



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre

Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO Y REVISIÓN MÉDICA A PROVEEDORES DE PRODUCTOS DE CONSUMO HUMANO

CAPITULO I DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1.- OBJETO

El presente Reglamento tiene por objeto reglamentar la Ley Municipal Autónoma 081/16, de 8 de marzo del 2016, en lo referente a las condiciones sanitarias al que deberán ceñirse los proveedores de productos para consumo humano, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de productos sanos e inocuos.

ARTÍCULO 2.- MARCO NORMATIVO

- a) Constitución Política del Estado.
- b) Ley N° 482 del 9 de enero de 2014 de Gobiernos Autónomos Municipales
- c) Ley N° 031 de 19 de julio del 2010 de Autonomías y Descentralización Andrés Ibáñez
- d) Ley N° 1333 de 27 de abril de 1992 de Medio Ambiente
- e) Ley N° 453 de 4 de diciembre del 2013 de los Derechos de las Usuarias y los Usuarios de las Consumidoras y los Consumidores.
- f) Ley Municipal Autónoma N° 081/16, Ley de Defensa de los Consumidores y Usuarios del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre.

ARTÍCULO 3.- AMBITO DE APLICACIÓN

Están sujetos a las disposiciones de este Reglamento, todas las personas jurídicas, naturales establecidos como proveedores; que desarrollen actividades de producción, fabricación, importación, comercialización de productos para consumo humano por los que cobren precios o tarifas dentro de la jurisdicción del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre.

CAPITULO II

DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO E EQUIPO Y UTENSILLOS

ARTÍCULO 4.- CONDICIONES SANITARIAS DEL ESTABLECIMIENTO

a) Ubicación y acceso

El acceso inmediato al establecimiento debe tener una superficie pavimentada y estar en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza.

b) Instalaciones y estructura física

Las instalaciones deben ser mantenidas en buen estado de conservación e higiene. Los materiales utilizados en la construcción de los ambientes donde se manipulan los productos deben ser resistentes a la corrosión, las superficies deben ser lisas, de fácil limpieza y desinfectar de tal manera que no transmitan ninguna sustancia indeseable a los productos.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

Los establecimientos deben contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos, gases propios del proceso y de eliminación de residuos generados en la actividad realizada.

Las instalaciones deben estar libres de insectos, roedores y evidencias de su presencia y asimismo de animales domésticos y/o silvestres, debiendo contar con dispositivos que eviten el ingreso de éstos, tales como insectos, trampas, mosquiteros, entre otros de utilidad para tal fin.

Los establecimientos en las áreas o ambientes donde se realizan operaciones con los productos, deben contar con:

- Pisos de material impermeable, sin grietas y de fácil limpieza y desinfección.
- Deben tener una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros para facilitar su lavado.
- Paredes de material impermeable, de color claro, lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Los ángulos entre las paredes y el piso deben ser curvos (tipo media caña) para facilitar la limpieza.
- Techos que impidan la acumulación de suciedad, sean fáciles de limpiar, debiéndose prevenir la condensación de humedad con la consecuente formación de costras y mohos.
- Ventanas fáciles de limpiar y desinfectar, provistas de medios que eviten el ingreso de insectos y otros animales.
- Puertas de superficie lisa, impermeables, con cierre hermético en el área de producción.
- Pasadizos con una amplitud que permita el tránsito fluido del personal y de los equipos.
- Instalaciones eléctricas formales, protegidas y seguras.
- Sistema de ventilación forzada y/o de extracción de aire para impedir la acumulación de humedad en todos los ambientes donde sea necesario.

c) Ambientes

El establecimiento debe disponer de espacio suficiente para realizar de manera satisfactoria todas las operaciones con los productos en concordancia con su carga de producción. La distribución de los ambientes debe permitir un flujo operacional lineal ordenado, evitando riesgos de contaminación cruzada.

