

## **Reglamento Nacional de Carnicerías.**

**Aprobado por el Decreto 31/021 de 21.01.21, artículo 1º, y modificado por el Decreto 386/023 de 05.12.2023.**

### **ÍNDICE**

**Artículo 1.-** Apruébase el "Reglamento Nacional de Carnicería y Locales de Venta de Carnes y Derivados" que regula la habilitación y funcionamiento de carnicerías y locales de venta al consumidor de carnes y derivados en todo el territorio nacional, el cual se anexa, considerándose parte integrante del presente Decreto.

1. Alcance.-
2. Carnicería y Local de Venta.-
  - 2.1. Modalidad y operativa
  - 2.2. Condiciones de Higiene y Operación
  - 2.3. Condiciones del Personal.
  - 2.4. Documentación comercial
3. Características de la Carnicería.-
  - 3.1. Áreas.
  - 3.2. Infraestructura
  - 3.3. Cámaras y Unidades de frío.
  - 3.4. Equipamiento y Maquinaria.
  - 3.5. Envasado de productos.
4. Sectores Anexos a la Carnicería.
  - 4.1. Elaboración de Productos Cárnicos no Industriales.
  - 4.2. Cocción De Carnes y Derivados.
  - 4.3. Fraccionamiento de quesos y productos chacinado listos para consumo
5. Características del Local de Venta
  - 5.1. Áreas.
  - 5.2. Infraestructura
  - 5.3. Cámaras y Unidades de frío.
6. Habilitación y Mantenimiento.-
7. Integración e interpretación.-

#### **1. ALCANCE.-**

1.1. Las condiciones locativas, operativas e higiénico sanitarias de las carnicerías o locales de venta, en todo el territorio nacional, deberán ajustarse a lo que determine la presente reglamentación.

1.2. A los efectos de este Reglamento, se entenderá por Carnicería o Local de Venta, conforme a lo dispuesto en el Decreto-Ley N° 15.605, sus complementarias, modificativas y concordantes, todo aquel recinto habilitado por el INAC, en que se venda al consumidor final y a comercios o instituciones donde se preparen comidas, carne de las especies bovina, ovina, equina, porcina, caprina, de ave, de conejo y animales de caza menor, sus

menudencias, subproductos y productos cárnicos aptos para consumo humano que sean provenientes de establecimientos habilitados por la autoridad competente (en adelante "Carnes y Derivados").

1.3. Sin perjuicio de las competencias de los Gobiernos Departamentales y de otros organismos públicos, para la comercialización de Carnes y Derivados al consumidor final y a comercios o instituciones donde se preparen comidas, será necesaria la habilitación previa y preceptiva del INAC.

## **2. CARNICERÍA Y LOCAL DE VENTA. -**

2.1. Modalidad y operativa.

2.1.1. La habilitación de INAC podrá asumir dos modalidades:

a) Carnicería: recibe y comercializa Carnes y Derivados y puede realizar operaciones de fraccionamiento, desosado y envasado para su comercialización. Puede anexar, previa habilitación de INAC, sectores de cocción, de elaboración de productos cárnicos no industriales y de fraccionamiento de quesos y de chacinados listos para consumir.

b) Local de Venta: recibe Carnes y Derivados envasados en origen para su exhibición y comercialización, sin poder realizar operaciones de fraccionamiento, desosado ni envasado.

2.1.2. La habilitación de la Carnicería y el Local de Venta podrá otorgarse en:

a) locales independientes o

b) áreas dentro de locales comerciales que giren en rubro alimentos, siempre que no atenten contra la inocuidad y transparencia comercial de las Carnes y Derivados.

2.1.3. El INAC podrá disponer por resolución fundada la habilitación de Carnicerías o Locales de Venta en otros espacios distintos a los previstos en 2.1.2, disponiendo los requisitos particulares para generar las condiciones que garanticen la inocuidad y transparencia comercial en la comercialización de las Carnes y Derivados.

2.1.4. La Carnicería y el Local de Venta podrán operar:

a) con atención directa al público o

b) sin atención directa al público.

2.1.5. En caso de no realizar atención directa al público, la Carnicería y el Local de Venta deberán contar con un responsable técnico, quien supervisará y controlará que todas las Carnes y Derivados, así como los otros alimentos, que ingresan y egresan sean conservados, manipulados,

identificados y transportados de forma adecuada. El responsable técnico deberá ser un profesional de nivel universitario de las carreras que determine el INAC y contar con conocimientos comprobables de manipulación de alimentos y elaboración de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Deberá ser indicado al momento de solicitar la habilitación ante INAC y será el responsable de la operativa de la Carnicería o Local de Venta hasta en tanto no se comunique su modificación al INAC.

