

DECRETO N° 20/2007

VISTO: El Expediente Municipal N° 1936/2007, remitido por la Intendencia Departamental caratulado "Dirección General de Salud y Desarrollo Ambiental eleva Proyecto de Reglamentación de Bromatología Municipal".-

RESULTANDO: Que la mencionada reglamentación fue estudiada en conjunto por las Comisiones Asesoras de Salud, Higiene, Consumo y Medio Ambiente y Legislación, realizándole las modificaciones que se consideraron de recibo.-

CONSIDERANDO 1) La necesidad de contar a nivel Departamental con una normativa que complemente el Decreto N° 315/94 (Reglamento Bromatológico Nacional).-

CONSIDERANDO 2) Que en Sesión del día de la fecha el Plenario aprobó el Proyecto.-

ATENTO: a lo expuesto

LA JUNTA DEPARTAMENTAL EN SESIÓN DEL DIA DE LA FECHA

DECRETA:

REGLAMENTACIÓN BROMATOLÓGICA:

CAPITULO I

ÁMBITO DE APLICACIÓN Y DEFINICIONES

ARTICULO 1º) Las Disposiciones del presente Decreto, rigen en todo el territorio departamental para la industrialización, importación, fraccionamiento, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos, tanto nacionales como importados.-

ARTICULO 2º) A los efectos del presente Decreto se deberán considerar las siguientes definiciones: **1)**

Alimento. Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas y cualquier otra sustancia que se utilice en su elaboración, preparación o tratamiento, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamento.-

2) Alimento natural. Es el alimento que se presenta tal como se encuentra en la naturaleza, con todos sus constituyentes originarios, sin haber sido sometido a procedimientos de elaboración que modifiquen sus caracteres sensoriales o su composición.-

3) Alimento semielaborado. Es el alimento que constituye la materia prima o alguno de los ingredientes complementarios necesarios para obtener un alimento elaborado. Es un producto intermedio entre el alimento natural y el elaborado.-

4) Alimento elaborado. Es el alimento o preparación culinaria, que ha sido sometido a procedimientos de elaboración que modifiquen sus caracteres sensoriales o su composición.-

5) Materia prima. Es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación de naturaleza física, química o biológica.-

6) Ingrediente. Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.-

7) Ingredientes principales. Son los ingredientes básicos de los alimentos elaborados que contienen en su composición uno o más nutrientes y que caracterizan al alimento.-

8) Nutrimiento. Es todo componente normal de los alimentos utilizable por el consumidor para subvenir en sus necesidades vitales y que pertenece a alguno de los siguientes grupos: proteínas, glúcidos, lípidos, vitaminas, minerales y agua. Por extensión se incluye la fibra alimentaria.-

9) Aditivo alimentario. Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente), como resultado que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento. Este término no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

10) Contaminante. Es cualquier sustancia indeseable que se encuentre presente en el alimento en el momento del consumo, proveniente de las operaciones efectuadas en el cultivo de vegetales, cría de animales, tratamientos usados en medicina veterinaria o fitosanitaria, o como resultado de la contaminación del ambiente, o de los equipos de elaboración y/o conservación.-

11) Procedimiento alimentario. Es el conjunto de las operaciones y procesos alimentarios. Por extensión se entiende por procedimiento de elaboración el conjunto de operaciones y procesos alimentarios practicados sobre los ingredientes alimentarios con la finalidad de obtener un alimento elaborado.-

12) Operación alimentaria. Es toda acción o tratamiento de orden físico ejercido sobre un alimento o sobre los ingredientes alimentarios que no provoca transformaciones químicas o bioquímicas en sus componentes.-

13) Proceso alimentario. Es toda acción o tratamiento ejercido sobre un alimento o sobre los ingredientes alimentarios que transforma química o bioquímicamente alguno o varios de sus componentes.-

14) Preparación culinaria. Es el alimento preparado mediante procedimientos de elaboración propios de la cocina, con o sin envasado ulterior.-

15) Material alimentario. Es todo artículo que sin ser un ingrediente alimentario puede entrar en contacto con un alimento durante su elaboración, su almacenamiento o su comercialización. Se distinguen los siguientes: envases, empaques, embalajes, cierres, rótulos, etiquetas, tintas, lubricantes, materiales de limpieza y desinfección.-

16) Consumidor. Es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.-

17) Consumidor final. Es toda persona que ingiere alimentos.-

18) Alimento de consumo directo. Es el alimento que llega al consumidor final en condiciones de ser ingerido directamente.-

19) Producto genuino. Es el que se ajusta a todas las especificaciones establecidas por las disposiciones en vigencia. Se incluye en esta denominación: alimentos, ingredientes, productos y materiales alimentarios.-

20) Alimento genuino. Es el alimento que es considerado producto genuino. Sus caracteres sensoriales, sus ingredientes y su valor nutritivo deben responder a los que

son propios del tipo de alimento de que se trata y en su denominación, envase, rotulación y presentación responderá a lo establecido.-

21) Alimento no genuino. Es el alimento que no se ajusta a una o más de las especificaciones establecidas por las disposiciones en vigencia. Se reconocen los siguientes: falsificado, adulterado, contaminado, alterado y mal rotulado.-

