



## Proyecto de Trazabilidad de alimentos

### INTENDENCIA DE MONTEVIDEO

#### PROYECTO DE TRAZABILIDAD EN ALIMENTOS

La Intendencia de Montevideo presentó un Proyecto de decreto a consideración de la Junta Departamental que dispone la obligatoriedad de contar con planes de trazabilidad en la elaboración y distribución de alimentos y fija penalidades específicas en casos de contravención, abarcando a las empresas elaboradoras, distribuidoras y/o expendedoras de alimentos.

La IM considera que la profundización de la regulación en esta materia se impone dado el importante número de situaciones de gravedad en las cuales la Administración se ha visto enfrentada a la necesidad del retiro del mercado de alimentos con alto riesgo para la salud de la población.

La comuna sostiene que surgen dificultades en forma reiterada debido a que no se cuenta con las herramientas necesarias que permitan un rápido retiro y una adecuada gestión del riesgo.

La IM señala que “no existe en la normativa vigente, ya sea a nivel departamental o nacional, referencias relativas a la obligatoriedad de las empresas alimentarias de contar con planes de trazabilidad que permitan la identificación del producto en todo momento”.

Tampoco existe “un régimen de responsabilidades para aquellas empresas que actúen en contravención a lo dispuesto” en esta materia, agrega la resolución departamental.

La implementación de planes de trazabilidad por parte de las empresas alimentarias constituirá “una herramienta imprescindible para garantizar el retiro específico de alimentos del mercado frente a situaciones de detección de riesgo microbiológico, riesgo químico u otras situaciones de no conformidad no especificadas que sean relevantes para el consumidor (por ejemplo casos de rotulación con información nutricional errónea o faltante)”.

La resolución remitida a la Junta subraya que “un sistema de trazabilidad es uno de los requisitos indispensables para asegurar a la población el consumo de alimentos inocuos”.

Entre los cambios propuestos a la regulación vigente en esta materia, la IM señala que “las empresas alimentarias deberán proceder al retiro inmediato de productos del mercado cuando se detecte un problema de inocuidad o en los casos de otras no conformidades relevantes respecto al cumplimiento de la normativa que así resuelva el Servicio de Regulación Alimentaria”.

La concreción material del retiro de la mercadería en cuestión será de cargo y responsabilidad de las empresas responsables, señala el proyecto de decreto. Además, se agrega una serie importante de multas por diversas contravenciones que no estaban contempladas hasta ahora en la normativa vigente.

#### **Sanciones propuestas**



La “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 su cumplimiento” será sancionada con una multa de U.R. 54.

La “negativa a suscribir las actas de inspección u obtención de muestras” se castigará con una multa de U.R. 10.

El “mantenimiento de personal sin vestimenta especial cuando correspondiere su uso de acuerdo a las disposiciones vigentes: U.R. 5 por persona”.

“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: U.R. 5”.

La “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: U.R. 10”.

El “transporte, depósito o venta de alimentos o ingredientes procedentes de establecimientos no habilitados: U.R. 30”;

La “falta de carné de salud en vigencia de cualquier persona que manipule alimentos o se encuentre en contacto con ellos: U.R. 5 por persona”;

La “presencia de productos en el local de una empresa alimentaria que puedan ser considerados adulterantes de los alimentos que se elaboran en él: U.R. 10”.

La “utilización de envases confeccionados con material no autorizado o sin las debidas especificaciones: U.R. 54”;

El “uso o tenencia de aditivos no autorizados expresamente por las disposiciones bromatológicas según el tipo de alimentos: U.R. 54”;

El “empleo de materia prima en condiciones no admitidas o no previstas: U.R. 30”.

La “negativa a declarar la procedencia de sustancias alimenticias, materias primas o aditivos que posea, expendá o transporte así como facilitar informes falsos sobre ellas: U.R. 54”.

La “utilización de envases característicos o exclusivos de determinados alimentos o aditivos, para usos o fines distintos de los específicos para cada uno de ellos: U.R. 10”;

El “transporte, depósito o venta de alimentos, materias primas o aditivos procedentes de establecimientos expresamente inhabilitados o carentes de autorización de esta IM: U.R. 30”.

La “no exhibición en forma permanente del certificado de habilitación bromatológica: U.R. 5”;

La “falta de carné de manipulador de alimentos vigente de cualquier persona que manipule alimentos o se encuentre en contacto con ellos: U.R. 2”.

“En caso de que diez o más personas de las obligadas a contar con el carné de manipulador de alimentos vigentes no cuenten con él: U.R. 54”.



"No proceder al retiro inmediato de alimentos dispuesto por el Servicio de Regulación Alimentaria implicará una multa de entre U.R. 54 y U.R. 350".

Fuente: Intendencia de Montevideo