



Río Negro
GOBIERNO DEPARTAMENTAL

DIRECCIÓN GENERAL DE MEDIO AMBIENTE

DIRECCIÓN DE HIGIENE Y BROMATOLOGÍA

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:

Expendio de Productos Alimenticios en la Vía Pública

Puestos Rodantes

- Todos los alimentos sin excepción ninguna, deberán provenir de locales que cuenten con la debida habilitación. Presentar al "personal inspectivo" cuando este se lo solicite, la documentación de las mercaderías que se expanden en el puesto rodante.
- Los alimentos que así lo requieran deberán ser conservados en refrigeración hasta el momento de su uso.
- Queda expresamente prohibido la preparación previa (corte, limpieza, embutido, etc.) de los alimentos en los mencionados puestos rodantes.
- El revestimiento interior, piso y techo debe de ser material impermeable que permita una fácil higienización.

- Las mesas de preparación de productos, piletas, mostradores y todos los utensilios que se utilicen para la elaboración y expendio deberán ser material inoxidable.
- Instalaciones adecuadas para el almacenamiento transitorio y cocimiento de los productos.
- **Agua potable en todo momento**, la que debe ser renovada en forma diaria y estará contenida en depósitos apropiados adosados al vehículo, transportada a la pileta por tubería y dispensada preferentemente por grifo.
- **Depósito para recibir aguas servidas**, el que se evacua en lugares apropiados (fuera de la vía pública) tantas veces como fuese necesario y por lo menos una vez al día.
- **Refrigerador en buen estado** de funcionamiento y capacidad suficiente para almacenar la mercadería que se expenda diariamente.
- **Dispositivos adecuados para extracción del humo y vapores**, sin causar molestias a vecinos y públicos en general.
- 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.
- Se recomienda la recolección de aceites usados en bidones con tapa y tratarlos como residuos domiciliarios. No desecharlos en la vía pública, alcantarillados, etc.
- **Recipientes de residuos con tapa** en número suficientes, dentro y fuera del vehículo. Mantenerlos en óptimas condiciones de higiene.
- La utilización en forma permanente de **vestimenta adecuada y gorro de color claro y en perfecto estado de conservación e higiene**.
- La manipulación higiénica de los productos que expenda, evitando el manejo de estos por la misma persona que administra el dinero.
- El personal de estos comercios no podrá utilizar para pregonar sus productos, elementos de sonido y amplificación, bocinas, silbatos u otros elementos que superen los niveles de potencia establecidos.

El registro primordial de estos controles es prevenir brotes de intoxicaciones alimentarias.

Tenga en cuenta que una alimentación en óptimas condiciones es una responsabilidad colectiva.

Este Departamento queda a su disposición para brindarle información y evacuar dudas.