22) Alimento falsificado. Es el alimento que presenta la apariencia y caracteres generales de un alimento genuino, protegido por marca registrada y se denomina como éste sin serlo o no procede del verdadero fabricante que se expresa o de la zona de producción conocida o declarada.-

23) Alimento adulterado. Es el alimento que ha sido privado parcial o totalmente de los componentes característicos del genuino, sustituyéndolos o no por otros inertes o extraños, o que ha sido tratado con agentes diversos para disimular alteraciones o defectos de elaboración. También se considera alimento adulterado el que ha sido adicionado de agua u otro producto de relleno.-

24) Alimento contaminado. Es el alimento que contiene contaminantes en cantidades superiores a las máximas admitidas por las disposiciones en vigencia o cuyo contenido microbiano supera los límites establecidos en las disposiciones en vigencia. Se incluye en esta denominación el alimento procedente de animales enfermos, excepto en los casos permitidos por la Inspección Veterinaria Oficial.-

25) Alimento alterado. Es el alimento que ha sufrido averías, deterioros, envejecimiento o modificaciones en su composición intrínseca por la acción de humedad, temperatura, aire, radiaciones, enzimas, microorganismos o parásitos, aún cuando se mantenga inocuo.-

26) Alimento mal rotulado. Es el alimento cuya rotulación no cumple con las disposiciones en vigencia.-

27) Alimento envasado. Es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.

28) Producto extraño. Es todo componente no normal de un alimento genuino.-

29) Sustancias residuales biológicas. Son las sustancias, incluidos sus metabolitos, que se hallan en un alimento como consecuencia del tratamiento o exposición de un animal o planta vivos, a plaguicidas, compuestos orgánicos o inorgánicos, hormonas, sustancias de acción hormonal, promotores del crecimiento, antibióticos, antihelmínticos, tranquilizantes u otros agentes terapéuticos o profilácticos. Se las considera como contaminantes.-

30) Alimento modificado. Es aquel alimento cuyo contenido en uno o más nutrimentos ha sido especialmente regulado.

31) Alimento apto para el consumo. Solo se considera como tales a los alimentos genuinos de consumo corriente y a los alimentos modificados genuinos.

32) Alimento no apto para el consumo. Es el alimento falsificado, adulterado, contaminado, alterado o mal envasado, o cualquiera que pueda originar en quien lo ingiere, real o potencialmente, procesos patológicos, con o sin lesión efectiva de la integridad física. También se considera alimento no apto el que no siendo perjudicial en el momento inmediato a su consumo se puede prever o sospechar que su ingestión repetida entraña peligro para la salud sin que ello obedezca a su uso inmoderado o inoportuno o a consumo irreflexivo del mismo.

33) Alimento perecedero. Es el alimento que, por sus características, exige condiciones especiales para su conservación durante la distribución, el almacenamiento y la comercialización.-

34) Alimento refrigerado. Es el alimento que ha sido enfriado por medio del frío artificial y se mantiene a temperatura no superior a 7°C sin que ninguna de sus partes se congele, conservando sus características sensoriales y nutritivas originales.

35) Alimento conservado. Es el alimento que ha sido sometido a procedimientos alimentarios autorizados en condiciones adecuadas y que es apto para el consumo por un lapso superior al que es dable esperar si no se sometiera a los mismos.

36) Alimento congelado. Es el alimento conservado que ha sido enfriado a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas y se mantiene así hasta su entrega al consumidor final.

37) Empresa alimentaria. Es la organización dedicada a la realización de una o más de las siguientes actividades: industrialización, importación, exportación, fraccionamiento, almacenamiento, distribución o comercialización de alimentos. Por extensión se incluye en esta denominación a la organización dedicada al suministro de preparaciones culinarias.-

38) Titular de una empresa alimentaria. Es la persona física o jurídica que es responsable de las actividades de dicha empresa.

39) Oficinas bromatológicas competentes. Son los organismos facultados por el ordenamiento legal y reglamentario vigente a controlar el cumplimiento de la normativa bromatológica vigente.-

40) Control, examen o inspección bromatológicos. Es el estudio de las características generales de algunas o de todas las propiedades físicas, físico-químicas, químicas, macroscópicas, sensoriales, microscópicas y microbiológicas de alimentos así como de ingredientes, productos, materiales y útiles alimentarios.-

41) Habilitación de una empresa alimentaria. Es el acto por el cual la Oficina Bromatológica competente autoriza a una empresa a realizar una o más de las actividades previstas en el numeral 37) del presente artículo.-

42) Habilitación de alimentos. Es el acto por el cual la Oficina Bromatológica competente autoriza que un alimento dado pueda ser objeto de elaboración, fraccionamiento industrial o importación para su comercialización.-

43) Registro bromatológico de empresas alimentaria o de alimentos. Es el acto por el cual la Oficina Bromatológica competente le adjudica a una empresa o a un alimento, una vez habilitados, un número único de validez departamental.-

44) Industrialización de alimentos. Es el conjunto de todas las tareas que se llevan a cabo en una industria alimentaria para la obtención de un alimento elaborado pronto para su comercialización.

45) Industria alimentaria. Es toda organización industrial que posee una fábrica de alimentos.

