



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 y la **Ordenanza Municipal de Control Alimentario 192/1993** entre otros, en las que todo **Restaurante, Rotisería o Pizzería** está obligado a los siguientes requisitos:*

Restaurantes, Rotiserías y Pizzerías

- 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.
- Los locales de comercialización de alimentos deben poseer buen estado de conservación, presentación y aseo.
- Las instalaciones eléctricas de local deben de estar en correctas condiciones.

- En locales de elaboración de alimento, deben de ser con pisos, paredes y techos de materiales lisos, no porosos para una fácil limpieza y desinfección.
- 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 la utilización de agua potable en la limpieza del local como en la elaboración de alimentos.
- Deben poseer sanitarios para el público, al menos uno por sexo y sin comunicación a la zona de elaboración.
- En los locales que la cocina este separada del salón de venta, deben de tener la pileta de aluminio, acero inoxidable(o materiales habilitados), con desagüe y alejada del lugar de elaboración.
- La temperatura máx. de los alimentos refrigerados debe no ser superior a 7°C y los productos congelados no superior a -18°C. Las heladeras o cámaras estarán en correcto estado de higiene.
- La cocina contara con campanas y extractores para evacuar humo, olores y vapores, y una chimenea de que supere los 3 metros de altura del edificio colindante más alto.
- Los envases y equipamiento alimentario que se emplean deben de ser de materiales en conformidad con las buenas prácticas de manufactura. No cederán a los alimentos sustancias indeseables, toxicas o contaminantes que representen riesgo para la salud humana.
- Los utensilios de cocina serán sumergidos por 20 minutos en agua clorada después de su limpieza.
- El personal afectado a la cocina y/o servicio de mostradores, usara ropa lavable de color blanco y gorro del mismo color. El resto del personal, vestirá ropas apropiadas a la función que desempeña en perfecto estado de conservación y aseo, no pudiendo realizar tareas en ropa de calle.
- 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