Será requisito indispensable para el mantenimiento de la habilitación contar con un responsable técnico designado.

2.1.6. La Carnicería o Local de Venta que pretenda cambiar de modalidad u operativa deberá realizar el procedimiento correspondiente ante INAC, quien determinará el cumplimiento de los requisitos establecidos para cada caso.

2.1.7. En la Carnicería y Local de Venta queda prohibida la tenencia y comercialización de Carnes y Derivados que presenten sus propiedades sensoriales u organolépticas alteradas.

2.1.8. En la Carnicería y Local de Venta fuera de las áreas indicadas en 3.1.1 y 5.1.1 respectivamente y de acuerdo con la normativa vigente, se podrán comercializar productos que no sean Carnes y Derivados. Los mismos no podrán comprometer la inocuidad de las Carnes y Derivados.

2.1.9. La Carnicería y Local de Venta no podrá tener comunicación directa con viviendas y sus dependencias o cualquier otro espacio privado. Sin perjuicio de ello, la Carnicería podrá tener comunicación directa con otros sectores, los cuales deben estar claramente delimitados sin compartir: equipos, utensilios, elementos de higiene ni personal.

2.1.10. El INAC determinará la necesidad de acceso independiente para el ingreso de las Carnes y Derivados. En caso de que no se determine la necesidad de acceso independiente, el ingreso de Carnes y Derivados no podrá ocurrir simultáneamente con el ingreso de productos de otra índole.

2.1.11. El INAC podrá determinar la forma y el momento a partir del cual se exigirá a las Carnicerías y Locales de Venta la identificación al público del país de origen de las Carnes y Derivados.

## 2.2. Condiciones de Higiene y Operación.

2.2.1. La Carnicería y el Local de Venta deberán mantenerse limpios y desinfectados. No se permitirá la acumulación excesiva o desordenada dentro del local comercial que comprometan las buenas prácticas de funcionamiento y limpieza.

### 2.2.2. Deberán implementar:

- a) Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) que aseguren una limpieza y desinfección eficaz.
- b) Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

2.2.3. Se podrán utilizar documentos y manuales brindados por el INAC o elaborados por la empresa, aprobados previamente por el INAC.

El INAC determinará el momento que será preceptivo el requisito establecido en el numeral 2.2.2.

### 2.3. Condiciones del Personal.

2.3.1. El personal de la Carnicería y el Local de Venta, cualquiera sea su función o actividad, deberá reunir los siguientes requisitos:

- a) Carné de salud. Vigente y expedido por una institución autorizada por el Ministerio de Salud Pública. El personal inspectivo podrá solicitar su exhibición toda vez que lo considere necesario.
- b) Formación. INAC elaborará un plan de formación técnica obligatorio para el personal. El plan determinará los contenidos, entidades competentes a impartir los cursos, criterios de evaluación, entre otros. La capacitación resultante de dicho plan podrá ser obligatoria para la habilitación, su mantenimiento y renovación, en la forma y condiciones que establezca el INAC.

2.3.2. No podrá ingresar al Área de Trabajo el personal que padezca enfermedades que se transmitan por contacto con el alimento o con afecciones de la piel que puedan comprometer la inocuidad de Carnes y Derivados. En caso de verificar heridas, deberán tener vendajes debidamente protegidos por envolturas impermeables que cubran totalmente la zona afectada.

2.3.3. El personal deberá presentarse en buenas condiciones de aseo, con especial atención de las manos, las que deberán lavarse toda vez que sea necesario, para evitar ensuciar o contaminar los productos.

2.3.4. Todo operario deberá poseer vestimenta y calzado exclusivo de trabajo y preferentemente de color claro que cubra la ropa que se usa debajo. La indumentaria deberá presentarse al comienzo de cada jornada de trabajo en perfectas condiciones de conservación y aseo.

### 2.4. Documentación comercial.

2.4.1. La Carnicería y Local de Venta deberán acreditar la tenencia de las Carnes y Derivados mediante la documentación comercial correspondiente. La misma deberá conservarse para su inspección por un plazo mínimo de 24 (veinticuatro) meses.

### **3. CARACTERÍSTICAS DE LA CARNICERÍA. -**

#### **3.1. Áreas.**

3.1.1. La modalidad Carnicería está integrada por las siguientes áreas:

a) Área de Trabajo: es aquella destinada a las operaciones de manipulación (desosado y prolijado de cortes, troceado, picado de carne, pesaje, etc.) de Carnes y Derivados para su comercialización, al desplazamiento del personal, corredores, el espacio ocupado por equipos, maquinarias, mesas de trabajo, exhibidores, mostradores de atención al público y cámaras de frío (enfriado y congelado).