46) Fábrica de alimentos. Es el ámbito que comprende el local y el área hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se practican procedimientos alimentarios.-

47) Importación de alimentos. Es la operación aduanera de entrada consistente en la introducción definitiva al mercado de alimentos procedentes del exterior del territorio aduanero nacional.

48) Importador de alimentos. Es toda persona física o jurídica que realiza la operación aduanera de importación de alimentos, de acuerdo a los procedimientos legales y reglamentarios en vigencia

49) Exportación de alimentos. Es la operación aduanera consistente en la salida de plaza de alimentos para ser consumidos en el exterior del territorio aduanero nacional

50) Fraccionamiento de alimentos. Es la operación por la que se divide y acondiciona un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor.

51) Fraccionador de alimentos. Es toda persona física o jurídica que posee un local destinado exclusivamente a la operación de fraccionamiento y operaciones complementarias realizadas a los efectos de la presentación de alimentos al consumidor final.

52) Almacenamiento de alimentos. Es el conjunto de tareas que se realizan para mantener los alimentos aptos para su posterior utilización sin practicar sobre ellos ningún procedimiento de elaboración.

53) Depósito para alimentos. Es el local destinado exclusivamente al almacenamiento de alimentos que debe cumplir los requisitos establecidos en las disposiciones en vigencia.

54) Distribución de alimentos. Es el conjunto de tareas que se realizan para hacer llegar los alimentos hasta los lugares de entrega a los consumidores de los mismos, incluyendo el transporte en vehículos adecuados para tal fin.

55) Comercialización de alimentos. Es el conjunto de tareas que incluye todas o algunas de las siguientes: distribución, depósito, promoción, publicidad, entrega al consumidor y venta de alimentos

56) Comercio alimentario. Es el local en el cual se realiza la actividad de comercialización de alimentos

57) Manipulación de alimentos. Es el conjunto de procedimientos alimentarios llevados a cabo empleando las manos o diversos útiles alimentarios, en contacto directo con el alimento.

58) Útil alimentario o equipamiento alimentario. Es todo equipo, manual o mecánico, o cualquier parte del mismo, que se utiliza, en una empresa alimentaria, para llevar a cabo los procedimientos alimentarios. Los útiles alimentarios pueden o no entrar en contacto directo con los alimentos o sus ingredientes.

59) Envase alimentario. Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de los alimentos

60) Envase primario o envoltura primaria o recipiente. Es el envase para alimentos que se encuentra en contacto directo con los mismos.

61) Envase secundario o empaque. Es el envase destinado a contener uno o varios envases primarios

62) Envase terciario o embalaje. Es el envase destinado a contener uno o varios envases secundarios

63) Rotulación: es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o grafica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcada en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.-

64) Lote. Es el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.

CAPITULO II

CONTROL DE ALIMENTOS

SECCIÓN I

COMETIDOS Y FUNCIONES DE LA SECCIÓN BROMATOLOGÍA

ARTICULO 3º) Compete al Departamento de Higiene, a través de la Sección Bromatología hacer cumplir las disposiciones bromatológicas, sin perjuicio de los cometidos que correspondan o puedan corresponder a otras autoridades nacionales.-

ARTICULO 4º) La Sección Bromatología cumplirá su cometido de policía de alimentos, impidiendo la comisión de fraudes alimentarios y asegurando una adecuada higiene alimentaria, aplicando las disposiciones en vigencia ya sean nacionales o departamentales.-

ARTICULO 5º) De las diversas funciones de la Sección Bromatología se destaca:

- a. Desarrollar, utilizando los medios de comunicación más idóneos, tareas de prevención tendientes a impedir la comisión voluntaria o involuntaria de infracciones a las disposiciones alimentarias en vigencia. Entiéndase por tal , no solo las que se refieren al alimento en sí, su envase, su rotulación y su manipulación, sino también las que se refieren a los locales , sus instalaciones y los lugares en que se manipule, elabore, almacene, transporte, comercialice o se entregue cualquier tipo de alimento.-
- b. Mantener al día un registro actualizado por rubros alimentarios de las empresas alimentarias , su ubicación, nombre y domicilio del propietario y de su representante técnico cuando corresponda.-
- c. Mantener al día la información pertinente, para conocer con prontitud la realidad en materia higiénico-sanitaria de las empresas y de comisión de fraudes alimentarios realizando inspecciones:
 - De las plantas físicas, instalaciones y equipos de empresas alimentarias, ferias, mercados y todo tipo de eventos donde se comercialicen alimentos.-
 - De la forma de manipular los alimentos cualquiera sea su tipo, origen y finalidad.-
 - Del personal afectado directa o indirectamente a la manipulación de alimentos.-
- d. Realizar los muestreos pertinentes (masivos y/o puntuales) y los análisis bromatológicos necesarios de alimentos cualesquiera sea su origen y razón de su existencia a los efectos de conocer la realidad imperante en materia de genuinidad de los mismos, incluido en ello el control de su envase y rotulación.-
- e. Cuando corresponda proceder al comiso de toda clase de alimentos (cualquiera sea su origen, su tipo o su finalidad)
- f. Intervenir toda clase de alimentos, de utensilios, envases, rótulos, o publicidad (cualquiera sea su origen, su tipo o su finalidad) que en una inspección o en un examen primario se presenten, a juicio del personal municipal habilitado, en posible infracción de las disposiciones bromatológicas en vigencia.-

