

Reporte de la actividad desarrollada en el año 2015 por el Servicio de Regulación Alimentaria

Habilitación y registro de locales alimentarios

Se gestionaron 1.673 solicitudes de habilitación y rehabilitación de locales alimentarios.

Dentro del total de trámites gestionados los giros más solicitados fueron: venta de golosinas 168 (10,0%), almacén 139 (8,3%), rotisería 111 (6,6%), cocción de facturas y pan (autoservicio) 103 (6,2%), restaurante 103 (6,2%), panadería 95 (5,7%), autoservicio 86 (5,1%), minutas 70 (4,2%), importadores 61 (3,6%), distribuidora 56 (3,3%), depósito 51 (3,0%) totalizando estos giros 62.3 % del total.

Se habilitaron 879 locales alimentarios en el año 2015.

A partir de procedimientos de depuración de la base de datos de locales alimentarios (inspecciones, notificaciones) se dieron de baja 215 locales alimentarios que habían cesado su funcionamiento. El total de bajas generadas en el año fue de 1.049.

Habilitación y registro de productos

Productos ingresados : 7.605

Productos habilitados : 7.556

Se continuó con el proceso de depuración de la base de datos de productos dando de baja en el año 2015 2.846 registros de productos discontinuados.

Habilitación y registro de vehículos de transporte de alimentos

Solicitaron la habilitación bromatológica en el año 2015 1.532 vehículos de los cuales 1.008 fueron camiones, 141 camionetas y 383 de otros tipos de vehículos.

Inspecciones

Durante el año 2015 se realizaron 9.075 inspecciones a locales alimentarios, de las cuales 5.433 (59.9 %) fueron por solicitudes de habilitación de locales, 1.647 (18.1 %) fueron por denuncias, 878 (9.7 %) por solicitud de otras dependencias, 471 (5.2 %) por solicitud de Registro de Productos dentro de los procedimientos de depuración de la base de datos de productos, 393 (4.3 %) fueron oculares (por iniciativa del inspector) y 253 (2.8%) por otros motivos.

A partir de estas inspecciones se aplicaron sanciones a 407 empresas imponiéndose 1.729 multas (256 multas de 2 UR, 1.346 multas de 5 UR, 83 multas de 10 UR, 42 multas de 54 UR, 1 multa de 100 UR, 1 multa de 350 UR).

Se clausuraron 33 locales en los siguientes giros:

7 panaderías
4 restaurantes

4 carros de chorizos
3 minutas
2 panificadoras
2 rotiserías
2 elaboración de productos de rotisería
1 fábrica de pre-pizzas
1 almacén por mayor
1 depósito
1 autoservicio
1 fraccionadora
1 elaboración de comidas para fiestas
1 almacén
1 cocción de facturas y pan
1 venta de frutas y verduras

A 19 de los locales clausurados se les impuso una multa de 54 UR y a un local 2 multas por 54 UR.

Análisis de Alimentos

El Laboratorio de Bromatología realizó la extracción de 7.884 muestras de alimentos que se comercializan en Montevideo a los efectos de su análisis por sus Laboratorios de Microbiología y Químico.

El laboratorio de Microbiología realizó 14.727 análisis

El laboratorio Químico realizó 9.397 análisis.

A partir de esos análisis se aplicaron sanciones a 51 empresas imponiéndose 106 multas (11 multas de 54 UR, 12 multas de 26 UR, 83 multas de 5 UR).

Unidad de Educación para la Salud (UEPS)

Se emitieron en el año 2015, 16.341 carnés de manipulador de alimentos, de los cuales 15.152 fueron de operario y 1.189 de decisor.

Del total de carnés de manipulador emitidos 6.306 corresponden a renovaciones siendo 5.914 de operarios y 392 de decisor.

El total de exámenes fue de 19.731 (18.265 de operario y 1.466 de decisor) con 3.113 exámenes no aprobados de operario y 277 exámenes no aprobados de decisor.

Centro de Información al Consumidor de Alimentos (CICA)

Se recibieron 679 denuncias en el año 2015, siendo 460 denuncias a locales alimentarios con registro bromatológico y 219 a locales alimentarios sin registro bromatológico, siendo los motivos mas frecuentes de las mismas:

- Falta de habilitación de locales alimentarios.
- Falta de higiene del local.
- Alimentos en mal estado.

- Conservación de alimentos.
- Fecha de vencimiento de alimentos.
- Presencia de insectos.
- Presencia de roedores.

Visitas a la página web del Servicio de Regulación Alimentaria

Durante el año 2015 se recibieron 55.826 visitas a las páginas web de artículos del Servicio de Regulación Alimentaria.

