

Reglamento Nacional de Carnicerías.

Aprobado por el Decreto 31/021 de 21.01.21, artículo 1º, y modificado por el Decreto 279/022 del 30.08.22.

ÍNDICE

- 1 - Alcance.-
- 2 - Carnicería.-
- 3 - Características de la carnicería.-
- 4 - Cámaras y unidades refrigeradas.-
- 5 - Equipamiento y maquinaria.-
- 6 - Condiciones de higiene y operación.-
- 7 - Condiciones del personal que opera la carnicería.-
- 8 - Fraccionamiento de productos chacinados y quesos.-
- 9 - Envasado en la carnicería.-
- 10 - Productos cárnicos destinados al consumo animal y no cárnicos.-
- 11 - Elaboraciones de productos cárnicos no industriales.-
- 12 - Cocción de carnes y derivados.-
- 13- Identificación del origen de las Carnes y Derivados.-
- 14 - Requisitos para habilitaciones.-
- 15 - Procedimientos de habilitación.-

1 - ALCANCE

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

2 - CARNICERÍA

2.1 A los efectos de este Reglamento, se entenderá por "Carnicería" 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 (en adelante "Carnes y Derivados").

2.2 La carnicería podrá asumir dos modalidades:

2.2.1 Modalidad Corte. Se entiende por tal, la Carnicería que recibe Carnes y Derivados y puede realizar operaciones de fraccionamiento o desosado para su comercialización, así como realizar elaboraciones y cocciones previa habilitación. Esta modalidad habilita también para trabajar en modalidad expendio y podrá funcionar en forma independiente o como un sector dentro de un establecimiento comercial de grandes superficies.

2.2.2 Modalidad Expendio. Se entiende por tal, la Carnicería que recibe Carnes y Derivados envasados en origen, para su exhibición y venta, sin poder realizar operaciones de fraccionamiento, desosado ni envasado, salvo lo dispuesto en el capítulo 10. Esta modalidad podrá funcionar en forma independiente o como un sector dentro de autoservicios o bien en un establecimiento comercial de grandes superficies.

2.3 A los efectos del presente Reglamento se entiende por:

2.3.1 Establecimientos comerciales de grandes superficies: las definidas en la Ley N° 17.188, de 20 de setiembre de 1999 modificada por la Ley N° 17.657, de 17 de junio de 2003.

2.3.2 Autoservicio: aquel local de venta al por menor con un área total destinada a la exposición y venta al público menor a 200m², que incluye la comercialización de alimentos entre otros artículos y el manejo de equipamiento de frío, dónde el consumidor elige y recoge personalmente los productos, disponiendo de una zona y personal de dedicación exclusiva para el cobro de la mercadería.

3 - CARACTERÍSTICAS DE LA CARNICERÍA

3.1 Condiciones Generales

3.1.1 La Carnicería no podrá tener comunicación directa con viviendas, comercios o espacios privados. Adicionalmente, la Carnicería en Modalidad Corte en un establecimiento comercial de grandes superficies no podrá tener comunicación directa con otros sectores.

3.1.2 El INAC determinará la necesidad de acceso independiente en la Carnicería 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.

3.2 Áreas

3.2.1 La Carnicería está integrada por el área de trabajo y el área de público. A los efectos de determinar las áreas correspondientes, no se

computará el espacio ocupado por cámaras refrigeradas, depósitos de insumos, vestuarios, servicios higiénicos, ni los locales anexos (oficina, etc.).

3.2.1.1 Área de trabajo:

* En la modalidad Corte:

Es aquella destinada a las operaciones de manipulación (desosado y prolijado de cortes, troceado, picado de carne, pesaje, etc) y de los productos permitidos para su comercialización, al desplazamiento del personal, así como, corredores, el espacio ocupado por equipos, maquinarias, mesas de trabajo, exhibidores y mostradores de atención al público.

* En la modalidad Expendio:

Es aquella destinada al desplazamiento del personal, así como el espacio ocupado por unidades refrigeradas y demás equipamiento, mesas de trabajo y mostradores de atención al público.

3.2.1.2 Área destinada al público.

Es aquella destinada a la circulación y permanencia del público, no incluida en el área de trabajo.

3.2.2. Áreas mínimas exigidas para las Carnicerías:

3.2.2.1. Carnicería de corte independiente: se establece un área mínima de 26 m² (veintiséis metros cuadrados) comprendiendo un mínimo de 18 m² (dieciocho metros cuadrados) para el área de trabajo.