El Área de Trabajo deberá tener al menos 18 m<sup>2</sup> (dieciocho metros cuadrados). No computará el área ocupada por las cámaras de frío ni el área ocupada por corredores y pasillos.

b) Área de Venta: Es aquella destinada a la circulación y permanencia del público, no incluida en el Área de Trabajo.

En el Área de Venta se deberá permitir la correcta circulación y atención del público. Deberá permanecer accesible al público durante la comercialización, salvo que se pretenda habilitar sin atención al público, conforme lo dispuesto en el numeral 2.1.5 del presente Reglamento.

c) Área Complementaria: espacio ocupado por depósitos de insumos, vestuarios, servicios higiénicos, oficina, entre otros.

#### **3.2. Infraestructura.**

3.2.1. La Carnicería deberá ser de construcción sólida y rígida. Deberá contar con un diseño que permita el correcto flujo de mercaderías, personas y residuos, así como el adecuado desarrollo de las operaciones que allí se realizan, minimizándose el riesgo de contaminación de los productos comercializados. Todas las superficies deberán mantenerse en buen estado de conservación.

3.2.2. Las superficies del Área de Trabajo deberá cumplir las siguientes características constructivas:

a) Paredes. Deberán ser de material liso, impermeable, resistente a la corrosión que permita una efectiva limpieza y desinfección.

Las paredes deberán estar revestidas hasta una altura mínima de 2 (dos) metros con material de color claro que cumpla con lo dispuesto anteriormente, a excepción del isopanel, y preferentemente con encuentros redondeados entre paredes y pisos, conformando ángulo sanitario. Cuando las operaciones de trabajo lo requieran el material deberá ser resistente a los impactos.

b) Pisos. Deberán ser de material no poroso, impermeable, preferentemente de color claro y de fácil limpieza y desinfección, con una pendiente hacia la o las bocas de desagüe que asegure el correcto funcionamiento. En aquellas áreas donde se manipule productos desvestidos podrán ser de material antideslizante y resistente a los impactos.

c) Techos y Cielorrasos. El techo deberá ser de hormigón armado, chapa metálica, materiales cerámicos, isopanel u otro material aprobado por el INAC, que protejan adecuadamente de los factores climáticos, sean resistentes a la corrosión, estén libres de desprendimientos y sean lavables. En caso de existir un cielorraso, deberá ser rígido, lavable, resistente a la corrosión y estar perfectamente sellado para impedir el pasaje de humedad o suciedad, libre de óxido y desprendimientos. El INAC podrá determinar la instalación del cielorraso cuando la altura del techo pueda atentar contra la inocuidad de las Carnes y Derivados. En ambos casos, la altura mínima de la Carnicería deberá mantener las condiciones para garantizar la inocuidad de las Carnes y Derivados.

d) Aberturas. Deberán ser de materiales no porosos, impermeables y de fácil limpieza. Cuando se relacionen con el exterior, deberán asegurar su hermeticidad. Las aberturas de ventilación y acceso deberán contar con malla anti-insectos o cortina de aire.

e) Pasajes y corredores. Tendrán características y terminaciones según lo establecido en los numerales anteriores. Los mismos deberán permitir la correcta circulación del personal y la manipulación de productos, evitándose el contacto de éstos con las paredes, equipos y otros objetos.

3.2.3. La Carnicería deberá estar acondicionada de forma tal que la ventilación de esta quede asegurada. Los sectores destinados al troceado, exposición, almacenamiento y venta de Carnes y Derivados deberán contar con iluminación adecuada - natural o artificial - la cual no deberá alterar los colores naturales del producto. La luminaria deberá contar con protecciones inastillables, salvo cuando se utilicen lámparas con tecnología inastillable.

3.2.4. Las instalaciones eléctricas deberán contar con protección adecuada y presentar un buen estado de mantenimiento. Deberán estar

adosadas a paredes o techos no permitiéndose cables colgantes, de acuerdo con lo establecido en la normativa vigente.

3.2.5. En la Carnicería deberá usarse agua potable proveniente de la red de distribución de la administración de Obras Sanitarias del Estado (OSE). Toda otra fuente de abastecimiento de agua deberá contar con la aprobación de la autoridad competente, en caso de corresponder, y será responsabilidad del titular del local acreditar a solicitud del INAC, la calidad fisicoquímica y microbiológica del agua mediante los análisis pertinentes, que no podrán superar un plazo de 180 días.

