



Canelones, 14 de febrero de 2014.

VISTO: el proyecto de decreto remitido por la Intendencia de Canelones relacionado con envases alimentarios destinados al transporte, almacenamiento y comercialización de los productos frutihortícolas en el departamento de Canelones;

RESULTANDO: I) que el proyecto tuvo iniciativa en el trabajo conjunto realizado por la Comisión Administradora del Mercado Modelo, Dirección General de la Granja y Ediles Departamentales del Área Metropolitana;

II) que se estudió la casuística a través de relevamiento de datos y trabajos de investigación, coordinando esfuerzos, en procura de viabilizar soluciones;

III) que es necesario que en los procedimientos asociados a la producción se apliquen buenas condiciones de higiene y se reduzcan al mínimo los peligros potenciales para la salud derivados de la contaminación de las frutas y hortalizas frescas.;

IV) que las frutas y hortalizas frescas deben almacenarse y transportarse en envases alimentarios en condiciones que reduzcan al mínimo la posibilidad de contaminación microbiana, química o física;

V) que las buenas prácticas de higiene de envases suponen establecer criterios uniformes y efectivos para la protección de los productos y evitar los riesgos y peligros de contaminación derivados del contacto con el envase;

VI) que resulta imprescindible un control eficaz, formal, y documentado de las prácticas de higiene, a fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las enfermedades y los daños provocados a la salud y a la economía, por los alimentos contaminados o deteriorados;

VII) que las buenas prácticas de higiene implican la capacitación de todos los operadores del sistema en dichas prácticas;

VIII) que se analizaron disposiciones constitucionales, legales, normativa departamental vigente incorporada al Digesto Departamental y el Reglamento Bromatológico Nacional: Decreto del Poder Ejecutivo 315/95;

IX) que la competencia del Gobierno Departamental en la materia se encuentra consagrada en el artículo 35 numeral 24 de la Ley Orgánica Municipal N° 9.515;

X) que la declaración firmada con fecha 22 de agosto del corriente, por la cual en el marco de la Agenda Metropolitana las Intendencias de Artigas, Canelones, Montevideo, Salto y San José y la Presidencia de la República declaran que están de acuerdo en impulsar el presente proyecto de decreto.

CONSIDERANDO: que este Cuerpo comparte en un todo el proyecto presentado.

ATENCIÓN: a lo precedentemente expuesto, a lo establecido en el artículo 273 nral. 1 de la Constitución de la República y artículo 19, nral. 12 de la Ley Orgánica Municipal N° 9515, la Junta Departamental:

D E C R E T A:

1. Apruébase la Ordenanza sobre “Buenas prácticas de higiene a aplicar en los envases alimentarios destinados al transporte, almacenamiento y comercialización de los productos frutihortícolas.

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Ámbito de validez. Las disposiciones de este decreto son de aplicación general para todos los envases alimentarios destinados al transporte, almacenamiento y comercialización mayorista de los productos frutihortícolas.

Artículo 2. Objetivo. Este Decreto tiene el siguiente objetivo: reglamentar para el mercado interno las buenas prácticas de higiene para los envases destinados al transporte, almacenamiento y comercialización de frutas y hortalizas frescas.

Artículo 3. Definiciones. A los efectos de este decreto se entiende por:

- Alimento genuino: aquel alimento respecto del cual sus caracteres sensoriales, sus ingredientes y su valor nutritivo deben responder a los que son propios del tipo de alimento de que se trata y en su denominación, envase, rotulación y presentación responderá a lo establecido.
- Envase alimentario: es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de alimentos.
- Envasado: es el procedimiento por el cual una mercancía se envasa o empaqueta para su transporte y venta.
- Material alimentario: es todo artículo que sin ser un ingrediente alimentario puede entrar en contacto con un alimento durante su elaboración, su almacenamiento o su comercialización.
- Caja y cajón: recipientes de madera aserrada o de tableros, cartón o plástico, de distintas formas y tamaños, cuyos componentes se aseguran firmemente a una estructura rígida, con el objeto de proteger, transportar o contener mercaderías.
- Fumigación: Tratamiento con un agente químico que alcanza al producto básico completamente o primordialmente en estado gaseoso (FAO 1990/1995).
- Contaminación: es la presencia de un agente que puede ser perjudicial para la salud de los seres humanos; pueden ser de origen microbiológico (bacterias, hongos, parásitos, virus o toxinas producidas por estos), físico (sustancias extrañas como tierra, vidrio, metal), químicos (como detergentes, plaguicidas u otras sustancias).



Junta Departamental
de Canelones

“CANELONES, CUNA DE LA BANDERA NACIONAL”

CAPITULO II

REGULACIÓN

Artículo 4. Los envases mayoristas y otros materiales de empaque destinados a la guarda, conservación y transporte de frutas y hortalizas frescas, se deben fabricar con materiales que no impliquen un riesgo de contaminación para el producto.

Artículo 5. Los envases, productos intermedios y equipamientos celulósicos destinados a estar en contacto con los alimentos deberán ser registrados por la autoridad competente de acuerdo a lo previsto por el Decreto N° 163/001 (8/05/2001) del Poder Ejecutivo.

Artículo 6. Los usuarios de envases y equipamientos celulósicos destinados a estar en contacto con alimentos solamente podrán usar aquéllos envases aprobados por la autoridad competente.

Artículo 7. Los colorantes y pigmentos que se empleen para colorear los envases y equipamientos elastoméricos deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR GMC Nos 56/92 y 2/93, para los utilizados en envases y equipamientos plásticos en contacto con los alimentos.