3.2.2.2 Carnicería de expendio independiente: se establece un área mínima de 20 m² (veinte metros cuadrados) comprendiendo un mínimo de 12 m² (doce metros cuadrados) para el área de trabajo.

3.2.2.3 Carnicería de corte en un establecimiento comercial de grandes superficies: se establece un área de trabajo mínima de 18 m² (dieciocho metros cuadrados).

3.2.2.4. Carnicería de expendio en autoservicio o en un establecimiento comercial de grandes superficies: se establece un área mínima de 12 m² (doce metros cuadrados).

3.3 Características Constructivas.

3.3.1 La Carnicería será 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.

3.3.2 Todas las superficies deberán mantenerse en buen estado de conservación y reunirán las siguientes características constructivas:

a) Paredes. En la modalidad corte las paredes deberán ser de material liso, impermeable, resistente a la corrosión que permita una efectiva limpieza y desinfección. Las paredes del área de trabajo y de los sectores anexos deberán estar revestidas hasta una altura mínima de 2 (dos) metros con material de color claro que cumpla con lo dispuesto anteriormente, debiendo contar 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.

En la modalidad expendio, las paredes deberán ser de material liso, resistente a la corrosión que permita una efectiva limpieza y desinfección.

b) Pisos. Deberán ser de material no poroso, impermeable, de color claro y de fácil limpieza y desinfección, con una pendiente de 1,5% (uno con cinco por ciento) al 2% (dos por ciento) hacia la o las bocas de desagüe. En aquellas áreas donde se manipule carne o subproductos desvestidos podrán ser de material antideslizante y resistente a los impactos.

c) Techos. Podrán ser de hormigón armado, chapa metálica, materiales cerámicos, isopanel u otro material aprobado por la autoridad competente, que protejan adecuadamente de los factores climáticos, sean resistentes a la corrosión y lavables. La altura mínima de los locales será de 3 (tres) metros en el caso de la Carnicería en la modalidad corte y 2,50 (dos con cincuenta) metros en el caso de la Carnicería en modalidad expendio.

d) Cielorrasos. Cuando se construya 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.

e) Aberturas. Estarán construidas en materiales no porosos, impermeables y de fácil limpieza (metal, plástico, etc). 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. En la modalidad expendio se permitirá, además, el uso de maderas tratadas.

f) Pasajes y corredores. El ingreso de Carnes y Derivados se realizará a través de locales o pasajes con características constructivas y terminaciones según lo establecido en los numerales anteriores. Dichos pasajes se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y libre de objetos que interfieran con el recorrido de la mercadería.

Los pasajes y corredores en la modalidad corte tendrán un ancho mínimo de 1,20 (uno con veinte) metros y en la modalidad expendio tendrán un ancho mínimo de 0,90 (cero con noventa) metros.

g) Ventilación e iluminación. Deberán estar 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, como la generación de humedad y condensación en paredes y estructuras superiores, de manera de evitar el goteo y la potencial contaminación de los productos alimenticios.

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.

3.4 Instalaciones Sanitarias

3.4.1 Abastecimiento de Agua. 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.

La Carnicería que cuente con depósito de agua está obligada a realizar la limpieza y desinfección del mismo cada 6 (seis) meses, ajustándose a las condiciones que establezca la autoridad competente. En el caso en que el agua sea proveniente de pozo o de tanque se deberá acreditar la potabilidad de la misma a través de análisis (fisicoquímico y microbiológico) que deberán realizarse cada 6 (seis) meses.

Las instalaciones de suministro de agua (cañerías) deberán encontrarse en todo momento en buen estado de mantenimiento.

3.4.2 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 y

c) presentar un buen estado de mantenimiento.

3.5 Instalaciones eléctricas

3.5.1 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 a lo establecido en la normativa vigente.

3.6 Servicios sanitarios y vestuarios

3.6.1 La Carnicería deberá contar siempre con gabinete higiénico en correcto estado de funcionamiento, el cual no deberá tener comunicación directa con áreas donde se manipulan alimentos. A tales efectos, se exigirá al menos 1 (uno) cada 10 (diez) operarios. Deberá contar como mínimo con un inodoro (no se aceptará silla turca), un lavatorio con agua caliente y fría, dispensador de jabón líquido y toallas de papel de único uso o secador de aire caliente.

3.6.2 Asimismo, deberá contar con un área o vestuario con las instalaciones adecuadas para uso del personal y evitar el contacto entre la ropa de calle y la ropa de trabajo.

