RESOLUCION 171/995 DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES DE 24 DE NOVIEMBRE DE 1995

-Norma reglamentaria para cámaras frigoríficas y unidades conservadoras 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 cámaras frigoríficas y unidades conservadoras 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 CÁMARAS FRIGORÍFICAS
Y UNIDADES CONSERVADORAS EN CARNICERÍAS**

1. ALCANCE DE LA NORMA

La presente Norma Reglamentaria se aplicará a carnicerías en todo el territorio nacional.

2. LOCALES Y EQUIPOS FRIGORÍFICOS

Todo local de venta de carne deberá contar con instalación frigorífica apta para la conservación de los productos.

2.1. Definiciones

2.1.1. Locales y equipos frigoríficos

Se entiende por locales (cámaras) y equipos frigoríficos, aquellas instalaciones destinadas a la aplicación del frío como método de conservación de la carne y otros productos perecederos de origen animal.

2.1.2. Cámara de conservación de productos enfriados

Se entiende por cámara de conservación de productos enfriados al recinto que contando con equipamiento frigorífico adecuado, puede conservar los productos almacenados en él, a una temperatura comprendida entre +2°C y +5°C medidos en la parte más profunda de las masas musculares.

2.1.3. Cámara de conservación de productos congelados

Se entiende por cámara de conservación de productos congelados al recinto que contando con equipamiento frigorífico adecuado, puede conservar los productos almacenados en él, a una temperatura no mayor de -12°C .

Cuando sea necesario conservar productos que han sido congelados a temperaturas menores, por ejemplo a -18°C , se dispondrá de cámaras de conservación que mantengan dichas temperaturas.

2.1.4 Unidades conservadoras

Se entiende por unidades conservadoras tanto a las unidades conservadoras de productos enfriados como a las unidades conservadoras de productos congelados.

2.1.4.1. Unidades conservadoras de productos enfriados

Se entiende por unidad conservadora de productos enfriados al equipo que contando con un sistema frigorífico adecuado, puede conservar los productos almacenados en él, a una temperatura comprendida entre $+2^{\circ}\text{C}$ y $+5^{\circ}\text{C}$, medida en la parte más profunda de las masas musculares.

2.1.4.2. Unidad conservadora de productos congelados

Se entiende por unidad conservadora de productos congelados al equipo que contando con un sistema frigorífico adecuado, puede conservar los productos almacenados en él a una temperatura no mayor de -12°C .

Cuando sea necesario conservar productos que hayan sido congelados a temperaturas menores, por ejemplo -18°C , se dispondrá de unidades conservadoras que mantengan dichas temperaturas.

2.2. Locales

2.2.1. Corredores y antecámaras

El ancho de los corredores debe ser tal que permita la correcta circulación del personal y la manipulación de productos, evitándose el contacto de éstos con las paredes y equipos. En el caso de proyecto de establecimientos nuevos, se preverán los corredores con un ancho no menor de 1.20 m.

El nivel general de los pisos exteriores será inferior al nivel de los pisos de las cámaras, para evitar el pasaje de líquidos a éstas. Las características constructivas y de terminaciones, serán las mismas que se indican para cámaras.

2.2.2. Cámaras

2.2.2.1. Pisos

Los pisos se terminarán con materiales que reúnan las siguientes características:

- adecuada resistencia mecánica
- estables a las temperaturas normales de trabajo del local y a las variaciones de temperatura
- de fácil limpieza y desinfección
- no porosos
- impermeables
- no atacables por los ácidos grasos
- antideslizantes

2.2.2.2. Desagüe

Los pisos tendrán una pendiente del 1,5% al 2% hacia la puerta de la cámara. El desagüe de la cámara se ubicará contiguo a la puerta, del lado exterior de la cámara.

2.2.2.3. Paredes, columnas y cielorrasos

Los materiales de terminación para estos casos serán:

- de adecuada resistencia mecánica
- con mínima cantidad de juntas
- estables a las temperaturas normales de trabajo del local y a las variaciones de temperatura
- de fácil limpieza y desinfección
- no porosos
- impermeables
- no atacables por los ácidos grasos
- de colores claros, preferentemente blanco

Cuando se trate de paneles prefabricados, dado que en general éstos no poseen una adecuada resistencia mecánica, en especial a los impactos, deberán instalarse barreras protectoras.

2.2.2.4. Ángulos sanitarios

Todas las intersecciones entre paredes, columnas y pisos serán redondeadas, conformando ángulos sanitarios.

2.2.2.5. Puertas

Serán de hoja llena, con un coeficiente de aislación similar al de las paredes.

Tendrán revestimiento total de material impermeable, libre de juntas, no poroso, de fácil higiene y desinfección, no atacable por los ácidos grasos.

El sistema de cierre utilizado deberá asegurar en todo momento una fácil y rápida apertura, tanto desde el exterior como desde el interior de la cámara.

Los marcos tendrán características constructivas y de terminación similares a las indicadas para las puertas. En el caso de las cámaras para almacenamiento de productos congelados, los marcos serán calefaccionados a fin de evitar la formación de hielo entre éstos y la puerta. Cuando el calefaccionado sea de tipo eléctrico, deberá estar alimentado por una red de tensión inferior a los 50V.

