

Reporte de la actividad desarrollada en el año 2012 por el Servicio de Regulación Alimentaria

Habilitación y registro de locales alimentarios

Se gestionaron 1.473 solicitudes de habilitación y rehabilitación de locales alimentarios.

Dentro del total de trámites gestionados los giros mas solicitados fueron: venta de golosinas 148 (10,0%), almacén 132 (9,0%), panadería 116 (7,9%), autoservicio 94 (6,4%), rotisería 83 (5,6%), restaurante 75 (5,1%), distribuidora 72 (4,9%), minutas 58 (3.9 %) , pizzería 53 (3,6%), importador 52 (3,5 %) totalizando estos giros 59,9 % del total.

A partir de procedimientos de depuración de la base de datos de locales alimentarios (inspecciones, notificaciones) se dieron de baja 107 locales alimentarios que habían cesado su funcionamiento. El total de bajas generadas en el año 2012 fue de 705.

Habilitación y registro de productos

Productos ingresados : 6.129

Productos habilitados : 6.108

Se continua con el proceso de depuración de la base de datos de productos dando de baja en el año 2.113 registros de productos discontinuados

Habilitación y registro de vehículos de transporte de alimentos

Solicitaron la habilitación bromatológica en el año 2012 1.076 vehículos de los cuales 701 fueron camiones, 136 camionetas y 239 de otros tipos de vehículos.

Inspecciones

Durante el año 2012 se realizaron 8.096 inspecciones a locales alimentarios, de las cuales 4.507 (55.7%) fueron por solicitudes de habilitación de locales, 1.411 (17.4%) fueron por denuncias, 1.214 (15.0%) fueron oculares (por iniciativa del inspector) , 364 (4.5%) por solicitud de otras dependencias, 288 (3.6%) por solicitud de Registro de Productos dentro de los procedimientos de depuración de la base de datos de productos y 312 (3.7%) por otros motivos.

A partir de estas inspecciones se aplicaron sanciones a 504 empresas imponiéndose 2.407 multas (1.135 multas de 2 UR, 1.216 multas de 5 UR, 54 multas de 10 UR, 1 multa de 26 UR, 1 multa de 10 UR).

Se clausuraron 22 locales en los siguientes giros:

- 10 panaderías
- 2 panificadoras
- 2 restaurantes
- 2 pizzerías

- 2 bares
- 1 rotisería
- 1 almacén por mayor
- 1 autoservicio
- 1 elaboración de facturas

A 13 de los locales clausurados se les impuso una multa de 54 UR.

Análisis de Alimentos

El Laboratorio de Bromatología realizó la extracción de 12.656 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 20.716 análisis
El laboratorio Químico realizó 16.439 análisis.

A partir de esos análisis se aplicaron sanciones a 179 empresas imponiéndose 257 multas (19 multas de 54 UR, 27 multas de 26 UR, 2 multas de 10 UR, 209 de 5 UR).

Unidad de Educación para la Salud (UEPS)

Se emitieron en el año 2012, 21.694 carnés de manipulador de alimentos, de los cuales 20.464 fueron de operario y 1.230 de decisor.

El total de exámenes fue de 24.862 con 2.998 exámenes no aprobados de operario y 170 exámenes no aprobados de decisor.

Centro de Información al Consumidor de Alimentos (CICA)

Se recibieron 564 denuncias en el año 2012, siendo 314 denuncias a locales alimentarios con registro bromatológico y 250 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.
- Presencia de insectos.
- Presencia de roedores.

Otras actividades desarrolladas durante en el año 2012

27/3/2012 – Taller de inspección con los siguientes objetivos: uniformizar criterios de inspección, sistematizar inspecciones, perfeccionamiento y actualización del acto inspectivo, informe sobre la nueva tasa bromatológica.

12/04/2012 - Jornada de Control de Aceites de Fritura en Alimentos con motivo de los avances en la reglamentación de los aceites de fritura en alimentos e implementación de procedimientos de control, con la

colaboración de integrantes del Laboratorio de Grasas y Aceites de la Facultad de Química (UdelaR) en el Centro de Conferencias de la Intendencia de Montevideo – Sala Roja.

17/04/2012 – Entrega del carné de manipulador de alimentos N° 50.000, acto efectuado en la sala Ernesto de los Campos (Edificio Sede – 2° piso)

08/05/2012 al 10/05/2012 - Jornadas de Alimentación Saludable 2012 donde expusieron en stands sectores de la I.M relacionados con la alimentación saludable, empresas y organizaciones públicas y privadas realizándose talleres sobre distintas temáticas de la alimentación.