3.6.3 Las características constructivas de baños y vestuarios deberán cumplir con lo establecido en el numeral 3.3.

4 - CÁMARAS Y UNIDADES REFRIGERADAS

4.1 Condiciones Generales

4.1.1 La Carnicería deberá contar con instalación refrigerada para la conservación de los productos. El almacenamiento de Carnes y Derivados en dichas cámaras o unidades refrigeradas deberá ser de uso exclusivo de la Carnicería.

4.1.2 Las cámaras o unidades refrigeradas que sirvan a la Carnicería deberán estar vinculadas directamente con la Carnicería.

4.2 Definiciones

4.2.1 Cámara o unidad refrigerada: instalación destinada a la aplicación del frío como método de conservación de las Carnes y Derivados, así como otros productos perecederos, almacenados en ellas.

4.2.2 Cámara de conservación de productos enfriados: recinto que cuenta con equipamiento frigorífico adecuado y está destinado a conservar los productos almacenados en él a una temperatura entre -1°C (un grado celsius bajo cero) y 4°C (cuatro grados celsius) medida en el centro del producto.

4.2.3 Cámara de conservación de productos congelados: recinto que cuenta con equipamiento frigorífico adecuado y está destinado a conservar los productos almacenados en él a una temperatura no mayor de -18°C (dieciocho grados celsius bajo cero) en el centro del producto.

4.2.4 Unidad de conservación o exhibición de productos enfriados: equipo capaz de mantener los productos a una temperatura entre -1°C (un grado celsius bajo cero) y 4°C (cuatro grados celsius) en el centro del producto (vitrinas refrigeradas, islas, exhibidores verticales u horizontales, etc.).

4.2.5 Unidad de conservación o exhibición de productos congelados: equipo capaz de mantener los productos a una temperatura no mayor de -18°C (dieciocho grados celsius bajo cero) en el centro del producto (freezers verticales y horizontales, islas, etc.).

4.3 Características de las cámaras refrigeradas, corredores y antecámaras

4.3.1 Corredores y antecámaras. El ancho de los corredores deberá tener un mínimo de 1,20 (uno con veinte) metros y permitir la correcta circulación del personal y la manipulación de productos, evitándose el contacto de éstos con las paredes y equipos.

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 las cámaras.

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

- a) adecuada resistencia mecánica,
- b) estables a las temperaturas normales de trabajo de la cámara y a las variaciones de la misma,
- c) de color claro,
- d) de fácil limpieza y desinfección,
- e) no porosos,
- f) impermeables y
- g) antideslizantes.

Los pisos tendrán una pendiente entre 1,5% (uno y medio por ciento) y 2% (dos por ciento) hacia la puerta de la cámara. El desagüe de la cámara se ubicará contiguo a la puerta, del lado exterior de la misma.

4.3.3 Paredes, columnas y cielorrasos. Los materiales de terminación para estos casos serán:

- a) de adecuada resistencia mecánica,
- b) con mínima cantidad de juntas,
- c) estables a las temperaturas normales de trabajo del local y a las variaciones de temperatura,

- d) de fácil limpieza y desinfección,
- e) no porosos,
- f) impermeables y
- g) de colores claros, preferentemente blanco.

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

4.3.4 Ángulos sanitarios. Todas las intersecciones entre paredes, columnas y pisos serán 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.

4.3.5 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 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 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 (cincuenta voltios).

4.3.6 Rieles. En el caso de estar las cámaras equipadas con rieles, éstos se instalarán a una distancia mínima entre sí de 0,50 (cero con cincuenta) metros y se hallarán a no menos de 0,50 (cero con cincuenta) metros 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 2 (dos) metros, medido en su cara superior. Los productos colgados deberán estar separados del piso como mínimo 0,30 (cero con treinta) metros. 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.

4.3.7 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 (cero con treinta) metros del piso y 0,20 (cero con veinte) metros 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.

4.3.8 Control de temperatura. Todas las cámaras tendrán un sistema de medición de temperatura que permita su verificación en cualquier momento. El titular de la Carnicería tendrá la carga de garantizar que el sensor de temperatura se encuentre en el punto más caliente de la cámara y que la medida sea representativa de la temperatura real de la misma.

4.3.9 El INAC podrá requerir la instalación de dispositivos tecnológicos con conexión remota.

4.3.10 Aislación. Debe instalarse en forma tal que se logre una perfecta continuidad, evitando "puentes térmicos". El material aislante no debe ser alterado por los materiales adyacentes que conforman el cerramiento ni alterar las características de éstos.

