

Reporte de la actividad desarrollada en el año 2013 por el Servicio de Regulación Alimentaria

Habilitación y registro de locales alimentarios

Se gestionaron 1.668 solicitudes de habilitación y rehabilitación de locales alimentarios.

Dentro del total de trámites gestionados los giros más solicitados fueron: almacén 184 (11,0%), venta de golosinas 168 (10,1%), restaurante 108 (6,5%), panadería 97 (5,8%), autoservicio 81 (4,9%), distribuidora 74 (4,4%), importador 74 (4,4 %), rotisería 72 (4,3%), salón de fiestas sin elaboración 65 (3,9 %), minutas 58 (3.5 %) totalizando estos giros 58,8 % del total.

A partir de procedimientos de depuración de la base de datos de locales alimentarios (inspecciones, notificaciones) se dieron de baja 820 locales alimentarios que habían cesado su funcionamiento. El total de bajas generadas en el año 2013 fue de 1.498.

Habilitación y registro de productos

Productos ingresados : 5.929

Productos habilitados : 5.910

Sé continuo con el proceso de depuración de la base de datos de productos dando de baja en el año 2013 4.558 registros de productos discontinuados.

Habilitación y registro de vehículos de transporte de alimentos

Solicitaron la habilitación bromatológica en el año 2013 1.258 vehículos de los cuales 781 fueron camiones, 118 camionetas y 359 de otros tipos de vehículos.

Inspecciones

Durante el año 2013 se realizaron 7.064 inspecciones a locales alimentarios, de las cuales 4.161 (58.9 %) fueron por solicitudes de habilitación de locales, 1.276 (18.1 %) fueron por denuncias, 472 (6.7 %) fueron oculares (por iniciativa del inspector), 436 (6,2 %) por solicitud de Registro de Productos dentro de los procedimientos de depuración de la base de datos de productos, 397 (5.6 %) por solicitud de otras dependencias y 322 (4.6 %) por otros motivos.

A partir de estas inspecciones se aplicaron sanciones a 501 empresas imponiéndose 2.169 multas (1.448 multas de 5 UR, 672 multas de 2 UR, 47 multas de 54 UR, 2 multas de 26 UR).

Se clausuraron 21 locales en los siguientes giros:

- 6 panaderías
- 5 restaurantes
- 2 cantinas
- 2 pizzerías

- 2 almacenes
- 1 fábrica de pastas
- 1 rotisería
- 1 panificadora
- 1 parrillada

A 9 de los locales clausurados se les impuso una multa de 54 UR.

Análisis de Alimentos

El Laboratorio de Bromatología realizó la extracción de 8.525 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 17.390 análisis
El laboratorio Químico realizó 12.757 análisis.

A partir de esos análisis se aplicaron sanciones a 127 empresas imponiéndose 156 multas (17 multas de 54 UR, 40 multas de 26 UR, 99 de 5 UR).

Unidad de Educación para la Salud (UEPS)

Se emitieron en el 2013, 20.091 carnés de manipulador de alimentos, de los cuales 18.679 fueron de operario y 1.412 de decisor.

El total de exámenes fue de 24.086 (22.423 de operario y 1.663 de decisor) con 3.744 exámenes no aprobados de operario y 251 exámenes no aprobados de decisor.

Centro de Información al Consumidor de Alimentos (CICA)

Se recibieron 571 denuncias en el 2013, siendo 320 denuncias a locales alimentarios con registro bromatológico y 251 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 2013

21/03/2013 – 5º Taller de buenas prácticas en el uso de aceites en frituras realizado en ex Hotel del Lago – Cedel Parque Rivera (Municipio E) brindado por técnicos del servicio.

08/04/13 al 10/04/13 – Participación de técnicos de la sección Registro de Productos en la Reunión Extraordinaria de la Comisión de Alimentos del Mercosur.