Las 15 páginas de artículos más visitadas fueron:

• Carné de manipulador de alimentos	11.431 visitas.
• Laboratorio de Bromatología	5.785 visitas.
• Inspección y tecnología alimentaria	3.027 visitas.
• Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento	2.832 visitas.
• Información de productos registrados.....	1.815 visitas.
• Presentación del Servicio	1.766 visitas.
• Registro y habilitación de locales alimentarios	1.529 visitas
• Formulario electrónico para el registro de productos (tec. reg.)	1.524 visitas
• Tasa bromatológica	1.454 visitas.
• Registro de locales, productos y vehículos	1.076 visitas.
• Informe sobre etiquetado obligatorio de alimentos transgénicos	962 visitas.
• Inspección alimentaria	844 visitas.
• Centro de información al consumidor de alimentos (CICA).....	700 visitas.
• Día municipal del alimento saludable 2015	649 visitas.
• Alimentos que tienen organismos genéticamente modificados..	521 visitas.

Durante el año 2015 se recibieron 141.576 visitas a las páginas web de trámites del Servicio de Regulación Alimentaria.

Las páginas de trámites más visitadas fueron:

• Carné de Manipulador de Alimentos	121.254 visitas.
• Solicitud de Habilitación Bromatológica de Empresas	8.966 visitas.
• Solicitud de Habilitación y Registro de Alimentos	5.540 visitas.
• Solicitud de Habilitación de Vehículos de Transporte	2.265 visitas.
• Denuncias de carácter general sobre Temas Alimentarios ...	1.128 visitas.
• Solicitud de usuario para registro de productos (tec. registr.)..	1.039 visitas
• Solicitud de información de productos registrados	883 visitas
• Solicitud de Habilitación de Quioscos Rodantes	501 visitas.

Otras actividades desarrolladas durante en el año 2015

Se realizaron Talleres sobre “Como bajar el agregado de sal en establecimientos elaboradores”. “Menos Sal más Salud, menos Sal más Sabor”

En cada taller se realiza una presentación, se entrega material educativo e informativo, con encuesta de satisfacción y entrega de Certificado de Asistencia. Se realizaron talleres por Municipio, los cuales se hicieron en:

10/02/2015 – Municipio D
25/02/2015 – Municipio G
24/03/2015 – Municipio CH
23/04/2015 – Municipio E

Participación de técnicos de la sección Registro de Productos en las reuniones preparatoria de la Reunión de la Comisión de Alimentos del Mercosur.

24/02/2015 Tema: Alergenos.
03/03/2015 Tema: Rotulado.
13/03/2015 Tema: Rotulado.
20/03/2015 Tema: Cárnicos.
29/04/2015 Tema: Rotulado.
15/05/2015 Tema: Cárnicos.

Charla taller sobre conceptos básicos de alimentos, nutrientes, importancia de las cuatro comidas, desayuno y merienda (objetivos del Compromiso por una Alimentación adecuada y de la nueva ley de Alimentación en Centros Educativos). Trabajo en conjunto con el equipo de Promotores Escolares en Salud. Desayuno, merienda escolar, alimentos ricos en proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas y minerales, etc. Actividad Física, sedentarismo. Juegos lúdicos como Descubriendo la palabra, Sopa de letras, etc. Se repartieron marcalibros con recetas de merienda saludable y consejos para una vida sana. Trabajo en conjunto con el equipo de Promotores Escolares en Salud.

Se realizaron en:

16/04/2015 – Escuela de tiempo completo N° 161 “Alejandría” para 50 alumnos
23/04/2015 (5tos., 6tos. años)

28/05/2015 - Escuela de tiempo completo N° 167 “Juan José Morosoli” para
04/06/2015 para 75 alumnos (5tos., 6tos. años)

15/07/2015 - Escuela de tiempo completo N° 131 “Chile” para 50 alumnos
17/07/2015 (5tos., 6tos. años)

04/08/2015 - Escuela de tiempo completo N° 187 “Luis Alberto de Herrera” para
14/08/2015 50 alumnos (5tos., 6tos. años)

12/05/2015 - Día Municipal del Alimento Saludable, conmemoración que lleva al adelante la Intendencia de Montevideo con la colaboración técnica de
14/05/2015 OPS/OMS. La actividad prevista se realizó durante tres días en el Atrio y Jornadas en el Centro de Conferencias de la I.M.