En las cámaras de conservación de congelado se deberá prever un sistema que evite el congelado del suelo.

4.3.11 Barrera de vapor. Toda la aislación estará protegida por una "barrera de vapor", la cual debe ser continua. El material empleado en su construcción debe ser impermeable al vapor de agua y no presentará incompatibilidad con la aislación y materiales adyacentes.

4.3.12 Iluminación. Las luminarias a utilizar deberán ser de tipo hermético (a prueba de agua) y contar con protecciones inastillables, a excepción de utilizarse luminaria con tecnología no astillable. El encendido de las mismas se realizará desde el exterior y en ningún caso modificarán el color del producto.

Los niveles lumínicos mínimos serán, para corredores, antecámaras y cámaras, de 50 (cincuenta) lux, medidos en el centro del local y a 1 (uno) metro del piso.

4.3.13 Equipamiento refrigerado. Estará 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 y saldrán fuera de la cámara frigorífica.

El sistema de refrigeración estará diseñado de forma tal que se logren las temperaturas indicadas anteriormente y las siguientes condiciones de humedad relativa:

a) productos enfriados: 85% (ochenta y cinco por ciento) a 90% (noventa por ciento).

b) productos congelados: 90% (noventa por ciento) a 95% (noventa y cinco por ciento)

La capacidad locativa del sector frío debe estar acorde con la capacidad del sistema frigorífico.

4.3.14 Operativa. No se podrá desconectar la energía eléctrica de las cámaras conservadoras mientras contengan productos.

4.3.15 Coexistencia de productos. Las cámaras que se utilicen para almacenar Carnes y Derivados deberán ser exclusivas para dichos productos, salvo las excepciones que expresamente se establecen en el presente Reglamento.

Únicamente se admitirá la coexistencia de productos enfriados y congelados en cámaras de enfriado cuando se esté realizando un proceso de descongelado.

Los otros productos alimenticios autorizados, según la lista que determine el INAC, a comercializar en las carnicerías que requieran conservación en frío, deberán disponerse en cámaras de enfriado independientes.

En las cámaras de congelado se podrá almacenar Carnes y Derivados y otros productos alimenticios autorizados, según la lista que determine el INAC, siempre y cuando cuenten con envase primario.

En el caso que se pretenda realizar el almacenamiento simultáneo de carnes, menudencias y subproductos comestibles con chacinados, todos deberán contar con envase primario, o bien estar en cámaras separadas. Los productos deben estar dispuestos de forma tal que no entren en contacto entre sí, mediante separación física o bien disponiendo los productos en su envase primario, en recipientes como ser bins, bateas, bandejas, entre otros. No se podrán colocar debajo de medias reses, canales, cuartos y cortes primarios aun cuando estos estén contenidos en un envase primario.

No podrán coexistir en cámaras refrigeradas envases secundarios provenientes del exterior de la Carnicería, con Carnes y Derivados desvestidos.

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

4.4 Características de las unidades refrigeradas

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

- a) inertes al contacto con el producto,
- b) de adecuada resistencia mecánica,

- c) mínima cantidad de juntas,
- d) estables a la temperatura normal de trabajo y a las variaciones de temperatura,
- e) de fácil limpieza y desinfección,
- f) no porosos,
- g) impermeables y
- h) de colores claros, preferentemente blanco.

4.4.2 En el caso de exhibirse Carnes y Derivados desvestidos, las unidades refrigeradas deberán ser cerradas del lado del público.

4.4.3 Iluminación. La iluminación de dichas unidades no modificará 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.

4.4.4 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 refrigeradas.

4.4.5 Control de temperatura. Las unidades refrigeradas deberán tener un sistema de medición de temperatura que permita su verificación en cualquier momento.

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

4.4.6 Funcionamiento. No se podrá desconectar la energía eléctrica de las unidades refrigeradas mientras contengan productos.

Se deberán mantener las unidades refrigeradas en perfectas condiciones de higiene. Los productos deberán colocarse en forma ordenada y permitir una correcta gestión de los mismos. La colocación de los productos en las unidades refrigeradas deberá ser tal que permita la evacuación inmediata de los líquidos que se produzcan durante su exhibición.

No se superará la capacidad de carga de producto aconsejada por el fabricante.

