



DIRECCIÓN GENERAL DE MEDIO AMBIENTE

DEPARTAMENTO 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**, 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:*

Supermercados y Provisiones

- Supermercados: establecimiento donde se expenden artículos alimenticios y otros, mediante el sistema de autoservicio.
- 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.
- 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 y es obligatorio el uso de gorros o cofias y guantes descartables en el sector de fiambrería.
- Controlar la **fecha de vencimiento** de alimentos en góndola, la mercadería vencida debe de ser apartada de la zona de expendio.
- La **temperatura** máx. de los alimentos **refrigerados** debe no ser superior a **7°C** y los productos **congelados** no superior a **-18°C**. Se debe colocar un cartel claramente visible con las temperaturas máx. de alimentos refrigerados y congelados, y los equipos de frío deben contar con un **termómetro** para que el público pueda controlar en todo momento.
- El edificio deberá de estar aislado completamente del medio exterior, construidos con materiales impermeables, lisos y lavables. Contar con diferentes sectores: **A)** De almacenamiento y recepción, **B)** Expendio, **C)** Unidades frigoríficas para la mercadería perecedera, **D)** Administración, **E)** Envases y **F)** Servicios higiénicos independientes para el personal.
- Las secciones de venta estarán dispuestas en forma tal que permitan la circulación de **las personas y el buen funcionamiento del local**.
- La venta de **pan** por autoservicio se harán en **envases cerrados**.
- La venta de carne se debe realizar en una zona especialmente destinada a este fin, cumpliendo con lo que la Ordenanza Municipal establece.
- 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.
- 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.
- 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.