Esta operación consistirá en tomar las medidas necesarias para impedir el uso o transporte de los materiales en cuestión en espera de su examen bromatológico o la decisión de su liberación o decomiso.-
- g. Realizar tareas de investigación científica o tecnológica para el mejor cumplimiento de las tareas enumeradas anteriormente.-

- h. Realizar la divulgación y recomendaciones de hábitos higiénicos alimentarios
- i. Asesorar al Intendente Municipal – a su requerimiento - en todo lo relacionado con la aplicación e interpretación de este grupo de normas.-
- j. Aconsejar la adopción de métodos de muestreo y análisis bromatológico – que tendrá carácter obligatorio en el departamento de Treinta y Tres - a cuyo efecto proyectará los que considere apropiados.-
- k. Revisar dichos métodos con el propósito de adecuarlos a los avances científicos y tecnológicos en esta materia.-
- l. Proponer a los organismos competentes las modificaciones y/o actualizaciones a las disposiciones bromatológicas nacionales en vigencia.-
- m. Proponer al Intendente Municipal (y a la Junta Departamental de Treinta y Tres) las derogaciones, correcciones o ampliaciones a las disposiciones bromatológicas departamentales con el fin de su actualización.-

ARTICULO 6º). Las acciones a que se refieren los incisos l y m, podrán realizarse:

- a. Por iniciativa propia de la Sección Bromatología
- b. Por solicitud expresa de sectores empresariales o de titulares de empresas alimentarias específicas.-
- c. Por solicitud de representantes de asociaciones científicas o de consumidores.-
- d. Por iniciativa de cátedras universitarias u otros organismos oficiales.-

ARTICULO 7º). En todos los casos las modificaciones serán generales para el mismo grupo de empresas alimentarias.-

ARTICULO 8º). Cuando lo estime necesario la Sección Bromatología podrá requerir asesoramiento de un abogado, especialista o instituciones.-

SECCIÓN II

HABILITACIÓN Y REGISTRO

HABILITACIÓN Y REGISTRO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS

ARTICULO 9º) Toda empresa alimentaria, para iniciar sus actividades o cuando se presente cualquier situación de las indicadas en el Art. 9.7 deberá obtener la habilitación y el registro bromatológico correspondiente

9.1 A los efectos del presente Capítulo quedan comprendidas en la denominación de empresas alimentarias aquellas definidas en el Art. 2º) numeral 37 del presente decreto.

9.2 Toda empresa alimentaria para obtener la habilitación ante la Sección Bromatología deberá satisfacer las exigencias establecidas en el presente capítulo, sin perjuicio de las disposiciones particulares que le correspondieran.-

9.3. El registro bromatológico será otorgado por la Sección Bromatología y será el que utilizará en la formación del número de registro de alimentos.-

La habilitación de cualquier empresa alimentaria debe ser solicitada por parte del titular de la empresa alimentaria o su representante legal.

La Sección bromatología podrá exigir la firma de un técnico responsable cuando en un caso particular y por razones fundadas, la sección entienda necesario para mejor proveer.

9.4. La solicitud que se indica en el numeral 9.3 debe ser acompañada como mínimo de la siguiente documentación

9.4.1 Datos completos identificatorios de la empresa, incluyendo la totalidad de las actividades a las cuales se dedicará.

9.4.2 Datos identificatorios completos del titular de la empresa.-

9.4.3 Datos identificatorios del representante legal, si corresponde.-

9.4.4. Datos identificatorios del representante técnico si corresponde.-

9.4.5 Otros certificados que pueden corresponder según el tipo de alimento y de actividad a desarrollar.

9.4.6. Declaración de los procesos alimentarios que ha de emplear y los tipos de equipos en los cuales los llevará a cabo.-

9.4.7 Listado de los alimentos que comercializará para todo tipo de consumidores.

9.4.8 Cualquier otro documento que, justificando su necesidad, solicite la Sección bromatología

La documentación solicitada en 9.4.6 solo se exigirá para las industrias alimentarias.-

9.5 Una vez presentada la solicitud de habilitación, en forma correcta y completa a juicio de la Sección Bromatología esta efectuará las correspondientes inspecciones a los efectos de verificar las condiciones locativas y operativas.-

9.6 Si se cumplen las exigencias de carácter general para las empresas alimentarias y las específicas para el tipo de actividad, se procederá a habilitar la empresa y otorgarle un Número de registro.-

9.7 La habilitación deberá ser renovada en los siguientes casos

a – cuando se trasladen o reforme el local habilitado.-

b- cuando se modifique o amplíe la actividad desarrollada.-

c- cuando la empresa cambie de titular.-

d- cuando se deje de operar por un lapso superior a 180 días hábiles.-

e- cada cinco años.-

9.8. La habilitación podrá ser revocada en los siguientes casos:

- a- cuando se constatará mediante inspección que la empresa está operando en condiciones inadecuadas.-
- b- cuando se compruebe que se comercializan alimentos no genuinos.