Los ambientes deben contar con la iluminación natural y/o artificial suficiente en intensidad, cantidad y distribución, que permita realizar las operaciones propias de la actividad. Las fuentes de luz artificial, ubicadas en zonas donde se manipulan alimentos, deben protegerse para evitar que los vidrios caigan a los productos en caso de roturas. La intensidad, calidad y distribución de la iluminación natural y artificial, deben ser adecuadas al tipo de trabajo.

Deben estar en buen estado de conservación e higiene, libres de materiales y equipos en desuso. Los ambientes relacionados a las operaciones con los productos, no deben tener comunicación directa con ningún ambiente o área donde se realicen otro tipo de operaciones.

El establecimiento contará como mínimo con los siguientes ambientes, zonas o áreas para las operaciones que realiza:



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre

Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

a) Para Operaciones no relacionadas directamente con los productos.

- Abastecimiento de agua.
- Disposición de aguas residuales y residuos sólidos.
- Servicios higiénicos y vestuarios.
- Almacenamiento de productos tóxicos.
- Áreas administrativas.

b) Para Operaciones relacionadas con los productos:

- Recepción de materias primas e insumos.
- Almacenamiento de materias primas e insumos
- Producción:
 - ✓ Procesamiento de cocidos
 - ✓ Enfriado y acabado
- Almacenamiento de producto terminado.
- Almacenamiento de envases.
- Exhibición y expendio.

ARTICULO 5.- CONDICIONES SANITARIAS DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos, utensilios y otros asignados a un área determinada para operaciones específicas, deben ser de uso exclusivo en dicha área.

Los equipos y utensilios que se empleen en las diferentes actividades afines a este reglamento deben estar fabricados de materiales resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, ni impregnen a los alimentos de olores o sabores desagradables, que no sean absorbentes; que sean capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección preferentemente de acero inoxidable.

El lavado y desinfección se debe realizar vía procedimientos manuales o automáticos y con una frecuencia que aseguren la adecuada eliminación de residuos y desinfección de los mismos. Una vez lavados y desinfectados deben guardarse en un lugar limpio y seco a no menos de 50 cm. del piso y protegidos hasta su próximo uso.

CAPITULO III DE LAS OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES DE PROVEEDORES Y MANIPULADORES

ARTÍCULO 6.- OBLIGACIONES DE LOS PROVEEDORES

a) **Revisión médica del personal**

Es responsabilidad del dueño, del representante legal de la empresa y del administrador, el garantizar el buen estado de salud del personal que trabaja en el establecimiento a fin de evitar que sean fuente de contaminación de los productos que manipulan.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

Cumplir de manera estricta con el recomendado chequeo anual de los manipuladores directos e indirectos, como un sistema de control de carácter preventivo, que no busca llegar a un diagnóstico sino detectar valores que puedan derivar en patologías que afecten a la salud de los consumidores.

Está prohibido que el personal que padece enfermedades infectas contagiosas, procesos diarreicos, procesos respiratorios, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, tenga contacto con los productos.

b) Carnet de Manipulador

Es necesario que todo el personal manipulador directo e indirecto porte este documento de forma obligatoria para garantizar que el mismo esté exento de enfermedades que puedan ser transmitidas por los alimentos.

El mismo debe estar vigente y es de uso personal.

c) Higiene personal

Los manipuladores de los productos deben mantener una rigurosa higiene personal, no fumar ni comer durante las operaciones con alimentos, tener las manos con uñas cortas, sin adornos personales (anillos, manillas, aretes, relojes, etc.), limpias y desinfectadas antes de entrar en contacto con los productos.

La higiene de las manos debe hacerse también inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos, después de toser o estornudar, de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo, después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos que pudieran estar contaminados y todas las veces que sea necesario.

d) Vestuarios

Los establecimientos dedicados a la elaboración, transporte, distribución, comercialización deben contar con vestuarios donde el personal pueda cambiarse la ropa de trabajo y dejar su ropa de uso diario en casilleros; el mismo debe estar aislado de la zona de elaboración.

e) Indumentaria de manipulación

Los manipuladores de alimentos sean directos e indirectos de forma obligatoria deben usar ropa protectora de color claro o blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello, tener calzado apropiado y de uso exclusivo para el trabajo; en las áreas que se requiera, los manipuladores utilizarán adicionalmente protector como barbijos y guantes.

