

Reporte de la actividad desarrollada en el año 2019 por el Servicio de Regulación Alimentaria

Habilitación y registro de locales alimentarios

Se habilitaron 1.888 locales ya sea por habilitación o rehabilitación.

Dentro del total de locales habilitados los giros con mayor incidencia fueron: rotisería 176 (9,3%), minutas 147 (7,8%), autoservicio 129 (6,8%), almacén 111 (5,9%), pizzería 102 (5,4%), depósito 102 (5,4%), importador 93 (4,9%), distribuidor con dep. 91 (4,8%), restaurante 79 (4,2%), panadería 74 (3,9%), parrillada 40 (2,1%) totalizando estos giros 60,6 % del total.

Habilitación y registro de productos

Productos ingresados : 6.297

Productos habilitados : 6.297

Se continuó con el proceso de depuración de la base de datos de productos dando de baja en el año 2019 636 registros de productos discontinuados.

Habilitación y registro de vehículos de transporte de alimentos

Solicitaron la habilitación bromatológica en el año 2019 2.352 vehículos de los cuales 2.018 fueron camiones, 205 camionetas y 129 de otros tipos de vehículos.

Inspecciones

Durante el año 2019 se realizaron 7.591 inspecciones a locales alimentarios:

- 3.804 (50.1%) por solicitudes de habilitación de locales
- 1.225 (16.1%) por denuncias
- 982 (12.9%) inspecciones programadas a locales alimentarios habilitados
- 450 (5.9%) oculares (por iniciativa del inspector)
- 386 (5.1%) inspecciones por constatación de Res. 4254/18 (sal)
- 365 (4,8%) programadas a locales alimentarios sin registro bromatológico
- 193 (2,5%) a empresas con análisis de laboratorio fuera de condiciones
- 186 (2,5%) por otros motivos

Se clausuraron 3 locales en los siguientes giros:

- 1 almacén
- 1 panificadora
- 1 importador, distribuidor, depósito

Inspecciones a locales alimentarios informales (sin registro bromatológico)

Se realizaron 167 ceses de actividad a locales informales por inspecciones programadas o por denuncias.

Análisis de Alimentos

El Laboratorio de Bromatología realizó la extracción de 7.111 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 14.492 análisis

El laboratorio Químico realizó 9.193 análisis.

Unidad de Educación para la Salud (UEPS)

Se emitieron en el año 2019, 13.272 carnés de manipulador de alimentos, de los cuales 11.911 fueron de operario y 1.361 de decisor.

El total de exámenes fue de 15.798 (13.921 de operario y 1.877 de decisor) con 2.010 exámenes no aprobados de operario y 516 exámenes no aprobados de decisor.

Centro de Información al Consumidor de Alimentos (CICA)

Se recibieron 1.239 denuncias en el año 2019, con los siguientes motivos:

Falta de habilitación de locales alimentarios : ...	396 denuncias.
Alimento deteriorado/alterado:.....	207 denuncias.
Conservación de locales/falta de higiene:.....	197 denuncias.
Alimentos adulterados/con objeto extraño:.....	115 denuncias.
Presencia de roedores/insectos:	107 denuncias
Rotulación/fechado de alimentos:.....	91 denuncias.
Manipulación de alimentos:	66 denuncias.
Conservación/envasado de alimentos:	34 denuncias.
Eta/Brote :	19 denuncias.
Transporte de alimentos:.....	7 denuncias.