3.2.6. La Carnicería deberá contar con baño en correcto estado de funcionamiento. Deberá contar como mínimo con un inodoro, un lavatorio con agua, dispensador de jabón líquido y toallas de papel de único uso o secador de aire caliente.

3.2.7. La instalación sanitaria deberá cumplir con las siguientes condiciones particulares: permitir la rápida evacuación de los líquidos y sólidos en suspensión, impedir el pasaje de olores y roedores a través de la red de evacuación y presentar un buen estado de mantenimiento.

3.2.8. Deberá contar con instalaciones adecuadas para uso del personal de forma de evitar el contacto entre la ropa de utilización diaria y la ropa de trabajo.

### 3.3. Cámaras y Unidades de frío.

3.3.1. La Carnicería deberá contar con al menos una instalación de frío para la conservación de Carnes y Derivados la cual deberá estar vinculada directamente con la Carnicería.

3.3.2. La temperatura en el interior de los productos enfriados de Carnes y Derivados, excepto para aquellos de origen aviar, deberá estar entre  $-1^{\circ}\text{C}$  (un grado celsius bajo cero) y  $7^{\circ}\text{C}$  (siete grados celsius). Para los productos de origen aviar, la temperatura en el interior deberá estar entre  $-1^{\circ}\text{C}$  (un grado celsius bajo cero) y  $4^{\circ}\text{C}$  (cuatro grados celsius).

3.3.3. La temperatura de los productos congelados no podrá superar los  $-12^{\circ}\text{C}$  (doce grados celsius bajo cero), medidos en la superficie del producto.

3.3.4. La instalación de frío deberá tener un sistema de medición de temperatura que permita su verificación en cualquier momento. El sensor de temperatura deberá ubicarse en el punto más caliente, de forma tal, que la medida sea representativa de la temperatura real de la misma. El INAC podrá requerir la instalación de dispositivos tecnológicos con conexión remota.

3.3.5. No se podrá desconectar la energía eléctrica de la instalación de frío mientras contenga productos.

3.3.6. La instalación de frío se deberá mantener en perfectas condiciones de higiene. Los productos deberán colocarse en forma ordenada, permitir su correcta gestión y la evacuación inmediata de los líquidos que se produzcan.

3.3.7. Adicionalmente a los requisitos previstos en el numeral 3.2.1, las cámaras de enfriado y congelado deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Los pisos se terminarán con materiales de adecuada resistencia mecánica, estables a las temperaturas normales de trabajo de la cámara y a las variaciones de esta y antideslizantes. El desagüe de la cámara se ubicará preferentemente contiguo a la puerta del lado externo.

b) Los materiales de terminación para paredes, columnas y techo deberán ser de adecuada resistencia mecánica, con mínima cantidad de juntas, estables a las temperaturas normales de trabajo y sus variaciones, de fácil limpieza y desinfección, no porosos, impermeables y de colores claros, preferentemente blanco.

c) Se preferirán las intersecciones entre paredes, columnas y pisos redondeadas, conformando ángulos sanitarios. En caso de colocarse zócalos sanitarios, deberán ser de material inoxidable y cumplir con los mismos requerimientos que el material del piso.

d) Las puertas deberán ser de hoja llena, libre de juntas, con un coeficiente de aislación similar al de las paredes. Tendrán revestimiento total de material impermeable, no poroso, de fácil limpieza y desinfección. El sistema de cierre utilizado deberá ser hermético y asegurar en todo momento una fácil y rápida apertura, tanto desde el exterior como desde el interior de la cámara. Los marcos deberán tener características constructivas y de terminación similares a las indicadas para las puertas.

e) En el caso de estar equipadas con rieles, estos deberán ser de acero inoxidable o material liso, impermeable, resistente a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección. Deberán instalarse a una distancia que evite el contacto entre productos, así como el contacto del producto con paredes, piso y estanterías. 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.

f) Las estanterías y otras estructuras para acondicionamiento del producto deberán tener terminaciones de similares características a las indicadas para las paredes, puertas, etc. y serán de diseño tal que permitan mantener el producto a una distancia que evite el contacto con las paredes. 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.

g) Las luminarias deberán ser de tipo hermético (a prueba de agua) y contar con protecciones inastillables, a excepción de utilizarse luminaria con tecnología no astillable. En ningún caso modificarán el color del producto. Los niveles lumínicos de corredores, antecámaras y cámaras deberán ser adecuados para las tareas allí realizadas.

h) El equipo de frío deberá estar diseñado y construido con materiales que no provoquen la contaminación o deterioro del producto. Las unidades evaporadoras contarán con bandejas colectoras provistas de desagües para asegurar la evacuación del agua de descongelado. Los desagües serán entubados. El sistema de frío deberá estar diseñado de forma tal que se logren las temperaturas indicadas anteriormente. La capacidad locativa del sector de frío deberá estar acorde con la capacidad del sistema frigorífico.