Toda la vestimenta debe ser lavable, mantener esmerada limpieza en todo momento y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable, caso en el cual sólo se utilizará sólo una vez.

Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar vestimenta de color diferente a los de la zona de producción de alimentos y tener calzado impermeable.

a) Servicios higiénicos



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

Todos los establecimientos deben contar con servicios higiénicos de forma obligatoria que deben contar con las siguientes características: techos y suelos serán de materiales de fácil limpieza y desinfección, de colores claros y tendrán ventilación natural o forzada.

Los servicios higiénicos deben estar separados del ambiente de elaboración, almacén y contar con un mínimo recinto donde esté colocado el lavado.

Estarán dotados de jabón líquido, sistema de secado de un solo uso (papel desechable) y otros accesorios de limpieza que el establecimiento vea conveniente.

Estará dotado de ducha para la limpieza del personal que manipula.

CAPITULO IV
VERIFICACIÓN, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES

ARTÍCULO 7.- VERIFICACIÓN

Las visitas de verificación se practicarán de conformidad con un procedimiento establecido y tendrán por objeto:

I. Obtener información de las condiciones sanitarias:

- a) Del establecimiento
- b) Del proceso
- c) Del equipo, maquinaria, utensilios e instrumentos con los que se realiza el proceso
- d) De los productos, materias primas, aditivos y material de empaque y envase, utilizados en la elaboración de los mismos
- e) Del personal que interviene en el proceso de los productos
- f) De las condiciones del proceso que determinan la calidad sanitaria del producto
- g) De los sistemas para garantizar la calidad sanitaria de los productos y servicios y
- h) Del transporte de los productos, cuando así se requiera

II. Identificar deficiencias y anomalías sanitarias.

Verificar que el trabajo se esté desarrollando de manera regular y en condiciones óptimas de acuerdo a la actividad que se realiza y dando cumplimiento a normativas vigentes.

III. Tomar muestras

Realizar muestreos cada vez que se requiera y al azar de los productos para garantizar la calidad e inocuidad de los mismos.

Según criterio del técnico en caso de evidenciar o sospechar de alimentos deteriorados se realizara el análisis requerido y el gasto del mismo correrá por parte del propietario de la actividad económica.

V. Realizar actividades de orientación, instrucción y educación de índole sanitaria.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

El Gobierno Autónomo Municipal de Sucre a través de sus instancias competentes realizará:

- Capacitaciones a las diferentes actividades con el fin de darles información que puedan aplicar en el rubro que tienen.
- Realizar ferias informativas para la población permanentemente.
- En caso de detectar mediante análisis laboratorial la presencia de microorganismos o sustancias que puedan poner en riesgo la salud de la población, se debe informar de manera inmediata a la población haciendo uso de medios de comunicación.
- Realizar inspecciones rutinarias y operativos en las diferentes actividades con el fin de precautelar la salud de la población.

ARTÍCULO 8.- ESTABLECIMIENTOS ACORDE AL USO

La Dirección Municipal de Defensa de los Consumidores y Usuarios conjuntamente con la Dirección Municipal de Salud como autoridad sanitaria e Intendencia Municipal; les corresponde verificar que los establecimientos estén acondicionados para el uso a que se destinan, de acuerdo con las características del proceso de los productos, atendiendo a lo que establecen la Ley Municipal Autonómica N° 081/16, de Defensa de los Consumidores y Usuarios y sus Reglamentos.

