

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO SOCIAL
DIVISION SALUD

**REGLAMENTO
PARA TRANSPORTE
DE ALIMENTOS**

(Resoluciones N° 1000/96 del 14 de marzo de 1996 y 796/98 del 16 de marzo de 1998)
(Art.8 Modificativa Resolución 180/02)

DEFINICIONES

Art. 1°.- Se entiende por transporte de alimentos todas las operaciones destinadas al traslado de los mismos, o su materias primas entre los sitios de producción, elaboración y/o comercialización.

Art.2°.- El transporte de alimentos se realizará en:

- 1) **vehículos**; o
- 2) **contenedores independientes**. En todo caso éstos deberán ser registrados y habilitados por el Servicio de Regulación Alimentaria.

Art.3°.- Se entiende por vehículo de transporte de alimentos a todo aquel que, cumpliendo con lo dispuesto por el Volumen V del Digesto Municipal, se destine exclusivamente al transporte de éstos.

Art.4°.- **Contenedor independiente**: es toda estructura apta para el transporte de alimentos independiente de un vehículo dado, que podrá ser transportado por cualquier vehículo que cumpla con lo dispuesto en el Volumen V del Digesto Municipal.

CLASIFICACION Y CONDICIONES PARA EL TRANSPORTE

Art. 5°.- Los vehículos o contenedores de transporte de alimentos se clasificarán, acorde al uso que se destinen en:

- 1) **refrigerados**;
- 2) **con aislamiento térmico**;
- 3) **cisterna**;
- 4) **abiertos**; o
- 5) **cerrados**.

Art.6°.- En los vehículos o contenedores refrigerados o con aislamiento térmico se transportarán todos los alimentos envasados o no, en los que sea necesario el mantenimiento de la cadena de frío.

Art.7°.- En vehículos o contenedores **refrigerados** se transportarán: Carnes; peces y mariscos; helados, leche y derivados; preparaciones culinarias refrigeradas y/o congeladas; y todo otro

alimento en el que sea necesario el mantenimiento de la cadena de frío.

Art.8°.- El vehículo o contenedor con **aislamiento térmico** se transportarán pastas frescas rellenas o no, productos de confitería, chacinados y preparaciones culinarias en caliente: El transporte de comidas en caliente deberá realizarse en un lapso de tiempo que no supere los 30 (treinta) minutos, utilizándose contenedores que aseguren que no se produzca un descenso de temperatura por debajo de los 65 grados centígrados.

Art.9°.- Los vehículos o contenedores con **cisterna**, refrigerados o no, transportarán aquellos alimentos que por su características y volumen lo justifiquen tales como: leche; vino; agua para consumo en condiciones autorizadas; aceites; jarabes; pulpas vegetales; y otros destinados a posterior industrialización.

Art.10°.- En vehículos o contenedores **abiertos** se transportarán: bebidas envasadas; leches en tarros; vegetales frescos; azúcar para refinar; granos y cereales. Cuando así se requiera; será obligatorio el uso de toldo impermeable que cubra toda la carga.

Art.11°.- Solo se autoriza el transporte a granel en vehículos o contenedores abiertos de: cereales; tubérculos; frutas y hortalizas destinadas a transformación o que, por sus características sea adecuado este medio.

Art.12°.- Todos los alimentos y materias primas no mencionados en los artículos precedentes deberán transportarse en vehículos o contenedores **cerrados**.

Art.13°.- Las carnes frescas y los productos cárnicos en general deberán transportarse de acuerdo a las normas de carácter nacional establecidas por el Instituto Nacional de Carnes (I.N.A.C). **En estos casos será requisito previo a la obtención de la habilitación, la presentación del certificado otorgado por dicho Instituto.**

MATERIALES AUTORIZADOS

Art.14°.- Los materiales destinados al revestimiento de los interiores de vehículos o contenedores de alimentos serán lisos, no porosos y fácilmente higienizables.

Solo se autorizará la madera en el revestimiento interno de los vehículos o contenedores destinados al transporte de alimentos envasados no perecederos y en vehículos o contenedores abiertos. Los materiales susceptibles de corrosión, serán pintados con materiales adecuados de uso general en industria alimentaria.

Los pisos serán lisos y con zócalo sanitario.

