

RESOLUCION 215/999 DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES DE 1º DE SETIEMBRE DE 1999

-Se aprueba norma reglamentaria para la habilitación y funcionamiento de pollerías.

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 la instalación y operación de comercios que vendan carne de ave y sus menudencias

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 HABILITACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE POLLERÍAS

1. ALCANCE

Las condiciones locativas, operativas e higiénico-sanitarias de las pollerías, en todo el territorio nacional, deberán ajustarse a lo dispuesto en las Normas para Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías aprobadas por Decreto 110/95 de 24 de febrero de 1995 y sus reglamentaciones, en lo pertinente, y a lo que determina la presente Norma Reglamentaria.

2. DEFINICIONES

Pollería: Se entiende por pollería a todo comercio dedicado a la venta de carne exclusivamente de ave y sus menudos, provenientes de establecimientos de faena autorizados. Podrá vender, asimismo, los productos que se autoriza por la presente Norma.

Local de ventas: El local de ventas está integrado por el **área de trabajo** y por el **sector de público**. No incluye los locales refrigerados, depósitos de insumos, vestuarios, SS.HH., ni locales anexos (oficina, etc.).

Área de trabajo: Se define como área de trabajo aquella destinada a las operaciones de troceado de las aves, su preparación y acondicionamiento para la venta, comprendiendo los lugares para el desplazamiento del personal, mesas de trabajo, sector de cocción, exhibidores refrigerados y unidades térmicas de conservación para productos cocidos, mostradores de atención al público, el pesado, envasado y cobro, etc.

No se incluyen en ésta área de trabajo, el depósito de bandejas o cajas en las cuales se reciben las carcasas, así como los insumos (cajas, bolsas, papeles, envases, etc.) para su envasado posterior. Estos elementos deberán separarse del área de trabajo.

Sector de público: Se considera área destinada al público, aquella superficie del local de ventas no incluida en el área de trabajo.

3. COMERCIOS AUTORIZADOS PARA LA VENTA DE CARNE DE AVE

3.1. La venta de carne de ave (carcasas, trozos y menudos) al consumidor final, sólo podrá realizarse en comercios de carnicería, pollerías y autoservicios, habilitados en todos los casos de conformidad a las Normas para Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías aprobadas por Decreto 110/95 de 24 de febrero de 1995 y sus reglamentaciones.

La venta de carne de ave cocida en los comercios que expendan específicamente alimentos cocidos (rotiserías) queda excluida de la presente Norma.

3.2. Las pollerías estarán habilitadas, asimismo, para la venta de carne de ave (carcasas, trozos y menudos) a comercios o instituciones donde se preparen comidas.

3.3. Para los comercios con modalidad de venta de autoservicio se aplicarán los criterios previstos para las carnicerías en las Normas para la Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías, aprobadas por Decreto 110/995 de 24 de febrero de 1995. Los comercios con dicha modalidad que superen los 200 m² de área y no cuenten con una carnicería habilitada, podrán disponer de exhibidores refrigerados específicos para la venta de carne de ave (carcasas, trozos y menudos) debidamente envasada y etiquetada.

3.4. En los comercios comprendidos en el ítem. 3.3. precedente, el sector destinado a la venta de aves cocidas o de productos elaborados en el mismo local (rotisería), estará separado del sector de ventas de aves crudas y su regulación dependerá de las normas dictadas por la correspondiente **Intendencia Municipal**.

3.5. Las aves faenadas destinadas a la comercialización deberán mantener en todo momento la identificación correspondiente a la planta de faena de la que provienen, de conformidad con el Decreto 435/82 de 2 de diciembre de 1982. La existencia de aves faenadas sin identificación dará lugar al comiso de las mismas

4. CARACTERÍSTICAS DE LOS LOCALES

4.1. Condiciones generales

4.1.1. Comunicación con otros espacios.

El conjunto de locales que integran la pollería, no podrá tener ninguna comunicación directa con viviendas, comercios o espacios privados.

4.1.2. Áreas

Áreas máximas y mínimas exigidas para los salones de venta de los comercios dedicados a la venta de carne de ave exclusivamente: se establece un área mínima de 26 m² para el local de ventas, comprendiendo un mínimo de 18 m² para el área de trabajo. Cuando

no se realicen en este comercio, operaciones de troceado, desosado, etc., el área podrá reducirse a 20 m² debiendo tener el área de trabajo un mínimo de 12 m².