ARTÍCULO 9.- MECANISMO DE VERIFICACION

La asignación del establecimiento o del lugar para realizar la visita de verificación se determinará por cualquiera de los siguientes mecanismos:

- a) Por selección aleatoria;
- b) Por contingencia o alerta sanitaria;
- c) Por programas determinados por la autoridad sanitaria, en cuyo caso, estará expresamente señalado en la orden de visita correspondiente;
- d) Por denuncia de terceros, en los términos del artículo 6o. de este Reglamento;
- e) A petición del propietario, y
- f) Como seguimiento a un procedimiento administrativo iniciado por la autoridad sanitaria.

ARTÍCULO 10.- ACTA DE VERIFICACION

En el acta de verificación deberán hacerse constar las circunstancias de la diligencia y contendrá, por lo menos, lo siguiente:

- a) La acreditación legal del verificador para desempeñar la función.
- b) La descripción de las condiciones sanitarias del establecimiento o del lugar, equipo, personal, materias primas, procesos y productos.
- c) El informe, con base en una guía de verificación específica por giro industrial, comercial o de servicios.
- d) La descripción y calificación de las anomalías o deficiencias sanitarias observadas.
- e) La toma de muestras, en su caso.
- f) La manifestación de lo que a su derecho le corresponda al propietario, responsable, encargado u ocupante del establecimiento o lugar.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

ARTÍCULO 11.- CONCLUSION DE VERIFICACION

Concluido el procedimiento de verificación, la Dirección Municipal de Salud como autoridad sanitaria, e Intendencia Municipal evaluará el cumplimiento de las disposiciones aplicables a los productos, servicios, actividades y establecimientos a que se refiere este Reglamento, y notificará por escrito al particular el resultado del dictamen.

En la notificación a que se refiere el párrafo anterior, la Dirección Municipal de Salud como autoridad sanitaria podrá solicitar a la persona responsable que presente por escrito, en un plazo no mayor de tres días, la forma y tiempo en el que dará cumplimiento a las medidas dictadas por la autoridad sanitaria.

En caso de que el particular no presente el escrito de referencia en el plazo concedido, la autoridad sanitaria procederá a tomar las medidas pertinentes.

La Intendencia Municipal dará sanciones según Normativas Vigentes.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

ARTÍCULO 12.- CIERRE DE INCUMPLIMIENTO

Si las condiciones sanitarias del establecimiento, materias primas, proceso, procedimiento o producto representan un riesgo importante para la salud o carezcan de los requisitos esenciales establecidos en la Ley Municipal Autonómica N° 081/16, de Defensa de los Consumidores y Usuarios y sus Reglamentos, los inspectores competentes tomaran medidas de seguridad inmediatas, como el cierre temporal o definitivo del lugar.

La medida de seguridad impuesta deberá ratificarse, modificarse o revocarse en un plazo que no exceda de cinco días contados a partir de la comparecencia del interesado.

ARTÍCULO 13.- INFRACCION DE LEY MUNICIPAL

La Dirección Municipal de Salud, la Dirección Municipal de Defensa de los Consumidores y Usuarios, Intendencia Municipal podrán ordenar la aplicación de las medidas de seguridad, cuando en las áreas, instalaciones, equipo o proceso de fabricación se afecten la identidad, pureza, conservación o fabricación de los productos; así como por el incumplimiento de las buenas prácticas y, en general, cuando se infrinjan las disposiciones de la Ley Municipal Autonómica N° 081/16, de Defensa de los Consumidores y Usuarios, este Reglamento y demás disposiciones aplicables que impliquen un grave riesgo para la salud.

SANCIONES

ARTÍCULO 14.- PERJUICIO Y PELIGRO

La Dirección Municipal de Defensa de los Consumidores y Usuarios, Intendencia Municipal y la Dirección Municipal de Salud como autoridad sanitaria sancionarán a quien infrinja los preceptos



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

de este Reglamento, sin perjuicio de las penas que correspondan cuando sean constitutivas de delito.

