

RESOLUCION 168/995 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. Nº 110/95 de 24/02/95.

CONSIDERANDO: La conveniencia de aprobar las normas reglamentarias para su ejecución en lo referente a la elaboración de productos frescos no embutidos 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 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS FRESCOS NO EMBUTIDOS EN CARNICERÍAS

1. ALCANCE DE LA NORMA

La presente Norma Reglamentaria se aplicará a carnicerías de corte que elaboren productos frescos no embutidos con venta directa al público en la propia carnicería.

2. DEFINICIONES

Dentro de los productos frescos no embutidos se entienden las carne preparadas y las carnes rebozadas.

2.1. Carnes Preparadas

Son los cortes o vísceras provenientes de animales aptos para abasto que son extraídos de las carcasas, prolijados y cortados en forma acorde al producto final a elaborar, que pueden terminarse mediante el atado, dispuesto en redes o recubierto con tela de cerdo.

A estos efectos, tela de cerdo se denomina vulgarmente al epiplón o repliegue de la hoja visceral del peritoneo, que recubre la cara ventral del conjunto de las vísceras abdominales de los suinos.

Estos ingredientes ingresarán a la carnicería preparados y acondicionados para ser incorporados a las carnes, debiendo provenir de establecimientos especializados en su acondicionamiento.

En su elaboración pueden intervenir o no otros productos cárnicos, vegetales, huevos cocidos y productos lácteos, pudiendo agregarse aditivos autorizados.

Constituyen carnes preparadas, los cortes preparados, las carnes adobadas, las carnes mechadas y las brochettes.

2.2. Carnes Rebozadas

Por carnes rebozadas se entenderán exclusivamente las milanesas, que se definen como bifés o rebanadas de carne, que pueden ser sometidos a procesos mecánicos con el fin de tiernizarlos y evitar su deformación durante la elaboración y su posterior cocción. Se rebozan con huevo u otro adherente autorizado y se recubren con pan rallado, galleta molida o similar, combinados o no con harinas de cereales.

Los cereales, galleta molida o pan rallado, deberán provenir de empresas especializadas en su producción.

2.3. Alcance de las Definiciones

No quedan incluidos dentro de los productos frescos cuya elaboración se admite, los embutidos, las hamburguesas ni los productos elaborados en base a carnes reestructuradas o picadas.

3. INGREDIENTES NO CÁRNICOS

En la elaboración de los productos frescos no embutidos se podrán utilizar ingredientes no cárnicos.

4. ADITIVOS

Se autoriza la utilización de los siguientes aditivos en la preparación de productos frescos no embutidos:

- sal común (cloruro de sodio),
- hierbas aromáticas y especias de uso tradicional,
- azúcar común (sacarosa).

Se prohíbe expresamente el uso de Nitratos, Nitritos y Polifosfatos.

5. OPERACIONES

Los procesos de elaboración de productos frescos no embutidos comprenden las siguientes operaciones:

- extracción de los cortes
- prolijado
- cortado o rebanado
- agregado de ingredientes y aditivos
- terminación
- rebozado y empanado
- envasado y etiquetado
- conservación.

5.1. Extracción de los cortes

Para la extracción de los cortes a ser utilizados en la elaboración de productos frescos no embutidos, se aplicarán los mismos procedimientos que para los cortes carniceros.

Se admitirá el uso de cortes envasados provenientes de establecimientos habilitados.

5.2. Prolijado

Los cortes, una vez extraídos serán trasladados al sector de elaboración en donde se prolijarán, preparándose las carnes para el destino final.

5.3. Cortado o Rebanado

Todas las operaciones de cortado, rebanado o cortado en cubos, serán realizadas dentro del sector de elaboración. Las mismas podrán hacerse en forma manual.

5.4. Agregado de ingredientes y aditivos

Los aditivos se incorporarán al producto durante el proceso de elaboración, previo pesado, respetando las formulaciones declaradas.

La preparación de los ingredientes de los productos frescos no embutidos (quesos, vegetales, huevos, otros productos cárnicos tales como salchichas, panceta, etc.), se realizará en el momento inmediatamente previo a su integración en el producto en proceso de elaboración.