2.2.2.6. Rieles

En el caso de estar las cámaras equipadas con rieles, éstos se instalarán a una distancia mínima entre sí de 0.50 m y se hallarán a no menos de 0.40 m de las paredes, equipos de frío, columnas, estanterías, etc. Se colocarán de forma tal que la distancia entre el riel y el piso sea superior o igual a dos metros, medido en su cara superior. Los productos colgados deberán estar separados del piso como mínimo 0.30 m.

En todos los casos los rieles deberán mantenerse libres de pinturas o cualquier material de cobertura que pueda desprenderse y deteriore la calidad general del producto o su envase.

2.2.2.7. Estanterías y otras estructuras para acondicionamiento del producto

Tendrán terminaciones de similares características a las indicadas para las paredes, puertas, etc. y serán de diseño tal que permitan mantener el producto a distancias mayores de 0.30 m del piso y 0.20 m de paredes, columnas, etc. No se permitirá que exista goteo del producto colgado en la cámara sobre el producto colocado en las estanterías, soportes, etc., ni el goteo de un estante sobre otro.

2.2.2.8. Control de temperatura

Todas las cámaras tendrán un sistema de medición de temperatura que permita, a los organismos de control, su verificación en cualquier momento. La ubicación del sensor de temperatura será en el punto más caliente de la cámara.

2.4. No Coexistencia de productos a diferentes temperaturas

No podrán coexistir en la misma cámara frigorífica productos enfriados y productos congelados.

2.5. No Coexistencia de envases secundarios con carne

No podrán coexistir envases secundarios (cajas de cartón o cajas de madera, etc.) con carne o productos cárnicos sin envase o envoltura.

2.6. Colocación de productos

No se permitirá la colocación de bandejas, bolsas, etc. con producto sobre el piso de la cámara.

3. UNIDADES CONSERVADORAS DE PRODUCTOS ENFRIADOS Y UNIDADES CONSERVADORAS DE PRODUCTOS CONGELADOS

3.1. Características Generales

Estarán diseñadas y construidas con materiales que no provoquen contaminación o deterioro de los productos. Los materiales serán:

- de adecuada resistencia mecánica
- mínima cantidad de juntas
- estables a la temperatura normal de trabajo y a las variaciones de temperatura
- de fácil limpieza y desinfección
- no porosos
- impermeables
- no atacables por los ácidos grasos
- de colores claros

No deberán existir zonas de difícil limpieza ni en las vitrinas ni en las unidades para productos congelados.

En el caso de exhibirse carne y/o productos cárnicos sin envase o envoltorio, las unidades conservadoras deberán ser cerradas del lado del público.

La iluminación de dichas unidades no modificará el color de la carne.

Las luminarias contarán con protección para evitar la rotura y caída de las lámparas allí contenidas.

3.2. Desagüe

La zona donde se ubica el producto tendrá pendiente y desagüe apropiados para la eliminación de los líquidos que se produzcan durante su utilización y para canalizar el agua de lavado de las unidades conservadoras.

3.3. Control de temperatura

Las unidades conservadoras deberán tener un sistema de medición de temperatura que permita a los organismos de control su verificación en cualquier momento.

El sensor de temperatura se instalará en el punto más caliente de la zona donde se ubican los productos.

3.4. Funcionamiento

3.4.1. No se podrá desconectar la energía eléctrica de las unidades conservadoras mientras éstas contengan productos.

3.4.2. Se deberán mantener las unidades conservadoras en perfectas condiciones de higiene.

3.4.3. Los productos deben colocarse en forma ordenada, evitando amontonamientos.

3.4.4. La colocación de los productos en las unidades conservadoras deberá ser tal que no impida la evacuación inmediata de los líquidos que se produzcan durante su exhibición.

3.4.5. No se podrán colocar productos congelados en una unidad conservadora de productos enfriados.

3.4.6. No podrán colocarse envases secundarios (cajas de cartón, madera, etc.) dentro de las unidades conservadoras, salvo que estas últimas se destinen únicamente para productos con envases secundarios.

3.5. Temperatura

3.5.1. Las unidades conservadoras de productos enfriados deberán mantener los mismos a temperaturas comprendidas entre +2°C y +5°C.

3.5.2. Las unidades conservadoras de productos congelados deben mantener temperaturas no mayores de -12°C en el producto allí conservado. En caso de recibir productos a temperaturas de congelación inferiores (por ejemplo a -18°C) se deberá mantener la cadena de frío en todo momento, o sea conservar los productos a la temperatura indicada por la planta elaboradora (en el ejemplo mencionado -18°C).

3.6. Unidades conservadoras de productos congelados

3.6.1. Estas unidades se destinarán únicamente a mantener productos congelados, no pudiéndose realizar el proceso de congelado en ellos.

3.6.2. No se superará la altura de carga de producto aconsejada por el fabricante de estos equipos.

3.6.3. Las unidades conservadoras de productos congelados con acceso directo del público deberán contener sólo productos envasados.

3.6.4. En caso de que se produzca el descongelado de los productos, no se permitirá que los mismos vuelvan a ser congelados.

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.