Para efectos de lo dispuesto se determinarán la gravedad de la infracción los supuestos siguientes:

- a) Que dé lugar a algún peligro
- b) Que permita o dé lugar a algún riesgo;
- c) Que afecte de manera directa o indirecta la condición sanitaria o hábitos de consumo;
- d) Que realice alguna acción u omisión sin las autorizaciones sanitarias señaladas por las disposiciones aplicables;
- e) Que la acción u omisión implique riesgo sanitario durante el desarrollo de actividades o servicios, el proceso de los productos o el funcionamiento de los establecimientos;
- f) Que se realice alguna acción u omisión sin la aprobación de la autoridad sanitaria.
- g) La tenencia de productos que pueda poner en riesgo la salud de la población.

Se entiende por peligro cualquier agente biológico, químico o físico que tiene posibilidad de causar un efecto adverso a la salud.

ARTÍCULO 15.- CLASIFICACION DE INFRACCIONES

Para efecto de aplicación de sanciones contenidas en el presente Reglamento, las infracciones se clasifican de la forma siguiente:

- a) Infracciones leves
- b) Infracciones graves
- c) Infracciones muy graves

Infracciones Leves. Son consideradas infracciones leves, aquellas tratadas de acuerdo al presente Reglamento Municipal las siguientes:

- a) No colocar la Licencia de Funcionamiento en lugar visible.
- b) La negativa de presentación de documentos de identificación y otros requeridos, de los propietarios, administradores, encargados y personal dependiente de los establecimientos públicos definidos por este Reglamento, ante autoridad competente.
- c) No comunicar al Gobierno Autónomo Municipal de Sucre, la modificación de los datos consignados en el formulario RAE 01 de manera oportuna.
- d) No portar indumentaria de manipulación (gorro, mandil, guantes, barbijo, zapato acorde a la actividad que realiza).
- e) La falta de higiene en el personal manipulador directo o indirecto de los alimentos.
- f) Almacenar los insumos y otros alimentos en el piso.
- g) Incumplimiento a una notificación u omisión de la misma.
- h) Tener las manos con uñas largas, con esmalte y con accesorios personales (anillos, manillas, aretes, relojes, etc.).
- i) Ausencia de identificación en los insumos e ingredientes.

j) Hacer uso de detergentes no adecuados para el lavado de materiales de trabajo.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

k) No contar con basureros acorde a su actividad.

Infracciones Graves. Constituyen infracciones graves, del presente Reglamento, teniendo en cuenta el riesgo producido o el perjuicio causado, siempre que no resulten en la comisión de delitos, las siguientes infracciones:

- a) Portar Carnet de Manipulador vencido o que no corresponda a la persona que manipula.
- b) La apertura de un establecimiento, el inicio de sus actividades o el desarrollo de su funcionamiento sin la Licencia correspondiente.
- c) La prestación de servicios o actividades recreativas, quebrantando la prohibición o suspensión ordenada por la autoridad correspondiente.
- d) La negativa de acceso o la obstaculización del ejercicio de las inspecciones o controles reglamentarios.
- e) La reincidencia en las infracciones leves se constituyen en una infracción grave.
- f) Desarrollar actividades económicas incompatibles con la categoría autorizada para la actividad económica.
- g) Funcionar sin los requerimientos básicos de las normas ambientales.
- h) Que los ambientes no cuenten con los requisitos de higiene señalados en el presente reglamento.
- i) Que los equipos y utensilios no cuenten con las condiciones sanitarias dispuestas en el presente reglamento.
- j) Fabricar los productos alimenticios sin ningún tipo de protección, de la contaminación química, física y biológica.
- k) Que los productos alimenticios que se encuentren almacenados en recipientes que no sean inocuos, dañinos o tóxicos para la salud humana.
- l) Violentar los precintos de clausura.
- m) No contar con los servicios básicos necesarios para la elaboración de los productos.

