.1.2. Los alimentos que sean introducidos al país con la finalidad de participar en ferias, exposiciones u otros eventos similares no podrán ser entregados al consumidor final, a cualquier título, hasta tanto ello sea autorizado en forma expresa por la Oficina Bromatológica competente.

1.1.3. Los alimentos que sean elaborados exclusivamente con destino a la exportación y que no satisfagan alguna de las disposiciones de la presente reglamentación, deben contar con una autorización expresa de la Oficina Bromatológica competente. Dicha autorización estará en todo momento disponible en la empresa alimentaria responsable de su comercialización.

SECCIÓN 2

DEFINICIONES

1.2.1. Alimento: Es todo producto que posee valor nutritivo y se consume como tal o se emplea como ingrediente. Por extensión se considera como alimento al producto que se ingiere por hábito o por placer, con o sin finalidad de alimentarse. Cuando el alimento está envasado, se entiende por alimento a la unidad constituida por el propio alimento y el envase que lo contiene y su rotulación. Se distingue los siguientes: naturales, semielaborados, elaborados y preparaciones culinarias.

1.2.2. Alimento natural: Es el alimento que se presenta tal como se encuentra en la naturaleza, con todos sus constituyentes originarios, sin haber sido sometido a procedimientos de elaboración que modifiquen sus caracteres sensoriales o su composición.

1.2.3. Alimento semielaborado: Es el alimento que constituye la materia prima o alguno de los ingredientes complementarios necesarios para obtener un alimento elaborado. Es un producto intermedio entre el alimento natural y el alimento elaborado.

1.2.4. Alimento elaborado: Es el alimento o preparación culinaria, que ha sido sometido a procedimientos de elaboración que modifiquen sus caracteres sensoriales o su composición. Durante la realización de dichos procedimientos la materia prima puede ser adicionada de ingredientes o de productos alimentarios.

1.2.5. Ingrediente alimentario: Es todo componente normal de los alimentos semielaborados o de los alimentos elaborados, que puede o no poseer valor nutritivo. Se distingue los siguientes: materias primas, ingredientes complementarios y aditivos alimentarios.

1.2.6. Materia prima: Es el ingrediente básico de los alimentos elaborados que contiene en su composición uno o más nutrimentos y que caracteriza el alimento.

1.2.7. Nutrimento: Es todo componente normal de los alimentos utilizables por el consumidor para subvenir a sus necesidades vitales y que pertenecen a los siguientes grupos: proteínas, glúcidos, lípidos, vitaminas, minerales y agua. Por extensión se incluye la fibra alimentaria.

1.2.8. Ingrediente complementario: Es el que integra la composición de los alimentos semielaborados o de los alimentos elaborados, generalmente en proporción menor que la materia prima, pero no cumple funciones como aditivo alimentario.

1.2.9. Aditivo alimentario: Es todo ingrediente alimentario, de composición química definida, carente de valor nutritivo o adicionado sin intención de nutrir, cuya incorporación a los alimentos se hace en los casos y en las concentraciones máximas que se establecen en las disposiciones legales en vigencia, la cual no será superior al 1%.

1.2.10. Procedimientos de elaboración: Es el conjunto de operaciones y procesos alimentarios practicados sobre los ingredientes alimentarios con la finalidad de obtener un alimento elaborado.

1.2.11. Operación alimentaria: Es toda acción o tratamiento de orden físico ejercido sobre un alimento o sobre los ingredientes alimentarios que no provoca transformaciones químicas o bioquímicas en sus componentes.

1.2.12. Proceso alimentario: Es toda acción o tratamiento ejercido sobre un alimento o sobre los ingredientes alimentarios que transforma química o bioquímicamente alguno o varios de sus componentes.

1.2.13. Preparación culinaria: Es el alimento preparado mediante procedimientos de elaboración propios de la cocina, con o sin envasado ulterior.

1.2.14. Producto alimentario: Es todo producto que, en general, no posee valor nutritivo y, habitualmente, no se consume como tal, que se utiliza para obtener alimentos semielaborados o alimentos elaborados. Se distingue los siguientes: coadyuvantes de elaboración, productos de nutrición, gases impelentes y de envasado, excipientes para productos químicos y biológicos de uso alimentario, productos para recubrimiento y fumigantes.

1.2.15. Material alimentario: Es todo artículo que sin ser un ingrediente alimentario puede entrar en contacto con un alimento durante su elaboración, su almacenamiento o su comercialización. Se distingue los siguientes: envases, empaques, embalajes, cierres, rótulos, etiquetas, tintas, lubricantes, materiales de limpieza y de desinfección.

1.2.16. Consumidor: Es toda persona física o jurídica que se procura alimentos para consumo propio o de terceros.

1.2.17. Consumidor final: Es toda persona que ingiere alimentos.

1.2.18. Alimento de consumo directo: Es el alimento que llega al consumidor final en condiciones de ser ingerido directamente.

1.2.19. Producto genuino: Es el que se ajusta a todas las especificaciones establecidas por las disposiciones en vigencia. Se incluye en esta denominación: alimentos; ingredientes; productos y materiales alimentarios.

1.2.20. Alimento genuino: Es el alimento que es considerado producto genuino. Sus caracteres sensoriales, sus ingredientes y su valor nutritivo deben responder a los que son propios del tipo de alimento de que se trata y en su denominación, envase, rotulación y presentación responderá a lo establecido en las disposiciones en vigencia.

1.2.21. Alimento no genuino: Es el alimento que no se ajusta a una o más de las especificaciones establecidas por las disposiciones en vigencia. Se reconoce los siguientes: falsificado, adulterado, contaminado, alterado y mal rotulado.

1.2.22. Alimento falsificado: Es el alimento que presenta la apariencia y caracteres generales de un alimento genuino, protegido o no por marca registrada, y se denomina como éste sin serlo o no procede del verdadero fabricante que se expresa o de la zona de producción conocida o declarada.

1.2.23. Alimento adulterado: Es el alimento que ha sido privado parcial o totalmente de los componentes característicos del genuino, sustituyéndolos o no por otros inertes o extraños, o que ha sido tratado con agentes diversos para disimular alteraciones o defectos de elaboración. También se considera alimento adulterado el que ha sido adicionado de agua u otro producto de relleno.

1.2.24. Alimento contaminado: Es el alimento que contiene contaminantes en cantidades superiores a las máximas admitidas por las disposiciones en vigencia o cuyo contenido microbiano supere los límites establecidos en el mismo. Se incluye en esta denominación el alimento procedente de animales enfermos, excepto en los casos permitidos expresamente por la Inspección Veterinaria Oficial.

1.2.25. Alimento alterado: Es el alimento que ha sufrido averías, deterioros, envejecimiento o modificaciones en su composición intrínseca por la acción de humedad, temperatura, aire, radiaciones, enzimas, microorganismos o parásitos, aún cuando se mantenga inocuo.

1.2.26. Alimento mal rotulado: Es el alimento cuya rotulación no cumple con las disposiciones en vigencia.

1.2.27. Alimento mal envasado: Es el alimento que está contenido en un envase no autorizado por las disposiciones en vigencia o en un envase diferente al que se presentó en el momento de la habilitación.

1.2.28. Producto extraño: Es todo componente no normal de un alimento genuino.

1.2.29. Contaminante: Es todo producto extraño cuya presencia en el alimento es de carácter accidental. Se incluye: sustancias residuales biológicas; los microorganismos, sus metabolitos o sus toxinas, compuestos orgánicos e inorgánicos; elementos radioactivos; vegetales foráneos y animales, sus restos o sus excrementos.

1.2.30. Sustancias residuales biológicas: Son las sustancias, incluidas sus metabolitos, que se hallan en un alimento como consecuencia del tratamiento o exposición de un animal o planta vivos, a plaguicidas, compuestos orgánicos o inorgánicos, hormonas, sustancias de acción hormonal, promotores del crecimiento, antibióticos, antihelmínticos, tranquilizantes u otros agentes terapéuticos o profilácticos.

1.2.31. Alimento modificado: Es todo alimento elaborado que se presenta envasado y ha sido preparado específicamente para atender los requerimientos especiales de un cierto tipo de consumidores. Difiere de sus similares de consumo corriente porque su contenido en uno o más nutrimentos ha sido especialmente regulado, o fibra, su composición química o sus caracteres físicos.

1.2.32. Alimento apto para el consumo: Sólo se considera como tales a los alimentos genuinos de consumo corriente y a los alimentos modificados genuinos.

1.2.33. Alimento no apto para el consumo: Es el alimento falsificado, adulterado, contaminado, alterado o mal envasado, o cualquiera que puede originar en quien lo ingiere, real o potencialmente, procesos patológicos, con o sin lesión efectiva de la integridad física. También se considera alimento no apto al que no siendo perjudicial en el momento inmediato a su consumo se puede prever o sospechar que su ingestión repetida entraña peligro para la salud sin que ello obedezca a su uso inmoderado o inoportuno o a consumo irreflexivo del mismo.

1.2.34. Alimento perecedero: Es el alimento que, por sus características, exige, condiciones especiales para su conservación durante la distribución, el almacenamiento y la comercialización.

1.2.35. Alimento refrigerado: Es el alimento que ha sido enfriado por medio del frío artificial y se mantiene a temperatura no superior a 7° C sin que ninguna de sus partes se congele, conservando sus características sensoriales y nutritivas originales.

1.2.36. Alimento conservado: Es el alimento que ha sido sometido a procedimientos alimentarios autorizados en condiciones adecuadas y que es apto para el consumo por un lapso superior al que es dable esperar si no se sometiera a los mismos.

1.2.37. Alimento congelado: Es el alimento conservado que ha sido enfriado a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas y se mantiene así hasta su entrega al consumidor final.

1.2.38. Conserva alimenticia o conserva: Es el alimento conservado, contenido en envase hermético que ha sido sometido a tratamientos térmicos en condiciones tales que retiene sus características deseables y que se puede almacenar bajo condiciones habituales sin refrigeración.

1.2.39. Empresa alimentaria: Es la organización dedicada a la realización de una o más de las siguientes actividades: industrialización, importación, exportación, fraccionamiento, almacenamiento, distribución o comercialización de alimentos. Por extensión se incluye en esta denominación a la organización dedicada al suministro de preparaciones culinarias.

1.2.40. Titular de una empresa alimentaria: Es la persona física o jurídica que representa a una empresa alimentaria frente a las Oficinas Bromatológicas competentes y que es responsable de las actividades que realiza dicha empresa. El titular de una empresa alimentaria puede delegar su representatividad y su responsabilidad en un representante legal quien, en cualquier oportunidad que se le solicite, debe probar fehacientemente el carácter de su representación.

1.2.41. Oficina Bromatológica competente: Es la oficina a la cual, mediante disposiciones en vigencia, se le otorgan facultades para la inspección, la habilitación, el registro o la inscripción de empresas alimentarias, de alimentos, de productos alimentarios o de materiales alimentarios (según corresponda en cada caso) o de proveedores de empresas alimentarias. A los efectos de esta ordenanza se distingue entre Oficinas Bromatológicas municipales y no municipales.

1.2.42. Control, examen o inspección bromatológico: Es el estudio de las características generales y de algunas o de todas las propiedades físicas, físico-químicas, químicas, macroscópicas, sensoriales, microscópicas y microbiológicas de alimentos así como de ingredientes, productos, materiales y útiles alimentarios.

1.2.43. Habilitación de una empresa alimentaria: Es el acto por el cual la Oficina Bromatológica competente autoriza a una empresa a realizar una o más de las actividades previstas en el artículo 1.2.39.

1.2.44. Habilitación de alimentos: Es el acto por el cual la oficina Bromatológica competente autoriza que un alimento dado pueda ser objeto de elaboración, fraccionamiento industrial o importación para su comercialización.

1.2.45. Registro bromatológico de empresas alimentarias o de alimentos: Es el acto por el cual la Oficina Bromatológica competente le adjudica a una empresa o a un alimento, una vez habilitados, un número único de validez nacional.

1.2.46. Inscripción bromatológica de alimentos: Es el acto por el cual las Oficinas Bromatológicas Municipales toman nota, a los efectos del control bromatológico dentro de su jurisdicción, que un alimento que ya ha sido habilitado y registrado por una Oficina Bromatológica competente, municipal o no municipal.

1.2.47. Proveedor de empresas alimentarias: Es toda persona física o jurídica que suministre ingredientes, productos o materiales alimentarios a las empresas alimentarias.

1.2.48. Industrialización de alimentos: Es el conjunto de todas las tareas que se llevan a cabo en una industria alimentaria para la obtención de un alimento elaborado pronto para su comercialización.

1.2.49. Industria alimentaria: Es toda organización industrial que posee una fábrica de alimentos.

1.2.50. Fábrica de alimentos: Es el ámbito que comprende el local y el área, hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se practican procedimientos alimentarios.

1.2.51. Importación de alimentos: Es la operación aduanera de entrada consistente en la introducción definitiva al mercado de alimentos procedentes del exterior del territorio aduanero nacional.

1.2.52. Importador de alimentos: Es toda persona física o jurídica que realiza la operación aduanera de importación de alimentos, de acuerdo a los procedimientos legales y reglamentarios en vigencia.

1.2.53. Exportación de alimentos: Es la operación aduanera consistente en la salida de plaza de alimentos para ser consumidos en el exterior del territorio aduanero nacional.

1.2.54. Fraccionamiento de alimentos: Es la operación alimentaria que acondiciona un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor final.

1.2.55. Fraccionador de alimentos: Es toda persona física o jurídica que posee un local destinado exclusivamente a la operación de fraccionamiento y operaciones complementarias realizadas a los efectos de la presentación de alimentos al consumidor final.

1.2.56. Almacenamiento de alimentos: Es el conjunto de tareas que se realizan para mantener los alimentos aptos para su posterior utilización, sin practicar sobre ellos ningún procedimiento de elaboración.

1.2.57. Depósito para alimentos: Es el local destinado exclusivamente al almacenamiento de alimentos que debe cumplir los requisitos establecidos en las disposiciones en vigencia.

1.2.58. Distribución de alimentos: Es el conjunto de tareas que se realizan para hacer llegar los alimentos hasta los lugares de entrega a los consumidores de los mismos, incluyendo el transporte en vehículos adecuados para tal fin.

1.2.59. Comercialización de alimentos: Es el conjunto de tareas que incluye todas o algunas de las siguientes: distribución, depósito, exhibición, promoción, publicidad, entrega al consumidor y venta de alimentos.

1.2.60. Comercio alimentario: Es el local en el cual se realiza la actividad de comercialización de alimentos.

1.2.61. Manipulación de alimentos: Es el conjunto de procedimientos alimentarios llevados a cabo empleando las manos o diversos útiles alimentarios.

1.2.62. Útil alimentario: Es todo equipo, manual o mecánico, o cualquier parte del mismo, que se utiliza en, en una empresa alimentaria, para llevar a cabo cualquiera de sus actividades. Los útiles alimentarios pueden o no entrar en contacto directo con los alimentos o sus ingredientes.

1.2.63. Envase para alimentos: Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte de alimentos. Se lo considera apto cuando satisface las especificaciones de las disposiciones en vigencia.

