



DIRECCION GENERAL DE MEDIO AMBIENTE

DEPARTAMENTO DE HIGIENE Y BROMATOLOGIA

Estimado Comerciante:

*Nos es muy grato comunicarnos con usted para aunar esfuerzos; desde el **Gobierno Departamental** difundiendo criterios de protección alimentaria, dando cumplimiento a la Ordenanza Municipal de Control Alimentario 192/1993 y desde las **Empresas**, concientizándose de su responsabilidad en lo que respecta a asegurar que el alimento que llega al consumidor sea **Genuino** (Alimento Genuino es aquél que no está falsificado, adulterado, contaminado, alterado y/o mal rotulado).*

Para obtener mejores resultados, se hace necesario establecer controles preventivos por parte del Departamento de Higiene y Bromatología para la protección del consumidor.

*Es obligación que toda persona que se desempeña en la actividad del ramo alimenticio debe tener vigente y a la vista: 1) **Carné de salud.** 2) **Carné de manipulación de alimentos.** 3) **Nº de registro de la empresa en la IDRN** y 4) **Resolución de habilitación o comprobante de inicio del trámite.***

*La base normativa está sujeta en el **Reglamento Bromatológico Nacional**, decreto 315/1994, **Ordenanza Municipal de Control Alimentario** 192/1993 y entre otros, en las que toda heladería y/o Fábrica de Helado está obligado a los siguientes requisitos:*

Heladería y Fabrica de Helados

- Toda empresa alimentaria debe obtener la habilitación y el registro bromatológico correspondiente. Esta habilitación será renovada en los siguientes casos :
 - A) Cuando se modifique o reforme el local habilitado.
 - B) Cuando se modifique o amplíe las actividades desarrolladas.
 - C) Cambio de titular.
 - D) Suspensión de actividades por más de 180 días
- La habilitación puede ser revocada cuando se verifica mediante una inspección que se encuentra operando en condiciones inadecuadas.
- Esta Intendencia está facultada de limitar temporalmente la vigencia de las habilitaciones concedidas.

- **Se entiende por heladerías y fábrica de helados** a todo comercio donde se expende y/o elabora helados.
 - El mantenimiento de la cadena de frío deberá de estar asegurada en todo el circuito, desde la elaboración, expendio y distribución.
 - El Transporte de los helados desde las fábricas hasta la heladería se hará exclusivamente en vehículos habilitados para ese fin, el helado será sometido siempre a temperaturas inferiores a 08°C bajo cero.
- Se prohíbe el fraccionamiento de helados fuera del establecimiento de elaboración.
 - Solo se permitirá el fraccionamiento en lugares de expendios habilitados o de máquinas especiales.
 - Los locales deben de contar con paredes, pisos, techos fácilmente lavables, de fácil desinfección, resistentes a los ácidos grasos y de color claro.
 - Donde deberá tener piletas con agua fría y caliente para el lavado de útiles
 - Debe usarse agua potable proveniente de la red de distribución de Ose.
 - Se deberá funcionar en perfectas condiciones de higiene. La limpieza en los locales, del equipamiento y las herramientas de trabajo se realizará toda vez que sea necesario y por lo menos una vez al día.
 - El local e implementos serán mantenidos en perfecto estado de conservación.
 - Es obligatorio adoptar todas las medidas tendientes a evitar la existencia de malos olores, polvo, hollín o humo.
 - Las **vitriñas contarán con un termómetro** en un lugar visible al público, y una protección que impida el contacto del público con los helados.
 - Los envases serán siempre de primer uso.
 - Las aberturas deben de estar protegidas con mallas contra insectos y queda terminantemente prohibido la entrada de animales domésticos en el local.
 - Poseer suficientes depósitos con tapa para residuos y mantenerlos en óptimas condiciones de limpieza.
 - Es obligación contar con **un plan de exterminio de roedor**, moscas y vectores y adoptar las medidas necesarias para evitar reaparición, impidiendo la acumulación de basura, desperdicios y todo aquello que la autoridad sanitaria considere foco para multiplicación de roedores.
 - Se deberá realizar un **Plan de manejo adecuado de los residuos**, ajustándose a los horarios preestablecidos por el servicio de recolección, teniendo en cuenta la afectación que provocan éstos en la vía pública cuando se exponen reiteradas veces al día y dispuestos en forma inadecuada sobre las aceras. Solicitamos criterios de responsabilidad ambiental y social.
 - Los propietarios serán los responsables directos de la falta de higiene y limpieza del local y de sus empleados
 - El incumplimiento de las normativas vigentes será pasibles de sanciones.

Sin más este Departamento queda a las órdenes por cualquier inquietud o consulta