

RESOLUCIÓN 167/995 DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES DE 24 DE NOVIEMBRE DE 1995

-Norma reglamentaria para la instalación de un sector de cocción en carnicerías.

VISTO: El reglamento para habilitación y funcionamiento de carnicerías aprobado por el dto. N° 110/95 de 24/02/95.

CONSIDERANDO: La conveniencia de aprobar las normas reglamentarias para su ejecución en lo referente a la instalación de un sector de cocción en carnicerías.

ATENTO: A lo dispuesto por los arts. 2º y 15º literal d) del Decreto-Ley 15.605 de 27/07/84 y consultada la Junta del Instituto

EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES R E S U E L V E

1º) Apruébase la siguiente

NORMA REGLAMENTARIA PARA LA INSTALACIÓN DE UN SECTOR DE COCCIÓN EN CARNICERÍAS

1. ALCANCE DE LA NORMA

La presente Norma Reglamentaria se aplicará en todo el territorio Nacional a carnicerías de corte que cuenten con un sector de cocción de carne o productos cárnicos para su consumo fuera de las dependencias del comercio.

2. ÁREAS

Para el sector de cocción se destinará un área que no supere el 15% de área total del local de ventas, con una superficie mínima de 4m².

El área del sector de cocción no estará comprendida dentro de los 30 m² definidos como área mínima del local de ventas.

3. DEFINICIONES

Asar: se llama así a la cocción por medio de calor seco.

Freír: se llama así a la cocción por inmersión en grasas o aceites calientes.

4. MÉTODOS DE COCCIÓN AUTORIZADOS

Para la cocción de los productos se autorizan exclusivamente los métodos de asado y freído.

Las freidoras serán del tipo de temperatura controlada (control termostático).

Las cocinas y freidoras deberán ubicarse de forma tal que no afecten el buen funcionamiento de la carnicería propiamente dicha.

5. COMBUSTIBLES A UTILIZAR

Se podrán utilizar exclusivamente equipos que utilicen gas licuado de petróleo (G.L.P.), gas natural (G.N.), gas de cañería (G.) o energía eléctrica.

6. EQUIPAMIENTO

Los equipos de cocción (horno, "spiedo", freidora, etc.) deberán contar con la aprobación del I.NA.C.

Además del equipo de cocción, el sector contará con una mesada específica para el troceo y otra para expedición.

Las mesadas o mesas serán de material inoxidable, de fácil limpieza y desinfección. Las bandejas serán de material adecuado, que sea de fácil limpieza y desinfección.

Para el control de vapores y olores contará con campanas y extractores eficientes que evacuen olores, humos y vapores hacia el exterior, de forma tal que se cumpla con las disposiciones municipales en la materia.

7. PRODUCTOS CUYA COCCIÓN SE AUTORIZA

En el sector de cocción se podrán procesar carnes, productos frescos no embutidos elaborados en la propia carnicería (cuando tenga autorización específica para ello) y productos cárnicos provenientes de establecimientos habilitados.

También se podrán procesar complementos no cárnicos, siempre que cuenten con la aprobación específica de I.NA.C.

8. DISPOSICIONES GENERALES

8.1. Personal

El manejo de los productos estará a cargo de personal diferente del que manipula la carne.

8.2. Venta Inmediata

Los alimentos se comercializarán dentro de las cuatro horas posteriores a su cocción, debiendo mantenerse durante ese período a temperatura superior a los 60°C.

8.3. Venta Mediata

Cuando la carnicería disponga de equipos adecuados que cuenten con la aprobación del I.NA.C., podrá refrigerar sus productos cocidos y comercializarlos enfriados. Para ello, deberá llevar el producto recién cocido a una temperatura menor de 10°C, en un lapso no superior a las 2 horas y luego conservarlo a temperatura menor a 5°C. Se prohíbe su congelación.

Los productos cocidos y refrigerados deberán ser envasados y etiquetados. Se podrán utilizar para el envasado de estos productos, láminas o bolsas de polietileno de alta o baja densidad, polipropileno cristal multicapas y láminas de PVC extensible, así como bandejas de poliestireno de alto impacto o poliestireno expandido.

No se aceptará bajo ninguna circunstancia la utilización de envases plásticos fabricados con materiales recuperados.

Luego de envasado el producto deberá ser etiquetado o rotulado. El rótulo o etiqueta deberá contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre de la carnicería y número de habilitación.
- Nombre del producto.
- Fecha de elaboración.
- Fecha de vencimiento.
- Peso.
- Declaración de la totalidad de los ingredientes.

Como fecha de vencimiento se admitirá un máximo de 48 horas posteriores a la fecha de elaboración. Se tomará como fecha de elaboración aquella en que se hace la cocción.

9. TRAMITACIÓN

Los comercios de carnicería que deseen instalar un sector de cocción, deberán presentar la solicitud correspondiente ante el I.NA.C., el cual, una vez comprobado el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas, procederá a su autorización.

La solicitud será previa a toda instalación de elementos, equipos o ejecución de obras que adapten el comercio a estos fines.

Para su estudio, el interesado presentará planos y memorias de acuerdo con la Norma Reglamentaria de Tramitación. Incluirá con éstos, una lista de los productos a cocinar y el volumen máximo diario estimado para cada uno de ellos.

Las autorizaciones específicas serán renovadas en cada instancia de rehabilitación del comercio.

10. CONTROLES DE ELABORACIÓN

El Instituto Nacional de Carnes de por sí o en acuerdo con las Intendencias Municipales podrá establecer mecanismos de supervisión y control, que aseguren el correcto manejo de los productos y el mantenimiento de los aspectos higiénico-sanitarios y tecnológicos.

2º) Las infracciones a la presente norma y a las disposiciones que reglamenta serán sancionadas de conformidad a lo establecido en el Capítulo V del Decreto-Ley N° 15.605 de 27/7/84.

3º) Publíquese en la forma de estilo.

Firmado: Dr. Julio C. Delfino Cazet, Presidente, Instituto Nacional de Carnes.