Las unidades de conservación de productos enfriados serán de uso exclusivo para almacenar Carnes y Derivados.

Se podrán colocar productos congelados en una unidad conservadora de productos enfriados siempre y cuando se indique claramente al consumidor que se trata de un producto en proceso de descongelado.

No podrán coexistir en unidades refrigeradas envases secundarios provenientes del exterior de la Carnicería con Carnes y Derivados desvestidos.

Las unidades refrigeradas de productos congelados se destinarán 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.

4.4.7 Cámaras de Maduración en Seco. Las cámaras o unidades refrigeradas destinadas para la maduración de las carnes por más de 15 días corridos deberán ser exclusivas a tales fines y con vista al público. Las cámaras 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.

4.4.8 Las condiciones de maduración deberán cumplir con los siguientes rangos de especificaciones:

- a. temperatura -1°C (un grado celsius bajo cero) a 4°C (cuatro grados celsius),
- b. humedad relativa menor o igual a 85% (ochenta y cinco por ciento) y,
- c. velocidad de aire mayor o igual 0,5 (cero con cinco) metros/segundo.

5 - EQUIPAMIENTO Y MAQUINARIA

5.1 La Carnicería deberá equiparse con cámaras o unidades refrigeradas.

5.2 Las Carnicerías independientes y aquellas en establecimiento comercial de grandes superficies en modalidad corte deberán contar como mínimo con el siguiente equipamiento: mesas/mesada, bandejas, pileta lavamanos con agua caliente/fría y jabonera fija dispensadora de jabón líquido y toallas de papel de único uso/secador de aire caliente. Las Carnicerías de expendio en autoservicio o establecimiento comercial en grandes superficies podrán incorporar el equipamiento descrito en el presente numeral cumpliendo los requisitos establecidos.

5.2.1 Mesas y mesadas. Las mesas y mesadas en contacto con alimentos tendrán la parte superior de acero inoxidable o de material liso no absorbente, resistente a la corrosión, 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.

5.2.2. Bandejas. Deberán ser de acero inoxidable o de material liso de fácil limpieza y desinfección. Serán adecuadas aquellas bandejas de ángulos curvos.

5.2.3 Lavamanos. El área de trabajo deberá contar, como mínimo, con un lavamanos independiente de la piletta de lavado de utensilios, con accionamiento no manual o mono comando, agua caliente/fría y jabonera fija dispensadora de jabón líquido. Adicionalmente, deberá contar con un dispensador con desinfectante para manos. En el caso de carnicerías de corte, deberá existir al menos un lavamanos cada 10 (diez) operarios.

5.2.4 Sistema de secado de manos. El área de trabajo debe contar como mínimo con un dispensador de toallas de papel de único uso o secador de aire caliente.

5.3 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.

5.4 En el caso de contar con el siguiente equipamiento, la Carnicería deberá cumplir los requisitos establecidos en el presente:

5.4.1 Estanterías. Las estanterías o rejillas 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.

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

5.4.3 Carros de transporte de mercadería. En caso de contar con carros de transporte de Carnes y Derivados, serán 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.

5.4.4 Rieles y gancheras. Deberán ser de material inoxidable o hierro pulido y exento de toda pintura. Los rieles en el área de trabajo se colocarán en forma tal que la distancia con el piso sea superior o igual a 2 (dos) metros medido en su cara superior y logren una distancia de 0,30 (cero con treinta) metros entre el piso y el producto colgado.

Los rieles deberán ubicarse a una distancia mínima de 0,50 (cero con cincuenta) metros de la pared y las gancheras a una distancia mínima de 0,30 (cero con treinta) metros de la pared evitando el contacto entre el producto y la misma.

Las estructuras de soporte, rieles y gancheras deberán estar exentas de desprendimiento y óxido.

5.4.5 Roldanas y ganchos. Serán de material inoxidable o hierro pulido y exento de toda pintura.

5.4.6 Pileta de lavado de utensilios. Para el lavado de utensilios se deberá contar con una pileta de dimensiones adecuadas que permita el correcto procedimiento de higiene de los mismos. Deberá ser de acero inoxidable o de material liso, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y contar con agua caliente/fría.

5.4.7 Picadora de Carne. La picadora deberá ser de acero inoxidable o de material liso, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. La picadora deberá estar exenta de óxido y pintura interior. En caso de utilizarse pintura en la superficie exterior de la picadora deberá ser lavable y de uso alimentario, pudiendo colocarse previamente una pintura antióxido.

