

Montevideo, 29 de noviembre de 2021

**VISTO:** la necesidad de realizar modificaciones en la reglamentación prevista en la Resolución N° 5152/07, de fecha 10 de diciembre de 2007 y su modificativa la Resolución N° 1879/17 de fecha 8 de mayo de 2017;

**RESULTANDO:** 1o.) que las citadas resoluciones reglamentan normas legislativas que establecen la obligatoriedad de capacitación en inocuidad de alimentos en todas las actividades vinculadas al manejo de alimentos y que establecen la responsabilidad empresarial de dicha capacitación, como requisito previo para su habilitación y registro correspondiente;

2o.) que el Servicio de Regulación Alimentaria dependiente de la División Salud sugiere modificar dicha reglamentación, estableciendo los requisitos para obtener el denominado "Certificado de Habilitación en Manipulación de Alimentos" con una validez de 5 (cinco) años y sin costo, para lo que se requiere realizar un curso que impartirá en modalidad virtual asincrónica, virtual asistida o presencial, y posterior examen;

3o.) que se propone que la Intendencia de Montevideo imparta de forma habitual los cursos y no se limite sólo a tomar el examen, sin perjuicio de la posibilidad que este sea impartido también por instituciones u organizaciones sin fines de lucro;

4o.) que se sugiere exonerar de la presentación del plan de capacitación a las empresas alimentarias que giran en los rubros: almacén, quioscos, salones, bares, pubs (establecimientos expendedores) por tratarse de empresas de riesgo bajo y a las que tengan menos de 5 (cinco) empleados en mérito a que tienen una supervisión más directa de parte del decisor de la empresa siendo suficiente la renovación cada 5 (cinco) años;

5o.) que asimismo informa que se reconocerán los carné de manipulador de alimentos o el documento que expidan los demás gobiernos departamentales del país;

6o.) que las instituciones u organizaciones sin fines de lucro que imparten cursos de manipulación de alimentos, podrán solicitar la validación de sus exámenes, previa presentación ante el Servicio de Regulación Alimentaria del programa que imparten así como modelos de los exámenes que realizan, a efectos que la División Salud resuelva la validación solicitada;

7o.) que la División Salud comparte la propuesta de reglamentación, la que fue analizada y compartida también por la Unidad de Convenios y Asesoría Legal del Departamento de Desarrollo Social;

8o.) que el Equipo Técnico de Actualización Normativa dependiente de la División Asesoría Jurídica analizó el proyecto de resolución y sugirió algunas modificaciones por razones de técnica legislativa;

**CONSIDERANDO:** 1o.) lo dispuesto en el inciso 2º del artículo D.1091.2 y en el artículo D.902.1 del Volumen VI "Higiene y Asistencia Social" del Digesto Departamental;

2o.) lo establecido por el artículo 5.5.2 de la Sección 5ª del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto del Poder Ejecutivo Nº 315/994 de 5 de julio de 1994 y sus modificativas);

3o.) que el Departamento de Desarrollo Social y la División Asesoría Jurídica manifiestan su conformidad y estiman procedente el dictado de resolución en tal sentido;

## EL INTENDENTE DE MONTEVIDEO

### RESUELVE:

1.- Dejar sin efecto las Resoluciones Nº 5152/07 de fecha 10 de diciembre de 2007, Nº 2538/08 de 9 de junio de 2008 y Nº 1879/17 de 8 de mayo de 2017.-

2.- Aprobar la siguiente reglamentación referida a la capacitación en materia de técnicas de manipulación de alimentos aplicable al personal de todas las empresas alimentarias:

**Artículo 1º.-** Declárase obligatoria la capacitación en inocuidad de alimentos de todas las personas con responsabilidad de decisión y operarios involucrados en las actividades de manipulación, fraccionamiento, industrialización, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

**Artículo 2º.-** A los efectos de la presente reglamentación se entiende por operario a toda persona involucrada en la manipulación de alimentos (art. 1.1.60 del Reglamento Bromatológico Nacional), y por personal con responsabilidad de decisión (o decisor) a toda persona que supervisa las actividades de los operarios.

**Artículo 3º.-** 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, el que necesariamente tendrá que ser elaborado por un técnico y el decisor de la empresa o del local según corresponda y contar con los siguientes datos: programa, duración, cronograma y modalidad.

Las que giren en los rubros: almacén, quioscos, salones, bares, pubs (establecimientos expendedores) y todas aquellas empresas con menos de 5 (cinco) empleados, quedan exoneradas de la presentación del plan de capacitación.

**Artículo 4º.-** La Intendencia de Montevideo impartirá a través del Servicio de Regulación Alimentaria cursos de capacitación en manipulación de alimentos y evaluará la capacitación adquirida por los operarios y decisores mediante un examen, otorgándose sin costo a quienes lo aprueben el Certificado de Habilitación en Manipulación de Alimentos, que tendrá una vigencia de 5 (cinco) años en la categoría que corresponda. Los cursos de capacitación en manipulación de alimentos serán de modalidad asincrónica, y en los casos que se entienda pertinente se impartirán en modalidad virtual asistida, o presencial.

**Artículo 5º.-** Los conocimientos mínimos a evaluar estarán vinculados a las siguientes temáticas:

- importancia de la inocuidad alimentaria
- enfermedades transmitidas por alimentos
- nociones básicas de microbiología
- contaminación de alimentos
- buenas prácticas
- legislación alimentaria.

**Artículo 6º.-** Los representantes técnicos que tengan a su cargo la Dirección Técnica así como todos los técnicos que trabajen en la empresa alimentaria, que cuenten con título Universitario, Li

cenciatura o Tecnicatura, con formación curricular en inocuidad alimentaria, quedan eximidos de contar con Certificado de Habilitación en Manipulador de Alimentos. Para ello, la empresa alimentaria deberá declarar previamente ante el Servicio de Regulación Alimentaria que sus técnicos cuentan en sus carreras con formación curricular en inocuidad alimentaria.

**Artículo 7º.-** Las instituciones u organizaciones sin fines de lucro que imparten curso sobre manipulación de alimentos podrán solicitar ante el Servicio de Regulación Alimentaria que sus exámenes sean validados por la Intendencia de Montevideo, para lo que deberán presentar el programa que imparten así como modelos de los exámenes que realizan; a efectos que la División Salud resuelva la validación solicitada por una período máximo de 5 (cinco) años. El Servicio de Regulación Alimentaria llevará su registro.

**Artículo 8º.-** Los usuarios que hayan aprobado el examen bajo la modalidad comprendida en el Artículo 7º de la presente reglamentación, podrán obtener el Certificado de Habilitación como Manipulador de Alimentos expedido por el Servicio de Regulación Alimentaria, previa presentación del comprobante de haber aprobado el examen.

**Artículo 9º.-** Se reconocen los carné de manipulador de alimentos 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.-

**3º.-** Comuníquese a los Departamentos de Secretaría General, de Recursos Financieros y de Desarrollo Social, a las Divisiones de Políticas Sociales, de Salud y de Asesoría Jurídica, a la Unidad de Convenios y Asesoría Legal y pase al Servicio de Regulación Alimentaria a fin de notificar a las empresas habilitadas.-

**Resolución comprendida en el Acuerdo Nro. 1.271/2021 Firmado por INTENDENTE DE MONTEVIDEO (I) MAURICIO EMILIO ZUNINO CANEPA.**

**Resolución comprendida en el Acuerdo Nro. 1.271/2021 Firmado por SECRETARIA GENERAL OLGA BEATRIZ OTEGUI PINTOS.**