19/05/2012- Día Municipal del Alimento Saludable, conmemoración que lleva adelante la Intendencia de Montevideo con la colaboración técnica de la OPS/OMS.

04/06/2012 – Participación de técnicos del servicio en la reunión “Mercosur Virtual” en la que se evaluó el tema “rotulación de alimentos envasados”.

Mayo – Junio 2012 – Participación de técnicos de la sección registro de productos en instancias de discusión de documentos preparatorios a presentar en la Reunión de la Comisión de Alimentos del Mercosur.

29/06/2012 – Organización de la reunión para tratar el tema “Coordinación de acciones en situaciones en las cuales se obtenga resultados de laboratorio positivos para microorganismos patógenos en productos cárnicos”, con la participación de las intendencias de todo el país así como del Ministerio de Salud Pública y del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, en el Centro de Conferencias de la Intendencia de Montevideo – Sala Dorada.

20/09/2012 – 1º Taller de buenas prácticas en el uso de aceites en frituras realizado en el Centro Cultural Las Heras (Municipio CH) brindado por técnicos del servicio.

27/08/12 al 30/08/12 y – Participación de un técnico de la sección Registro de
03/12/12 al 06/12/12 Productos en la Reunión de la Comisión de Alimentos del Mercosur en la ciudad de Porto Alegre.

11/10/2012 – 2º Taller de buenas prácticas en el uso de aceites en frituras realizado en el Centro Comunal Zonal 14 (Municipio A) brindado por técnicos del servicio.

16/10/2012 – Reunión de la Comisión de Seguridad Alimentaria. Temas que se trataron:

- Renovación del carné de manipulador
- Informe del S.R.A. de acciones realizadas en informalismo

- POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento): exposición del S.R.A sobre legislación aprobada y acciones a desarrollar.
- Informe del S.R.A sobre expediente electrónico de registro de productos
- Informe del S.R.A sobre talleres de buenas prácticas en el uso de aceites en frituras

15/11/2012 – 3º Taller de buenas prácticas en el uso de aceites en frituras realizado en el local “Paso de las Duranas” (Municipio C) brindado por técnicos del servicio.

03/12/12 – Presentación a la Intendenta Ana Olivera de la “Innovación Tecnológica Aplicada al Servicio de Regulación Alimentaria” por parte del S.R.A y de la División Tecnología de la Información donde se presentaron las nuevas aplicaciones informáticas a utilizar:

- expediente electrónico para el registro de productos
- inspección de productos por código de barras con información en línea de los mismos.

13/12/2012 – 4º Taller de buenas prácticas en el uso de aceites en frituras realizado en el Centro Comunal Zonal 10 (Municipio D) brindado por técnicos del servicio.

Otras actividades desarrolladas por el Laboratorio de Bromatología en el año 2012

Personal del Laboratorio participó en diversos cursos de entrenamiento o eventos técnicos, entre ellos:

- Seminario sobre Reglamento (CE) 2073/2005 modificado por el Reglamento (CE) 1441/2007: Criterios Microbiológico para la Inocuidad Alimentaria
- IV Curso Avanzado Global Foodborne Infections Network (GFN) América del Sur.
- Curso de entrenamiento sobre el LC/MS/MS en Ciudad de Panamá, Fellowship URU/5/025, LC/MS/MS, FAO/IAEAMIDA – PANAMA
- Seminario sobre Cálculo de la Incertidumbre de la Medición para Ensayos Microbiológicos Cuantitativos - Experiencia de SENAI/SC – Brasil
- Congreso Panamericano de la leche realizado en Asunción, Paraguay, del 5 al 7 de junio de 2012.
- Se participó en la “**Second Pan-American Conference on Obesity,**” invitados por el Gobierno de Aruba, del 11 al 16 de Junio pasados.
- Participación en el Taller “Lineamientos Estratégicos de INALE 2012-2017”.

Se realizaron análisis de 160 diferentes quesos de nuestro país: artesanales, rallados, etc. para determinación de presencia Toxina Estafilococcica. No se detectó la presencia de esta toxina.

Se comenzó durante 2012, el control a importadores y productos importados sobre irregularidades en registros.

