Intendencia de Montevideo - Certificado de Habilitación en Manipulación de Alimentos

La Intendencia de Montevideo comunicó que se sustituye el carné de manipulación de alimentos por una certificación digital que se gestionará vía web.

La habilitación para manipulación de alimentos tendrá una **validez de cinco años** y se otorgará **sin costo.**

Para su obtención es obligatorio realizar un curso sobre manipulación de alimentos dictado por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo. El curso es 100% virtual y la persona puede realizarlo en los días y horarios que prefiera.

Sujetos obligados

La capacitación en inocuidad de alimentos es requisito obligatorio para todas las personas con responsabilidad de decisión y operarios involucrados en las actividades de manipulación, fraccionamiento, industrialización, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Existen cuatro categorías:

- Operario/a
- Decisor/a
- Transportista
- Delivery

Gestión del Certificado de Manipulación de Alimentos

El curso obligatorio para obtener el certificado de habilitación consta de una serie de videos y una prueba final, que se lleva a cabo también de forma virtual. Puede realizarse desde cualquier dispositivo (celular, computadora, tablet, etc.).

Procedimiento:

A efectos de la inscripción en el curso, las personas interesadas deberán inscribirse a través del siguiente formulario web.

Una vez enviado el formulario, la persona recibirá un correo electrónico detallando las formas de acceder al curso.

Una vez que la persona finalice los cursos y apruebe la evaluación final se le otorgará el Certificado de Habilitación en Manipulación de Alimentos.

Para acceder al certificado deberá ingresar a este sitio y con el número de documento podrá consultar el estado del certificado o de cualquier empleado/a de la empresa.

Exigibilidad

Se reconocen como válidos los carné de manipulador de alimentos expedidos con anterioridad, o el documento análogo que certifique la habilitación en manipulación de alimentos expedidos por los demás gobiernos departamentales del país, con la vigencia con la que hayan sido otorgados.

Requisitos para empresas

Las empresas alimentarias deberán acreditar cada 2 (dos) años que han realizado capacitación técnica interna o externa a su personal, en técnicas de manipulación de alimentos que garanticen la inocuidad, mediante la presentación en el Servicio de Regulación Alimentaria del plan de capacitación, que necesariamente tendrá que ser elaborado por un/a técnico/a y el/la decisor/a de la empresa o del local según corresponda y contar con los siguientes datos: programa, duración, cronograma y modalidad.

- **Empresas exoneradas de presentar plan de capacitación:**
  Las que giren en los rubros almacén, quioscos, salones, bares, pubs (establecimientos expendedores) y todas aquellas empresas con menos de 5 (cinco) empleados/as, quedan exoneradas de la presentación del plan de capacitación según la Resolución IM 4506/21.