1.2.64. Envase primario o recipiente: Es el envase para alimentos que se encuentra en contacto directo con los mismos.

1.2.65. Envase secundario o empaque: Es el envase para alimentos que contiene uno o varios envases primarios.

1.2.66. Envase terciario o embalaje: Es el envase para alimentos que contiene uno o varios envases secundarios.

1.2.67. Envase de primer uso: Es el envase nuevo, que no ha sido utilizado previamente.

1.2.68. Envase característico: Es el envase cuya forma, tamaño, color, leyenda e identificación, permiten reconocerlo para uso de un determinado tipo de alimentos.

1.2.69. Rotulación: Es toda inscripción, leyenda o imagen que esté impresa, marcada, adherida o grabada y que se encuentre unida en forma permanente a un alimento o a un envase que lo contiene. La rotulación debe identificar al alimento de acuerdo a las disposiciones en vigencia.

1.2.70. Inspección de empresas alimentarias: Es el acto por el cual personal idóneo, perteneciente a las Oficinas Bromatológicas competentes, examina las condiciones higiénico-sanitarias, de instalación y de funcionamiento de las empresas.

SECCIÓN 3 SERVICIOS DE CONTROL ALIMENTARIO (BROMATOLÓGICO)

1.3.1. La función de hacer cumplir, fielmente, en su letra y en su espíritu las disposiciones alimentarias emanadas de la autoridad competente será cometido a un Servicio Municipal técnico y especializado en materia de alimentos, su regulación y su control estará a cargo de profesionales competentes en la materia.

1.3.2. Los Servicios de control alimentario (bromatológico) cumplirán su cometido de represión de fraudes y de policía higiénico-sanitaria de los alimentos en aplicación de las disposiciones en vigencia ya sea nacionales o departamentales.

1.3.4. De las diversas funciones de los servicios de regulación y control alimentario (bromatológico) se destaca:

a) Desarrollar, utilizando los medios de comunicación más idóneos, tareas de prevención tendientes a impedir la comisión voluntaria o involuntaria de infracciones a las disposiciones alimentarias en vigencia tanto de carácter nacional como, en lo pertinente, las de carácter municipal. Entiéndese por tal, no sólo a las que se refieren al alimento en sí mismo, su envase y su rotulación, sino también las que se refieren a los locales, sus instalaciones y los lugares en que se manipule, elabore, almacene, transporte, comercialice o se entregue cualquier tipo de alimento.

b) Mantener al día un registro actualizado, por rubros alimentarios de las empresas alimentarias, su ubicación, nombre y domicilio del propietario y de su representante técnico cuando corresponda.

c) Mantener al día la información pertinente, para conocer con prontitud la realidad en materia higiénico-sanitaria de las empresas. Realizando las inspecciones y muestreos pertinentes, con carácter masivo o puntuales si corresponde de:

- a) las plantas físicas, instalaciones y equipos de empresas alimentarias, ferias y mercados;
- b) de la forma de manipular los alimentos cualquiera sea su tipo, origen y finalidad;
- c) del personal afectado directa o indirectamente a la manipulación de alimentos.

d) Realizar los muestreos pertinentes (masivos y puntuales) y los análisis bromatológicos necesarios de alimentos cualquiera sea su origen y razón de su existencia a los efectos de conocer la realidad imperante en materia de genuinidad de los mismos, incluido en ello el control de su envase y rotulación.

e) Cuando corresponda proceder al comiso de toda clase de alimentos (cualquiera sea su origen, su tipo o su finalidad) que decreta la autoridad municipal competente.

f) Intervenir toda clase de alimentos, de utensilios, envases, rótulos o publicidad (cualquiera sea su origen, su tipo o su finalidad) que en una inspección o en un examen primario se presenten, a juicio del o los técnicos actuantes, en posible infracción de las disposiciones alimentarias (bromatológicas) en vigencia.

Esta operación consistirá en tomar las medidas necesarias para impedir el uso o desplazamiento de los materiales en cuestión en espera de su examen bromatológico o la decisión de su liberación o decomiso.

g) Realizar tareas de investigación científica o tecnológica para el mejor cumplimiento de las tareas enumeradas anteriormente.

h) Enviar a la Comisión Permanente de Control de los Alimentos las propuestas que estime conveniente para modificar o actualizar las disposiciones bromatológicas en vigencia.

i) Realizar la divulgación y recomendaciones de hábitos higiénico-alimentarios apropiados a la población de su zona de influencia.

SECCIÓN 4

REPRESENTACIÓN TÉCNICA DE LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

1.4.1. Las Oficinas Bromatológicas competentes podrán exigir, en circunstancias especiales, que las empresas alimentarias designen un representante técnico.

1.4.2. En tal caso se permitirá actuar como representante técnico de empresas alimentarias a los profesionales universitarios o a los técnicos con título expedido o revalidado por la Universidad de la República o por el Consejo de Educación Técnico Profesional (Universidad del Trabajo del Uruguay). En cualquier caso el título habilitante deberá acreditar idoneidad en la materia en general y para la circunstancia especial planteada. A tales efectos será presentada una fotocopia de dicho documento, cuando la Oficina Bromatológica lo considere necesario.

1.4.3. Las empresas alimentarias deben tener un representante técnico en los siguientes casos:

a) presentación de solicitud y documentación que la acompaña para la habilitación bromatológica de todo tipo de empresa alimentaria;

b) presentación de la solicitud y documentación que la acompaña para la habilitación bromatológica de alimentos (tanto nacionales como importados);

c) presentación de la solicitud y documentación que la acompaña para la habilitación bromatológica de productos y materiales alimentarios;

- d) cuando se disponga a texto expreso en las disposiciones en vigencia debido a la naturaleza o complejidad de los alimentos involucrados o de los procedimientos alimentarios empleados;
- e) cuando la empresa se dedica a la elaboración o a la importancia de alimentos modificados;
- f) cuando la Oficina Bromatológica competente intime a la empresa debido a que se haya constatado reiteradamente que los procedimientos de elaboración no son correctos;
- g) cuando se plantee un litigio que implique un peritaje analítico;
- h) en cualquier otra circunstancia especial que a juicio de la Oficina Bromatológica competente, amerite tal exigencia.

1.4.4. El representante técnico que actúe en trámites relacionados con productos importados debe poseer domicilio estable en Uruguay.

1.4.5. En todos los casos el profesional universitario o técnico actuante asume la responsabilidad técnica y legal correspondiente, ateniéndose a las consecuencias que de ello deriven.

1.4.6. Las Oficinas Bromatológicas competentes podrán llevar un registro permanente de los representantes técnicos de las empresas alimentarias.

1.4.7. La representación técnica puede ser de carácter permanente o de carácter transitorio hasta la culminación del trámite correspondiente, lo cual puede ser manifestado en el momento en que se presente la respectiva solicitud.

1.4.8. Es obligación de los titulares de las empresas alimentarias y de sus representantes técnicos, en forma conjunta o indistinta, comunicar a la Oficina Bromatológica competente cualquier cambio en la vinculación entre ambos.

CAPÍTULO 2 *EMPRESAS ALIMENTARIAS*

SECCIÓN 1 **HABILITACIÓN Y REGISTRO MUNICIPALES**

2.1.1. A los efectos de la presente ordenanza quedan comprendidas en la denominación de empresas alimentarias (ver definición 1.2.39) las organizaciones dedicadas a industrializar, importar, exportar, fraccionar, almacenar o comercializar alimentos.

2.1.2. Toda empresa alimentaria, para iniciar sus actividades o cuando se presente cualquier situación de las indicadas en el artículo 2.1.8. deberá obtener la habilitación y el registro bromatológicos correspondientes.

2.1.3. El registro bromatológico será otorgado por la Oficina Bromatológica Municipal con jurisdicción en el lugar en que se encuentra emplazada la empresa, sin menoscabo de lo que establezcan las Oficinas bromatológicas no municipales. Dicho registro tendrá validez nacional y será el que se utilizará en la formación del número de registro de alimentos.

2.1.4. La solicitud de habilitación de cualquier empresa alimentaria debe ser presentada en el formulario correspondiente por parte del titular de la empresa alimentaria.

Las Oficinas Bromatológicas competentes establecerán con carácter general, los casos en que se exigirá que esta solicitud sea firmada, conjuntamente, por un representante técnico que satisfaga las condiciones establecidas en el Art. 1.4.2., quien podrá en esta instancia manifestar que su vinculación con la empresa finaliza en el momento en el cual culmine el trámite correspondiente. También podrá exigir la firma de un técnico responsable cuando en un caso particular y por razones fundadas, la Oficina Bromatológica competente lo entienda necesario para mejor proveer.

2.1.5. La solicitud que se indica en el artículo anterior debe ser acompañada, como mínimo, de la siguiente documentación:

- a) datos completos identificatorios de la empresa, incluyendo la totalidad de las actividades a las cuales se dedicará;
- b) datos identificatorios del titular de la empresa;
- c) datos identificatorios del representante legal, si corresponde;
- d) datos identificatorios del representante técnico de la empresa si corresponde;
- e) declaración jurada del titular de la empresa, y de su representante técnico, de que conoce las disposiciones legales y reglamentarias en vigencia y, en particular, las disposiciones bromatológicas relativas a la actividad empresarial a la cual se dedicará;
- f) certificado expedido por la División Salud Ambiental del Ministerio de Salud Pública;
- g) certificado expedido por Oficinas Municipales no bromatológicas.
- h) otros certificados que puedan corresponder según el tipo de alimentos y de actividad a desarrollar;
- i) declaración de los procesos alimentarios que ha de emplear y los tipos de equipos en los cuales los llevará a cabo;
- j) listado de los alimentos que comercializará para todo tipo de consumidores;
- k) memoria descriptiva sucinta de las condiciones de procesamiento de cada tipo de alimento que figure en el listado anteriormente mencionado;
- l) cualquier otra documentación que pueda ser solicitada en forma fundada por la Oficina Bromatológica competente.

La documentación solicitada en i) y k) sólo se exigirá para las industrias alimentarias.

2.1.6. Una vez presentada la solicitud de habilitación, acompañada de la correspondiente documentación, en forma correcta y completa a juicio de la Oficina Bromatológica competente, ésta efectuará las correspondientes inspecciones a los efectos de verificar las condiciones locativas y operativas.

2.1.7. Si se cumplen las exigencias de carácter general para las empresas alimentarias y las específicas para el tipo de actividad, se procederá a habilitar la empresa y otorgarle un número de registro de validez nacional con el cual se identificará ante cualquiera de las restantes Oficinas Bromatológicas.

2.1.8. La habilitación deberá ser renovada en los siguientes casos:

- a) cuando se modifique o reforme el local habilitado;
- b) cuando se modifique o amplíe las actividades desarrolladas;
- c) cuando la empresa cambie de titular;
- d) cuando se deje de operar por un lapso superior a 180 días hábiles;

2.1.9. La habilitación podrá ser revocada en los siguientes casos:

- a) cuando se constara, mediante inspección, que la empresa está operando en condiciones inadecuadas;
- b) cuando se compruebe que comercializa alimentos no genuinos.

HABILITACIÓN Y REGISTRO DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE

2.1.10. Los vehículos de transporte de alimentos deben ser habilitados y registrados en la Oficina Bromatológica Municipal con jurisdicción en el departamento donde está emplazada la empresa alimentaria propietaria. Este registro será reconocido por las demás Oficinas Bromatológicas Municipales y no municipales, sin perjuicio de los controles inspectivos correspondientes.

2.1.11. Una vez comprobado que se cumplen los requisitos específicos a que se refiere la Sección 2 del Capítulo 6 se procederá a otorgar la habilitación y registro, la que podrá ser particular o general para todo tipo de alimento.

SECCIÓN 2 CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS LOCALES

2.2.1. Los locales y las áreas, hasta el cerco perimetral que los rodea, de todas las empresas alimentarias deberán reunir las condiciones indispensables para asegurar la ausencia de olores desagradables, humo, polvo y otros contaminantes ambientales.

2.2.2. No se permitirá el emplazamiento de empresas alimentarias en zonas declaradas como insalubres por los organismos competentes o aquellas en las que a juicio de los mismos o de las Oficinas Bromatológicas competentes carezcan de las condiciones ambientales aceptables.

2.2.3. El edificio será de construcción sólida y estará provisto de dispositivos que impidan la entrada en el mismo de insectos, pájaros, roedores o parásitos de cualquier clase.

2.2.4. Los locales de empresas alimentarias deberán proyectarse de modo que puedan limpiarse correctamente y con facilidad y deberán mantenerse en todo momento en buen estado de conservación, presentación y aseo. Poseerán pisos contruidos con materiales impermeables. La Oficina Bromatológica competente podrá ordenar limpieza, blanqueo o pintura, cuando lo considere conveniente.

2.2.5. Los locales estarán bien iluminados y ventilados y los elementos de calefacción funcionarán correctamente de manera de no producir humo ni vapores contaminantes. Se evitará la utilización de sistemas de ventilación que provoquen la contaminación de los alimentos (por ejemplo ventiladores).

2.2.6. La instalación eléctrica será empotrada o exterior, perfectamente recubierta por caños aislantes, y adosada a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes y, en lo posible, deberá evitarse que los adosados al techo, corran por encima de mesas, recipientes u otros utensilios de manipulación de alimentos. Los elementos luminosos deberán estar protegidos por materiales inastillables.

2.2.7. En los sectores de empresas alimentarias destinados a elaboración, fraccionamiento industrial o depósito, las paredes, techos y pisos deberán ser de fácil limpieza y desinfección. En las zonas de elaboración, los pisos poseerán el declive necesario para la evacuación rápida y libre del agua de lavado utilizada, hacia sumidero tipo sifoide, impidiendo su acumulación en los mismos.

2.2.8. En los sectores destinados a elaboración, fraccionamiento industrial o depósito de alimentos, las paredes deberán impermeabilizarse adecuadamente con azulejos, pinturas “epoxi”, baldosas vidriadas, mármol, diversas clases de láminas metálicas, inoxidable como el acero y aleaciones de aluminio, hasta 2 metros de altura en cada nivel de trabajo. La unión al piso se hará con zócalo sanitario y la unión entre paredes hasta la altura del revestimiento se hará también eliminando los ángulos rectos con ángulo sanitario.

2.2.9. Las aberturas deberán ser de material resistente y las exteriores contarán con protección contra insectos de construcción tal que facilite su limpieza. Los rebordes de las ventanas deberán tener, hacia adentro del local y hacia el piso, una inclinación de 45 grados y estarán en perfecto estado de conservación.

2.2.10. Queda prohibida la entrada a los locales de perros, gatos u otros animales.

2.2.11. Las instalaciones, deberán mantenerse permanentemente en buen estado de conservación y funcionamiento, realizando con prontitud las refacciones necesarias para que satisfagan en todo momento las exigencias de esta ordenanza.

2.2.12. La higiene de los locales se hará en forma apropiada con materiales y útiles aptos para tal fin. Se dará una particular atención a las zonas consideradas críticas.

2.2.13. En los locales donde se manipulen alimentos se dispondrá de recipientes adecuados en número y con capacidad suficiente, para verter en ellos los residuos y basuras. Estarán provistos de tapa apropiada y serán fácilmente higienizables. Cuando el material empleado en su construcción o fabricación sea susceptible de alterarse, se pintarán correctamente con pintura de color claro. Deberán retirarse y lavarse con la periodicidad necesaria para evitar la descomposición de los residuos en el lugar.