3.3.8. Las unidades de frío deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Deberán estar diseñadas y construidas con materiales que no provoquen contaminación o deterioro de los productos. Los materiales deberán ser inertes al contacto con el producto, inoxidable, de adecuada resistencia mecánica, estables a la temperatura normal de trabajo y a las variaciones de temperatura, de fácil limpieza y desinfección, no porosos, impermeables y preferentemente de colores claros.

b) En el caso de exhibirse Carnes y Derivados desvestidos, las unidades de frío deberán ser cerradas del lado del público.

c) La iluminación de dichas unidades deberá ser adecuada para las tareas allí realizadas y no podrá modificar el color del producto. Las luminarias contarán con protección para evitar la rotura y caída de las lámparas allí contenidas o se utilizará tecnología no astillable.

d) La zona donde se ubica el producto deberá tener pendiente y desagües apropiados para la eliminación de los líquidos que se produzcan durante su utilización y para canalizar el agua de lavado de las unidades de frío.

e) No se podrá superar la capacidad de carga de producto aconsejada por el fabricante.

f) No se admitirá la exposición de productos sobre vitrinas.

3.3.9. En las cámaras o unidades de frío que se utilicen para exhibir o almacenar Carnes y Derivados, deberán verificarse simultáneamente las siguientes condiciones respecto a los productos y su coexistencia:

a) Se podrá almacenar o exhibir juntamente con las Carnes y Derivados, otros productos alimenticios que requieran frío para su conservación, siempre y cuando estos últimos cuenten con al menos envase primario. Los productos deben estar sectorizados y dispuestos de forma tal que no entren en contacto directo con las carnes y derivados, mediante separación física o en recipientes como ser bins, bateas, bandejas, entre otros.

b) Se deberá disponer una separación que evite la contaminación cruzada entre las Carnes y Derivados y los productos listos para consumir.

c) La instalación de frío de productos congelados se destinará únicamente a mantener estos productos, no pudiéndose realizar el proceso de congelado en ellos. Luego del descongelado de un producto, el mismo no podrá ser congelado nuevamente.

d) Se admitirá la coexistencia de Carnes y Derivados y otros productos alimenticios enfriados con congelados, en cámaras de enfriado, cuando se esté realizando un proceso de descongelado. En caso de que sea en unidades de frío de exhibición, se deberá indicar claramente al consumidor que se trata de un producto en proceso de descongelado.

e) Otras condiciones que establezca el INAC respecto a los productos y su coexistencia.

3.3.10. Sin perjuicio de lo establecido en el numeral 1.2 del presente Reglamento, la Carnicería y el Local de Venta podrá almacenar y comercializar en unidades de frío y cámaras en el Área de Trabajo productos que requieran frío para su conservación destinados al consumo animal que tengan en su composición un ingrediente cárnico, envasados en origen y provenientes de un establecimiento habilitado ("Productos Destinados al Consumo Animal"). A estos efectos, deberán utilizar una separación física que imposibilite el contacto con las Carnes y Derivados y su traslado desde el establecimiento habilitado deberá ser en envase terciario, de acuerdo con lo dispuesto por el organismo competente.

3.3.11. No se permitirá la colocación de bandejas, bolsas, cajones, bateas, etc., con productos, sobre el piso de la cámara de frío.

3.3.12. Las cámaras o unidades de enfriado destinadas para la maduración en seco de las carnes deberán ser exclusivas a tales fines. Las cámaras o unidades deberán disponer de equipamiento que indique temperatura y humedad relativa. La temperatura, humedad relativa y fecha de inicio del proceso de maduración deberán exhibirse al público. El INAC podrá establecer los rangos de especificaciones (temperatura, humedad relativa, velocidad del aire, entre otros).

### 3.4. Equipamiento y Maquinaria.

3.4.1. El equipamiento y la maquinaria deberán contar con un diseño que permita una adecuada limpieza y desinfección, y se deberán encontrar en buen estado de conservación.

3.4.2. Las superficies del equipamiento y maquinaria que tengan contacto directo con Carnes y Derivados desnudos deberán estar exentas de pintura.