HABILITACIÓN Y REGISTRO DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ARTICULO 10º) El transporte de alimentos se realizará en vehículos de transporte que deben ser habilitados y registrados en la Oficinas bromatológicas del departamento de origen.-

10.1 La solicitud de habilitación y registro debe ser acompañada como mínimo de la siguiente documentación:

- a) Nombre o razón social, domicilio y teléfono del titular de la libreta de propiedad del vehículo.
- b) Tipo de vehículo, marca, modelo, padrón y matrícula.-
- c) Listado de productos a transportar.-
- d) Cualquier otro documento que justificando su necesidad, solicite la Sección de Bromatología

10.2 La habilitación podrá ser revocada en los siguientes casos:

- a- Cuando se constatará mediante inspección que el vehículo está operando en condiciones inadecuadas.-
- b- cuando se compruebe que se transportan alimentos no genuinos.-

HABILITACIÓN Y REGISTRO DE ALIMENTOS

ARTICULO 11º). Los alimentos destinados al expendio o consumo de la población departamental transportados o comercializados en el departamento de Treinta y Tres, deberán estar habilitados y registrados por la Oficina Bromatológica competente.-

ARTICULO 12º) Para los productos elaborados fuera del departamento de Treinta y Tres, se reconocerán como válidas las habilitaciones y registros concedidas por otras Intendencias, debiendo previo a su comercialización en el departamento, solicitar autorización para el ingreso.

12.1 Los alimentos que sean introducidos al Departamento, no podrán ser entregados al consumidor final, a cualquier título, hasta tanto ello sea autorizado en forma expresa por la Sección Bromatología del Departamento de Higiene.-

ARTICULO 13º) Para el caso de los alimentos elaborados en el departamento de Treinta y Tres, la habilitación y registro deberá gestionarse ante la Sección Bromatología.-

13.1 La solicitud de habilitación y registro deberá incluir como mínimo la siguiente documentación:

a. Datos completos identificatorios de la empresa, la que deberá estar habilitada.-

b. Listado de productos a habilitar. Para cada uno de los mismos.-

* Nombre

* Vida útil

* Forma de conservación

* Ingredientes en orden decreciente del peso inicial

* Esquema del proceso de elaboración

* Control de procesos involucrados

* Información sobre materiales del envase

* Presentación (peso neto y escurrido si corresponde)

* Rotulo a utilizar

c. Muestras de productos a habilitar en su envase original.

d. Cualquier otro documento que, justificando su necesidad solicite la Sección Bromatología

13.2 Si de acuerdo al estudio bromatológico correspondiente, el alimento, el envase y su rotulación se ajustaran a las disposiciones en vigencia, la Sección Bromatología podrá autorizar su elaboración, transporte y comercialización.

13.3 Una vez autorizado e inscripto un alimento así como sus envases, cierres y rotulación, cualquier modificación posterior de los mismos deberá ser autorizada previamente por la Sección Bromatología.

13.4.. La habilitación y registro de un alimento dado será revocado por la Sección Bromatología cuando se comprobara por inspección posterior, que el alimento elaborado o puesto en el comercio es no genuino o no coincide en su composición, tipo de envase o rotulación con la que corresponde al producto registrado, sin perjuicio de las demás sanciones que correspondan.-

SECCIÓN III

INSPECCIÓN, EXTRACCIÓN DE MUESTRAS, Y EXÁMENES BROMATOLÓGICOS

ARTICULO 14º) Los propietarios, encargados o representantes de fábricas transporte o comercios de alimentos están obligados a permitir la inspección bromatológica municipal en cualquier oportunidad en que ella se disponga.

Cuando personal municipal habilitado se haga presente en una fábrica o comercio alimentario para su inspección se le deberá franquear la entrada de inmediato y sin dilaciones, al sector elaboración, almacén o comercialización de alimentos.

En caso de oposición o resistencia que le impidiere el libre ejercicio de sus atribuciones en materia de policía higiénica de los alimentos, la Sección Bromatología podrá gestionar una orden judicial de allanamiento, respecto de los establecimientos o locales bajo su control.-

14.1 Los funcionarios designados por la Sección Bromatología están facultados para extraer de cualquier establecimiento, lugar o vehículo, muestras de los alimentos o útiles alimentarios que se considere necesario someter a examen bromatológico, así como intervenir los productos o elementos que se estimen sospechosos.

Esta intervención durará el tiempo necesario para realizar los exámenes correspondientes.-

14.2 Todo Industrial, transportista o comerciante estará obligado a declarar bajo su firma la procedencia de los alimentos que elabora, transporta, expende, utiliza o almacena.