Se recibió la solicitud de visita de técnica del Ministerio de Desarrollo Agropecuario MIDA de Panamá, a fin de ser capacitada por el equipo técnico del Area de Residuos de Plaguicidas del Laboratorio de Bromatología en la operación del Cromatógrafo de Gases, acoplado a Detector Selectivo de Masas GC/MSD.

Presentación de diversos Conceptos de Proyecto Nacional ante la IAEA. Uno de los Conceptos (anteproyecto) Nacionales presentados por el Laboratorio, fue definido por el MIEM como prioridad N° 1 del país.

Presentación de un Concepto de Proyecto Regional ante la IAEA, cabe destacar que este Concepto (anteproyecto) ya ha pasado una primera etapa de aprobación y seguirá en curso a fin de su posible aprobación final por el organismo internacional IAEA.

La Comisión Chilena de Energía Nuclear con apoyo de IAEA, solicitó nueva capacitación para uno de sus técnicos, a ser dictada por el equipo técnico del área de Residuos de Plaguicidas del Laboratorio de Bromatología de la Intendencia de Montevideo.

08/11/2012 – Presentación del cromatógrafo líquido doble cuadrupolo (LC/MS/MS) adquirido en modalidad costos compartidos con el Organismo Internacional de Energía Atómica. Este equipo permite detectar niveles de residuos químicos en alimentos en el orden de ppt (partes por trillón). A la presentación asistió la intendenta Ana Olivera así como la Oficial de Enlace con el Organismo Internacional de Energía Atómica.

11/2012 – El Laboratorio de Microbiología recibió la inspección final alcanzando la acreditación por parte del Organismo Uruguayo de Acreditación (O.U.A) en la Norma ISO 17025 para determinación de las bacterias patógenas: Salmonella spp y Listeria monocytogenes.

12/2012 – Se recibió el nuevo Espectroscopio de Infrarrojo Cercano adquirido este año.

12/2012 – Se recibió el nuevo equipamiento para identificación de gérmenes patógenos por PCR Real Time.

11/2012 - Culminaron las obras de infraestructura en el local que comprendían: instalación de escalera de emergencia, sistema de alarma contra incendios, adecuación locativa para instalación del equipo UPLC/MS/MS.

09/2012. Se recibió la camioneta para muestreo.

12/2012-Comenzaron a aplicarse los convenios tecnico-científicos con la Facultad de Medicina (Instituto de Higiene, Cátedra de Bacteriología) y la Facultad de Ciencias (Laboratorio de Trazabilidad Molecular) para transferencia tecnológica en el área diagnóstica de gérmenes patógenos, identidad de especies animales y vegetales y control de Organismos Genéticamente Modificados.

Visitas a la página web del Servicio de Regulación Alimentaria

Durante el año 2012 se recibieron 49.731 visitas a las páginas web de artículos del Servicio de Regulación Alimentaria.

Las 15 páginas de artículos mas visitadas fueron:

- Carné de manipulador de alimentos 18.829 visitas.
- Inspección y tecnología alimentaria 3.561 visitas.
- Registro de locales, productos y vehículos 3.302 visitas.
- Novedades 2.857 visitas.
- Laboratorio de Bromatología 2.390 visitas.
- Locales alimentarios 2.003 visitas
- Tasa bromatológica 1.658 visitas
- Presentación del Servicio 1.583 visitas.
- Habilitación de vehículos de transporte de alimentos 965 visitas.
- Denuncias, quejas y sugerencias 923 visitas.
- Centro de información al consumidor de alimentos (CICA).. 909 visitas.
- Evento: taller de manipulación de alimentos 766 visitas.
- Inocuidad alimentaria (Intendencia alerta a la población sobre quesos con nro. de registro falso) 720 visitas.
- Regularización de productos con habilitación vencida 699 visitas.
- Inocuidad alimentaria (Listeria monocytogenes) 529 visitas.

Durante el año 2012 se recibieron 75.837 visitas a las páginas web de trámites del Servicio de Regulación Alimentaria.

Las páginas de trámites mas visitadas fueron:

- Carné de Manipulador de Alimentos 67.059 visitas.
- Solicitud de Habilitación Bromatológica de Empresas 2.888 visitas.
- Solicitud de Habilitación y Registro de Alimentos 2.317 visitas.
- Solicitud de Habilitación de Vehículos de Transporte 1.385 visitas.
- Denuncias de carácter general sobre Temas Alimentarios ... 804 visitas.
- Solicitud de Habilitación de Quioscos Rodantes 759 visitas.