

RESULTANDO: que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de la incorporación del colorante amarillo de quinoleína (INS 104) a la Lista de Colorantes, Anexo 10 del Capítulo 3 - Aditivos Alimentarios del citado Reglamento;

CONSIDERANDO: que la Dirección General de la Salud y la División Jurídico Notarial del Ministerio de Salud Pública no encuentran objeciones que formular a dicha propuesta;

ATENTO: a lo dispuesto por el artículo 2o., concordantes y modificativos de la Ley Nº 9.202 del 12 de enero de 1934;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- Incorpórase el colorante amarillo de quinoleína (INS 104), a la Lista General de Colorantes, Anexo 10 del Capítulo 3 - Aditivos Alimentarios del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto Nº 315/94 del 5 de julio de 1994), estableciéndose que la cantidad máxima de colorante artificial permitida será aquella establecida en el Artículo 3.4.5 de la Sección 4 del mismo Reglamento

Artículo 2º.- Comuníquese, publíquese, etc.
SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - LUIS MOSCA - JULIO HERRERA - LUIS BREZZO.

Decreto Nº 351/999

(*) Publicado en el Diario Oficial el 17/11/1999.

Montevideo, 9 de noviembre de 1999.

VISTO: el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No 315/994 de 5 de julio de 1994;

RESULTANDO: que la Administración Nacional de Combustibles, Alcohol y Portland (ANCAP) eleva proyecto de modificación del "Capítulo 27 Bebidas alcohólicas destiladas y de fantasía";

CONSIDERANDO: que el mismo fue aprobado por unanimidad por la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos;

ATENTO: a lo precedentemente expuesto;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- Modifícase el "Capítulo 27 Bebidas alcohólicas destiladas y de fantasía" del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994, el que quedará redactado de la siguiente manera:

**CAPITULO 27
Bebidas alcohólicas destiladas y de fantasía**

- 27.1. La composición de las bebidas alcohólicas destiladas deberá ajustarse a lo previsto en las normas UNIT para cada tipo de producto
- 27.2. El Poder Ejecutivo publicará los números de las normas UNIT correspondientes.

(*) Publicado en el Diario Oficial el 17/11/1999.

Montevideo, 9 de noviembre de 1999.

VISTO: el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994;

RESULTANDO: que la Comisión Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de modificaciones de los Capítulos 6 (art. 6.1.8.) y 11 (art. 11.1.3.) del citado Reglamento;

CONSIDERANDO: que fue aprobada por unanimidad por todos los miembros de la mencionada Comisión Asesora;

ATENTO: a lo expuesto;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- Modifícase el Artículo 6.1.8. del Capítulo 6 "Industrialización de Alimentos" el que quedará redactado de la siguiente forma:
6.1.8. Se autoriza la industrialización de alimentos en sótanos y subsuelos siempre que cumplan con los siguientes requisitos:

- a) la iluminación no será nunca inferior a 300 lux,
- b) la aereación será suficiente y la renovación del aire se hará por presión positiva y con aire filtrado;
- c) serán de fácil y seguro acceso,
- d) sus paredes, pisos y techos poseerán aislación;
- e) la evacuación de efluentes debe ser tal que pueda realizarse por gravedad;
- f) las ventanas serán fijas;
- g) el flujo de proceso deberá evitar posibles entrecruzamientos.

Artículo 2º.- Modifíquese el Artículo 11.1.3. de la Secc. 1 del Capítulo 11, que quedará redactado de la siguiente forma:

11.1.3. Contarán con área para el lavado y desinfección de utensilios y equipo con piletas que dispondrán de suministro de agua caliente y jabón o detergente; además de una pileta para uso exclusivo de lavado de manos.

Las piletas deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) estarán construidas de aluminio, acero inoxidable, loza u otro material apropiado a juicio de la Oficina Bromatológica competente;
- b) estarán provistas de desagües permanentes que permitirán la evacuación constante de agua de lavado, prohibiéndose el uso de tapones o cierres; su profundidad mínima será de 15 cm.;
- c) las llaves, grifos o robinetes serán metálicos y estarán en perfectas condiciones de funcionamiento en todo momento;
- d) el desagüe se hará por medio de sifón a las vías sanitarias o en su defecto a sumideros o cajas especiales aprobadas por los servicios municipales correspondientes.