SERVICIOS SANITARIOS

2.2.14. En toda empresa alimentaria será obligatorio disponer de servicios sanitarios, los que no tendrán comunicación directa con los lugares destinados a la manipulación de alimentos, y en ningún caso, se podrán ventilar a expensas de aquellos. Todo establecimiento donde trabajen hombres y mujeres en cantidad de 5 o más, deberá poseer vestuarios y servicios sanitarios separados para hombres y mujeres, cada uno de los cuales contará como mínimo con un inodoro, un lavatorio, una ducha de agua fría y caliente.

2.2.15. Cuando se instale un solo servicio sanitario este tendrá una superficie mínima de 2.40 m², lado mínimo 1.20 metros y altura mínima 2.20 metros. Como mínimo tendrá WC y lavatorio, el WC deberá separarse del resto de los aparatos en un compartimento cuyas medidas serán: superficie mínima 0.8 metros cuadrados, lado mínimo 0.8 metros, altura 2.20 metros. Un servicio sanitario de estas características servirá para un máximo de 15 operarios.

Para el caso de instalarse una batería de inodoros, las dimensiones mínimas de los locales donde se ubiquen los WC serán las antes indicadas. El número de servicios sanitarios, conteniendo inodoro o taza higiénica, estará de acuerdo al número de trabajadores por turno y sexo, en la siguiente forma:

Hasta 100 trabajadores: 1 cada 15 trabajadores o fracción.

De 101 hasta 200: 1 cada 20 trabajadores o fracción.

De 201 hasta 300: 1 cada 25 trabajadores o fracción.

Para más de 300: 1 cada 30 trabajadores sin limitación.

En los servicios destinados a hombres podrá sustituirse la mitad de los inodoros o tazas higiénicas por urinarios o mingitorios con descarga de agua automática.

Están prohibidas las sillas turcas y los asientos de fábrica.

2.2.16. Las paredes, pisos, zócalos y techos deberán ser lisos, impermeables y lavables, con revestimiento de 2 metros de altura mínima con materiales de las mismas características que los enunciados en 2.2.8. Se evitará los ángulos rectos empleando ángulo sanitario. La ventilación será obligatoria en todos los casos, la que podrá ser natural y directa a espacios libres a través de aberturas protegidas con mallas que no permitan el ingreso de insectos. La iluminación podrá ser artificial.

2.2.17. En los servicios sanitarios existirán lavatorios provistos de jabón preferentemente líquido, cepillo de uñas, toallas descartables o equipos mecánicos para el secado de las manos, prohibiéndose el uso de toallas de tela. Lucirán carteles en los que se indicará al personal la obligación de lavarse las manos después de hacer uso de esos servicios.

2.2.18. Las empresas que brinden servicio de mesa al público deberán poseer como mínimo un servicio sanitario por sexo. Los servicios sanitarios para uso del público no comunicarán directamente con salas de elaboración de alimentos. En el caso de salones comedores, estarán separados de éstos mediante mamparas frontales. Deberán mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene y funcionamiento.

SECCIÓN 3 SERVICIOS GENERALES SUMINISTRO DE AGUA

2.3.1. Toda empresa alimentaria emplazada en una zona donde exista red pública de abastecimiento de agua, deberá obligatoriamente conectarse a la red.

2.3.2. Las empresas alimentarias emplazadas en zonas donde no exista red pública de abastecimiento de agua, o el mismo sea insuficiente a juicio de la Oficina Bromatológica competente, deberá emplear sistemas de tratamiento adecuados, previamente aprobados por el organismo competente, quien también deberá autorizar la fuente que se proponga.

2.3.3. En los casos mencionados en el artículo anterior, la fuente de abastecimiento de agua deberá, previamente a iniciarse su utilización, ser analizada por un laboratorio oficial para comprobar su potabilidad; dichos análisis se repetirán periódicamente.

2.3.4. Los tanques de almacenamiento y distribución de agua cumplirán con la norma UNIT. Asimismo serán sometidos a limpieza periódica, en plazos no mayores a 6 meses, asegurándose que en todo momento se encuentren en aceptables condiciones higiénicas.

2.3.5. En los casos de existencia de depósito de agua subterránea, deberá certificarse su potabilidad cada 6 meses como mínimo o las veces que la Oficina Bromatológica lo requiera. Podrá exigirse, aún para el caso de abastecimiento de la red pública, una cloración o rechloración del agua para mantener, como mínimo, los niveles indicados por las normas de O.S.E. y, en casos especiales las que fije la Comisión Técnica Permanente.

2.3.6. Deberá disponerse de un abundante suministro de agua potable fría y, cuando fuere necesario, de agua potable caliente.

SUMINISTRO DE HIELO

2.3.7. El hielo a utilizar por las empresas alimentarias se fabricará con agua potable. Su tratamiento, manipulación, almacenamiento o utilización se efectuarán de modo de protegerlo de contaminaciones.

SUMINISTRO DE VAPOR

2.3.8. Cuando se utilice vapor por parte de empresas alimentarias, el mismo deberá ser de calidad alimentaria.

SANEAMIENTO

2.3.9. Toda empresa alimentaria emplazada en zona donde exista red pública de saneamiento deberá, obligatoriamente, conectar a ella los desagües de las aguas negras. En los casos que no exista red pública, la disposición de las aguas negras se hará mediante sistemas sanitarios aprobados por los organismos competentes.

2.3.10. Las empresas alimentarias emplazadas en zonas donde no exista red pública de saneamiento, deberán emplear sistemas de depuración eficiente, previamente aprobados por el organismo competente, quien también deberá autorizar el uso del cuerpo receptor que se proponga.

2.3.11. Las aguas residuales industriales podrán ser vertidas en la red pública de saneamiento, previa autorización de las oficinas competentes. En caso que no se conceda esa autorización por tratarse de aguas agresivas para la red, para la instalación de depuración o para el cuerpo receptor, deberá recurrirse a una instalación adecuada de depuración de aguas que deberá ser sometida a aprobación del organismo competente.

2.3.12. Las tuberías de eliminación de aguas residuales (incluidos los sifones de conexión) deberán ser de dimensiones adecuadas para soportar cargas máximas. Las conexiones deberán ser herméticas y disponer de puntos de inspección y estar provistas de tuberías de ventilación reglamentarias. La eliminación de aguas residuales se efectuará de tal modo que no pueda contaminar el suministro de agua potable.

SECCIÓN 4
DISPOSICIONES GENERALES SOBRE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

2.4.1. Queda prohibido:

- a) la manipulación de alimentos que no posean la calidad de genuinos, de acuerdo a las disposiciones contenidas en la presente reglamentación.
- b) manipular alimentos en forma que se considere peligrosa para la salud del consumidor, sea por efecto de contaminaciones, por impericia de los manipuladores, por el empleo de tecnología errónea o inadecuada o por falta de higiene en el local o en los útiles alimentarios;
- c) manipular alimentos en locales que no hayan sido habilitados previamente por la Oficina Bromatológica Municipal competente;
- d) realizar procedimientos alimentarios que puedan contribuir a ocultar o disimular el uso de ingredientes no genuinos;
- e) la reutilización para elaborar alimentos de sobrantes o residuos de preparaciones anteriores.

2.4.2. La zona o lugar donde se manipulan alimentos estará completamente separada de aquellas partes o sectores del edificio que se utilicen como vivienda o para asiento de otras reparticiones que se consideren fuentes de contaminación.

SECCIÓN 5
PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS

2.5.1. El personal de todas las empresas alimentarias, sin excepción, cualquiera sea la función que desempeñe, deberá poseer carné de salud en vigencia expedido por las oficinas municipales correspondientes o por el Ministerio de Salud Pública, de acuerdo a lo establecido por el Decreto 62/983 del Ministerio de Salud Pública o sus modificaciones vigentes.

El referido documento se exhibirá a los funcionarios competentes toda vez que les sea solicitado.

2.5.2. En toda empresa elaboradora de alimentos se instruirá al personal afectado a la manipulación, a fin de obtener su capacitación desde el punto de vista tecnológico e higiénico. Esta tarea será de responsabilidad del titular de la empresa.

2.5.3. En el expendio de alimentos no previamente envasados (pan, otros productos de panificación, productos de confitería, sandwiches, fiambres, quesos, helados, dulces, pastas y otros), las personas afectadas a tal función no podrán manipular dinero o cumplir tareas que puedan contaminar sus manos o ropas. Exceptúase de esta prohibición a quienes expendan frutas y verduras o los alimentos antes referidos mediante la utilización de pinzas metálicas u otros dispositivos que eviten el contacto directo con las manos del expendedor.

2.5.4. Las personas que padezcan enfermedades o lesiones de la piel o de los ojos, no podrán intervenir en ningún proceso de elaboración, envasado, distribución o comercio de alimentos aunque aquellas no sean de naturaleza infecciosa.

2.5.5. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior, las Oficinas Bromatológicas competentes podrán exigir que cualquier persona afectada a las actividades de las empresas alimentarias se someta a los exámenes médicos que se estimen necesarios, en cuyo caso, quedará en suspenso la vigencia del carné de salud respectivo.

2.5.6. El personal de todas las empresas alimentarias a que se refiere este capítulo deberá encontrarse, en todo momento, en condiciones aceptables de higiene y usar vestimenta (túnica o uniforme) lavable, limpia y de color claro. Será obligatorio el uso de gorros o cofias que cubran los cabellos de toda persona que se encuentra afectada a la manipulación de alimentos no previamente envasados y a la elaboración de alimentos en general, exceptuando la venta de frutas y verduras.

2.5.7. Dicho personal está obligado a proceder a un cuidadoso lavado de sus manos y antebrazos con agua y jabón toda vez que inicie o reinicie sus tareas.

2.5.8. Dentro de los locales donde se manipule alimentos queda prohibido comer, salivar, fumar, masticar gomas o similares, así como la presencia de personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas.

SECCIÓN 6 ÚTILES ALIMENTARIOS

2.6.1. Las superficies de los útiles alimentarios que normalmente están en contacto con los alimentos, deberán ser lisas y no presentar deterioros. Estas superficies no podrán ceder material tóxico, serán inatacables por los productos alimenticios y capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza.

Los útiles de trabajo además de limpiarse inmediatamente después de su uso deberán mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene. La limpieza y la desinfección deberán efectuarse solamente empleando materiales alimentarios autorizados para tal fin.

2.6.2. Queda permitido el empleo de los siguientes materiales para la construcción de las partes de los útiles alimentarios que estarán en contacto con los alimentos:

- a) acero inoxidable, acero, hierro cromado;
- b) cobre, latón o bronce revestidos en la parte en contacto con los alimentos con metales nobles, níquel, estaño puro o cromo. Se exceptúan de la exigencia del revestimiento los recipientes para la cocción de dulces, almíbares, garrapiñada o de aquellos alimentos que se procesan mediante la utilización de materiales cuyo uso sea tradicional;
- c) estaño, níquel, cromo y aluminio técnicamente puros, así como sus aleaciones con metales inocuos;
- d) materiales plásticos aptas para uso alimentario.

2.6.3. Los materiales metálicos mencionados en el artículo anterior no podrán contener más de 1% de cada uno de los siguientes metales: plomo, antimonio, zinc o cobre, ni más de 0,5% de arsénico. Las superficies estañadas en contacto con los alimentos contendrán el mínimo necesario de estaño apto desde el punto de vista bromatológico, para asegurar una protección correcta.

2.6.4. Los equipos de elaboración, ya sea por su construcción o por la ubicación en que se dispongan, deberán:

- a) asegurar una máxima higiene de elaboración;
- b) no constituir ellos mismos focos de contaminación y multiplicación microbiana;
- c) estar dispuestos de tal manera que permitan una correcta limpieza de su entorno.

2.6.5. Los equipos compresores y generadores de vapor se ubicarán en local o recinto adecuado y separados del lugar destinado a la elaboración, con excepción de aquellos equipos que formen una unidad no separable.

CAPÍTULO 3 ***INDUSTRIALIZACIÓN DE ALIMENTOS***

SECCIÓN 1 **ASPECTOS GENERALES**

3.1.1. La industrialización de alimentos (1.2.48) se lleva a cabo en industrias alimentarias (1.2.49) que posean una fábrica de alimentos (1.2.50) que debe cumplir con los requisitos generales establecidos para las empresas alimentarias.

3.1.2. Los distintos sectores de una fábrica de alimentos deberán ser diseñados de tal forma que no haya cruzamientos entre procedimientos de elaboración limpios y procedimientos de elaboración sucios mediante separaciones físicas u otras formas convenientes que se autoricen.

No se podrá utilizar los lugares destinados a la elaboración como pasajes habituales hacia otras zonas del establecimiento.

3.1.3. Los sectores destinados a la recepción y al almacenamiento de ingredientes alimentarios deberán ser diferentes a aquellos en los cuales se realicen los procedimientos alimentarios. Asimismo, los depósitos para alimentos elaborados deberán estar separados de los otros sectores.

3.1.4. Los ingredientes, productos y materiales alimentarios deben permanecer en el local de elaboración el tiempo mínimo indispensable para efectuar los correspondientes procedimientos de elaboración.

3.1.5. Las tuberías de agua caliente, vapor, etc., deberán seguir recorridos que eviten pasar por encima de mesas, recipientes u otros utensilios de manipulación de alimentos.

3.1.6. Inmediatamente a la entrada de cada local de elaboración o donde se manipulen alimentos, deberá disponerse de lavatorios o piletas dotadas de agua fría y caliente, preferentemente de accionamiento por pedal, por rodillas o por antebrazos, jabón, cepillo de uñas y toallas desechables o equipo mecánico para el secado de manos. Lucirán carteles en los que se indicará al personal la obligación de lavarse las manos antes de iniciar o reiniciar sus tareas.

3.1.7. Es obligatoria la selección y la higienización de los ingredientes y de los materiales alimentarios que así lo requieran.

3.1.8. No se permitirá la industrialización de alimentos en sótanos o subsuelos, a menos que cumplan con los siguientes requisitos:

- a) la iluminación no será nunca inferior a 300 lux,
- b) la aereación será suficiente y la renovación del aire se hará por presión positiva y con aire filtrado,
- c) serán de fácil y seguro acceso,
- d) sus paredes, pisos y techos poseerán aislación,
- e) la evacuación de efluentes debe ser tal que pueda realizarse por gravedad,
- f) las ventanas serán fijas.

3.1.9. El lugar destinado a cocimiento contará con sistema de extracción de vapores adecuado.

SECCIÓN 2

CARACTERÍSTICAS PARTICULARES DE LOS LOCALES INDUSTRIALES

3.2.1. Los locales de las industrias indicadas en esta sección deberán cumplir además de los requisitos generales establecidos en el Capítulo 2 y en la Sección 1 del Capítulo 3, las exigencias particulares que se establecen a continuación.

PANADERÍAS

3.2.2. Las diversas dependencias de las panaderías deberán disponerse en secciones separadas a saber:

- a) Despacho o expendio.
- b) Zona de elaboración o cuadra.
- c) Depósito de materia prima.
- d) Depósito de combustibles y útiles no alimentarios.
- e) Baños y vestuarios.

3.2.4. Las bandejas o canastas que contengan elaborados se depositarán a más de 50 cm. del suelo y convenientemente separadas de las paredes.