5.5. Terminación

La elaboración de las carnes preparadas culminará en la etapa de terminación que consistirá en el atado o acondicionamiento en telas o redes, previo al envasado y posterior enfriado.

5.6. Rebozado y empanado

En la elaboración de carnes rebozadas (milanesas), los bifos de carne podrán rebozarse en huevo batido o en rebozadores aprobados.

Se prohíbe la maceración de los bifos en el líquido de rebozado.

El empanado se deberá realizar en un recipiente que evite la diseminación del pan fuera de él.

No se permitirá la reutilización de los sobrantes de rebozado (líquidos o sólidos), los que deberán ser descartados.

5.7. Envasado y etiquetado

Los productos frescos no embutidos podrán ser envasados y etiquetados.

Se podrán utilizar para el envasado de estos productos bolsas de polietileno de alta o baja densidad, polipropileno cristal o láminas multicapas, 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 podrá ser etiquetado o rotulado. El rótulo o etiqueta deberá contener como mínimo la siguiente información:

- nombre de la carnicería y N° de habilitación
- nombre del producto
- fecha de elaboración
- fecha de vencimiento
- declaración de la totalidad de los ingredientes
- peso

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 extracción del corte.

5.8. Conservación

Los productos frescos no embutidos serán mantenidos bajo refrigeración, a una temperatura máxima de 5°C. Se prohíbe su congelación.

6. CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Para la elaboración de estos productos se deberá contar con un sector claramente delimitado, al cual el público tendrá acceso visual. Este sector estará limitado por tabiques, muros o mamparas, hasta una altura mínima de 2,00 (dos metros).

El sector de elaboración tendrá un área mínima de 3 (tres) m² y un máximo de 20 (veinte) m².

Las paredes, piso, techo, cielorraso y aberturas del sector, deberán contemplar lo establecido en el numeral 4.3. de la Norma para la Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías aprobada por el Decreto 110/95 de 24/2/95.

7. EQUIPAMIENTO

El equipamiento del sector constará de mesas, bandejas con sus plataformas y lavamanos.

7.1. Mesas

Serán de material inoxidable de fácil limpieza y desinfección, con desagües canalizados y de dimensiones acordes a las tareas que se realicen en ellas.

7.2. Bandejas

Serán construidas en material adecuado, para facilitar su higiene y desinfección.

7.3. Estanterías y/o rejillas de soporte

Deberán construirse de materiales metálicos, resistentes a la oxidación, no siendo aptas las terminaciones en base a pinturas.

7.4. Lavamanos

El sector tendrá un lavamanos que contará con un recipiente con jabón o detergente aprobado.

7.5. Recipientes para aditivos

Se deberá contar con recipientes herméticos, preferentemente metálicos, para todos los ingredientes secos (aditivos, pan rallado, etc.). Estos recipientes deberán mantenerse en lugar cerrado, destinado a tal fin.

8. AGUA CALIENTE

Toda carnicería que elabore productos frescos, deberá contar con un sistema de generación de agua caliente en volumen acorde a la producción.

La fuente de energía empleada en el sistema de producción de agua caliente, no deberá generar contaminación en las áreas de proceso.

9. PERSONAL

El personal afectado a las tareas de elaboración de productos frescos no embutidos no podrá dedicarse a otras tareas mientras realiza la fabricación de los mismos.

Dicho personal deberá contar con conocimientos básicos sobre higiene alimentaria, los que podrán ser evaluados por el I.N.A.C. cuando lo estime pertinente.

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 la correcta elaboración de los productos y el mantenimiento de los aspectos higiénico-sanitarios y tecnológicos.

11. TRAMITACIÓN

Los comercios de carnicería que deseen elaborar productos frescos no embutidos, deberán presentar la solicitud correspondiente ante el Instituto Nacional de Carnes, 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.

Dicha solicitud deberá ser acompañada de:

- planos y memorias que contemplen lo dispuesto en la Norma Reglamentaria de Tramitación elaborada por I.NA.C.;
- listado de productos a elaborar con el detalle de su composición.

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

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 27/07/84.

3º) Publíquese en la forma de estilo.

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