14.3 En caso de resistencia a suscribir las actas de inspección o de obtención de muestras, se solicitará la presencia de un escribano municipal o en su defecto de dos testigos hábiles y mayores de edad, a fin de labrar el acta correspondiente.-

14.4 La muestra para análisis químico deberá tomarse por triplicado y tendrá los siguientes destinos:

- a. Para análisis de la Sección Bromatología en su laboratorio o en la que ésta indique.
- b. Quedará en poder del interesado a los efectos que considere más convenientes.
- c. Quedará en custodia, con carácter de muestra testigo, por parte de la Sección Bromatología, para el caso en que se presentara disidencia entre las partes y hubiera lugar a un análisis pericial.-

En los casos que la estabilidad de la muestra no lo permita, no corresponderá tomarse la muestra c)

La muestra para análisis microbiológico consistirá en varias subunidades analíticas cuyo número será determinado en cada caso por la Sección Bromatología, dependiendo el mismo del tipo de alimento y de las determinaciones analíticas a efectuarse. Esta podrá a pedido del interesado, tomarse por duplicado y tendrá los destinos a) y b) anteriores.-

14.5 En caso de gestionarse y de hacerse lugar a nuevo análisis bromatológico de comprobación, éste se efectuará sobre la muestra testigo en poder de la Sección Bromatología y se practicará en sus laboratorios por parte del técnico representante de la parte interesada, en presencia del Responsable de Bromatología. Si no es posible, se envía a laboratorio externo, de común acuerdo.

En tal circunstancia, se deberá operar de acuerdo con los métodos oficiales o en su defecto los utilizados por la Sección Bromatología.-

14.6 El acto de análisis de comprobación se ajustará a los siguientes procedimientos: una vez reconocida la integridad de la muestra de reserva y después que lo haya hecho constar bajo su firma la parte interesada, se procederá a extraer la porción de sustancia necesaria para el análisis, procurando dejar la mayor cantidad posible en el envase el que se lacrará y sellará nuevamente con el sello que aporte el representante técnico del interesado o en su defecto con el sello municipal.-

14.7 En caso de que, por impericia o mala fe, el técnico de la parte interesada no siguiere estrictamente el procedimiento relativo a los métodos analíticos adoptados, el técnico que representa a la Sección de Bromatología suspenderá el análisis, dando cuenta.

De cada procedimiento se labrará acta pormenorizada que firmarán las partes. En caso de negativa a firmar el acta, se solicitará la firma de dos testigos.

CAPITULO III

REPRESENTACIÓN TÉCNICA DE LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

ARTICULO 15º) La Sección Bromatología podrá exigir, en circunstancia especiales, que las empresas alimentarias designen un representante técnico.

Se permitirá actuar como representante técnico de empresas alimentarias a los profesionales universitarios o a los técnicos con títulos expedidos o revalidados por la Universidad de la República o por el Consejo de Educación Técnico Profesional (Universidad del Trabajo del Uruguay). En cualquier caso el título habilitante deberá acreditar idoneidad en la materia en general y para la circunstancia especial planteada. A tales efectos será presentada una fotocopia de dicho documento cuando la Sección Bromatología lo considere necesario.

15.1 Las Empresas alimentarias deben tener un representante técnico en los siguientes casos:

- a. Cuando se disponga a texto expreso en las disposiciones en vigencia debido a la naturaleza o complejidad de los alimentos involucrados o de los procedimientos alimentarios empleados.
- b. Cuando la Sección Bromatología intime a la empresa debido a que se halla constatado reiteradamente que los procedimientos de elaboración no son correctos.
- c. Cuando se plantee un litigio que implique un peritaje analítico.
- d. En cualquier otra circunstancia especial que, a juicio de la Sección Bromatología amerite tal exigencia.

15.2 En todos los casos el profesional universitario o técnico actuante asume la responsabilidad técnica y legal correspondiente.

15.3 La Sección Bromatología podrá llevar un registro permanente de los representantes técnicos de las empresas alimentarias.

15.4 La representación técnica puede ser de carácter permanente o de carácter transitorio hasta la culminación del trámite correspondiente, lo cual puede ser manifestado en el momento en que se presente la respectiva solicitud.

CAPITULO V

REMATE DE ALIMENTOS

ARTICULO 16º) Solamente se podrá proceder al remate de alimentos en subastas públicas, cuando la Sección Bromatología haya comprobado, en cada caso, que los mismos son aptos para el consumo humano.-

16.1 Lo establecido en este artículo rige tanto para los alimentos nacionales como para los extranjeros, cualquiera sea su procedencia y el motivo por el cual han sido retenidos o decomisados.-

ARTICULO 17º) Sólo podrá rematarse alimentos elaborados que conserven intactos sus envases y rotulación original de fábrica, no permitiéndose el fraccionamiento dentro del local de la casa de remate. No se permitirá además el remate de alimentos que no presenten en la rotulación de origen, denominación de venta del producto, identificación del fabricante, lote y fecha de vencimiento.-

ARTICULO 18º) A tales efectos el rematador, que asume la responsabilidad legal con respecto a los alimentos a ser rematados, deberá obtener la habilitación correspondiente de la Sección Bromatología. Dicha Oficina podrá solicitar los asesoramientos que estime pertinentes de otros organismos, cuando se trate de alimentos que entran en la órbita de competencia de los mismos.-

18.1 La solicitud de habilitación deberá ser presentada, con un plazo no inferior a 20 días hábiles previos a la fecha fijada para el remate. En dicha solicitud constará un inventario de los alimentos a rematar indicando: procedencia, naturaleza, marca, cantidad y tamaño de los envases.-

ARTICULO 19º) A los efectos de facilitar la inspección y posterior habilitación, los alimentos se agruparán en lotes separados del resto de la mercadería a rematar en la misma subasta.