Artículo 3º.- Sustitúyese la Sección 2 del Capítulo 11 "Preparación y Servicio de Alimentos", la que quedará redactada de la siguiente forma.

SECCION 2

Características particulares de las empresas de preparación de alimentos (Restaurantes, casas de comidas, rotiserías, confiterías, pizzerías, parrilladas, cafés, bares y similares);

11.2.1 Se autoriza la instalación de las cocinas de estos establecimientos en sótanos o subsuelos siempre que cumplan con los requisitos establecidos en el artículo 6.1.8. del presente reglamento.

11.2.2. Las cocinas deberán contar con:

- a) capacidad adecuada para la elaboración de comidas o preparaciones culinarias en cantidad suficiente para atender el número de mesas instaladas,

limpieza, para evacuar ruidos y vibraciones y de forma que no perjudiquen o afecten propiedades linderas ni causen molestias a público y vecinos.

Las campanas estarán provistas de chumeneas que comuniquen al exterior y en caso necesario de elementos mecánicos para la evacuación forzada: la altura de las chimeneas deberá sobrepasar 3 metros como mínimo el nivel del edificio colindante más alto;

- f) paredes revestidas hasta una altura mínima de 2 metros con azulejos, mármoles, acero inoxidable u otro material impermeable aceptado o autorizado por la Oficina Bromatológica competente;
- g) tendrán una superficie mínima de iluminación natural equivalente a 1/10 del área planimétrica del local y una superficie de ventilación equivalente a 1/20 de la misma;
- h) las aberturas de ventilación y acceso estarán protegidas con malla contra insectos;
- i) los techos serán lisos, revocados, de material incombustible y de fácil limpieza;
- j) las mesas de trabajo serán de mármol pulido, acero inoxidable, gres, azulejos o materiales similares no porosos aptos a juicio de la Oficina Bromatológica competente;
- k) todos los útiles alimentarios de uso en las cocinas presentarán superficies lisas, de fácil limpieza y su material podrá ser: aluminio, loza, porcelana, plástico, acero inoxidable, hierro o cobre. Para estos dos últimos metales las superficies estarán perfectamente estañadas o esmaltadas en la parte en contacto con los alimentos y no presentarán fisuras, roturas o cascaduras.

11.2.3. Se contará con piletas que cumplirán las exigencias del artículo 11.1.3.

11.2.4. Para lavar la vajilla se utilizará abundante agua caliente, jabón o detergente y se enjuagará repetidas veces con agua potable.

11.2.5. Las cámaras frías y vitrinas refrigeradas sólo podrán contener productos alimenticios aptos para el consumo. Los alimentos perecederos se conservarán en vitrinas refrigeradas o heladeras, depositados en bandejas de material impermeable y de fácil lavado.

11.2.6. Los alimentos que no necesitan refrigeración, se conservarán en vitrinas o campanas transparentes, depositados en bandejas de fácil limpieza o de material descartable.

11.2.7. La elaboración de sandwiches, minutas y demás alimentos, se realizará en sitios destinados exclusivamente a ese fin, alejados de pasajes y de zonas susceptibles de provocar contaminación, así como aislados del público, prohibiéndose la existencia de implementos u objetos extraños a la tarea que allí se cumple (bolsas, casilleros con botellas, ropas, ventiladores, etc.).

Artículo 4º.- Comuníquese, publíquese.
SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - LUIS MOSCA - JULIO HERRERA - LUIS BREZZO.

Decreto Nº 358/999

(*) Publicado en el Diario Oficial el 24/11/1999.

Montevideo, 16 de noviembre de 1999.

VISTO: el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994;

RESULTANDO: que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de modificación e incorporación de definiciones generales, disposiciones y lista de aditivos para productos pesqueros;

CONSIDERANDO: que fue aprobada por unanimidad por todos los miembros de la mencionada Comisión Asesora;

ATENTO: a lo expuesto;

un alimento usu como sustituto

Artículo 2º.- Pesqueros, Sect 14.1.1., que que "Artículo 14. productos pesqueros: crustáceos y lo alimentación hu partes o trozo productos; b) l destinado a par sabor, olor y co alimento al qu

Artículo 3º.- productos pesqueros así como los a "Artículo 14. de productos p así como los a de Aditivos y "Artículo 14. langostinos, c congelados, se o potasio, en (anhidrido sul

Artículo 4º.- Capítulo 14-

Nº Codex

210

221

222

223

224

225