4.2. Autorizaciones específicas

4.2.1. Sector de cocción

Las pollerías podrán anexar un sector de cocción de aves.

Para este sector se destinará un área mínima complementaria de 4 m², con las instalaciones adecuadas, no debiendo superar el 15% del área total del local de ventas.

Las condiciones de instalación y funcionamiento se detallan en el numeral 7.

4.2.2. Venta de otros productos

Las pollerías interesadas en la venta de otros productos alimenticios con componente de carne de ave o complementos no cárnicos de la cocción, deberán solicitar del Instituto Nacional de Carnes la correspondiente autorización específica, aportando la información que éste le solicite.

Cuando el comercio cuente con un sector para cocción, no requerirá autorización específica la venta de los siguientes alimentos cocidos en el sector: a) productos cárnicos elaborados con carne de ave y b) papas fritas y croquetas fritas u horneadas como complementos no cárnicos. Los productos que se autorizan deberán ingresar al comercio prontos para su cocción y provendrán de establecimientos habilitados.

No podrá venderse productos no cárnicos excepto huevos envasados, en las condiciones previstas en el numeral 2 de la Norma Reglamentaria para la Venta de Productos no Cárnicos en Carnicerías, aprobada por resolución del I.N.A.C. # 169/95 de 24 de noviembre de 1995.

4.3. Características constructivas

Los locales o sectores donde se manipule carne de ave sin envasar, estarán contruidos en mampostería y reunirán las siguientes características constructivas:

4.3.1. Paredes

Las paredes serán revestidas hasta una altura mínima de 2 m con azulejos, cerámica, acero inoxidable u otro material aprobado por el I.N.A.C. y deberá ser liso, fácilmente lavable, de fácil desinfección, resistente a los ácidos grasos y de color claro.

Los encuentros entre paredes y entre paredes y pisos serán redondeados, conformando ángulo sanitario.

4.3.2. Pisos

Serán de material impermeable, no porosos, de fácil limpieza y desinfección, resistentes a los impactos y a los ácidos grasos, aprobados por el I.NA.C., con una pendiente de 1,5 % al 2 % hacia las bocas de desagüe.

4.3.3. Techos

Podrán ser de hormigón armado, chapa metálica, materiales cerámicos u otro material aprobado por el I.NA.C., que proteja adecuadamente de los factores climáticos.

4.3.4. Cielorrasos

Cuando se construya cielorraso, éste deberá ser resistente y perfectamente sellado para impedir el pasaje de humedad o suciedad, debiendo contar con la aprobación del I.NA.C..

4.3.5. Aberturas

Estarán construidas en materiales de fácil limpieza (metal, plástico). Cuando se relacionen con el exterior, deberán asegurar su hermeticidad. Toda abertura deberá contar con malla anti-insectos o cortina de aire.

4.4. Ventilación

Los locales serán acondicionados de forma tal que la ventilación de los mismos quede asegurada. Donde existan equipos productores de calor o vapor, se instalarán facilidades para que éstos no constituyan un factor de alteración. Las paredes, cielorraso y estructuras superiores de los locales, deberán mantenerse libres de humedad y condensación, de forma tal de evitar el goteo y la contaminación de los productos.

4.5. Iluminación

Los sectores destinados al troceo, exposición y venta de carne de ave, deberán contar con iluminación adecuada - natural o artificial - no debiendo alterar los colores del producto. Todas las luminarias deberán contar con protecciones inastillables.

4.6. Instalación Sanitaria

4.6.1. Abastecimiento de agua

En todos los locales a que se refiere la presente reglamentación, deberá usarse agua potable proveniente de la red de distribución de O.S.E. Toda otra fuente de abastecimiento de agua deberá contar con la aprobación del I.NA.C..

4.6.2. Evacuación

La instalación sanitaria deberá cumplir con las siguientes condiciones particulares:

- a) permitir la rápida evacuación de los líquidos y sólidos en suspensión.
- b) Impedir el pasaje de olores y roedores a través de la red de evacuación.

Desagües de equipos:

En general, todo equipo que implique la utilización de agua, deberá contar con desagüe entubado, evitándose el derrame libre de líquido sobre el piso y las posibles salpicaduras.

