



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 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. A esta dirección le compete las inspecciones y controles de todo comercio alimentario del Departamento.

*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 y la **Ordenanza Municipal de Control Alimentario** de 1993, en las que todo Depósito de alimento está obligado a los siguientes requisitos:*

Fruterías y Verdulerías

- Todo comercio alimentario es el local donde se realiza la actividad de comercialización de alimentos. Tarea que incluye depósito, exhibición, promoción, publicidad, entrega al consumidor y venta de alimentos.
- 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 o cuando se compruebe que comercializa alimentos no genuinos.
 - Queda prohibida la entrada a los locales de **perros, gatos u otro animal.**
 - El personal destinado a la manipulación de alimentos deberá encontrarse en condiciones aceptables de higiene, usar vestimenta de trabajo limpia.
 - Las secciones de venta estarán dispuestas en forma tal que permitan la circulación de **las personas y el buen funcionamiento del local.**
 - Las tareas de limpieza e higienización de locales deben hacerse tantas veces como sea necesario.
 - Poseer suficientes depósitos con tapa para residuos y mantenerlos en óptimas condiciones de limpieza.
 - Las frutas y hortalizas destinadas al consumo deben de ser sanas, estar recién recolectadas o en perfectas condiciones de conservación, estar exentas de lesiones o traumatismo cualquier sea su origen.
 - Libres de materiales extraños adheridos a la superficie. Excepto una pequeña cantidad de tierra en tubérculos u raíces.
 - Poseer las características de sabor, color, aroma y textura que les son propias.
 -
 - 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.
 - El incumplimiento de las normativas vigentes será pasibles de sanciones.

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