3.4.3. Las Carnicerías deberán contar como mínimo con el siguiente equipamiento:

a) Mesas y mesadas. Las mesas y mesadas en contacto con alimentos deberán tener la parte superior de acero inoxidable o de material liso no absorbente, resistente a la corrosión, preferentemente de color claro, libre de pintura, de fácil limpieza y desinfección. En el caso de mesadas empotradas, el diseño deberá contemplar una unión mesada-pared que facilite la limpieza y no permita la acumulación de suciedad.

b) Pileta de lavado de utensilios y de manos. Para el lavado de utensilios y de manos se deberá contar con una pileta de dimensiones adecuadas que permita el correcto procedimiento de higiene de estos, con accionamiento no manual o monocomando. Deberá ser de acero inoxidable o de material liso, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y contar con agua caliente/fría, jabonera fija dispensadora de jabón líquido y sistema de secado de manos.

3.4.4. En el caso de contar con el siguiente equipamiento, los mismos deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Estanterías. Las estanterías o estructuras de soporte ubicadas en el Área de Trabajo o cámara deberán construirse en acero inoxidable o en materiales no porosos, impermeables, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección, no serán aptas las terminaciones en base a pinturas de ningún tipo.

b) Cajones, Bateas y Bandejas. Deberán ser de material liso, de fácil limpieza y desinfección, sin poder estar apoyadas en el piso. Serán adecuadas aquellas bateas y bandejas de ángulos curvos.

c) Carros de transporte de mercadería. En caso de contar con carros de transporte de Carnes y Derivados, deberán ser de acero inoxidable o de material liso, impermeable, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección. Contarán con la mínima cantidad de juntas posibles, siendo más adecuados los ángulos redondeados. Deberán estar en perfectas condiciones de conservación, claramente identificados y ser de uso exclusivo para la Carnicería.

d) Rieles y gancheras. Deberán ser de acero inoxidable o material liso, impermeable, resistente a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección. Deberán instalarse a una distancia que evite el contacto del producto con paredes, piso y estanterías. Deberán mantenerse libres de pinturas o cualquier material de cobertura que pueda desprenderse y deteriore la calidad general del producto o su envase. Las estructuras de soporte, rieles y gancheras deberán estar exentas de desprendimiento y óxido.

e) Roldanas y ganchos. Deberán ser de material inoxidable o hierro pulido y exento de toda pintura.

f) Picadora de Carne. La picadora deberá ser de acero inoxidable o de material liso, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección y exenta de óxido y pintura interior. Deberá tener una estructura que habilite un práctico desmontaje de sus piezas, incluyendo el protector de manos, de modo de permitir una correcta limpieza y desinfección. El émbolo/palote a utilizarse deberá ser de material liso de fácil limpieza y desinfección. No podrá ser de madera.

g) Tiernizadora de Carne. Deberá ser de acero inoxidable o de material liso, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, estar exenta de óxido y pintura interior. Tendrá un diseño que habilite un práctico desmontaje de sus piezas de modo de permitir una correcta limpieza y desinfección.

h) Sierra eléctrica. Deberá ser de acero inoxidable o de material liso, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección y estar exenta de óxido. Deberá tener un diseño que habilite un práctico desmontaje de sus piezas de modo de permitir una correcta limpieza y desinfección. La guía de la sierra deberá ser de material liso, no absorbente, fácilmente lavable, no aceptándose guía de madera.

i) Cortadora de Carne. Deberá ser de uso exclusivo para carne. Deberá ser de acero inoxidable o de material liso, no absorbente y tendrá un diseño que habilite el desmontaje de sus piezas de modo de permitir una correcta limpieza y desinfección.

j) Elevador de Carga. Las superficies deberán ser de material no poroso, impermeable, de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión. En caso de presentar rieles y gancheras deberán cumplir con lo establecido en el numeral 3.4.4 literal d).

k) Utensilios. Deberán ser de material liso, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, sin madera en su estructura. En el caso de las tablas, las mismas deberán ser desmontables.

3.4.5. 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.

3.5. Envasado de productos.

3.5.1. La Carnicería podrá envasar Carnes y Derivados y en caso de contar con el sector anexo correspondiente, podrá envasar productos elaborados y cocidos en el propio local.

3.5.2. Los productos deberán ser envasados utilizando únicamente envases de materiales de uso alimentario.

3.5.3. En caso de que la Carnicería envase productos en ausencia del cliente, deberá, sin perjuicio de los demás requisitos exigidos por el Reglamento Bromatológico Nacional, indicar claramente mediante el etiquetado, rotulado o cualquier medio fehaciente, los siguientes datos como mínimo: denominación social, RUT, domicilio, número de inscripción del Registro Único Nacional de Empresas Cárnicas (RUNEC), denominación del producto, fecha de envasado, vida útil e ingredientes en los casos de elaboraciones y cocciones.