Art.15°.- Los materiales autorizados para las cisternas de transporte de alimentos serán: acero inoxidable, fibra de vidrio con resinas aptas, plásticos autorizados para contacto con alimentos líquidos, y materiales metálicos, que en caso de ser susceptibles de corrosión deberán ser revestidos con materiales aptos para el contacto con los alimentos.

ASPECTOS OPERATIVOS

Art.16°.- Todo vehículo de transporte de alimentos deberá tener separada la cabina del sector destinado a carga, con excepción de aquellos que serán clasificados en la categoría de cerrados.

Art.17°.- En todos los vehículos o contenedores, se prohíbe el transporte en forma simultánea de alimentos con plaguicidas, tóxicos en general y/o productos con contaminación microbiana no aceptable desde el punto de vista alimentario.

Art.18°.- Los vehículos de transporte general solo podrán transportar alimentos simultáneamente con otras mercaderías si disponen de un contenedor independiente habilitado, asegurando la ausencia de contacto directo con otros productos o útiles. Los útiles destinados a la limpieza y desinfección deberán disponer de un contenedor exclusivamente para ellos.

Art.19°.- Queda expresamente prohibido el transporte simultáneo de peces y mariscos con otros alimentos, salvo que sean enlatados.

Art.20°.- Todos los vehículos o contenedores refrigerados o aislados térmicamente deberán, estando en funciones mantener las puertas de carga y descarga cerradas, permitiéndose solamente su apertura los tiempos mínimos necesarios para éstas tareas. La temperatura del transporte que será la que se establezca reglamentariamente para que no se alteren los caracteres de genuinidad del alimento, debiendo tener instalados el vehículo o el contenedor para los casos en que así se disponga los instrumentos adecuados para el control de la temperatura.

Art.21°.- Los vehículos o contenedores a que se refiere el presente reglamento deberán tener en todo momento buenas condiciones de higiene. Queda prohibido en la higienización de los mismos, el uso de productos que dejen residuos que puedan afectar las características de los alimentos a transportar.

Art.22°.- Las operaciones de carga y descarga, desde y hacia los vehículos que transporten alimentos, deberán realizarse fuera de los lugares de elaboración de tales productos. El motor en combustión no deberá estar en marcha a menos que se disponga de un sistema de evacuación de los gases de escape, con el fin de evitar contaminaciones en los alimentos y en el medio ambiente.

DE LA HABILITACION Y EL TRAMITE

Art.23°.- La solicitud de inscripción se realizara en el Servicio de Regulación Alimentaria en formularios valorados donde constarán los siguientes datos: **Nombre o razón social; domicilio; teléfono; tipo de vehículo, marca, modelo, padrón;matrícula; ramo; productos a transportar.** En el caso de los contenedores independientes se agregara un croquis y memoria descriptiva del mismo.

Art.24°.- Todos los vehículos o contenedores de transporte de alimentos lucirán en lugar visible el nombre o razón social de la firma a la cual pertenecen, de tamaño mínimo equivalente al de los números de lo matricula.

Art.25.- Por cada vehículo o contenedor independiente se entregarán adhesivos con la leyenda “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”, año y datos identificatorios, que serán colocados de modo fácilmente visible.

Art.26°.- Las habilitaciones de vehículos o contenedores tendrán validez por dos años; dentro de periodos bianuales que serán establecidos por la Administración.

Art.27°.- Todas las habilitaciones de vehículos y contenedores independientes tendrán el carácter precario, revocable e intransferible, tanto se trate de vehículos como de contenedores independientes.

FISCALIZACION Y SANCIONES

Art.28°.- La fiscalización del cumplimiento del presente reglamento estará a cargo de los Servicios

de Regulación Alimentaria y de Inspección General, así como de los que disponga la División Tránsito y Transporte.

Art.29°.- Se considerarán infracciones, todo incumplimiento a lo dispuesto en el presente Reglamento, y en el Decreto 27.235 del 12/9/96 (ordenanza bromatología municipal).

En especial se considerará como infracción, la ausencia de la documentación habilitante para el transporte , al igual que la falta de los elementos identificatorios proporcionados por la Intendencia Municipal de Montevideo.

Art.30°.- Las infracciones al presente reglamento serán sancionadas de acuerdo a lo establecido al efecto en los Decretos N° 27.235 (Ordenanza Bromatológica Municipal) y 21.626 (Régimen Punitivo).

Art.31°.- Derógase la Resolución N° 2.724/88 de 21 de abril de 1988.