3.2.5. Hornos, mesas y máquinas: Los hornos de cocción y las chimeneas se instalarán a una distancia mínima de 50 cm de las paredes medianeras. La altura de las chimeneas deberá sobrepasar en 3 metros como mínimo el nivel del edificio colindante más alto. Las mesas y máquinas serán instaladas a una distancia no menor de 50 cm de las paredes y de 2 metros de la boca del o de los hornos.

3.2.6. Estufas: Contarán con pisos lisos e impermeables, techos lisos y de fácil limpieza y paredes de mampostería lisa. No debiéndose depositar los productos a elaborar en el suelo, contando para ello con soportes adecuados. En su interior no podrá haber más que los útiles necesarios, prohibiéndose expresamente el depósito de basuras.

3.2.7. Cuando en los establecimientos de panificación se elaboren masas o productos de pastelería se exigirá dentro de la cuadra la existencia de una zona especial para su elaboración que contará con pileta provista de desagües apropiados y mesada revestida de azulejos, acero inoxidable o revestimientos similares. Cuando la misma se sitúe adosada a la pared, ésta deberá estar revestida hasta una altura de 2 metros con azulejos, cerámica vidriada, grés o materiales similares.

3.2.8. Depósito de materia prima: Las paredes, pisos y techos serán lisos, lavables e impermeables. La materia prima se depositará sobre estantes o tarimas de madera sin pintar que la separen del suelo a una distancia mínima de 50 cm y a 50 cm como mínimo de la pared.

3.2.9. El transporte de los productos panificados deberá hacerse en vehículos, carros o canastos cerrados y revestidos con un material de fácil limpieza.

FÁBRICAS DE PASTAS ALIMENTICIAS

3.2.10. Fábrica de pastas secas: Estos establecimientos contarán con las siguientes secciones separadas a saber:

- a) Depósito de materia prima.
- b) Local de elaboración y envasado.
- c) Baños y vestuarios

3.2.11. Depósito de materia prima: Las paredes, pisos y techos serán lisos e impermeables. La materia prima se depositará sobre estantes o tarimas, de mampostería o de madera dura sin pintar, que la separe del suelo a una distancia mínima de 50 cm y a no menos de 50 cm de la pared.

3.2.12. Local de elaboración y envasado: La elaboración deberá hacerse mecánicamente pudiendo el enroscamiento hacerse en forma manual, exclusivamente en la fábrica de pastas frescas. La desecación será efectuada en cámaras cerradas y los fideos largos podrán colocarse sobre soportes de materiales inalterables. Los bastidores, zarandas y chatas estarán constituidas por una armazón cerrada con un tejido de material inalterable y contruidos de tal manera que superpuestos formen un conjunto sin solución de continuidad en las paredes laterales.

3.2.13. Las bandejas y canastas que contengan productos elaborados se depositarán como mínimo a 50 cm. del suelo y de la pared.

3.2.14. Fábrica de pastas frescas: Sus instalaciones se dispondrán en secciones separadas, al igual que lo indicado para la fábrica de pastas secas.

3.2.15. Local de elaboración y expendio: Se admite en este caso la coexistencia en un mismo ambiente de ambas secciones, siempre que el lugar de elaboración esté a no menos de 3 metros del mostrador de venta al público. Si la distancia es menor se exigirá un tabique divisorio que tendrá una altura mínima de 2 metros.

3.2.16. Para la elaboración de los rellenos, se contará con una sala especial provista de una pileta con desagües apropiados y una mesa revestida de azulejos, grés, acero inoxidable o similares. Cuando la misma esté adosada a la pared, ésta deberá estar revestida hasta una altura de 2 metros con azulejos, cerámica vidriada, grés s o similares.

ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALIZADORES DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y ESTABLECIMIENTOS DE ACOPIO, DEPÓSITO, CLASIFICACIÓN Y ENVASADO DE HUEVOS.

3.2.17. Los establecimientos industrializadores de productos cárnicos (elaboradores de chacinados, de conservas y semiconservas, de tasajo, de tripas y de grasas) y los establecimientos de acopio, depósito, clasificación y envasado de huevos, deberán cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 369/983 del 7 de octubre de 1983 o sus modificaciones vigentes y las Normas Técnicas que dicte el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

3.2.18. Las industrias alimentarias mencionadas en el artículo anterior deberán contar con la habilitación del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

FÁBRICAS DE CONSERVAS

3.2.19. Se entiende por fábrica de conservas todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore productos alimenticios que envasados herméticamente y sometidos a un proceso término mantengan sus características deseables y se puedan almacenar bajo condiciones habituales, sin alteración durante un tiempo prolongado.

3.2.20. Las distintas zonas de este tipo de fábricas deberán dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 3.1.2. y estarán físicamente separadas del piso al techo.

3.2.21. Cuando en un mismo establecimiento se industrialicen conservas cárnicas y vegetales los procesos de elaboración deberán realizarse en salas bien delimitadas.

3.2.22. Las fábricas de conservas mixtas al igual que las cárnicas deberán cumplir con lo establecido en los artículos 3.2.17. y 3.2.18.

3.2.23. Los procesos industriales térmicos utilizados en este tipo de industria deberán ser previamente autorizados y controlados por la Oficina Bromatológica competente o por Instituciones Oficiales con competencia notoria en la materia.

ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS

3.2.24. Las plantas pasteurizadoras de leche para consumo contarán con locales y útiles que permitan recibir, analizar y clasificar la leche, higienizarla, pasteurizarla por los procedimientos modernos e higiénicos aprobados por la Oficina Bromatológica, envasar y cerrar herméticamente todos los tipos de envase que se utilicen para transporte y venta de producto y conservar la leche a una temperatura no inferior a 4° C ni superior a 7° C.

3.2.25. En los casos en que está admitida por esta ordenanza la reutilización de envases, deberá existir una sección especial para lavado y secado de los mismos por procedimiento autorizado.

3.2.26. Cada planta pasteurizadora ha de contar con Cámaras frigoríficas que permitan almacenar la leche pasteurizada a temperatura no inferior a 4° C ni superior a 7° C.

3.2.27. Los laboratorios destinados a análisis serán revestidos de azulejos u otro material liso autorizado, no poroso, hasta la altura de dos metros y contarán con mesas y piletas de materiales lisos, impermeables, buena iluminación y aireación. Deberán contar con instalaciones eléctricas, gas o supergás y agua caliente y fría.

3.2.28. En cada planta, se facilitará el espacio físico y las instalaciones adecuadas como para que la Intendencia Municipal a través de la Oficina Bromatológica pueda montar los equipos necesarios para realizar en cualquier momento los controles que entienda pertinentes.

El laboratorio deberá instalarse en lugar perfectamente accesible y permitir una observación amplia de las diversas secciones de la Planta procesadora donde se manipula la leche y sus derivados. Solamente tendrá acceso a dicho local el personal municipal.

FÁBRICAS DE HELADOS

3.3.29. Los locales destinados a la elaboración y conservación de helados, además de las exigencias de carácter general prescritas para fábricas de alimentos, deberán disponer para el lavado de los útiles alimentarios de grifos para agua fría y caliente y piletas destinadas exclusivamente a ese fin.

a) estarán dotadas de elementos constructivos e instalaciones necesarias para asegurar una perfecta higiene en la elaboración;

b) los pisos, paredes y techos serán fácilmente higienizables, se mantendrán limpios y en buen estado de conservación;

c) para el lavado de los útiles alimentarios dispondrán de grifos para agua fría y caliente y piletas destinadas exclusivamente a ese fin;

3.2.30. Se permitirá la elaboración de helados a la vista del público siempre que el sector respectivo esté totalmente aislado por medio de mamparas transparentes y fijas desde el piso hasta el techo.

3.2.31. Prohíbese el fraccionamiento de helados fuera del establecimiento de elaboración, de la heladería o establecimiento fraccionador habilitado; como excepción se permitirá su fraccionamiento en restaurantes, confiterías y locales con servicio de lunch y similares habilitados a tal efecto por la Oficina Bromatológica competente.

Esta excepción solo regirá cuando el helado se expenda para su consumo en la mesa dentro del establecimiento, o se expenda de máquinas especiales, debiendo cumplir lo establecido para expendio de helados en la Sección 2 de Capítulo 7 de la presente ordenanza.

PROCESADORAS Y EMBOTELLADORAS DE BEBIDAS ANALCOHÓLICAS

3.2.32. Las máquinas saturadoras de gas carbónico tendrán manómetro y válvula de seguridad. Se contará con depósitos apropiados y separados para cilindros de gas carbónico.

3.2.33. Las máquinas saturadoras de gas carbónico tendrán manómetro y válvula de seguridad.

3.2.34. Se prohíbe el traslado de agua mineral desde la fuente a otro local para su embotellado y rotulado.

3.2.35. Contarán con depósitos apropiados y separados para cilindros de gas carbónico.

TOSTADORES DE CAFÉ

- 3.2.36. El local de tostado debe poseer dispositivos para eliminación de humos y separación de hollín.
- 3.2.37. Los establecimientos que hagan extracción de cafeína, preparación de concentrado de café o extracto, deberá separar completamente estas instalaciones del tostadero.

MOLINOS DE YERBA

- 3.2.38. Se entiende por molino de yerba el establecimiento donde se practica la clasificación, trituración, molienda, tostado y envasado de este producto.
- 3.2.39. Las mezclas de yerbas se deben hacer sólo por medios mecánicos.
- 3.2.40. Los establecimientos que elaboren extracto de yerba o mate soluble lo deberán hacer en secciones separadas del resto del molino.
- 3.2.41. Se prohíbe la presencia en el molino de vegetales que se consideren adulterantes de yerba.

FÁBRICAS DE CERVEZA

- 3.2.42. Las Cámaras o sótanos donde se realice la fermentación deben tener refrigeración y ventilación.
- 3.2.43. Los recipientes o cubas utilizados deberán ser de materiales inalterables.
- 3.2.44. Queda prohibido producir espuma con aparatos de aire comprimido, permitiéndose únicamente gas carbónico comprimido, apto de acuerdo a las normas bromatológicas.
- 3.2.45. Los tubos de unión de los aparatos de presión deben ser de goma o plástico autorizados por la Oficina Bromatológica.

ELABORADORAS DE GRASA

- 3.2.46. Se entiende por establecimiento elaborador de grasas o grasería, todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore grasas comestibles a partir de materia de origen animal.
- 3.2.47. Los establecimientos elaboradores de grasas comestibles deberán contar con las siguientes dependencias separadas:
- a) local de recibo, depósito y clasificación de materia prima;
 - b) sala de elaboración;
 - c) sala de envasado y empaque;
 - d) depósito y expedición de productos terminados;
 - e) depósito de desperdicios y material no comestible;
 - f) depósito de productos y equipos de limpieza y de envases vacíos.

3.2.48. Las dependencias de la grasería deberán observar los siguientes requisitos:

- a) los locales de recibo, depósito y clasificación de materias primas deberán poseer piletas construidas con material impermeable, liso, de fácil limpieza y desinfección e inalterable por los ácidos grasos;
- b) en la sala de elaboración deberá prestarse especial atención a la renovación de aire que impida la acumulación de vapores y su condensación en techos, útiles y paredes;
- c) los locales destinados a depósitos de productos terminados y expedición deberán tener una temperatura que no supere los 25° C.
- d) cuando no se elabore diariamente, el establecimiento deberá contar con cámara frigorífica a los efectos de mantener la materia prima a una temperatura no superior a los 4° C.

3.2.49. Para el transporte de grasas o aceites comestibles deberá utilizarse tanques cisternas, bidones u otros envases aprobados.

CAPÍTULO 4 ***FRACCIONAMIENTO DE ALIMENTOS***

SECCIÓN 1 **ASPECTOS GENERALES**

4.1.1. Se podrá efectuar fraccionamiento, de acuerdo a lo definido en el art. 1.2.54, tanto a nivel industrial como a nivel de comercios alimentarios.

4.1.2. El fraccionamiento industrial en empresas alimentarias que se dedican al mismo como única actividad, deberá llevarse a cabo en locales que cumplan los requisitos generales para empresas alimentarias, para manipulación de alimentos y para envasados de alimentos de las disposiciones en vigencia.

4.1.3. También se puede llevar a cabo fraccionamiento industrial en industrias alimentarias, en cuyo caso el local de fraccionamiento será un sector de la correspondiente fábrica de alimentos y se ajustará a los mismos requisitos establecidos en el artículo anterior.

4.1.4. El fraccionamiento a nivel de comercios alimentarios debe llevarse a cabo en los locales o áreas de los mismos que estén especialmente acondicionados a tales efectos.

4.1.5. Los locales destinados a fraccionamientos a nivel de comercios alimentarios deben cumplir los requisitos generales para empresas alimentarias y para manipulación de alimentos de las disposiciones en vigencia.

4.1.6. Los locales a que se hace referencia en los artículos anteriores deben ser específicamente habilitados, para la finalidad indicada, por la Oficina Bromatológica competente.

4.1.7. Queda prohibido efectuar fraccionamiento en locales en los cuales se manipulan productos no alimenticios.

SECCIÓN 2

FRACCIONAMIENTO INDUSTRIAL

4.2.1. Se podrá realizar fraccionamiento industrial en los siguientes casos;

- a) cuando se efectúa por parte de un importador del alimento a granel;
- b) cuando se efectúa por una empresa no elaboradora ni importadora, previo a la distribución de los alimentos, tanto nacionales como importados.

En todos los casos el alimento deberá ser envasado y rotulado a los efectos de su comercialización.

4.2.2. Todo fraccionador de alimentos, ya sea importador o distribuidor, debe estar habilitado para esta actividad y será registrado a tales efectos por la Oficina Bromatológica competente.

4.2.3. Queda prohibido efectuar mezcla, dilución o molienda de ingredientes alimentarios o de alimentos elaborados en aquellos locales que han sido habilitados exclusivamente para fraccionamiento industrial.

SECCIÓN 3

FRACCIONAMIENTO EN COMERCIOS ALIMENTARIOS

4.3.1. Se distingue los siguientes tipos de fraccionamiento a nivel de comercios alimentarios:

- a) de alimentos que se exhiben al consumidor final envasados, luego de un fraccionamiento previo en el propio comercio.
- b) de alimentos que se fraccionan en el momento de la entrega y a la vista del consumidor final.

4.3.2. Queda prohibido el fraccionamiento indicado en el Art. 4.3.1. a) en locales que no hayan sido habilitados específicamente a tales efectos por la Oficina Bromatológica competente.

4.3.3. Los comercios alimentarios que realicen fraccionamiento a la vista del consumidor final deberán contar con un área adecuada para este fin, a juicio de la Oficina Bromatológica competente.

4.3.4. Los alimentos a que se refiere el art. 4.3.1. b) deben exhibirse identificados con la denominación aprobada en las disposiciones en vigencia y ser entregados en un recipiente adecuado y de forma que no se contaminen durante el traslado.

4.3.5. Los alimentos que se exhiben al consumidor final envasados por el fraccionador comercial, deben acondicionarse en envases autorizados y que satisfagan los requisitos de envases aptos de primer uso. Dichos envases deben ser presentados con la rotulación obligatoria y figurará la fecha de fraccionamiento indicada como día, mes y año.