3.5.4. Los productos que hayan sido envasados en la Carnicería, no podrán ser reenvasados. En caso de reenvasar productos no envasados en la Carnicería, deberá mantener la información del etiquetado original.

3.5.5. El INAC determinará las restantes condiciones de envasado no previstas en el presente.

#### **4. SECTORES ANEXOS A LA CARNICERÍA.-**

4.1. La Carnicería podrá optar por anexar, previa habilitación del INAC, sectores de:

- a) Elaboración de productos cárnicos no industriales.
- b) Cocción de Carnes y Derivados.
- c) Fraccionamiento de productos chacinados listos para consumo y quesos.

4.2. Elaboración de Productos Cárnicos no Industriales.

4.2.1. Las Carnicerías con sector de Elaboración de Productos Cárnicos no Industriales habilitado de acuerdo con la presente norma, sólo podrán elaborar los chacinados frescos que autorice el INAC, de acuerdo con las disposiciones específicas que éste determine.

4.2.2. El INAC podrá dar de baja los productos incluidos en la lista de autorizados, siempre que medien razones que atenten contra las condiciones que contribuyen a garantizar la inocuidad.

4.2.3. La Carnicería deberá tener una memoria descriptiva del proceso de elaboración y ficha técnica de cada producto que elabore, donde se detallen los ingredientes a utilizar y las etapas del proceso de elaboración. Deberán estar disponibles en la Carnicería en todo momento a requerimiento del INAC y autoridades competentes. El INAC elaborará modelos de fichas técnicas para cada uno de los tipos de productos que se autoricen a elaborar.

4.2.4. La conservación será a una temperatura entre  $-1^{\circ}\text{C}$  (un grado celsius bajo cero) y  $4^{\circ}\text{C}$  (cuatro grados celsius); se prohíbe su congelación.

4.2.5. Se prohíbe expresamente el uso de aditivos.

4.2.6. El INAC determinará las condiciones de infraestructura y funcionamiento, las herramientas y equipamiento necesario y sus características, el área de trabajo mínima y en general, todo lo relativo al sector de Elaboración de Productos Cárnicos no Industriales no previsto en el presente.

#### 4.3. Cocción De Carnes y Derivados.

4.3.1. La Carnicería con sector de Cocción de Carnes y Derivados habilitado podrá cocinar carnes, productos cárnicos no industriales elaborados en la propia Carnicería (cuando tenga autorización específica para ello) y productos cárnicos provenientes de establecimientos habilitados. También se podrán cocinar complementos no cárnicos, siempre que cuenten con la aprobación específica del INAC.

4.3.2. El INAC determinará las condiciones de infraestructura y funcionamiento, las herramientas y equipamiento necesario y sus características, el área de trabajo mínima y en general, todo lo relativo al sector de Cocción de Carnes y Derivados no previsto en el presente, de forma de generar las condiciones necesarias que garanticen la inocuidad de los productos.

4.4. Fraccionamiento de quesos y productos chacinados listos para consumo.

4.4.1. A los efectos de fraccionar y comercializar productos chacinados listos para su consumo, quesos envasados herméticamente en origen y quesos de horma, todos los que deberán provenir de establecimientos habilitados por la autoridad competente y estar debidamente registrados, la Carnicería deberá habilitar un sector de Fraccionamiento de Quesos y Productos Chacinados listos para consumo.

4.4.2. El INAC determinará las condiciones de infraestructura y funcionamiento, las herramientas y equipamiento necesario y sus características, el área de trabajo mínima y en general, todo lo relativo al sector de Fraccionamiento de Quesos y Productos Chacinados no previsto en el presente.

## **5. CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL DE VENTA.-**

### 5.1. Áreas.

5.1.1. La modalidad Local de Venta está integrada por las siguientes áreas:

- a) Área de Trabajo: espacio ocupado por instalaciones de frío y demás equipamiento, mesas de trabajo y mostradores de atención al público.
- b) Área de Venta: es aquella destinada a la circulación y permanencia del público, sobre la base de un metro lineal, contados a partir de la exhibición de los productos en el Área de Trabajo, donde se permita la permanencia del consumidor para retirar la mercadería. Deberá permanecer accesible al público durante la comercialización, salvo que se pretenda habilitar sin atención al público, conforme lo dispuesto en el numeral 2.1.5 del presente Reglamento.
- c) Área Complementaria: espacio ocupado por depósitos de insumos, vestuarios, servicios higiénicos, oficina, entre otros.