4.7. 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 percederos de origen animal.

4.7.1. 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 productos almacenados en él, a una temperatura que oscila entre +2° C y +5° C.

4.7.2. 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 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 o unidades que mantengan dichas temperaturas.

4.7.3. Unidades conservadoras

Se entiende por unidades conservadoras, tanto a las unidades conservadoras de productos enfriados como a la de productos congelados (ejemplo: vitrinas refrigeradas, islas, exhibidores verticales u horizontales, freezers, etc.)

4.7.4. Características constructivas de las cámaras frigoríficas y del equipamiento

Las características constructivas de las cámaras frigoríficas, equipos frigoríficos y unidades conservadoras de productos enfriados o congelados se ajustarán a lo establecido en la Norma Reglamentaria del I.N.A.C. # 171/95 de fecha 24 de noviembre de 1995.

5. EQUIPAMIENTO

5.1. Mesas

Las mesas y mostradores tendrán la parte superior de material liso, de color claro, de fácil limpieza, resistentes a los ácidos grasos.

5.2. Lavamanos

El local de ventas contará como mínimo con un lavamanos de accionamiento no manual, agua caliente y jabonera dispensadora de jabón líquido.

5.3. Lavado de útiles

Para el lavado de útiles, bandejas, etc. contará con las facilidades imprescindibles para este fin.

5.4. Residuos

Para los residuos se dispondrá de un recipiente de metal o material plástico, móvil, con tapa y manija en el cual se inscribirá un letrero que indique "RESIDUOS" o "NO COMESTIBLE"

5.5. Insectocutores

Cuando se instale un "insectocutor" para el control de insectos, éste se ubicará exclusivamente sobre la zona de público.

5.6. Estantes, bandejas, etc.

Las bandejas serán de material atóxico, de fácil higiene y desinfección y no podrán ser apoyadas en el piso. Las estanterías y/o rejillas de soporte deberán construirse en materiales metálicos resistentes a la oxidación o plásticos, no siendo aptas las terminaciones en base a pinturas de ningún tipo.

6. CONDICIONES DE HIGIENE Y OPERACIÓN

6.1. Las aves se recibirán enfriadas o congeladas, en envases adecuados. No se aceptarán cajones ni jaulas de madera.

6.2. El comercio contará con un sector para ubicar los envases primarios hasta su retiro del local. Estos no podrán permanecer dentro del área de trabajo ni en el sector de público.

6.3. No se podrá congelar ningún producto dentro del comercio. Tampoco se autoriza el descongelado de los productos, excepto los que se pasen a cocción.

Cuando las aves congeladas se destinen a cocción, deberán descongelarse antes de ser introducidas en los hornos o espiedos. El descongelado deberá realizarse en una unidad refrigerada a temperatura inferior a los +5°C. No se permite el descongelado por inmersión en agua.

Una vez descongeladas las aves, se podrán conservar enfriadas un máximo de 24 horas.

Las aves descongeladas no podrán volver a ser congeladas.

- 6.4.** El comercio contará con cámaras o unidades refrigeradas capaces de conservar los productos que recibe, en volúmenes acordes y a las temperaturas que correspondan. Los productos que se reciban enfriados se mantendrán entre +2° C y +5° C y los congelados a temperaturas inferiores a -12° C. Se prohíbe el congelado de los productos enfriados.
- 6.5.** Todos los locales e instalaciones estarán diseñados y construidos de forma tal que permitan una correcta operación del comercio.
- 6.6.** Los establecimientos deberán funcionar en perfectas condiciones de higiene. La limpieza de los locales, del equipamiento y las herramientas de trabajo se realizará toda vez que sea necesario y por lo menos una vez al día.
- 6.7.** Los locales y demás implementos de la pollería serán mantenidos en perfecto estado de conservación.
- 6.8.** Es obligatorio adoptar todas las medidas tendientes a evitar la existencia de malos olores, polvo, hollín o humo.
- 6.9.** Es obligatorio adoptar medidas de lucha contra insectos y roedores. Los productos químicos y técnicas aplicadas al control de insectos y roedores, deberán contar con la aprobación de los organismos competentes.
- 6.10.** Las aves podrán permanecer a temperatura ambiente, sólo el tiempo necesario para su troceado. Sólo se permitirá la exhibición de las aves, trozos, etc. cuando estén aislados del público y a una temperatura inferior o igual a +7° C. medidos en la parte más profunda de las masas musculares.

