



Decreto - N°37344

LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO

DECRETA:

Artículo 1.º: Incorporar en el Capítulo XI "Preparación y servicio de alimentos", Título II, Parte Legislativa del Volumen VI "Higiene y Asistencia Social" del Digesto Departamental, la Sección IV que se denominará Centros Colectivos de Elaboración, la que quedará integrada por los artículos D.1521.7 a D.1521.18, con el siguiente texto:

SECCIÓN IV

CENTROS COLECTIVOS DE ELABORACIÓN

Artículo D.1521.7.- Centro Colectivo de Elaboración.- Es el local destinado a la elaboración de alimentos dentro del cual podrá funcionar más de una empresa, debiendo cumplir con las exigencias previstas en el Capítulo 5 "Requisitos Higiénicos para la Manipulación de los Alimentos" del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N.º 315/94, complementarios y modificativos).

Dicho local deberá contar con habilitación del Servicio de Regulación Alimentaria, conforme lo indique la reglamentación.

Artículo D.1521.8.- Los Centros Colectivos de Elaboración podrán contar con una o más cocinas las que deberán estar debidamente separadas y aisladas conforme lo establezca la reglamentación. En el caso de tratarse de una única cocina no podrá trabajar simultáneamente más de una empresa.

Artículo D.1521.9.- Las diferentes empresas alimentarias que elaboren en un Centro Colectivo de Elaboración deben obtener la habilitación de sus procesos en el Servicio de Regulación Alimentaria. Es requisito previo que ese Centro Colectivo de Elaboración posea habilitación bromatológica del Servicio de Regulación Alimentaria adecuada al uso propuesto para cada empresa. La habilitación a cada empresa va a estar supeditada a las demás empresas en cuanto al tipo de elaboración, las que serán evaluadas en su conjunto y no en forma independiente, por tratarse de cocinas colectivas.

Artículo D.1521.10.- En caso de dictarse la clausura de alguna de las empresas que funcionan en un Centro Colectivo de Elaboración, y esta afecte a todo el Centro Colectivo de Elaboración, quedarán inhabilitadas de funcionar todas, ya que se procederá a clausurar el Centro Colectivo de Elaboración en su totalidad.

Artículo D.1521.11.- El titular del Centro Colectivo de Elaboración deberá presentar los Procesos Operativos Estandarizados de Saneamiento que deberán ser auditables por el Servicio de Regulación Alimentaria para poder ser habilitado, siendo el responsable de su seguimiento. Esta documentación deberá constar por escrito y estar siempre a disposición para su verificación por parte de dicho servicio.

Artículo D.1521.12.- El responsable de un Centro Colectivo de Elaboración con más de tres empresas elaboradoras debe declarar al momento de la habilitación un asesor técnico alimentario competente con los giros principales.

Artículo D.1521.13.- Depósito. Los Centros Colectivos de Elaboración además de cumplir con lo dispuesto en el Capítulo 8 "Almacenamiento de Alimentos" del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N.º 315/94, complementarios y modificativos) deben contar con depósitos individuales debidamente identificados y de uso exclusivo para cada una de las empresas que están integradas al Centro Colectivo de Elaboración.

Artículo D.1521.14.- Servicios Sanitarios.- Los Centros Colectivos de Elaboración deberán cumplir con lo dispuesto en la Sección 2 "Características constructivas e higiénicas de locales de empresas alimentarias" "Servicio Sanitarios" del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N.º 315/94, complementarios y modificativos) y contar con vestuarios individualizables para cada empresa.

Artículo D.1521.15.- El titular del Centro Colectivo de Elaboración será el responsable del Plan de Control de Plagas general. El plan y los registros de las actividades estarán a disposición del Servicio de Regulación Alimentaria en todo momento.

Artículo D.1521.16.- La gestión general de residuos será responsabilidad del titular del Centro Colectivo de Elaboración, el cual deberá presentar el plan correspondiente para poder ser habilitado, siendo responsable de su seguimiento. El plan y los registros de las actividades estarán a disposición del Servicio de Regulación Alimentaria en todo momento.

Artículo D.1521.17.- El Centro Colectivo de Elaboración para su habilitación deberá presentar un protocolo de funcionamiento, en el que debe constar: de qué manera se establece, cuándo y dónde funcionará cada empresa elaboradora, dónde estará el depósito de insumos y productos terminados de cada una y se deberá garantizar la inocuidad de los productos a elaborarse y en todo momento estos procedimientos deberán ser auditables. El plan y los registros de las actividades estarán a disposición del Servicio de Regulación Alimentaria en todo momento.

Artículo D.1521.18.- Los productos que se elaboran por cada una de las empresas dentro del Centro Colectivo de Elaboración, deberán ser trasladados en vehículos habilitados, y en todo momento deberán mantener las condiciones de higiene y temperatura según el producto de que se trate conforme la normativa vigente, hasta el momento de su adquisición por parte del consumidor.

ARTÍCULO 2.º: Comunicar.

SALA DE SESIONES DE LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO, A LOS DOCE DÍAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO DOS MIL DIECINUEVE.

- ✓ Firmado electrónicamente por Carlos Otero.
- ✓ Firmado electrónicamente por Adriana Barros.

INTENDENCIA DE MONTEVIDEO
SECRETARIA GENERAL
DESPACHO
MONTEVIDEO, 17 DIC 2019.
RECIBIDO HOY. HORA
CONSTE.

