

**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 2º, 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*