Artículo 8. Los envases y materiales alimentarios destinados a entrar en contacto con alimentos, no ocasionarán modificaciones inaceptables en la composición de los alimentos genuinos, ni cederán a los alimentos sustancias indeseables, tóxicas o contaminantes, que representen un riesgo para la salud humana.

Artículo 9. Las frutas y hortalizas frescas se deben almacenar y transportar en condiciones que reduzcan al mínimo la posibilidad de contaminación microbiana, química o física; debiendo transportarse en transportes limpios y protegidas de forma tal que se impida la posibilidad de contaminación del producto y del envase.

Artículo 10. Las instalaciones de almacenamiento y los vehículos utilizados para el transporte de los cultivos recolectados deberán estar contruidos de manera que se reduzcan al mínimo los daños a las frutas y hortalizas frescas y se evite el acceso de plagas, así como aptas para su control. Deberán estar hechos con materiales no tóxicos que permitan una limpieza fácil y minuciosa. Deberán tomarse medidas de control de plagas, verificables.

Artículo 11. El transporte de los envases vacíos se realizará en transportes limpios, de uso exclusivo alimentario, prohibiéndose especialmente el transporte conjunto con productos plaguicidas, fertilizantes, otros productos químicos u otra fuente de contaminación.

Artículo 12. El transporte de envases vacíos deberá realizarse en transportes habilitados por la autoridad competente.

Artículo 13. El envasado de los productos se debe realizar en condiciones de inocuidad, evitando siempre que el envase sea fuente de contaminación de los alimentos.

Artículo 14. El almacenamiento de los envases se debe realizar en lugares limpios, y libres de acceso de animales, tanto domésticos como silvestres y de plagas. Deberán tomarse medidas de control de plagas, verificables. No es permitido el almacenamiento en depósitos en los cuales se almacenen plaguicidas, fertilizantes y otros productos químicos. Si existen agentes contaminantes no deben utilizarse dichos lugares hasta la aplicación efectiva de medidas correctivas.

Artículo 15. Los envases retornables de plásticos deben ser lavados y desinfectados entre cada nuevo uso.

Artículo 16. El uso de envases retornables de madera está supeditado a la utilización de papel u otro material alimentario que separe el producto de las paredes del envase.

Artículo 17. Los envases que no puedan seguir manteniéndose en condiciones de higiene deben desecharse.

Artículo 18. Se deben establecer programas de limpieza y desinfección de envases que aseguren la realización eficaz y adecuada de toda actividad de limpieza o mantenimiento que sea necesaria. Dichos programas deben ser vigilados periódicamente para comprobar su eficacia y adaptarlos, si procede, a nuevas condiciones.

Artículo 19. Estos envases no podrán usarse para contener productos que puedan significar un riesgo de contaminación para las frutas y hortalizas.

Artículo 20. La Intendencia, en coordinación con otros Organismos del Estado o Gobiernos Departamentales deberá promover la instalación de centrales de acopio de envases a nivel de las zonas de producción y del Mercado Mayorista, estas centrales podrán realizar la higiene y gestionar la distribución de los envases.

CAPITULO III

VIGENCIA

Artículo 21. A partir de la fecha de promulgación de este decreto se otorga un plazo de 12 meses. Durante dicho lapso la Intendencia en coordinación con las demás Intendencias e Instituciones del Estado competentes, deberán instrumentar las



Junta Departamental
de Canelones

"CANELONES, CUNA DE LA BANDERA NACIONAL"

acciones necesarias para la promoción y difusión. Asimismo los obligados deben tomar los recaudos necesarios destinados al cumplimiento cabal de las obligaciones establecidas por esta norma. Vencido dicho plazo quienes incumplan serán pasibles de las sanciones que se establezcan conforme lo dispuesto en el Capítulo V del presente decreto.

CAPITULO IV

CONTRALORES

Artículo 22. El contralor del cumplimiento de las obligaciones instauradas por el presente Decreto compete a la Intendencia en coordinación con la dependencia del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP) correspondiente en el ámbito del comercio mayorista.

CAPITULO V

SANCIONES

Artículo 23. La Intendencia en coordinación con el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP) evaluará el cumplimiento de las obligaciones instauradas por el presente decreto durante el período previsto en el artículo 21 y antes de que se cumpla el final del período establecido remitirá a la Junta Departamental proyecto de Decreto con las sanciones correspondientes al incumplimiento de la presente normativa.

CAPITULO VI

DISPOSICIONES VIGENTES Y DEROGADAS

Artículo 24. Se dispone la incorporación de este decreto marco al Digesto Departamental. Se deroga toda otra disposición que contravenga el presente marco normativo.

Artículo 25. Publicidad. Publíquese en el Diario Oficial y dese difusión por la prensa oral, escrita y todo medio de comunicación que permita el fehaciente conocimiento.

CAPITULO VII

COMISIÓN DE SEGUIMIENTO Y ACTUALIZACIÓN

Artículo 26. Se faculta a la Intendencia a integrarse a la Comisión de Seguimiento y Actualización referente a la Normalización, Rotulado e Higiene de envases para el comercio mayorista de frutas y hortalizas a crearse por el Congreso de Intendentes,

estableciendo la mejora continua de los procesos que dan garantías para la inocuidad.

2. Regístrese, aplíquese el artículo 72 del Reglamento Interno en la excepción prevista en el inc. 3.



JUAN RIPOLL
Secretario General



HUGO ACOSTA
Presidente