4.3.6. Para todos los alimentos a que se refiere esta sección, el fraccionador será el único responsable del producto comercializado, de conformidad con los principios generales que rigen la responsabilidad.

4.3.7. Los alimentos que pueden ser fraccionados en los comercios alimentarios son aquellos poco perecederos y que hayan sido sometidos a procedimientos alimentarios que aseguren su calidad higiénico-sanitaria.

4.3.8. Los alimentos que satisfacen los requisitos del artículo anterior son los siguientes: mermeladas, dulces, fiambres y quesos en las condiciones que se establecen en esta sección, frutas secas peladas o no, leguminosas, vegetales confitados, vegetales deshidratados, aceitunas, café, té, cacao, cocoa, coco rallado y otros que se autoricen por parte de la Oficina Bromatológica competente, luego de mediar solicitud escrita y con fundamentación técnica documentada.

4.3.9. Queda prohibido el fraccionamiento fuera del local de elaboración de los siguientes productos: manteca, margarina, ricotta, crema de leche, pastas frescas rellenas, conservas de tomates y otros que a criterio de la Oficina Bromatológica competente se consideren inadecuados por su naturaleza o por las condiciones del local o del área de fraccionamiento.

4.3.10. Los fiambres y quesos deberán cortarse en fetas exclusivamente a la vista del consumidor. No podrá exhibirse de esta forma, envasados o no, excepto que se acondicionen al vacío. Cuando se expendan envasados por el comercio deberán presentarse en un trozo único por envase.

CAPÍTULO 5

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

SECCIÓN 1

ASPECTOS GENERALES

5.1.1. Todos los depósitos para alimentos (ver 1.2.57), incluso aquellos que se utilizan en forma transitoria, deben satisfacer los requisitos que se establecen en la presente ordenanza.

5.1.2. Quedan incluidos en la denominación de depósitos para alimentos los sectores correspondientes de cualquier empresa alimentaria, así como los depósitos fiscales, los depósitos de casas de remates, los depósitos de importadores y similares.

5.1.3. Se prohíbe el almacenamiento simultáneo, en el mismo sector de un depósito, de ingredientes alimentarios, alimentos semielaborados, alimentos elaborados, productos alimentarios y útiles alimentarios.

5.1.4. En particular todos los materiales alimentarios que puedan representar un riesgo si se ponen en contacto con los alimentos o los ingredientes alimentarios, deben almacenarse en depósitos separados y cerrados convenientemente.

5.1.5. Los plaguicidas deben ser almacenados en depósitos cerrados y debidamente identificados, a los cuales solamente tenga acceso personal calificado y con conocimiento de su forma de empleo.

5.1.6. Las condiciones de los depósitos para alimentos deben asegurar que las mercaderías almacenadas en los mismos no se contaminen, ni se alteren.

5.1.7. Los depósitos para alimentos deben mantenerse en perfecto orden, con las mercaderías adecuadamente identificadas y deben limpiarse e higienizarse convenientemente.

5.1.8. Las mercaderías almacenadas en depósitos para alimentos deben estar separados de paredes, de pisos y de techos de modo de facilitar su verificación y la limpieza de los locales.

5.1.9. Las instalaciones destinadas a colocar las mercaderías deben ser construidas con materiales autorizados y ser diseñadas de modo que su limpieza e higienización sean fáciles.

5.1.10. Se prohíbe retener alimentos o ingredientes alimentarios alterados en los depósitos para alimentos, incluso aquellos recibidos a título de devolución. Estos últimos deberán, inmediatamente que se reciban, ser destruidos o desnaturalizados en forma irreversible.

5.1.11. La sal destinada a usos no alimentarios (por ej. ablandadores de agua, salazón de cueros) no podrá almacenarse en el mismo local que la sal para uso alimentario.

SECCIÓN 2 ALMACENAMIENTO EN FRÍO

5.2.1. El almacenamiento en frío podrá realizarse en cámaras frigoríficas, en conservadoras, en heladeras, en refrigeradoras, en vitrinas o en cualquier otro equipo en el cual se pueda mantener la temperatura adecuada al tipo de alimentos, hasta la entrega al consumidor, para retener las cualidades sensoriales y el valor nutritivo de los alimentos, así como que no se produzca su alteración.

5.2.2. Cuando se exhiban alimentos en vitrinas refrigeradas, deberá colocarse un cartel claramente visible con la leyenda; “La temperatura no debe ser superior a 7° C” y contarán con termómetro que permita al público efectuar este control en todo momento. Para los alimentos congelados la leyenda dirá “la temperatura no será superior a 18° bajo cero”.

5.2.3. Sólo se podrá efectuar almacenamiento en frío de alimentos genuinos que se encuentren adecuadamente protegidos en envases aptos.

5.2.4. Los alimentos que se almacenen colgados deberán separarse por unidad.

5.2.5. Las cámaras frigoríficas destinadas al almacenamiento de alimentos o de ingredientes alimentarios, deberán contar con:

- a) iluminación adecuada que facilite la vigilancia y la inspección de las mercaderías almacenadas en ellas;
- b) instalaciones capaces de efectuar una adecuada circulación del aire en el interior de las mismas;
- c) pisos con declive adecuado, paredes y techos impermeabilizados y con ángulos cóncavos;
- d) diseño constructivo que permita una fácil limpieza;
- e) termómetro de máxima y de mínima, convenientemente alejado de las paredes;
- f) sistema de alarma (eléctrico, óptico o acústico) que señale el corte imprevisto del suministro de frío;
- g) dispositivos de alarma y de escape que permitan al personal operar con seguridad en el interior;

5.2.6. La temperatura y la humedad interiores de las cámaras frigoríficas se regularán convenientemente para asegurar adecuada conservación de los alimentos.

5.2.7. Los rieles, las gancheras, las estanterías y otras instalaciones para colocar las mercaderías deberán ser construidas de material adecuado y ser de fácil limpieza y desinfección.

5.2.8. Las cámaras frigoríficas deberán limpiarse correctamente, desinfectarse en forma periódica y mantenerse en buenas condiciones de higiene.

5.2.9. Queda prohibido almacenar en una misma cámara de frío materia prima sucia o envases sucios conjuntamente con alimentos elaborados.

CAPÍTULO 6 *DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS*

SECCIÓN 1 **ASPECTOS GENERALES**

6.1.1. La distribución de alimentos (1.2.58) se realiza en vehículos de transporte que deben ser habilitados y registrados por las Oficinas Bromatológicas competentes.

6.1.2. La habilitación y el registro bromatológicos de las empresas dedicadas a la distribución de alimentos, así como de los vehículos de transporte, se realizará siguiendo las pautas generales establecidas en la Sección 1 del Capítulo 2 de la presente ordenanza, sin menoscabo de los requisitos específicos establecidos por las Oficinas Bromatológicas no municipales.

6.1.3. Cuando un distribuidor de alimentos disponga de un depósito para alimentos, el mismo deberá satisfacer los requisitos establecidos en el Capítulo 5 de la presente ordenanza.

6.1.4. Se prohíbe la distribución simultánea de alimentos con productos que puedan ser considerados peligrosos para la salud.

6.1.5. Los vehículos de transporte de alimentos deberán realizar las operaciones de carga o descarga fuera de los lugares de elaboración de tales productos, o previendo algún sistema de evacuación de los gases de escape, con el fin de evitar contaminaciones en los alimentos y en el aire ambiental.

SECCIÓN 2 **CARACTERÍSTICAS DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE**

6.2.1. Se entiende por vehículos de transporte o de reparto de alimentos aquellos que se destinan exclusivamente a la distribución de alimentos.

6.2.2. Los vehículos de transporte general sólo se podrán usar si disponen de contenedores en donde se depositarán los alimentos asegurando la ausencia de contacto directo con otros productos o útiles.

6.2.3. Los vehículos de transporte de alimentos lucirán sobre fondo blanco con letras de un tamaño que, como mínimo, sea equivalente a los números de matrícula de los automóviles, el nombre o la denominación de la firma comercial a que pertenecen, seguido de la leyenda “Transporte de Alimentos” a la que se le agregará el vocablo que caracterice o identifique el tipo de alimento que se transporta o cuando sean de tipo variado la expresión “En general”, como asimismo el número de registro otorgado por la Oficina Bromatológica competente.

6.2.4. Los vehículos de transporte de alimentos deberán pintarse exteriormente en forma adecuada para que sean fácilmente visibles todas las leyendas, así como el estado de aseo. Se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y conservación en todo momento, utilizando para ello agua potable, detergentes y desinfectantes de los que no deberán quedar residuos.

6.2.5. Los vehículos de transporte de alimentos no envasados de consumo directo, deberán disponer de un recinto cerrado con los accesorios destinados a contener los alimentos y serán de fácil higienización.

6.2.6. Cuando el alimento a transportar no sea de consumo directo o esté envasado en envases cerrados que lo protejan adecuadamente, no regirá la exigencia del recinto cerrado pero se adoptarán todas las precauciones para evitar la contaminación y alteración que afecte la integridad del mismo o de sus envases.

6.2.7. Cuando los vehículos se destinen al transporte de alimentos de fácil alteración a la temperatura ambiente, deberán acondicionarse adecuadamente como “transporte isotérmico” o “transporte refrigerado”. La temperatura debe ser tal que se mantengan las características del alimento y la cadena de frío. El material empleado en su construcción no debe menoscabar las cualidades del alimento, ni provocar cambios en sus caracteres sensoriales o físico-químicos, ni alterar las condiciones de sus envases.

CAPÍTULO 7

COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

SECCIÓN 1

ASPECTOS GENERALES

7.1.1 La comercialización de alimentos (1.2.59) se lleva a cabo en comercios alimentarios (1.2.60) que deben cumplir con los requisitos generales establecidos en el Capítulo 2 para las empresas alimentarias, además de los particulares que se establecen en esta sección.

7.1.2. Las Intendencias Municipales, atendiendo a la realidad imperante en los límites de su territorio, podrán establecer con carácter transitorio pero general para un mismo tipo de comercio alimentario, exigencias en cuanto a sus características constructivas, diferentes de las señaladas en este capítulo, siempre que se logre un buen estado de limpieza e higiene en los locales en que se manipule o almacene alimentos.

Debe tenerse presente en todo los casos que instalaciones más precarias no constituyan focos potenciales de contaminación alimentaria, para lo cual es preceptivo el aval de un experto en higiene alimentaria.

7.1.3. Todo alimento de consumo directo no envasado, que se comercialice, deberá mantenerse lejos del alcance del público y protegido del polvo o de otras fuentes de contaminación por vitrinas, campanas o similares.

SECCIÓN 2

CARACTERÍSTICAS PARTICULARES DE COMERCIOS ALIMENTARIOS

CARNICERÍAS

7.2.1. Las carnicerías deberán cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 482/978 del 18 de agosto de 1978 y las normas reglamentarias que dicte el Poder Ejecutivo.

PESCADERÍAS Y EXPENDIO DE AVES FAENADAS

7.2.2. Para estos establecimientos se aplicarán las mismas disposiciones que para carnicerías. Se exceptúa del cumplimiento de las dimensiones mínimas de superficie y de altura del local y de la instalación de una puerta vaivén para el ingreso del público.

EXPENDIO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

7.2.3. Cuando la venta de productos de panadería se realice en comercios que expendan otros productos, envasados o no, se hará de acuerdo a lo siguiente:

- a) deben ser mantenidos protegidos de la contaminación en forma adecuada;
- b) su expendio deberá hacerse de modo de evitar el contacto directo con las manos del expendedor.

EXPENDIO DE HELADOS

7.2.4. Las heladerías o expendio al público de helados estarán convenientemente separadas de los locales de elaboración. Deberán cumplir con lo establecido en el artículo 3.2.29, y regirse por las exigencias dispuestas.

7.2.5. Queda prohibida la manipulación de helados en zonas o lugares donde pudieran contaminarse al expenderlos, por contacto con agentes externos, tales como polvo, aire viciado, zona de circulación de público u otros que a juicio de la Oficina Bromatológica competente representen un peligro o riesgo para la salud del consumidor.

7.2.6. Las conservadoras que estén en contacto directo con el público contarán con un elemento protector hasta completar una altura de 1.3 metros y estarán ubicadas a una distancia mínima de 2 metros de las aberturas externas. Este protector no será exigido si se cuenta con un mostrador que cumpla con las alturas referidas.

7.2.7. Los envases, envolturas y cucharitas serán de primer uso y se mantendrán aislados del alcance del público. En el caso de helados envasados en porciones individuales para venta fuera de las heladerías, estos deberán salir del establecimiento elaborador acompañados de cucharitas envueltas en envases cerrados.

7.2.8. Las cucharas destinadas al fraccionamiento de helados se mantendrán dentro de cada recinto conservador.

7.2.9. La envoltura o envase de cada unidad de helado que no se expendan en la heladería será cerrado y de material apropiado previamente autorizado por la Oficina Bromatológica competente.

7.2.10. El transporte de los helados desde la fábrica hasta las heladerías, se efectuará exclusivamente en vehículos habilitados para ese fin. El helado será sometido permanentemente a temperaturas inferiores a 8° C bajo cero.

7.2.11. Las máquinas expendedoras de helado tipo “Soft” deberán estar ubicadas de tal manera de dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 7.2.5 y 7.2.6. Las mezclas usadas en este tipo de máquinas deberán ser elaboradas en establecimientos habilitados para este fin y transportadas en recipientes adecuadamente tapados, y conservados a temperatura inferior a 4° C.

7.2.12. Para las heladerías podrá operarse un cese de actividades por un lapso máximo de 180 días sin necesidad de renovar la habilitación bromatológica.

QUIOSCOS Y SALONES DE EXPENDIO DE GOLOSINAS Y AFINES

7.2.13. Se aplicarán a estos comercios únicamente las disposiciones de los artículos 2.2.1., 2.2.2., 2.2.10, 2.2.11. y 2.2.13.

7.2.14. Estos comercios podrán expender otro tipo de alimentos envasados con la autorización expresa de la Oficina Bromatológica no permitiéndose efectuar ninguna operación de elaboración ni fraccionamiento.

VERDULERÍAS (EXPENDIO DE FRUTAS Y HORTALIZAS)

7.2.15. En los locales de venta de frutas y hortalizas se aplicarán las disposiciones generales a excepción del artículo 2.2.4.

7.2.16. El local deberá tener techo y si es necesario poseerá toldo a los efectos de proteger los productos de los factores climáticos.

7.2.17. Los pisos serán lavables y mantenidos en condiciones higiénicas.

7.2.18. Las frutas y verduras deberán mantenerse en todo momento para su expendio a 50 cms. del suelo como mínimo. No deberán tampoco en ningún momento estar expuestas al sol, debiéndose adoptar las previsiones del caso.

SUPERMERCADOS

7.2.19. Designase con el término de supermercados a los establecimientos donde se expenden artículos alimenticios y otros, mediante el sistema de autoservicio.

7.2.20. Los edificios destinados a supermercados deberán estar aislados completamente del medio exterior por paredes de mampostería y contar con los siguientes ambientes:

a) Zona de recepción de mercaderías y almacenamiento de las mismas, separada de la zona de expendio y con entrada independiente de la misma.

b) Zona de expendio.

c) Unidades frigoríficas de capacidad suficiente para permitir el almacenamiento adecuado de los productos perecederos.

d) Zona de administración.

e) Zona de envases.

f) Vestuarios y servicios higiénicos independientes para el personal.