- 25/04/2013 – Taller sobre “Formulario electrónico para el registro de productos” con la participación de todos los sectores del Servicio
- 25/04/2013 – 6º Taller de buenas prácticas en el uso de aceites en frituras realizado en Centro Comunal Zonal 9 – 8 de Octubre N° 4700 (Municipio F) brindado por técnicos del servicio.
- 25/04/13,
02/05/13,
09/05/13 Charla taller en escuela de tiempo completo N° 161 para padres y alumnos (5tos,6tos años) sobre Alimentación, Manipulación y Compra Saludable de los alimentos. Trabajo en conjunto con el equipo de Promotores Escolares en Salud.
- 29/04/2013 - Taller sobre “Formulario electrónico para el registro de productos” con la participación de técnicos que registran productos para empresas alimentarias.
- 15/05/2013 – Reunión de la Comisión de Seguridad Alimentaria. Temas que se trataron:
- POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento): exposición sobre su implementación
 - Informe del S.R.A sobre formulario electrónico para el registro de productos
 - Informe del S.R.A sobre aplicación informática para la inspección de productos por código de barras
 - Informe sobre Seminario “Derecho a la Alimentación Saludable en el Uruguay” a realizarse los días 11,12 y 13 de junio de 2013.
- 16/05/2013 - 7º Taller de buenas prácticas en el uso de aceites en frituras realizado en Centro Salesiano “Don Bosco” en Bvar. José Batlle y Ordoñez N° 6182 (Municipio G) brindado por técnicos del servicio.
- 19/05/2013 - Día Municipal del Alimento Saludable, conmemoración que lleva adelante la Intendencia de Montevideo con la colaboración técnica de la OPS/OMS.
- Mayo 2013 – Se realizaron 3 “Ferias Nutritivas” y taller de cocina en ferias de Montevideo (Villa Biarritz, calle Salto y La Teja) en conjunto con el Mercado Modelo conmemorando el Día Municipal del Alimento Saludable.
- 16/05/13,
24/05/13,
30/05/13. Charla taller en escuela de tiempo completo N° 163 para padres y alumnos (5tos,6tos años) sobre Alimentación, Manipulación y Compra Saludable de los alimentos. Trabajo en conjunto con el equipo de Promotores Escolares en Salud.
- 5/6/2013 – Participación en el 1º Seminario del Cono Sur sobre Listeria monocytogenes, actuando como disertantes el Director del Servicio y técnicos de la Unidad de Laboratorio de Bromatología (Laboratorio de Microbiología), el cual fue realizado en el Centro de Conferencias de la Intendencia de Montevideo.

10/06/13 al 12/06/13 – Participación de técnicos de la sección Registro de Productos en la Reunión Extraordinaria de la Comisión de Alimentos del Mercosur.

11, 12 y 13 de junio - Jornadas de Alimentación Saludable 2013 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.

11, 12 y 13 de junio – Participación en el Seminario “Derecho a la Alimentación Saludable en el Uruguay” realizado en la Sala Dorada del Centro de Conferencias de la Intendencia de Montevideo al que asistieron organizaciones públicas y privadas, internacionales y nacionales.

20/06//2013 - 8º Taller de buenas prácticas en el uso de aceites en frituras realizado en Salón Dorado de la Intendencia de Montevideo (Municipio B) brindado por técnicos del servicio.

19/07/13, 01/08/13. Charla taller en escuela de tiempo completo N° 16 para padres y alumnos (5tos,6tos años) sobre Alimentación, Manipulación y Compra Saludable de los alimentos. Trabajo en conjunto con el equipo de Promotores Escolares en Salud.

24/07/13, 31/07/13, 07/08/13. Charla taller en escuela de tiempo completo N° 4 para padres y alumnos (5tos,6tos años) sobre Alimentación, Manipulación y Compra Saludable de los alimentos. Trabajo en conjunto con el equipo de Promotores Escolares en Salud.

23/08/13, 06/09/13. Charla taller en escuela de tiempo completo N° 361 para padres y alumnos (5tos,6tos años) sobre Alimentación, Manipulación y Compra Saludable de los alimentos. Trabajo en conjunto con el equipo de Promotores Escolares en Salud.

23/08/13 Charla-taller en liceo N° 19 sobre la importancia del Desayuno, Manipulación, Compra de alimentos y etiquetado de los mismo impartida por funcionaria del Centro de Información al Consumidor de Alimentos.

29/08/13, 05/09/13. Charla taller en escuela de tiempo completo N° 41 para padres y alumnos (5tos,6tos años) sobre Alimentación, Manipulación y Compra Saludable de los alimentos. Trabajo en conjunto con el equipo de Promotores Escolares en Salud.

11/09/13, 13/09/13. Charla taller en escuela de tiempo completo N° 359 para padres y alumnos (5tos,6tos años) sobre Alimentación, Manipulación y Compra Saludable de los alimentos. Trabajo en conjunto con el equipo de Promotores Escolares en Salud.