### 5.2. Infraestructura.

5.2.1. El Local de Venta deberá contar con la infraestructura suficiente que garantice, a juicio de INAC, la inocuidad de las Carnes y Derivados que se exhiban y comercialicen.

5.2.2. El Área de Trabajo y Área de Venta deberán mantenerse en buen estado de conservación y reunirán las siguientes características constructivas:

- a) Paredes. Deberán ser de material liso, impermeable, resistente a la corrosión que permita una efectiva limpieza y desinfección.
- b) Pisos. Deberán ser de material no poroso, impermeable, preferentemente de color claro y de fácil limpieza y desinfección.
- c) Techos y Cielorrasos. El techo deberá ser de hormigón armado, chapa metálica, materiales cerámicos, isopanel u otro material aprobado por el INAC, que protejan adecuadamente de los factores climáticos, sean resistentes a la corrosión, libre de desprendimientos y lavables. En caso de existir un cielorraso, deberá ser rígido, lavable, resistente a la corrosión y estar perfectamente sellado para impedir el

pasaje de humedad o suciedad, libre de óxido y desprendimientos. La altura mínima de la Carnicería deberá mantener las condiciones para garantizar la inocuidad de las Carnes y Derivados.

5.2.3. Las instalaciones eléctricas deberán adecuarse a lo previsto en el numeral 3.2.4 del presente Reglamento.

5.2.4. El Local de Venta deberá contar con, al menos, un baño de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.2.6 del presente Reglamento.

5.3. Cámaras y Unidades de frío.

5.3.1. El Área de Trabajo deberá constar de al menos una unidad de frío para la exhibición de Carnes y Derivados, conforme lo previsto en el numeral 3.3 del presente Reglamento en lo que corresponda.

5.3.2. En caso de que el Local de Venta cuente con cámaras y otras unidades de frío deberán cumplir con lo previsto en el numeral 3.3 del presente Reglamento.

5.3.3. Las unidades de frío de los Locales de Venta no podrán cambiar su ubicación dentro del local comercial sin la autorización previa y preceptiva del INAC.

## **6. HABILITACIÓN Y MANTENIMIENTO. -**

6.1.1. A efectos de la comercialización de Carnes y Derivados, quienes pretendan habilitarse bajo la modalidad de Carnicería o Local de Venta deberán solicitarlo de forma previa y preceptiva ante el INAC, ajustándose a los requisitos y condiciones que éste establezca. Los interesados deberán tramitar ante el INAC:

- a) las habilitaciones y sus renovaciones,
- b) ampliaciones, reformas o sectores anexos
- c) regularizaciones,
- d) y otras innovaciones que determine el INAC.

6.1.2. Entre otros requisitos, el INAC podrá solicitar la aceptabilidad desde el punto de vista urbanístico, planos, memorias descriptivas y acreditar cierta formación básica. Los interesados deberán tener certificados vigentes del Banco de Previsión Social (BPS), Dirección General Impositiva (DGI) y contar con un Certificado de Vigencia en el que se acredita que no existen obligaciones pendientes con el INAC.

6.1.3. El INAC podrá exceptuar de la habilitación y el registro correspondiente a la comercialización exclusiva de productos cárnicos



provenientes de establecimientos habilitados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

6.1.4. La Carnicería y el Local de Venta serán habilitados o renovados con una vigencia máxima de 5 (cinco) años. Una vez habilitado, se procederá a su inscripción en el Registro Único Nacional de Empresas Cárnicas (RUNEC).

6.1.5. El titular de la Carnicería o Local de Venta deberá gestionar ante el INAC la renovación de la habilitación correspondiente, con una antelación no menor a 60 (sesenta) días corridos, previos al vencimiento de esta. Para el caso que el interesado no se presente a solicitar la renovación, luego de transcurridos 90 (noventa) días corridos de vencida la habilitación, el INAC cancelará la habilitación de forma automática y dará de baja la inscripción en el RUNEC.

6.1.6. En cada oportunidad que el INAC analice la infraestructura de la Carnicería o Local de Venta, podrá extender la habilitación por el plazo máximo de 5 (cinco) años.

## **7. INTEGRACIÓN E INTERPRETACIÓN.-**

7.1.1. El INAC podrá integrar e interpretar el presente Reglamento, de forma de generar las condiciones necesarias que garanticen la inocuidad de los productos y la transparencia comercial.