

DECRETO N° 3958

LIBRO DE SESIONES XLVIII. TOMO VIII. Maldonado, 13 de diciembre de 2016.

VISTO: Lo informado por las Comisiones de Higiene y Salud y de Legislación que este Cuerpo comparte,

LA JUNTA DEPARTAMENTAL EN SESIÓN DE LA FECHA, DECRETA:

Artículo 1º.- *Adóptase como Norma Departamental el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/94, así como todas sus modificaciones y agregados posteriores hasta la fecha, con las modificaciones que se aprueban en el presente Decreto.*

Artículo 2º.- *Las infracciones a las disposiciones del presente Decreto Departamental, serán pasibles de una o más de las siguientes sanciones, sin perjuicio de las disposiciones pertinentes del Código Penal:*

1.

multas que van desde 5 U.R (unidades reajustables) hasta 50 U.R (unidades reajustables), de acuerdo a la gravedad, reincidencias y circunstancias en que se produzca la infracción; dichas multas se podrán aplicar en forma reiterada en los casos en que no se cumplieren las medidas intimadas por la Dirección de Higiene y Bromatología;

1.

decomiso de alimentos, ingredientes, envases y útiles alimentarios;

c) suspensión de funcionamiento de fábricas, comercios, locales de elaboración, depósito o expendio, la que deberá figurar en leyenda con caracteres 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 por lo menos en un medio de prensa de la zona.

2.1 Cuando se incurriere en infracciones graves, según lo dispuesto en este Decreto, se aplicarán además de las sanciones pecuniarias del literal a, las previstas en los literales b, c, d y e.

2.2 Puede ser motivo de clausura y se considera falta grave, la falta de higiene del transporte, depósitos, operaciones de elaboración, envases o procesos alimentarios, así como la falta de higiene personal de obreros, empleados o patrones.

2.3 Puede ser motivo de decomiso la elaboración, expendio, transporte o depósito, de sustancias o productos alterados, adulterados, contaminados, falsificados, nocivos o que presenten infestaciones por ácaros o ectoparásitos de cualquier naturaleza.

2.4 Se considera falta grave y es motivo de clausura la utilización de aguas contaminadas o peligrosas.

2.5 Se consideran faltas graves y son motivos de decomiso:

1.

expendio, elaboración, depósito, o transporte de alimentos con microorganismos considerados patógenos o que por su cantidad o calidad, a juicio de la oficina bromatológica competente

indiquen una manipulación defectuosa, malas condiciones de higiene o hagan presumir la presencia de gérmenes patógenos o microorganismos cuyo número supere las cantidades fijadas como límites máximos admisibles en las reglamentaciones vigentes, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 2.2.

b) *existencia de productos envasados o no, útiles alimentarios, impresos, rótulos, cierres o tapas en condiciones tales que no se ajusten a las inscripciones contenidas en las normas bromatológicas vigentes; en este caso además de inutilización o decomiso, se aplicará sanción pecuniaria.*

2.6 *Se consideran faltas graves y serán pasibles de la máxima sanción pecuniaria además de las sanciones que correspondan a juicio de la oficina de bromatología competente, de acuerdo a lo previsto en el Artículo 2º, las siguientes:*

1.

presencia en cualquiera de las instalaciones o vehículos a que se refieren las presentes normas, de personas que padecen enfermedades transmisibles o de enfermos expresamente inhabilitados por cualquier autoridad sanitaria nacional o departamental o afectados por procesos infecto- contagiosos;

2.

violación a la clausura de los locales alimentarios o de la intervención de alimentos o envases retenidos por la oficina de bromatología competente, así como su transporte, venta o utilización de cualquier forma;

c) *reincidencia en la comisión de la misma infracción a cualquiera de las normas bromatológicas vigentes, en un lapso de doce meses a contar de la que se hubiere cometido últimamente.*

2.7 *Se considera falta grave y es motivo de cierre y decomiso la utilización o comercialización de carne o leche proveniente de animales no declarados aptos por la inspección veterinaria oficial.*

2.8 *Además de las indicadas en los artículos precedentes se consideran faltas pasibles de las sanciones previstas en el Artículo 2°, las siguientes:*

1.

resistencia activa o pasiva a la inspección, intervención o intimación, así como la comisión de cualquier otro acto que tenga por objeto eludir o intentar eludir el cumplimiento de los mismos;

1.

mantenimiento de personal sin vestimenta especial cuando correspondiere su uso de acuerdo a las disposiciones de este Decreto;

1.

la presencia o existencia de 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;

1.

tenencia de envases con tapas o cierres violados en comercios alimentarios o vehículos de transporte, correspondientes a cualquier producto alimenticio que no pueda fraccionarse fuera del establecimiento elaborador;

2.

transporte, depósito o venta de alimentos o ingredientes procedentes de establecimientos no habilitados;

1.

falta de carné de salud en vigencia de cualquier persona que manipule alimentos o se encuentre en contacto con ellos;

g) *presencia de productos en el local de una empresa alimentaria que se presuman adulterantes de los alimentos que se elaboran en él.*

2.9 *Además de las sanciones señaladas en estos artículos, en los casos que corresponda se deberán remitir los antecedentes a la Justicia Penal.*

2.10 *A los efectos de la aplicación de las sanciones previstas precedentemente, se entiende que:*

1.

todo alimento o ingrediente alimentario que se encuentre en un local de una empresa alimentaria, está destinado a la utilización o comercialización; se exceptúan productos que se encuentren en pequeña cantidad para ensayos de laboratorio con autorización de la oficina bromatológica correspondiente.

2.

toda persona que se encuentre en un local de elaboración de alimentos o de despacho al público, es funcionario de la empresa y está sujeta a la reglamentación vigente.

2.11 *La responsabilidad del incumplimiento de las normas de este Decreto será:*

1.

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 en los cuales se constate transgresiones a este cuerpo de normas;

2.

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;

3.

*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.*

Artículo 3°.- *Derógase el Decreto Departamental N° 3721/1998.*

Artículo 4°.- *Siga a la Intendencia Departamental a sus efectos.*

Rodrigo Blás

Presidente

Nelly Pietracaprina

Secretaria General