- 28/10/13, 21/11/13, 29/11/13. Charla taller en escuela de tiempo completo N° 31 para padres y alumnos (5tos,6tos años) sobre Alimentación, Manipulación y Compra Saludable de los alimentos. Trabajo en conjunto con el equipo de Promotores Escolares en Salud.
- 30/10/13 Charla taller en liceo N° 6 Francisco Bauza sobre la importancia del Desayuno, Manipulación, Compra de alimentos y etiquetado de los mismos impartida por funcionaria del Centro de Información al Consumidor de Alimentos (CICA).
- 06/11/13, 13/11/13, 20/11/13. Charla taller en escuela de tiempo completo N° 201 para padres y alumnos (5tos,6tos años) sobre Alimentación, Manipulación y Compra Saludable de los alimentos. Trabajo en conjunto con el equipo de Promotores Escolares en Salud.
- 08/11/2013 – “Encuentro Nacional de Directores de Salud de las Intedencias” conjuntamente con el Ministerio de Salud Pública, se desarrollo en Cedel Carrasco Norte en talleres, en el correspondiente a Bromatología se trataron los siguientes temas:
- Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)
 - Inocuidad Alimentaria
 - Capacitación del carné de manipulador de alimentos.
- 19/11/2013 Taller de buenas prácticas para la elaboración de alimentos fritos realizado en Salón Rojo Piso 1 1/2 Edificio Sede de la Intendencia de Montevideo para tratar los siguientes temas:
- Presentación de información recabada durante los talleres realizados en 2012 y 2013.
 - Recomendaciones para optimizar los procesos de elaboración y obtener alimentos fritos más seguros.

Otras actividades desarrolladas por el Laboratorio de Bromatología en el año 2013

- Se recibió y en el mes de junio se capacitó al personal en el nuevo equipo de espectrometría por infrarrojo cercano (NIR).
- Se recibió el nuevo equipo automatizado para enumeración de microorganismos indicadores, TEMPO de Biomerieux. Se realizó la capacitación durante el mes de octubre.
- Se recibió el nuevo equipo para PCR en tiempo real destinado especialmente para detección y cuantificación de alimentos conteniendo Organismos Genéticamente Modificados que la reglamentación del nuevo Decreto n° 34901, establece su control.
- Ingresaron 14 nuevos técnicos al laboratorio.

- El Organismo Internacional de Energía Atómica aprobó un proyecto para el laboratorio que implica un estudio sobre trazabilidad y certificación en quesos y vinos a desarrollarse en conjunto con INALE, INAVI e INIA. Además de capacitación, incluye la donación de un equipo de fluorescencia de Rx.
- Se ha continuado con el control de alimentos con problemas de registro, efectuándose 941 intervenciones y decomisos.
- Personal del laboratorio concurre a cursos diversos de capacitación, tanto nacionales como en el exterior. Se presentaron en el exterior, trabajos científicos en el área de plaguicidas.
- Se ha firmado un convenio con la Unidad Académica de Seguridad de la Facultad de Química para efectuar un análisis de riesgos en el laboratorio y establecer las medidas de prevención al respecto
- Se ha aprobado el convenio de pasantías con la Facultad de Veterinaria.
- Se continúa con la adecuación locativa para obtener la habilitación de Bomberos.

Visitas a la página web del Servicio de Regulación Alimentaria

Durante el año 2013 se recibieron 49.851 visitas a las páginas web de artículos del Servicio de Regulación Alimentaria.

Las páginas de artículos mas visitadas fueron:

• Carné de manipulador de alimentos	16.435 visitas.
• Laboratorio de Bromatología	5.351 visitas.
• Inspección y tecnología alimentaria	5.131 visitas.
• Registro de locales, productos y vehículos	3.236 visitas.
• Tasa bromatológica	2.578 visitas.
• Novedades	2.354 visitas.
• Presentación del Servicio	1.931 visitas.
• Locales alimentarios	1.479 visitas
• Denuncias, quejas y sugerencias	1.253 visitas.
• Centro de información al consumidor de alimentos (CICA)..	1.051 visitas.
• Registro de productos	966 visitas.
• Habilitación de vehículos de transporte de alimentos	862 visitas.
• Inocuidad alimentaria (Intendencia alerta a la población sobre quesos con número de registro falso)	703 visitas.
• Inocuidad alimentaria (Listeria monocytogenes)	697 visitas.
• Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento..	621 visitas.
• Regularización de productos con habilitación vencida	478 visitas.
• Reporte de la actividad desarrollada por el servicio	418 visitas.
• Fraccionamiento y envasado al vacío de chacinados y quesos.	241 visitas.

Durante el año 2013 se recibieron 111.033 visitas a las páginas web de trámites del Servicio de Regulación Alimentaria.

Las páginas de trámites mas visitadas fueron:

- Carné de Manipulador de Alimentos 103.320 visitas.
- Solicitud de Habilitación Bromatológica de Empresas 3.450 visitas.
- Solicitud de Habilitación y Registro de Alimentos 1.566 visitas.
- Solicitud de Habilitación de Vehículos de Transporte 1.176 visitas.
- Solicitud de Habilitación de Quioscos Rodantes 466 visitas.
- Denuncias de carácter general sobre Temas Alimentarios 454 visitas.