Infracciones Muy Graves. Son consideradas infracciones muy graves, sin perjuicio que las mismas sean consideradas delitos y puestos a disposición los antecedentes ante el Ministerio Público, las siguientes infracciones:

- a) No portar Carnet de Manipulador.
- b) La reincidencia en la apertura de establecimientos sin licencia de funcionamiento expedida por el Gobierno Autónomo Municipal de Sucre.
- c) La tenencia de todo tipo de productos alimenticios que afecten y/o dañen a la salud de los consumidores.
- d) La reincidencia a la negativa de acceder o la obstaculización del ejercicio de las inspecciones o controles reglamentarios.
- e) La elaboración de productos alimenticios, con sustancias orgánicas o químicas, no autorizados y/o que no sean aptos para el consumo humano y sin registro sanitario - si corresponde).
- f) La reincidencia de las infracciones graves se considerara como infracción muy grave sujeta a las sanciones de acuerdo al presente Reglamento.
- g) El ofrecer dadas en especie o dinero a los servidores públicos del Municipio o la policía con el objetivo de evadir el cumplimiento de la ley.
- h) La presencia de insectos, roedores y otros animales en cualquier ambiente del establecimiento.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

- i) Encontrar personal que padece enfermedades infectas contagiosas (procesos respiratorios, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas) manipulando los productos.
- j) No contar con servicios higiénicos.
- k) Y otras establecidas en las leyes correspondientes.

ARTÍCULO 16.- MULTAS

Además de las sanciones establecidas en el presente Reglamento del GAMS por la vía que corresponda, podrá remitir e iniciar los procesos penales y civiles que se vea conveniente en arreglo a la norma vigente.

Para el cumplimiento de las sanciones en cuanto a las infracciones leves, serán precedidas previa notificación por única vez.

1.- (A LAS INFRACCIONES LEVES). Las infracciones leves serán sancionadas:

- a) Multa económica de U.F.V. 200,00.- y clausura temporal de su actividad por 3 días.

2.- (A LAS INFRACCIONES GRAVES). Se aplica para todas aquellas infracciones graves, de acuerdo con su valoración establecida en el presente reglamento, las siguientes sanciones:

- a) Multa económica de U.F.V. 400,00.- y la clausura temporal de actividades hasta 7 días calendario.

3.- (A LAS INFRACCIONES MUY GRAVES). Se aplica para todas aquellas infracciones muy graves, de acuerdo con su valoración establecida en el presente reglamento, las siguientes sanciones:

- a) Multa económica de U.F.V. 600,00.- y clausura temporal de su actividad por 30 días calendario.
- b) A la segunda infracción multa de U.F.V. 1,000,00.- o la clausura definitiva, con posterior baja de licencia de funcionamiento.
- c) El incumplimiento a la clausura definitiva se entenderá como delito de desobediencia a la autoridad, por cuanto se remitirán antecedentes al Ministerio Público por la Autoridad Competente.

Las multas impuestas, deberán ser depositadas en la cuenta corriente fiscal Bancaria del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre

Recibido el depósito, la autoridad competente, sin más trámite, dictará la conmutación de la multa y el cierre del caso.

ARTÍCULO 17.- INFRACTOR

En los casos en que el infractor actúe con dolo o mala fe la infracción se agravará, sin perjuicio de las penas que correspondan cuando sean constitutivas de delito.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

ARTÍCULO 18.- PLAZO

La sanción impuesta por la Dirección Municipal de Defensa de los Consumidores y Usuarios, u otra autoridad competente del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre, deberá ser cancelada dentro del plazo de diez (10) días hábiles, computables a partir su notificación con la resolución, caso contrario se aplicara las medidas y procedimientos acorde a Normativa Municipal vigente.

CAPITULO V
DE LOS DECOMISOS Y LA DESTRUCCIÓN DE PRODUCTOS DECOMISADOS

ARTÍCULO 19. (DECOMISOS)

Decomisar y destruir sin derecho a compensación alguna todo material, equipos, indumentaria de trabajo, carnet de manipulador que no corresponda que generen o puedan generar condiciones patológicas en individuos o poblaciones humanas.

Este decomiso deberá ser realizado a través de un Acta de Decomiso en el que se detalle todos los insumos, productos alimenticios que infrinjan el presente reglamento.