ARTICULO 20º). Cuando la Sección Bromatología no otorgue la habilitación correspondiente los alimentos sobre los cuales haya recaído dicha resolución deberán ser destruidos.

ARTICULO 21º) El envase de todo alimento que ha de subastarse deberá poseer, además de su rotulación original, un autoadhesivo que no cubra ninguna leyenda obligatoria, en el cual conste:

- a. La razón del remate
- b. Nombre y dirección del rematador y su número de habilitación ante la Sección Bromatología
- c. Fecha del remate.

ARTICULO 22º) La habilitación otorgada por la Sección Bromatología deberá exhibirse, en el momento del remate, junto con el inventario de los alimentos a rematar.-

ARTICULO 23º). Los locales que sean utilizados para subastar alimentos serán considerados como depósitos de los mismos y deberán satisfacer, en lo pertinente, las condiciones exigidas para ellos. A tales efectos la Sección Bromatología también deberá habilitar dicho local como depósito.

ARTICULO 24º). En el caso en que luego del remate haya quedado un excedente que no se adquirió o no se retiró, el rematador deberá presentar una nueva solicitud de habilitación.-

CAPITULO V PENALIDADES

ARTICULO 25°). Las infracciones a las disposiciones de este Decreto, y a las disposiciones departamentales y nacionales en la materia, serán pasibles de una o más de las siguientes sanciones, sin perjuicio de las disposiciones pertinentes del Código Penal:

Las sanciones serán las siguientes:

- a. **Multas:** Que van desde las 3 hasta las 300UR (Unidades Reajustables) de acuerdo a la gravedad, reincidencias y circunstancias en que se produzca la infracción y que se aplicarán según lo establecido en el Art. 35, Numeral 24 inciso G de la Ley 9.515. Dichas multas podrán aplicarse en forma reiterada cuando no se cumplieren las medidas intimadas por la Sección Bromatología.
- b. **Decomiso:** de alimentos, ingredientes, envases y útiles alimentarios.-
- c. **Clausura:** De fabricas, comercios, locales de elaboración, depósito o expendio, la que deberá figurar en leyendas con caracteres bien visibles en la parte exterior del local.
- d. **Remoción:** de instalaciones de puestos callejeros y de vehículos de expendio
- e. **Publicación:** escrita del nombre y demás datos del infractor y de la naturaleza de la infracción en por lo menos un medio de prensa de amplia difusión.

ARTICULO 26°) De acuerdo a la entidad de la falta y a las circunstancias en que se produzca la infracción, podrán aplicarse además de las sanciones pecuniarias, las restantes medidas previstas en el artículo anterior, en forma concurrente según corresponda a juicio de la Sección Bromatología.-

ARTICULO 27°) Por infracciones a las disposiciones tendientes a preservar la higiene y salubridad pública, se aplicarán las multas establecidas en los artículos siguientes:

ARTICULO 28°). Es considerada falta grave y objeto de multa y/ o clausura.

- a) La falta de Higiene o el incumplimiento de las disposiciones sanitarias vigentes en establecimientos, vehículos de transporte, depósitos, operaciones de elaboración, envases o procesos alimentarios, así como la falta de higiene personal de obreros, empleados o patronos. (10.U.R. a 54 U.R.).-
- b) La utilización o existencia dentro del establecimiento de aguas contaminadas, peligrosas o no potables. (54 U.R.).-

ARTICULO 29°) Es considerada falta grave y objeto de multa y /o decomiso:

- a. La elaboración, expendio, transporte o depósito de sustancias o productos alterados, adulterados, contaminados, falsificados, nocivos o que representen infestaciones por ácaros o ectoparásitos de cualquier naturaleza (54 UR)
- b. Expendio, elaboración, depósito o transporte de alimentos con microorganismos considerados patógenos que superen los límites establecidos en el Decreto 315/94.(54 UR)
- c. Expendio, elaboración, depósito o transporte de alimentos con microorganismos que por su calidad o cantidad a juicio de Bromatología, indiquen una manipulación defectuosa, malas condiciones de higiene, o hagan presumir la presencia de gérmenes patógenos o microorganismos cuyo número supere la cantidad fijada como límite máximo en las reglamentaciones vigentes. (26 UR)

d. Existencia de productos envasados o no, útiles alimentarios, cierres o tapas en condiciones tales que no se ajusten a las prescripciones contenidas en las normas bromatológicas vigentes, susceptibles de inducir a engaño respecto a la verdadera naturaleza, calidad y origen de los mismos. (26 UR).-

e. Alteración de la fecha de vencimiento original declarada en el envase de los alimentos. (54 UR)

ARTICULO 30º) Se considera faltas graves y serán pasibles de la sanción pecuniaria correspondiente además de las sanciones que correspondan a juicio de la Sección Bromatología, de acuerdo a lo previsto en el Art. 25 las siguientes:

a. Cumplimiento de actividades no autorizadas por la Sección Bromatología en el comercio, transporte o elaboración de alimentos o materias primas, sea cual fuere el lugar o forma en que se cumplan. (54 U.R.).-

b. Práctica de procesos u operaciones inadecuadas, antihigiénicas, prohibidas, o que se consideren peligrosas para la salud, durante la elaboración, procesamiento, conservación o manipulación de alimentos (54 U.R.).-

c. Propaganda o rotulación de alimentos no autorizadas o que se considere de carácter engañoso. (10 U.R.).-