Las vitrinas o exhibidores refrigerados contarán con:

a) un termómetro ubicado en un lugar visible al público.

b) una protección de plástico transparente o vidrio templado que impida el contacto del público con la carne de ave.

Los mostradores de atención al público, contarán con una protección similar a la establecida en el literal b) para las vitrinas refrigeradas.

- 6.11.** Los materiales que se empleen para envasar o envolver los productos alimenticios que se expendan en las pollerías, serán aptos para estar en contacto con alimentos. No se admitirán materiales de segundo uso ni bolsas o láminas fabricadas con polietileno u otros plásticos recuperados.
- 6.12.** El personal destinado a los comercios de venta de carne de ave, cualquiera sea su función o actividad, deberá poseer el carné de salud en vigencia, expedido por las autoridades competentes. Dicho personal deberá hallarse en todo momento en correctas condiciones de higiene, debiendo usar ropa

de color claro (traje o delantales y gorro) en perfecto estado de limpieza y conservación.

7. SECTOR DE COCCIÓN

7.1. 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 26 m² definidos como área mínima del local de ventas.

7.2. 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.

7.3. 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 pollería propiamente dicha.

7.4. 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.

7.5. Equipamiento

Los equipos de cocción (horno, "espiedo", 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.

7.6. Productos cuya cocción se autoriza

En el sector de cocción se podrá cocer aves y demás productos autorizados conforme a lo dispuesto en el ítem. 4.2.2

Antes de la cocción, las aves serán prolijadas, eliminándose plumones y retirando la glándula uropígea. Se procederá inmediatamente antes de la cocción, a un correcto lavado de la carcasa bajo duchero, con agua potable.

7.7. Disposiciones generales

7.7.1. Personal

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

7.7.2. 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.

7.7.3. Venta Mediata

Cuando la pollería 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 pollería 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.

7.8. Tramitación

Los comercios de pollería 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 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, aprobada por resolución del Instituto # 166/95 de 24 de noviembre de 1995 y 13/96 de 12 de enero de 1996. Incluirá con éstos una lista de los productos a cocinar.

Esta autorización será renovada en cada instancia de rehabilitación del comercio.

8. HABILITACIÓN Y REGISTRO

- 8.1.** La habilitación o rehabilitación de los comercios de pollería ubicados en el Departamento de Montevideo, deberá solicitarse ante el I.N.A.C. aplicándose en lo pertinente la Norma Reglamentaria de Tramitación aprobada por Resolución de I.N.A.C. #166/95 de 24 de noviembre de 1995 y Resolución #13/96 de 12 de enero de 1996, salvo en los aspectos que a continuación se establecen.

No será de aplicación lo establecido en el numeral 2.6. de la Resolución # 166/95 de 24 de noviembre de 1995, "Autorizaciones específicas" referido a los sectores de fraccionamiento y venta de productos chacinados, venta de productos no cárnicos o elaboración de productos cárnicos frescos no embutidos, actividades éstas que no son compatibles con las pollerías.

Tampoco será aplicable el numeral 3. de la Resolución # 166/95 de 24 de noviembre de 1995 "Escala de valores de cobro" la que será definida en otra resolución específica.

- 8.2.** La inscripción de las pollerías en el Registro Nacional de Carnicerías se regirá por lo dispuesto en las Normas para Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías aprobadas por Decreto 110/95 de 24 de febrero de 1995.

9. DISPOSICIONES TRANSITORIAS

- 9.1.** Los comercios actualmente existentes en el Departamento de Montevideo, comprendidos en la presente Norma, deberán iniciar formalmente los trámites de habilitación dentro de los plazos y con el aporte de documentación que establezca el I.N.A.C.

- 9.2.** La adecuación física a las condiciones exigibles reglamentariamente deberá cumplirse dentro de los plazos que se fijen con carácter general o particular. Mientras ello no ocurra podrá habilitarse el comercio o alguna de sus secciones en forma precaria y revocable.

- 9.3.** El plazo para la adecuación a la superficie mínima exigida no podrá exceder en ningún caso al 31 de diciembre del 2002.

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 Nº 15.605 de 27/7/84.

3º) Publíquese en la forma de estilo.

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