

## Reporte de la actividad desarrollada en el año 2010 por el Servicio de Regulación Alimentaria

### **Habilitación y registro de Locales Alimentarios**

Se gestionaron 1.351 solicitudes de habilitación de locales alimentarios. Dentro de total de trámites gestionados los giros más solicitados fueron: panadería, autoservicio, restaurantes, almacén y venta de golosinas totalizando estos giros un 40.5% del total.

A partir de procedimientos de depuración de la base de datos de locales alimentarios (inspecciones, notificaciones) se dieron de baja 294 locales alimentarios que habían cesado su funcionamiento. El total de bajas generadas en el año fue de 964.

### **Habilitación y registro de Productos**

Solicitudes de habilitación de productos : 4.279  
Productos habilitados por el S.R.A. : 4.223

Se realizó la depuración de la base de datos de productos dando de baja a 1.450 registros de productos discontinuados.

### **Habilitación y registro de Vehículos de Transporte de Alimentos**

El trámite de habilitación para el período 2010 - 2012 comenzó el 20 de setiembre habiendo solicitado la habilitación bromatológica 1.547 vehículos hasta el 30/12/2010.

### **Inspecciones**

Durante el año 2010 se realizaron 6.744 inspecciones a locales alimentarios, de las cuales 4.434 (65.7 %) fueron por solicitudes de habilitación de locales, 1.067 (15.8 %) fueron por denuncias, 408 (6 %) fueron oculares (por iniciativa del inspector) y 834 (12.4) por otros motivos.

A partir de estas inspecciones se aplicaron sanciones a 189 empresas imponiéndose 489 multas ( 484 multas de 5 UR, 1 multa de 26 UR y 4 multas de 54 UR).

Se clausuraron 16 locales en los siguientes giros:

- 4 panaderías
- 3 restaurantes
- 3 carros de venta de chorizos
- 1 rotisería.
- 1 parrillada
- 1 almacén por mayor
- 1 depósito
- 1 local de elaboración de tortas fritas
- 1 local de venta de golosinas

A cuatro de los locales clausurados se les impuso una multa de 54 UR.

### **Análisis de Alimentos**

El Laboratorio de Bromatología realizó la extracción de 8.045 muestras de alimentos que se comercializan en Montevideo a los efectos de su análisis por sus Laboratorios de Microbiología y Laboratorio Químico.

El Laboratorio de Microbiología realizó 12.948 análisis  
El Laboratorio Químico realizó 11.577 análisis.

A partir de esos análisis se aplicaron sanciones a 41 empresas imponiéndose 41 multas (27 multas de 5 UR, 11 multa de 26 UR y 3 multas de 54 UR).

### **Unidad de Educación para la Salud (UEPS)**

Se emitieron en el año 11.514 carné de manipulador de alimentos de los cuales 10.813 fueron de operarios y 701 de decisor.

El total de exámenes fue de 12.646 con 1.082 exámenes no aprobados de operarios y 50 exámenes no aprobados de decisor.

### **Centro de Información al Consumidor de Alimentos (CICA)**

Se recepcionaron 486 denuncias siendo los motivos mas frecuentes de las mismas:

- Falta de habilitación de locales alimentarios
- Alimentos en mal estado
- Violación a la normativa bromatológica
- Falta de higiene del local
- Presencia de insectos
- Presencia de roedores

### **Otras actividades desarrolladas durante el año 2010**

**Mayo (19,20,21)** - Día Municipal del Alimento Saludable: jornadas en el Atrio Municipal donde exponen sectores de la I.M que hacen por la alimentación saludable.

**Julio (28)** – Jornada de Promoción del Boniato

**Setiembre (21)** – Jornada de Promoción de la Frutilla

**Diciembre (6)** – Jornada de Promoción del Durazno

Las jornadas fueron realizadas por el Proyecto de Programa de Fomento de Consumo de Frutas y Hortalizas que integra el Centro de Información al Consumidor de Alimentos (Cica)

**Octubre (16)** - Día Mundial de la Alimentación: se realizaron charlas alusivas al día en escuelas del departamento.

**Noviembre (15)** – Taller de Manipulador de Alimentos: organizado por la Unidad de Educación para la Salud se desarrollo en la Sala Dorada del Centro de Conferencias de la I.M.

**Noviembre (26)** – Taller de Frituras: organizado por el Servicio conjuntamente con el Laboratorio de Grasas y Aceites de la Facultad de Química – UDELAR, se desarrollo en el Salón de Conferencias del I.M.P.O