



DIRECCION GENERAL DE MEDIO AMBIENTE

DIRECCION 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 de esta Dirección 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) **Carne de salud**. 2) **Carne de manipulación de alimentos**. 3) **Nº de registro de la empresa en la IRN** 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:*

Panaderías

- Las panaderías deberán de contar con las siguientes **secciones separadas**: **A)** Despacho. **B)** Zona de elaboración (cuadra), **C)** Depósito de materia prima. **D)** Depósito de combustibles y útiles no alimentarios. **E)** Baños y vestuarios.
- La habilitación puede ser revocada cuando se verifica mediante una inspección que se encuentra operando en condiciones inadecuadas.
 - En las zonas **B** y **C** las estructuras (mesadas, soporte, etc.) serán instaladas a una distancia no menor a 50cm del suelo y paredes, deben de ser lugares con techos, pisos y paredes lisas para facilitar la limpieza del lugar.
 - Las **estufas** deberán de tener pisos lisos e impermeables, techos y paredes lisos de fácil limpieza.

- Cuando se elaboren **masas o productos de pastelería** se exigirá dentro de la zona de elaboración una zona especial para esto, que contará con una pileta con desagüe y mesada de material liso y adecuado para este fin.
- Cuando se realice **fraccionamiento** de alimentos se deberá de proporcionar información sobre el origen del producto, un contacto y fechas de envasado y vencimiento. Se debe contar con un lugar exclusivo destinado para el fraccionamiento.
- Los **vehículos** que transporten estos productos **deben de ser habilitados y registrados** en la Dirección de Higiene y Bromatología de la ciudad. Estos deben de tener una correcta higiene para evitar la contaminación del producto.
- El local de venta debe ser independiente y no comunicar con baños u otra actividad ajena al negocio.
- Las tareas de **limpieza e higienización** de locales deben hacerse tantas veces como sea necesario
- Los locales de expendio poseerán **mostradores, paneras y vitrinas** exhibidoras necesarias para proteger al producto del medio ambiente en todo momento.
- Queda **prohibido** emplear en los productos de pastelería, materias alteradas, tóxicas, vencidas y especialmente **leche no pasteurizada** así como cremas o huevos no aptos bromatológicamente.
- Poseer suficientes depósitos con tapa para residuos y mantenerlos en óptimas condiciones de limpieza.
- Queda prohibida la entrada a los locales de **perros, gatos u otro animal**
- 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.