ARTICULO 31) Violación de la cláusula de locales alimentarios o de la intervención de alimentos, útiles alimentarios o envases retenidos por los Servicios competentes, así como transporte, venta o utilización de cualquier forma. (54 U.R.).-

ARTICULO 32º) Reincidencia en la comisión de una misma infracción a cualquier de las normas bromatológicas vigentes, en un lapso de doce meses a contar de la que se hubiere cometido última (54 a 300 U.R.).-

ARTICULO 33º) Además de las indicadas en los artículos precedentes se consideran faltas pasibles de las sanciones previstas en el Art. 25, las siguientes:

a. Resistencia activa o pasiva a la inspección, intervención o intimación, así como la comisión de cualquier acto que tenga por objeto eludir o intentar eludir el cumplimiento de los mismos (54 U.R.).-

b. Negativa a suscribir las actas de inspección u obtención de muestras, (10 U.R).

c. Mantenimiento de personal sin vestimenta especial cuando correspondiere su uso de acuerdo a las disposiciones vigentes. (3 U.R .p/persona).

d. La presencia o existencia de insectos, ácaros, roedores o animales que por su especie o cantidad se consideren reñidos con las normas higiénicas, en vehículos de transporte, plantas de elaboración, depósitos, o en cualquiera de las dependencias del establecimiento que comercialice o elabore alimentos. (5 U.R).

e. Tenencia de envases con tapas o cierres abiertos, en comercios alimentarios o vehículos de transporte, correspondientes a cualquier producto alimenticio que no pueda fraccionarse fuera del establecimiento elaborador. (10 U.R).

- f. Transporte, depósito o venta de alimentos o ingredientes procedentes de establecimientos, no habilitados. (30 U.R).
- g. Falta de carné de salud en vigencia de cualquier persona que manipule alimentos o se encuentre en contacto con ellos. (3 U.R p/persona).
- h. Presencia de productos en el local de una empresa alimentaria que puedan ser considerados adulterantes de los alimentos que se elaboren en él. (10. U. R).
- i. Utilización de envases confeccionados con material no autorizado o sin las debidas especificaciones. (54 U.R).
- j. Uso o tenencia de aditivos no autorizados expresamente por las disposiciones bromatológicas según el tipo de alimento. (54. U.R).
- k. Empleo de materia prima en condiciones no admitidas o no previstas. (30 U.R).
- l. Negativa a declarar la procedencia de sustancias alimenticias, materias primas, o aditivos que posea, expendá o transporte así como facilitar informes falsos sobre las mismas. (54 U.R).
- m. Utilización de envases característicos o exclusivos de determinados alimentos o aditivos, para uso o fines distintos de los específicos para cada uno de ellos, (10 U.R.)-
- n. Transporte, depósito o venta de alimentos, materias primas o aditivos, procedentes de establecimientos expresamente inhabilitados o carentes de autorización municipal. (30 U.R.)-
- o. Carencia de habilitación bromatológica así como no- exhibición en forma permanente en los locales sometidos a inspección bromatológica del certificado de habilitación que se expida en cada caso. (3 U.R.)-
- p. Por infracciones no previstas expresamente en este capítulo. (3 U.R.).

ARTICULO 34º) Además de las penalidades señaladas en este capítulo, en los casos en que corresponda, se deberá remitir los antecedentes a la Justicia Penal.-

ARTICULO 35º) A los efectos de la aplicación de las sanciones previstas en este capítulo, se entiende que:

- a. Todo alimento o ingrediente alimentario que se encuentre en un local de una empresa alimentaria, está destinado a la utilización o comercialización; se exceptúan los productos que se encuentren en pequeña cantidad para ensayos de laboratorio, con autorización de la Sección Bromatología.
- b. Toda persona que se encuentre en un local de elaboración de alimentos o de despacho al público, es responsabilidad de la empresa y está sujeta a la legislación vigente.

ARTICULO 36º). La responsabilidad del incumplimiento de las normas de este Decreto será:

- a. De los fabricantes o importadores de los alimentos en infracción a la legislación bromatológica vigente, o de los propietarios o titulares de fábricas, comercios o vehículos de transporte de productos alimenticios de los cuales constate transgresiones a este cuerpo de normas.-

b. De poseedores o tenedores a cualquier título de alimentos en infracción, cuando su alteración sea manifiesta y fácilmente apreciable, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo precedente.

c. De los tenedores a cualquier título, de alimentos en infracción, cuando no se identifique claramente en el envase al fabricante o importador, o esté abierto el envase de donde se extraiga la muestra, o la venta se efectúe en forma fraccionada, o se trate de productos que carezcan de la habilitación y registro correspondiente.-

ARTICULO 37º) Deroganse todas las normativas departamentales que se opongan al presente Decreto.-

ARTICULO 38) Pase a la Intendencia a sus efectos.-

Mtra. Mª DEL CARMEN OLASCUAGA MACEDO

Presidenta

Esc. GUSTAVO DOMÍNGUEZ RUIZ

Secretario