7.2.21. La comercialización de productos alimenticios frescos dentro de los supermercados se efectuará en secciones separadas para cada tipo debiendo los productos (carne, aves, leche y derivados, pescados y otros similares) exhibirse y conservarse en frío mediante vitrinas refrigeradas u otro sistema similar.

7.2.22. Las secciones de venta estarán dispuestas en forma tal que permitan la circulación de las personas y el fácil funcionamiento del local.

7.2.23. La venta de pan por autoservicio se hará en envases cerrados. El traslado desde su recepción hasta el lugar de envasado o venta se efectuará por medio de recipientes destinados específicamente para esos fines.

7.2.24. La venta de carne se realizará en una zona especialmente destinada a este fin, que cumpla con lo establecido en el artículo 7.2.1.

7.2.25. En el interior de los supermercados pueden funcionar cafeterías o lugares de expendio de alimentos listos para el consumo o semipreparados o sectores de elaboración de alimentos, siempre que estén en una sección aislada que cumpla con lo establecido en las secciones correspondientes de los Capítulos 3 y 8.

7.2.26. Cuando se realice fraccionamiento de alimentos éste se hará acorde a la Sección 3 del Capítulo 4 de esta ordenanza.

MERCADOS

7.2.27. Desígnase con el término de mercados a los locales de propiedad municipal o privada en cuyo interior funcionarán puestos de venta de construcción estable, destinados al comercio de productos alimenticios.

7.2.28. Además de satisfacer las normas de carácter general de la presente ordenanza, deberán:

- a) Tener capacidad suficiente para el máximo probable de concurrentes.
- b) Poseer suficientes depósitos con tapa para los desperdicios, servicio de agua corriente y desagües.
- c) Cumplir cada uno de los puestos con lo establecido en la sección correspondiente al tipo de productos que comercialice.
- d) Poseer cámaras frigoríficas independientes para carnes, pescados, mariscos, verduras, frutas y productos lácteos.

7.2.29. Las calles internas así como las veredas interiores y exteriores deberán tener piso impermeable y desagües adecuados.

7.2.30. Se deberá prever que las operaciones de carga y descarga de productos alimenticios así como de desperdicios, se realicen de forma tal que permitan mantener condiciones adecuadas de higiene.

7.2.31. En caso de existir locales que preparen comidas, éstos deben cumplir con lo establecido en las secciones correspondientes del Capítulo 8 y los locales elaboradores de alimentos deberán satisfacer las exigencias del Capítulo 3 para ese tipo particular de empresa.

7.2.32. Queda prohibido el uso de los locales del mercado para dormitorio o vivienda.

ALMACENES, DESPENSAS Y LOCALES DE VENTA DE PRODUCTOS DE GRANJA

7.3.33. Para estos comercios alimentarios regirán las disposiciones generales del Capítulo 2 referidas a los comercios alimentarios, exceptuándose los artículos 2.2.8. y 2.2.9. y la Sección 3 del Capítulo 4.

7.3.34. Prohíbese la exhibición de alimentos en bolsas de alpillera y de plastillera.

CAPÍTULO 8

PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS

SECCIÓN 1

DISPOSICIONES GENERALES

8.1.1. Las empresas de preparación y servicio de alimentos cumplirán con lo establecido en el Capítulo 2 de la presente ordenanza.

8.1.2. Se reconoce dos tipos de empresas de preparación y servicio de alimentos:

a) con cocina separada del salón de ventas, para las que regirán las disposiciones generales así como las particulares de la Sección 2 de este Capítulo.

b) sin cocina separada para las que se aplicará además de las disposiciones generales las particulares de la Sección 2 de este Capítulo.

8.1.3. Contarán con piletas que dispondrán de suministro de agua caliente y jabón o detergente. La pileta deberá cumplir las siguientes condiciones:

a) Estará construida de aluminio, acero inoxidable, losa u otro material apropiado a juicio de la Oficina Bromatológica.

b) Estará provista de desagües permanente que permitirán la evacuación constante de agua de lavado, prohibiéndose el uso de tapones o cierres. Su profundidad mínima será de 15 cm.

c) Las llaves, grifos o robinetes serán metálicos y estarán en perfectas condiciones de funcionamiento en todo momento.

d) El desagüe se hará por medio de sifón a las vías sanitarias o en su defecto a sumideros o cajas especiales aprobadas por los servicios municipales correspondientes.

8.1.4. Las esponjas, cepillos y otros enseres de limpieza y utensilios de cocina, se lavarán repetidas veces por día y se sumergirán en agua clorada durante 20 minutos por vez.

8.1.5. Queda prohibida la utilización de aserrín de madera o similares para el secado de pisos en cocinas o en cualquier otro lugar o zona de estos establecimientos.

8.1.6. Los restos de combustibles, basuras y desechos, así como todo producto que no se encuentre en las condiciones establecidas por esta ordenanza, se retirarán diariamente del local de elaboración. Los recipientes respectivos contarán necesariamente con tapa y estarán debidamente identificados.

La limpieza de los pisos será vigilada severamente por el propietario o encargado, especialmente en cuanto se refiere a arrojar servilletas, envases y demás desechos.

8.1.7. Prohíbese la conservación de sobras de comidas en lugares en que pueda sospecharse o presumirse su posterior utilización para consumo humano.

8.1.8. Las “pajitas” de papel o plástico se deberán ofrecer envueltas en forma individual.

8.1.9. Los mondadientes deberán ofrecerse en envase cerrado que impida su reuso.

8.1.10. La vajilla, los cubiertos, la cristalería y la mantelería deberán encontrarse en perfectas condiciones de uso, higiene y conservación, prohibiéndose la existencia de implementos deteriorados.

8.1.11. El suministro de sal, aceite y vinagre, condimentos a base de mostaza así como de otros aderezos, se realizará por medio de recipientes con cierre que evite la contaminación del contenido.

8.1.13. El pan, galletitas, grisines, manteca, quesos y dulces deberán presentarse en envase cerrado.

8.1.14. En los comedores al aire libre el piso no podrá ser de materiales sueltos que produzcan polvo o que sean de difícil limpieza.

8.1.15. Las alacenas, estanterías o cualquier otro lugar de conservación o depósito de alimentos, envasados o no, deberán hallarse en perfectas condiciones de higiene y orden, así como en lugares aptos para ese fin, ventilados e iluminados convenientemente.

8.1.16. Los mostradores serán lisos en su cara o superficie superior, sin uniones abiertas ni roturas y se construirán de materiales impermeables de fácil lavado.

8.1.17. Los servicios sanitarios para uso del público cumplirán con lo establecido en el artículo 2.2.18.

8.1.18. Los servicios sanitarios y vestuarios del personal deben presentar en todo momento correctas condiciones de limpieza, higiene, iluminación y funcionamiento de sus instalaciones y cumplirán con lo establecido en la Sección 2 del Capítulo 2.

8.1.19. El personal deberá cuidar de su propio aseo e higiene y manipular los alimentos en forma correcta.

8.1.20. El personal afectado a la cocina, lavado de vajilla, despensa o servicio de mostradores usarán ropa lavable de color clara y gorro del mismo color. El resto del personal, incluso los propietarios, vestirán ropas apropiadas a la función que desempeñen en perfecto estado de conservación y aseo, no pudiendo realizar tareas en ropa de calle. Los propietarios de los establecimientos serán en todos los casos, responsables directos del cumplimiento de lo precedentemente dispuesto.

8.1.21. La preparación de jugos de frutas se realizará, exclusivamente, por medio de implementos autorizados por la Oficina Bromatológica.

SECCIÓN 2
CARACTERÍSTICAS PARTICULARES DE LAS EMPRESAS DE
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COCINA SEPARADA DEL LOCAL DE VENTAS, RESTAURANTES,
CASAS DE COMIDA, ROTISERÍAS, CONFITERÍAS

8.2.1. Prohíbese la instalación de las cocinas de restaurantes en sótanos o subsuelos, salvo las ya habilitadas que se regirán por el artículo 3.1.8.

Las cocinas deberán contar con:

- a) Capacidad adecuada para la elaboración de comidas o preparaciones culinarias en cantidad suficiente para atender el número de mesas instaladas.
- b) Piso impermeable, liso y de fácil limpieza.
- c) Piletas para el lavado de alimentos, alejadas de la zona de preparación y cocimiento de comida, las que estarán dotadas de servicio de agua potable.
- d) Fogones, cocinas, hornos y parrillas instaladas a una distancia adecuada de muros linderos de modo de evitar la transmisión de calor a las fincas vecinas.
- e) Campanas construidas de materiales incombustibles, lisas y de fácil limpieza, para evacuar humos, olores y vapores. Estarán provistas de chimeneas que comuniquen al exterior y en caso necesario elementos mecánicos para la evacuación forzada. La altura de las chimeneas deberá sobrepasar 3 metros como mínimo el nivel del edificio colindante más alto.
- f) Paredes revestidas hasta una altura mínima de 2 metros con azulejos, mármoles, acero inoxidable u otro material impermeable aceptado o autorizado por la Oficina Bromatológica.
- g) Tendrán una superficie mínima de iluminación natural equivalente a 1/10 del área planimétrica del local y de una superficie de ventilación equivalente a 1/20 de la misma.
- h) Las aberturas de ventilación y acceso estarán protegidas con malla contra insectos.
- i) Los techos serán lisos, revocados, de material incombustible y de fácil limpieza.
- j) Las mesas de trabajo serán de mármol pulido, acero inoxidable, grés, azulejos o materiales similares no porosos, aptos a juicio de la Oficina Bromatológica.
- k) Todos los útiles alimentarios de uso en las cocinas presentarán superficies lisas, de fácil limpieza y su material podrá ser: aluminio, loza, porcelana, plástico, acero inoxidable, hierro o cobre. Para estos dos últimos metales las superficies estarán perfectamente estañadas o esmaltadas en la parte en contacto con los alimentos y no presentarán fisuras, roturas o cascaduras.

8.2.2. Se contará con piletas que cumplirán las exigencias del artículo 8.1.3.

8.2.3. Para lavar la vajilla se utilizará abundante agua caliente, jabón o detergente y se enjuagará repetidas veces con agua potable.

COCINA NO SEPARADA DEL LOCAL DE VENTAS, PIZZERÍAS,
PARRILLADAS, CAFÉS Y BARES

8.2.4. Los hornos, hornallas o cocinas contarán con:

- a) Campanas y extractores eficientes que evacuen olores, humos y vapores hacia el exterior, de forma que no perjudiquen o afecten propiedades linderas ni causen molestias a público y vecinos.
- b) Chimenea que supere en 3 metros la altura de los edificios linderos.

8.2.5. Las cámaras frías y vitrinas refrigeradas sólo podrán contener productos alimenticios aptos para el consumo. Los alimentos perecederos se conservarán en vitrinas refrigeradas o heladeras, depositados en bandeja de material impermeable y de fácil lavado.

8.2.6. Los alimentos que no necesitan refrigeración, se conservarán en vitrinas o campanas transparentes, depositados en bandejas de fácil limpieza o de material descartable.

8.2.7. La elaboración de sándwiches, minutas y demás alimentos, se realizará en sitios destinados exclusivamente a ese fin, alejados de pasajes y de zonas susceptibles de provocar contaminación, así como aislados del público, prohibiéndose la existencia de implementos u objetos o extraños a la tarea que allí se cumple (bolsas, casilleros con botellas, ropas, ventiladores, etc.).

SECCIÓN 3
EXPENDIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LA VÍA PÚBLICA

PUESTOS RODANTES

8.3.1. La Oficina Bromatológica Municipal autorizará el funcionamiento de puestos rodantes para el expendio de productos alimenticios en la vía pública, con carácter exclusivamente precario y revocable, en los lugares que las reglamentaciones vigentes o que en el futuro se dicten lo permitan.

8.3.2. Los puestos rodantes se exceptúan de las exigencias previstas en la Sección 1 del presente Capítulo.

8.3.3. Previo a otorgar la autorización la Oficina Bromatológica solicitará al Departamento de Tránsito que informe sobre la conveniencia de su ubicación teniendo en cuenta que no se obstaculice el tránsito o que se formen aglomeraciones que dificulten la libre circulación. Si el informe del Departamento de Tránsito es favorable, la Oficina Bromatológica procederá a la inspección correspondiente a los efectos de autorizar su funcionamiento.

8.3.4. La venta de productos alimenticios desde puestos rodantes se efectuará al paso. Se expendrán exclusivamente los alimentos que autorice la Oficina Bromatológica.

8.3.5. Todos los alimentos sin excepción alguna, deberán provenir de locales que cuenten con la debida habilitación.

8.3.6. Los alimentos que así lo requieran deberán ser conservados en refrigeración hasta el momento de su uso.

8.3.7. Queda expresamente prohibido la preparación previa (corte, limpieza, embutido, etc.) de los alimentos en los mencionados puestos rodantes.

8.3.8. Los puestos rodantes deberán ajustarse en sus aspectos constructivos (paredes, pisos, techos y demás instalaciones) a las condiciones higiénicas y de seguridad previstas en esta norma para los servicios de alimentación, en lo que sea pertinente. Debiendo además para este particular disponer de:

- a) Mesa y piletta de acero inoxidable.
- b) Instalaciones adecuadas para el almacenamiento transitorio y cocimiento de los productos.
- c) Agua potable en todo momento, la que será renovada en forma diaria y estará contenida en depósitos apropiados, adosados al vehículo, transportada a la piletta por tubería y dispensada preferentemente mediante grifo.
- d) Depósito para recibir aguas servidas, el que se evacuará en lugares apropiados (fuera de la vía pública) tantas veces como sea necesario y por lo menos una vez al día.
- e) Refrigerador en buen estado de funcionamiento y de capacidad suficiente para almacenar la mercadería que se expendi diariamente.
- f) Recipientes para residuos con tapa dentro y fuera del vehículo.
- g) Dispositivos adecuados para extracción del humo y vapores, sin causar molestias a vecinos y público en general. Se mantendrá la higiene de los alrededores en todo momento.

8.3.9. Se utilizarán para el servicio de alimentos, exclusivamente elementos de naturaleza descartable, resguardados del polvo y todo tipo de contaminación.

8.3.10. Queda expresamente prohibida la reutilización de elementos de naturaleza descartable. Cada puesto rodante deberá lucir una leyenda, en lugar y caracteres bien visibles requiriendo de los consumidores la destrucción de útiles de naturaleza descartable antes de arrojarlos al depósito de residuos.

8.3.11. Son obligaciones del permisario del puesto rodante:

- a) Mantener en perfecto estado de higiene el lugar de estacionamiento.
- b) La utilización en forma permanente de vestimenta compuesta de saco y gorro de color claro y en perfecto estado de conservación e higiene.
- c) Presentar al personal inspectivo, cuando éste lo solicite, la documentación que se refiera al vehículo, al personal y a las mercaderías que se expendan en el puesto rodante.
- d) Colocar en lugar visible el certificado de habilitación bromatológica y la lista de precios.
- e) Presentar el carné de salud vigente de todo el personal del puesto.

