



## 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 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 de 1994 y la Ordenanza Municipal de Control Alimentario de 1993, en las que todo Depósito de alimento está obligado a los siguientes requisitos:

#### **DEPOSITOS DE ALIMENTOS**

- **Depósito para alimentos:** Es el local destinado exclusivamente al almacenamiento que debe cumplir los requisitos establecidos en las disposiciones en vigencia.
- Queda prohibido el almacenamiento simultáneo, en el mismo sector de un depósito almacenar productos alimenticios con otro tipo de productos que no sean alimenticios, especialmente de limpieza que puedan transferir olor. Asegurando que las mercaderías almacenadas no se contaminen ni se alteren.
- Los depósitos para alimentos deben mantenerse en perfecto orden, con las mercaderías adecuadamente identificadas y deben limpiarse e higienizarse convenientemente.
- La mercadería almacenada en depósitos para alimentos deben estar separados de paredes, de pisos y de techos de modo de facilitar su verificación y la limpieza de los locales.

- Las condiciones edilicias de los depósitos deberán de estar en óptimas condiciones. Las paredes, pisos, zócalos t techos deberán ser lisos, impermeables y lavables.
- Las instalaciones destinadas a colocar las mercaderías deben ser construidas en materiales autorizados para una óptima higienización y limpieza.
- Se prohíbe retener alimentos o ingredientes alimentarios alterados en los depósitos para alimentos, incluso los recibidos en devolución o vencidos. Estos últimos deberán, inmediatamente ser destruidos o desnaturalizados en forma irreversible.
- El almacenamiento en frío deberá de mantener la temperatura adecuada al tipo de alimentos, hasta la entrega al consumidor, para retener las cualidades sensoriales y el valor nutritivo de los alimentos y no se produzca su alteración.
- La temperatura máx. de los alimentos refrigerados tiene que ser no superior a 7º c y para los productos congelados no superior a -18º C.

### **LUCHA CONTRA EL ROEDOR, CONTROL DE MOSCAS Y VECTORES**

- Todo propietario, inquilino u ocupante (deposito, locales, casa habitación, etc.), urbano o rural, dentro del departamento está obligado a proceder a el exterminio de cualquier tipo de roedor, moscas y vectores, adoptando las medidas necesarias para evitar reaparición, impidiendo la acumulación de basura, desperdicios, proliferación de malezas y todo aquello que a criterio de la autoridad sanitaria se considere foco para la multiplicación de roedores.
- No es conveniente el almacenaje de mercaderías ni residuos al aire libre en lugares donde no estén debidamente protegidos contra roedores. Se sugiere la utilización de rejillas de malla fina, y vallados perimetrales en los lugares que por el tipo de mercadería constituyan un foco de atracción al roedor.
- Es obligación tomar las siguientes medidas combativas :
  - A) Destrucción de huevos, larvas y ninfas.
  - B) Exterminio directo de mosca.
  - C) Protección contra insectos.
  - D) Máximo de higiene y aseo.
- Las tareas de limpieza e higienización de locales deben hacerse, tantas veces como sea necesario, de acuerdo con la naturaleza de la actividad desarrollada y la finalidad profiláctica y preventiva.
- El incumplimiento de las normativas vigentes será pasibles de sanciones.

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