21/05/2015 – Taller “Reglamentación del Dec. 35.335 sobre Trazabilidad de los Alimentos” realizado en el salón Dorado del Centro de Conferencias

de la Intendencia de Montevideo, dictado por técnicos del Servicio

05/06/2015 – Reunión del Compromiso por el Derecho a una Alimentación Adecuada
Tema : Tercer Seminario del Compromiso

17/06/2015 – Charla “ Trazabilidad de alimentos. Actualización de la normativa” realizada en el Centro de Conferencias de la Intendencia de Montevideo brindado por técnicos del servicio dentro de las “IX Jornadas de Ciencia y Tecnología de Carnes & Alimentos”

18/06/15 – Taller de “Buenas prácticas de manipulación de alimentos en cantinas y comedores de instituciones de enseñanza” realizado en Sede anexa de la I.M brindado por técnicos del servicio.

25/06/15 – Se desarrolló el “Tercer Seminario del Compromiso por el Derecho a una Alimentación Adecuada” en la sala Ernesto de los Campos.

Temas:

- Presentación de avances del Compromiso por el Derecho a la Alimentación Adecuada
- La mirada Internacional
- Las miradas Sociales
- Las miradas Académicas
- Las miradas del Gobierno

23/06/2015 - Grupo de Trabajo para análisis FODA del Decreto 35.335 sobre
30/06/2015 Trazabilidad de los Alimentos.

22/07/2015 – Participación en el Taller sobre “Proceso de Actualización de las
23/07/2015 Guías Básicas Alimentarias para la Población” (GABAS), invitados
07/10/2015 por el Programa Nacional de Nutrición del Ministerio de Salud
09/12/2015 Pública .
10/12/2015

14/09/2015 - Participación en el taller organizado por la Prosecretaría General sobre coordinación de servicios que realizan tareas inspectivas.

15/09/2015- Reunión en Junta Departamental de Montevideo para presentar plan de trabajo del Servicio así como el plan de control de alimentos en la vía pública ante Comisión de Salud.

18/09/2015 – Participación en taller organizado por la Oficina de Planeamiento y Presupuesto (OPP) sobre Registro Unico Nacional de Alimentos.

28/09/2015 - Participación en reunión en el Ministerio de Salud Pública para la
21/10/2015 actualización del Reglamento Bromatológico Nacional en relación a
28/10/2015 los Parámetros Microbiológicos (Listeria en platos preparados).

16/10/2015 – Se realizo Jornada por el Día Mundial de la Alimentación organizado

por FAO/OMS, en el cual se dictó Taller de Reducción de Sal en local de Cambadu a los alumnos de UTU de Paysandu y de Canelones.

- 18/10/2015 – Reunión del Servicio con la Dra. María Antonia Grompone, responsable del Laboratorio de Grasas y Aceites de la Facultad de Química (UDELAR). Tema: grasas y aceites trans.
- 20/10/2015 – Organización del “Primer Foro sobre Etiquetado y Rotulado de Alimentos, información para un consumo responsable” el cual se desarrollo en la Sala Roja del Centro de Conferencias de la I.M.
- 23/10/2015 - Reunión de coordinación para la convocatoria del Grupo de Trabajo que entenderá en la formación de la Comisión de Trazabilidad de los Alimentos. Se realizará una instancia de consulta para el sector privado y otra para integrantes de las instituciones públicas competentes a la temática.
- 03/11/2015 - Reunión en el marco del Grupo de Trabajo que entenderá en la formación de la Comisión de Trazabilidad de los Alimentos con representantes de sectores empresariales y gremiales del sector privado.
- 06/11/2015 – Reunión de coordinación de técnicos del Servicio (laboratorio) con la Organización Internacional de Energía Atómica (OIEA), tema: convenio entre IM y OIEA por proyecto de donación del equipo FRX del Laboratorio de Bromatología.
- 09/11/2015 - Reunión en el marco del Grupo de Trabajo que entenderá en la formación de la Comisión de Trazabilidad de los Alimentos con representantes de las instituciones públicas competentes en la temática.
- 10/11/2015 – Reunión de trabajo con el Centro de Diseño de Alimentos de la Facultad de Arquitectura. Participaron el Director del Servicio y Directora del Laboratorio.
- 24/11/2015 – Se presentó ante la Departamental de Salud del M.S.P y las asociaciones de Comerciantes, el Taller de Reducción de Sal para locales elaboradores de alimentos.
- 15/12/2015 - Participación en la reunión organizada por la Secretaría General de la I.M. con Instituto Nacional de Carnes (INAC). Tema: coordinación entre I.M. e INAC para el control de carnicerías.
- 18/12/2015 – Participación en reunión de trabajo interinstitucional convocada por la Dirección Nacional de Trabajo (DINATRA) tendiente a generar reglamentación nacional sobre servicios de entrega (delivery).