CAPÍTULO 9 ***CONTROL DE ALIMENTOS***

SECCIÓN 1 **HABILITACIÓN, REGISTRO E INSCRIPCIÓN**

9.1.1. Los alimentos que se entreguen al consumidor final envasados deben ser habilitados y registrados en una Oficina Bromatológica competente según se establece en el artículo 9.1.4. e inscriptos en todas las Oficinas Bromatológicas Municipales en cuya jurisdicción se comercializan.

9.1.2. Las Oficinas Bromatológicas Municipales realizarán el trámite para la habilitación y registro de los alimentos sobre los que tienen competencia y reconocerán a los efectos de la inscripción, la habilitación y registro otorgados por las otras Oficinas Bromatológicas competentes.

9.1.3. Los trámites de habilitación, registro e inscripción, según corresponda, se realizarán utilizando el formulario de Certificado Bromatológico Único.

HABILITACIÓN Y REGISTRO

9.1.4. A los efectos de la habilitación y registro de alimentos se reconoce como Oficinas Bromatológicas Competentes las siguientes:

- a) para los alimentos elaborados en el país, la Oficina Bromatológica Municipal con jurisdicción en el lugar en que está emplazada la empresa alimentaria cuyo titular realiza el trámite;
- b) para los alimentos importados, cualquier Oficina Bromatológica Municipal con jurisdicción donde se comercialice;
- c) las Oficinas Bromatológicas no municipales, para los alimentos sobre los cuales disposiciones nacionales les adjudiquen competencia.

9.1.5. La solicitud de habilitación de cualquier alimento debe ser presentada en el formulario de Certificado Bromatológico Único (cuyo contenido y formato se agrega en el Anexo I) por el titular de la empresa alimentaria responsable. Dicha solicitud será firmada, conjuntamente, por el representante técnico que satisfaga las condiciones establecidas en el artículo 1.4.2., quien podrá en esta instancia manifestar que su vinculación con la empresa finaliza en el momento en el cual culmine el trámite correspondiente.

Se entiende por empresa responsable en este trámite:

- a) para alimentos elaborados en el país, aquella que realizó la última transformación (industrializadora o fraccionadora);
- b) para alimentos importados que no hayan sufrido ninguna manipulación en el país, la empresa importadora.

9.1.6. La solicitud que se indica en el artículo anterior deberá incluir, como mínimo, la siguiente documentación:

- a) datos completos identificatorios de la empresa;
- b) datos identificatorios del titular de la empresa o de su representante legal;
- c) datos identificatorios del representante técnico de la empresa alimentaria;
- d) declaración jurada del titular y del representante técnico de la empresa, de acuerdo a los términos que figuran en el Certificado Bromatológico Único;
- e) naturaleza del alimento de acuerdo al Anexo II;
- f) datos completos identificatorios del alimento;
- g) lista de ingredientes alimentarios (materia prima, ingredientes complementarios y aditivos alimentarios) indicados en orden decreciente de acuerdo a la cantidad empleada. Los ingredientes alimentarios deben declararse de acuerdo a la denominación empleada en la reglamentación vigente;
- h) declaración sobre la vida útil garantizada del alimento;
- i) declaración de los datos analíticos correspondientes a los parámetros específicos que hacen a la genuinidad del alimento, incluyendo las respectivas variabilidades;
- j) rotulación completa en que figuren la totalidad de leyendas, figuras, símbolos y colores, ya sea impresa o en facsímil;
- k) constancia de habilitación y registro de la empresa alimentaria ante las Oficinas Bromatológicas competentes, según el tipo de empresa y la naturaleza del alimento;
- i) memoria descriptiva, en forma clara pero sucinta, que indique los procedimientos de elaboración, incluyendo los puntos críticos significativos desde el punto de vista higiénico-sanitario y los controles que se realizan así como los ingredientes, los productos y los materiales alimentarios empleados;

m) cualquier otro documento que pueda ser solicitado por la Oficina Bromatológica competente, cuando se justificara su necesidad.

El representante técnico será responsable de la veracidad del contenido de los documentos aquí indicados a excepción de los correspondientes a los literales a), b) y k).

9.1.7. La solicitud de habilitación de un alimento a importar, además de lo previsto en el artículo 9.1.6., deberá ir acompañada de un certificado del organismo de sanidad oficial competente del país de origen en que se declare que el mismo no es considerado nocivo para la alimentación humana.

9.1.8. Para el caso de alimentos importados, los documentos a que se hace referencia en los literales g), h), i), j), y l) del artículo 9.1.6. y en el artículo 9.1.7. se presentarán en Idioma Español o en el idioma original con traducción al Español, si correspondiera, efectuada por traductor público registrado en Uruguay.

9.1.9. En todos los casos, la solicitud de habilitación y la documentación correspondiente se presentarán acompañadas de dos muestras del alimento cuya habilitación y registro se solicita, en cada una de sus formas y tamaños de presentación. Esta exigencia podrá modificarse, a juicio de la Oficina Bromatológica competente.

9.1.10. De acuerdo a la definición 1.2.1., los alimentos contenidos en distinto tipo de envase deberán presentarse en formularios diferentes y se otorgará un número de registro también diferente. En el caso en que difiera solamente el tamaño del envase, se presentará un único formulario declarando en el mismo todos los tamaños de presentación y se otorgará un único número de registro, si así lo considera la Oficina Bromatológica competente.

9.1.11. Una vez presentada la solicitud de habilitación, acompañada de la correspondiente documentación y muestras, en forma correcta y completa a juicio de la Oficina Bromatológica competente, ésta deberá expedirse en un plazo de 15 días hábiles contados a partir de la fecha de presentación, sobre el cumplimiento o no de las disposiciones en cuanto a cualidades, tecnología, rotulación y envasado del alimento. Dicho plazo podrá extenderse, debido a razones técnicas, por un nuevo período máximo de 15 días hábiles.

9.1.12. Transcurrido el plazo máximo a que se hace referencia en el artículo anterior, el titular de la empresa alimentaria responsable de la solicitud de registro del alimento podrá presentarse a solicitar la resolución sobre el trámite presentado, de la cual deberá ser notificado de inmediato.

9.1.13. La resolución de la Oficina Bromatológica competente deberá estar acompañada de alguno de los siguientes resultados:

a) el alimento es no genuino y no está en condiciones de ser habilitado hasta tanto no se adopte, por parte de la empresa, acciones correctivas que solucionen el apartamiento de lo especificado, debiendo en este caso realizar una nueva solicitud de habilitación;

b) el alimento es no genuino y no apto para el consumo por constituir peligro para la salud del consumidor, en cuyo caso se procederá a su decomiso y destrucción;

c) el alimento es genuino y se otorga un número de registro de validez nacional, simultáneamente se extiende una copia del Certificado Bromatológico Único sellada y firmada por el responsable de la Oficina Bromatológica en la cual se efectuó el registro. El número de registro deberá ser otorgado de acuerdo a lo establecido en el Anexo II.

9.1.14. La habilitación de un alimento podrá ser revocada por la Oficina Bromatológica que la otorgó, cuando se constatare mediante inspección, por parte de cualquier oficina Bromatológica, que el alimento comercializado es no genuino o no coincide en su composición, tipo de envase o rotulación con el presentado para su habilitación e inscripción.

9.1.15. Cuando se modifique cualquiera de las características identificatorias del alimento que fueron declaradas en la solicitud de habilitación, incluyendo cambios en la tecnología, en la rotulación, en el tipo o tamaño de envase, formulación, o cuando cambie la empresa alimentaria responsable del mismo, el titular de la empresa alimentaria deberá comunicar la modificación a la Oficina Bromatológica competente y se atenderá a su resolución.

9.1.16. Cuando se modifique esta reglamentación y el alimento deba adaptar sus características a las nuevas exigencias de la misma, se solicitará ante la Oficina Bromatológica competente la renovación de la habilitación.

INSCRIPCIÓN

9.1.17. Para la inscripción de un alimento ante las Oficinas Bromatológicas Municipales en cuyas jurisdicciones se desea comercializar y en las cuales no haya sido registrado, deberá presentarse una solicitud acompañada de la copia del Certificado Bromatológico Único vigente, sellada y firmada por la Oficina Bromatológica competente que otorgó el número de registro. En este acto el alimento quedará inscripto y podrá ser comercializado.

9.1.18. La inscripción deberá renovarse en cualquiera de los casos en que se renueve la habilitación del alimento.

9.1.19. Cuando una Oficina Bromatológica Municipal revoque la habilitación de un alimento, deberá comunicar su resolución a las demás Oficinas Bromatológicas Municipales, a fin de que sea revocada igualmente su inscripción.

SECCIÓN 2 INSPECCIÓN, EXTRACCIÓN DE MUESTRAS Y EXÁMENES BROMATOLÓGICOS

9.2.1. El personal idóneo de las Oficinas Bromatológicas competentes efectuará inspecciones (1.2.70), permanentes o esporádicas, de empresas alimentarias así como de vehículos de transporte. En las empresas alimentarias que se rigen por el artículo 3.2.17. la inspección será de carácter permanente.

9.2.2. El titular, el representante legal, el encargado o cualquier dependiente están obligados a permitir la inspección bromatológica por parte de personal debidamente autorizado y con la correspondiente identificación, en cualquier oportunidad y momento en que ella se disponga.

9.2.3. Cuando se haga presente personal inspectivo debidamente autorizado, se le deberá franquear la entrada de inmediato, sin dilaciones, a cualquier sector perteneciente a la empresa alimentaria. En caso de oposición o resistencia que impidiera el libre ejercicio de las atribuciones de este personal, se podrá requerir el apoyo de la fuerza pública o, en su defecto, se podrá gestionar orden de allanamiento.

9.2.4. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo anterior, el personal inspectivo idóneo tendrá acceso a todo local en el que se sospecha elaboración, fraccionamiento, almacenamiento o comercialización de alimentos en forma clandestina, acompañado por la fuerza pública y mediante orden de allanamiento, debiéndose proceder en todos los casos al decomiso inmediato de la totalidad de los ingredientes, productos y materiales alimentarios, así como de los alimentos semielaborados y elaborados.

9.2.5. Todo titular de empresa alimentaria o sus dependientes están obligados a declarar la procedencia de los ingredientes, productos y materiales alimentarios, así como de los alimentos semielaborados o elaborados que elabora, transporta, almacena, expende o utiliza, debiendo exhibir la documentación pertinente si le es exigida.

9.2.6. En toda inspección, con o sin extracción de muestras, el personal actuante deberá labrar y firmar un acta la que también será firmada por el titular, representante legal, encargado o dependiente de la empresa alimentaria inspeccionada que actúe como responsable frente al acto de inspección.

9.2.7. En caso de resistencia o negativa de los responsables, se solicitará la presencia de un escribano de la Oficina Bromatológica, de dos testigos hábiles y mayores de edad o requerirá la comparecencia de un funcionario policial con quien labrará el acta correspondiente.

9.2.8. El personal inspectivo idóneo de la Oficina Bromatológica competente está facultado para extraer de cualquier sector de una empresa alimentaria o de un vehículo de transporte, muestras de alimentos, ingredientes, productos o materiales alimentarios que se considere necesario someter a control bromatológico (1.2.42.), debiendo dejar constancia de esto en el acta respectiva según el artículo 9.2.6.

9.2.9. La mercadería a ser sometida a control bromatológico puede ser intervenida o retenida en el lugar en que se encuentre. Esta intervención o retención durará el tiempo necesario para tomar una resolución.

9.2.10. La extracción de muestras a que se hace referencia en el artículo 9.2.8. deberá hacerse siguiendo criterios conocidos por las partes y de forma tal que la muestra sea representativa.

9.2.11. La muestra deberá tomarse por triplicado a menos que disposiciones nacionales establezcan otro procedimiento y tendrá los siguientes destinos: a) para análisis por el laboratorio de la Oficina Bromatológica competente; b) quedará en poder del interesado a los efectos que considere más convenientes; c) quedará en custodia, con carácter de muestra testigo, por parte de la Oficina Bromatológica competente, para el caso en que se presentara disidencia entre las partes y hubiera lugar a un análisis pericial.

9.2.12. Todos los ejemplares de la muestra se lacrarán y se sellarán para asegurar su inviolabilidad.

9.2.13. Las muestras deberán ser transportadas y almacenadas en condiciones tales que no se modifiquen las características del ingrediente o producto alimentario.

9.2.14. La Oficina Bromatológica competente dispondrá de un plazo máximo de 15 días hábiles, para expedirse respecto a la muestra recogida, los cuales podrán prorrogarse por 15 días hábiles más por razones técnicas.

9.2.15. En caso de constatarse que el alimento no cumple alguna de las exigencias vigentes y una vez que el interesado ha sido notificado del resultado del análisis efectuado por la Oficina Bromatológica competente, dispondrá de un plazo de 10 días hábiles para apelar dicho resultado.

9.2.16. En el caso del artículo anterior el responsable de la Oficina Bromatológica competente deberá acceder a la realización de un análisis pericial que se llevará a cabo sobre la muestra testigo en custodia por parte de la Oficina Bromatológica competente en el laboratorio de la misma, en presencia del representante técnico de la empresa alimentaria.

9.2.17. En la realización del análisis pericial se deberá operar con un procedimiento analítico oficial o del laboratorio bromatológico, acordado previamente entre ambas partes, cuyo protocolo haya sido redactado en formato normalizado y firmado por los representantes técnicos de la Oficina Bromatológica competente y de la empresa alimentaria.

9.2.18. En el análisis pericial se labrará un acta pormenorizada de los detalles del mismo, la cual será firmada por los representantes técnicos intervinientes.

9.2.19. Los gastos devengados por el análisis pericial serán de cargo del solicitante si su reclamo resultare infundado y, en caso contrario, corresponderá hacerse cargo de los mismos a la Oficina Bromatológica competente. Los honorarios del representante técnico de la empresa alimentaria serán siempre de su cuenta.

CAPÍTULO 10 ***REMATE DE ALIMENTOS***

SECCIÓN 1 **DISPOSICIONES GENERALES**

10.1.1. Solamente se podrá proceder al remate de alimentos en subasta pública, provenientes de decomisos de Aduana, cuando la Oficina Bromatológica competente comprobado, en cada caso, que los mismos son genuinos de acuerdo con las disposiciones en vigencia y satisfagan los requisitos de rotulación.

10.1.2. Lo establecido en el artículo anterior rige tanto para los alimentos nacionales como para los extranjeros, cualquiera sea su procedencia y el motivo por el cual han sido retenidos o decomisados.

10.1.3. Sólo podrá rematarse alimentos elaborados que conserven intactos sus envases originales de fábrica, no permitiéndose el fraccionamiento dentro del local de la casa de remate.

10.1.4. A tales efectos el rematador, que en este caso particular asume la responsabilidad legal con respecto a los alimentos a ser rematados, deberá obtener la habilitación correspondiente de la Oficina Bromatológica Municipal en cuya jurisdicción se llevará a cabo el remate. Dicha Oficina Bromatológica podrá solicitar los asesoramientos que estime pertinentes de otras Oficinas Bromatológicas competentes, cuando se trate de alimentos que entran en la órbita de competencia de las mismas.

10.1.5. La solicitud de habilitación deberá ser presentada con un plazo no inferior a 20 días hábiles previos a la fecha fijada para el remate. En dicha solicitud constará un inventario de los alimentos a rematar indicando: procedencia, naturaleza, marca, cantidad y tamaño de los envases.

10.1.6. A los efectos de facilitar la inspección y posterior habilitación, los alimentos se agruparán en lotes separados del resto de la mercadería a rematar en la misma subasta.

10.1.7. La Oficina Bromatológica competente contará con 15 días hábiles, desde el momento en que se efectuó la solicitud de habilitación, a los efectos de autorizar el remate.

10.1.8. Cuando la Oficina Bromatológica Municipal competente no otorgue la habilitación correspondiente, los alimentos sobre los cuales haya recaído dicha resolución deberán ser destruidos.

10.1.9. El envase de todo alimento que ha de subastarse deberá poseer, además de su rotulación original, un autoadhesivo que no cubra ninguna leyenda obligatoria, en el cual conste:

- a) la razón del remate;
- b) nombre y dirección del rematador;
- c) fecha de habilitación para el remate y Oficina Bromatológica que la concedió;
- d) fecha de remate.

10.1.10. Asimismo el envase del alimento deberá ser inutilizado para la comercialización mediante una marca “R” hecha con tinta indeleble.

10.1.11. La habilitación otorgada por la Oficina Bromatológica competente deberá exhibirse, en el momento del remate, junto con el inventario de los alimentos a rematar.

10.1.12. Los locales que sean utilizados para subastar alimentos serán considerados como empresas alimentarias y deberán satisfacer, en lo pertinente, las condiciones exigidas para las mismas. A tales efectos la Oficina Bromatológica competente que autoriza el remate, también deberá habilitar dicho local como depósito.

10.1.13. En el caso en que luego del remate haya quedado un excedente que no se adquirió o no se retiró, el rematador deberá presentar una nueva solicitud de habilitación.

CAPÍTULO 11

ENVASADO DE ALIMENTOS

SECCIÓN 1

DISPOSICIONES GENERALES

11.1.1. El envasado de alimentos se ajustará a las prácticas tecnológicas más convenientes e indicadas a fin de lograr la conservación de los mismos y su protección de agentes externos contaminantes, infestaciones o transformaciones peligrosas manteniendo sus condiciones de aptitud y su valor nutritivo.

11.1.2. Prohíbese en el envasado, transporte, depósito o comercialización de productos alimenticios en general, la utilización de envases de cualquier tipo o naturaleza que no sean de primer uso.

Exceptúanse exclusivamente de dicha prohibición:

- a) los envases de vidrio;
- b) los envases de plástico de capacidad superior a los dos kilogramos, cuando la empresa que los reutilice tenga un sistema de lavado adecuado;
- c) las bolsas y cajones destinados a contener tubérculos, cereales para procesar industrialmente, semillas, verduras, frutas y similares;
- d) cualesquiera otros envases que a juicio de la Comisión Técnica Permanente puedan ser excepcionalmente habilitados para segundo uso, siempre que el material de que estén elaborados, así como su posterior higienización, aseguren la sanidad del producto a contener.

11.1.3. Todo envase y sus correspondientes tapas o cierres deberán mantenerse en perfectas condiciones de higiene antes y después de su llenado o utilización así como aislados de cualquier tipo de contaminación o causas de alteración del producto alimenticio que contengan (calor, humedad, luz solar directa, etc.)

11.1.4. Las firmas que se dediquen a recuperar envases de vidrio dispondrán de un sistema de lavado con agua potable fría y caliente y el lavado se realizará con soda cáustica o detergente a temperatura superior a 60° C y con un enjuague final con vapor o agua clorada, según lo disponga la Oficina Bromatológica.

11.1.5. El lavado de damajuanas se efectuará por medio de picos inyectoros de agua, agua caliente o soda caliente, según disposiciones que en cada caso dicte la Oficina Bromatológica.

11.1.6. Las granallas, municiones o perdigones empleados para la limpieza de recipientes y envases destinados a contener productos alimenticios y sus correspondientes materias primas no deben ceder sustancias consideradas tóxicas.

11.1.7. No se permitirá acopio de envases lavados, salvo que se empaquen inmediatamente de forma tal que no pueda penetrar el polvo ni agentes contaminantes. La autoridad competente determinará las condiciones y otorgará la autorización de los procedimientos de empaque de envases lavados.

11.1.8. Queda prohibido utilizar, para contener sustancias alimenticias y sus correspondientes materias primas, recipientes que en su origen o en alguna oportunidad hayan estado en contacto con productos no alimenticios o incompatibles con los mismos. Queda prohibido, también cerrar los recipientes de productos alimenticios con tapones ya usados y envasar productos industriales en recipientes de productos alimenticios.

11.1.9. Prohíbese llenar envases por el procedimiento de inmersión en el alimento que deban contener.

11.1.10. Los establecimientos elaboradores o expendedores de alimentos no podrán retener ni mantener en depósito envases que no puedan ser perfectamente lavados o que contengan restos y adherencias de difícil eliminación.

11.1.11. Los envases característicos o exclusivos de productos alimenticios no podrán ser utilizados comercialmente para otros fines que los específicos de cada uno de ellos. Se reputarán “Envases Exclusivos de Productos Alimenticios” todos aquellos cuya forma, color, dibujos, signos o leyendas los caractericen como propios de determinados alimentos, destinados al consumo y libre comercialización. Bastará para esta calificación que las características objetivas de tales envases los identifiquen como propios de un producto alimenticio, aunque los mismos carezcan de rotulación indeleble.

11.1.12. Autorízase el reemplazo del aire contenido en los envases herméticos en general, por gases inertes tales como nitrógeno, dióxido de carbono u otros productos, previamente autorizados por la Comisión Técnica Permanente.

CAPÍTULO 12 *COMISIÓN TÉCNICA PERMANENTE DE CONTROL ALIMENTARIO*

SECCIÓN 1 COMETIDOS

12.1.1. Créase una Comisión Técnica Permanente de Control Alimentario con carácter normativo y asesor de control alimentario que funcionará en el ámbito del Congreso Nacional de Intendentes.

12.1.2. Los cometidos de dicha comisión serán los siguientes:

- a) proponer las derogaciones, correcciones o ampliaciones a la presente ordenanza con el fin de mantener actualizadas las disposiciones de la misma;
- b) recomendar a las Oficinas Bromatológicas Municipales los mecanismos para el estudio de métodos de muestreo y control de genuinidad de alimentos que podrán adoptarse como métodos y técnicas con carácter oficial o de uso obligatorio por los organismos de control.
- c) asesorar a su requerimiento a las oficinas municipales en lo relacionado con la aplicación e interpretación de este cuerpo de normas.

12.1.3. Las acciones a que se refieren los artículos anteriores podrán realizarse:

- a) por iniciativa propia de la Comisión Técnica Permanente;
- b) por solicitud expresa de sectores empresariales o de titulares de empresas alimentarias específicas;
- c) por solicitud de representantes de asociaciones científicas o de consumidores;
- d) por iniciativa de Oficina Bromatológicas, cátedras universitarias u otros organismos oficiales.

12.1.4. En todos los casos las modificaciones serán generales para el mismo tipo de empresas alimentarias.

SECCIÓN 2 INTEGRACIÓN

12.2.1. La Comisión Técnica Permanente de Control Alimentario estará integrada por delegados técnicos en alimentos designados por el Congreso Nacional de Intendentes.

12.2.2. Cuando lo estime necesario, esta Comisión podrá requerir la colaboración de especialistas o instituciones, así como integrar subcomisiones de trabajo.

12.2.3. La Comisión contará con una Secretaría Técnica Permanente integrada por técnicos expertos en control alimentario y personal de apoyo administrativo.

12.2.4. La Comisión designará cada año de entre sus miembros la persona que la presidirá durante ese lapso.

12.2.5. En los tres meses siguientes a su instalación esta Comisión reglamentará su funcionamiento.

CAPÍTULO 13 PENALIDADES

13.1.1. Las infracciones a las disposiciones de la presente ordenanza, serán pasibles de una o más de las siguientes sanciones, sin perjuicio de las disposiciones pertinentes del Código Penal:

a) multas que van desde 5 U.R. (Unidades Reajustables) hasta 50 U.R., de acuerdo a la gravedad, cantidad de reincidencias y circunstancias en que se produzca la infracción; dichas multas se podrán aplicar en forma reiterada en los casos en que no se cumplieren las medidas intimadas por la Oficina Bromatológica Municipal;

b) decomiso de alimentos, ingredientes, envases y útiles alimentarios;

c) suspensión de funcionamiento de fábricas, comercios, locales de elaboración, depósito o expendio, la que deberá figurar en la leyenda con caracteres bien visibles en la parte exterior del local;

d) remoción de instalaciones de puestos callejeros y de vehículos de expendio;

e) publicación escrita del nombre y demás datos del infractor y de la naturaleza de la infracción en por lo menos un medio de prensa de amplia difusión en la zona.

13.1.2. Cuando se incurriere en infracciones graves, según lo dispuesto en esta ordenanza se aplicarán además de las sanciones pecuniarias previstas en el artículo 13.1.1. a), las previstas en los literales b), c), d) y e) de dicho artículo según corresponda.

13.1.3. Puede ser motivo de clausura y se considera falta grave, la falta de higiene y el incumplimiento de las disposiciones sanitarias establecidas por la presente ordenanza en establecimientos, vehículos de transporte, depósitos, operaciones de elaboración, envases o procesos alimentarios, así como la falta de higiene personal de obreros, empleados o patrones.

13.1.4. Puede ser motivo de decomiso, la elaboración, expendio, transporte o depósito, de sustancias o productos alterados, adulterados, contaminados, falsificados, nocivos o que presenten infestaciones por ácaros o ectoparásitos de cualquier naturaleza.

13.1.5. Se considera falta grave y es motivo de clausura la utilización de aguas contaminadas o peligrosas.

13.1.6. Se considera faltas graves y son motivos de decomiso:

a) expendio, elaboración, depósito o transporte de alimentos con microorganismos considerados patógenos o que por su cantidad o calidad, a juicio de la Oficina Bromatológica competente indiquen una manipulación defectuosa, malas condiciones de higiene, o hagan presumir la presencia de gérmenes patógenos o microorganismos cuyo número supere las cantidades fijadas como límites máximos admisibles en las reglamentaciones vigentes, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 13.1.3.

b) existencia de productos, envasados o no, útiles alimentarios, impresos, rótulos, cierres o tapas en condiciones tales que no se ajusten a las prescripciones contenidas en las normas bromatológicas vigentes; en este caso además de inutilización o decomiso, se aplicará sanción pecuniaria.

13.1.7. Se considera faltas graves y serán pasibles de la máxima sanción pecuniaria además de las sanciones que correspondan a juicio de la Oficina Bromatológica competente, de acuerdo a lo previsto en el artículo 13.1.1., las siguientes:

- a) presencia en cualesquiera de las instalaciones o vehículos a que se refieren las presentes normas, de personas que padecen enfermedades transmisibles o de enfermos expresamente inhabilitados por cualquier autoridad sanitaria nacional o departamental o afectados por proceso infecto-contagiosos;
- b) violación de la clausura de locales alimentarios o de la intervención de alimentos o envases retenidos por la Oficina Bromatológica competente, así como su transporte, venta o utilización de cualquier forma;
- c) reincidencia en la comisión de una misma infracción a cualquiera de las normas bromatológicas vigentes, en un lapso de doce meses a contar de la que se hubiere cometido últimamente.

13.1.8. Se considera falta grave y es motivo de cierre y decomiso la utilización o comercialización de carne o leche proveniente de animales no declarados aptos por la inspección veterinaria oficial.

13.1.9. Además de las indicadas en los artículos precedentes se considera faltas pasibles de las sanciones previstas en el artículo 13.1.1., las siguientes:

- a) resistencia activa o pasiva a la inspección, intervención o intimación, así como la comisión de cualquier acto que tenga por objeto eludir o intentar eludir el cumplimiento de los mismos;
- b) mantenimiento de personal sin vestimenta especial cuando correspondiere su uso de acuerdo a las disposiciones de esta ordenanza;
- c) la presencia o existencia de animales que por su especie o cantidad se consideren reñidos con las normas higiénicas, en vehículos de transporte, plantas de elaboración, depósitos, o en cualquiera de las dependencias del establecimiento que comercialice o elabore alimentos;
- d) tenencia de envases con tapas o cierres violados en comercios alimentarios o vehículos de transporte, correspondientes a cualquier producto alimenticio que no pueda fraccionarse fuera del establecimiento elaborador;
- e) transporte, depósito o venta de alimentos o ingredientes procedentes de establecimientos no habilitados;
- f) falta de carné de salud en vigencia de cualquier persona que manipule alimentos o se encuentre en contacto con ellos;
- g) presencia de productos en el local de una empresa alimentaria que puedan ser considerados adulterantes de los alimentos que se elaboran en él.

13.1.10. Además de las penalidades señaladas en este capítulo, en los casos que corresponda, se deberá remitir los antecedentes a la Justicia Penal.

13.1.11. A los efectos de la aplicación de las sanciones previstas en este capítulo, se entiende que:

- a) todo alimento o ingrediente alimentario que se encuentre en un local de una empresa alimentaria, está destinado a la utilización o comercialización; se exceptúan productos que se encuentren en pequeña cantidad para ensayos de laboratorio con autorización de la Oficina Bromatológica competente;

b) toda persona que se encuentre en un local de elaboración de alimentos o de despacho al público, es funcionario de la empresa y está sujeta a la reglamentación vigente.

13.1.12. La responsabilidad del incumplimiento de las normas de esta ordenanza será:

a) de los fabricantes o importadores de los alimentos en infracción a la legislación bromatológica vigente, o de los propietarios o titulares de fábricas, comercios o vehículos de transporte de productos alimenticios en los cuales se constate transgresiones a este cuerpo de normas;

b) de poseedores o tenedores a cualquier título de alimentos en infracción, cuando su alteración sea manifiesta y fácilmente apreciable, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo precedente;

c) los tenedores a cualquier título de alimentos en infracción cuando no se identifique claramente en el envase al fabricante o importador, o esté abierto el envase de donde se extraiga la muestra, o la venta se efectúe en forma fraccionada o se trate de productos que carezcan de la habilitación y registro correspondiente.

CAPÍTULO 14

VIGENCIA E INTERPRETACIÓN DE LA ORDENANZA

SECCIÓN 1

ASPECTOS GENERALES

14.1.1. Las disposiciones de la presente ordenanza regirán en toda la jurisdicción departamental después de transcurridos 60 días hábiles de su aprobación.

14.1.2. Se fija un plazo máximo de 120 días hábiles a partir de la aprobación de la presente ordenanza a los efectos que las Oficinas Bromatológicas competentes establezcan los plazos, las condiciones y las formas para dar cumplimiento a los trámites establecidos en el Capítulo 2, Sección 1 y Capítulo 9, Sección 1.

14.1.3. Para el caso particular de la entrega de muestras en el momento del trámite de habilitación de alimentos, así como en el caso de los plazos establecidos para las resoluciones sobre registro de alimentos las Oficinas Bromatológicas competentes podrán modificar los mismos de acuerdo a sus posibilidades.

14.1.4. Deróganse todas las disposiciones municipales que se opongan a la presente ordenanza.

Sala de Sesiones “Gral. José S. Artigas” de la Junta Departamental, en Paysandú, a catorce de julio de mil novecientos noventa y cuatro.