Tendrá 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 a utilizarse deberá ser de material liso de fácil limpieza y desinfección. No podrá ser de madera.

5.4.8 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. En caso de utilizarse pintura en la superficie exterior de la tiernizadora deberá ser lavable y de uso alimentario. Se podrá colocar previamente una pintura antióxido.

Tendrá una estructura que habilite un práctico desmontaje de sus piezas de modo de permitir una correcta limpieza y desinfección.

5.4.9 Sierra eléctrica. Deberá ser de acero inoxidable o de material liso, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, exenta de óxido. En caso de utilizarse pintura en cualquiera de las partes estructurales de la sierra que no tengan contacto con el producto, deberá ser lavable y de uso alimentario, pudiendo colocarse previamente una pintura antióxido.

Tendrá una estructura 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.

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

5.4.11 Elevador de Carga. Las superficies serán 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 5.1.4.

5.4.12 Utensilios. Deberán ser de material liso, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, sin madera en su estructura.

5.4.13 Cuchillos, chairas y ganchos de mano. Deberán ser, en su totalidad, de material liso y de fácil limpieza y desinfección. Deberán estar libres de grietas o marcas en sus mangos.

5.4.14 Sierras manuales. Deberán ser construidas en material liso y de fácil limpieza y desinfección, sin mango de madera.

5.4.15 Tablas. Deberán ser desmontables, de material liso, de fácil limpieza y desinfección, de color claro. Deberán conservarse sin grietas. Se prohíbe el uso de tablas de madera.

6 - CONDICIONES DE HIGIENE Y OPERACIÓN

6.1 Se deberán implementar "Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización" (POES) que aseguren una limpieza y desinfección eficaz. Asimismo, todas las operaciones deberán realizarse cumpliendo con lo establecido en un manual de "Buenas Prácticas de Manufactura" (BPM).

6.2 En ambos casos, se podrán utilizar manuales brindados por INAC o manuales elaborados por la empresa, aprobados por el INAC.

6.3 En ningún caso, se permitirá la acumulación excesiva o desordenada de productos ni de envases dentro de la Carnicería que comprometan las buenas prácticas de funcionamiento.

6.4 La Carnicería deberá funcionar en perfectas condiciones de higiene y los equipamientos serán mantenidos en perfecto estado de conservación.

6.5 No se permitirá la existencia de animales ni vegetales vivos en la Carnicería.

6.6 Los residuos se dispondrán en un recipiente de material liso, de fácil limpieza y desinfección, con tapa y pedal, debidamente identificado con la leyenda "RESIDUOS". Se ubicará en un sector definido en el plano de habilitación.

6.7 Los productos químicos (productos de limpieza y productos utilizados en el control de plagas) deben mantenerse separados y guardados en un lugar destinado a tal fin, de forma de evitar la contaminación de los alimentos.

6.8 Es obligatorio adoptar todas las medidas tendientes a evitar la existencia de malos olores, polvo, hollín o humo y contar con un plan de control de plagas integral y eficaz. Los productos químicos y técnicas aplicadas al control de plagas deberán tener la aprobación de las autoridades competentes.

6.9 El mantenimiento de la cadena de frío de Carnes y Derivados deberá estar asegurado en todo el circuito comercial, debiendo la Carnicería garantizarla desde la recepción hasta la expedición de los productos.

6.10 Las Carnes y Derivados podrán permanecer a temperatura ambiente sólo el tiempo necesario para su troceado. Sólo se permitirá la exhibición de canales, cuartos, trozos, cortes, etc., cuando estén aislados del público y a una temperatura inferior o igual a 4°C (cuatro grados celsius) medidos en el centro de los mismos.

7 -CONDICIONES DEL PERSONAL QUE OPERA EN LA CARNICERÍA

7.1 El personal de la Carnicería, 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. Acreditar contar con formación técnica en manipulación de alimentos.

c) Estado de salud. No podrán trabajar personas que padezcan enfermedades infectocontagiosas o que se transmitan por contacto con el alimento o con afecciones de la piel. En caso de sospecha, deberán abandonar el área de trabajo y no podrán reintegrarse hasta tanto se haya verificado su adecuado estado de salud. Podrán trabajar aquellos que habiendo sufrido heridas, luzcan vendajes debidamente protegidos por envolturas impermeables que cubran totalmente la zona afectada.

d) Higiene 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. No se permitirán uñas largas. No se practicarán hábitos antihigiénicos.

7.2 INAC elaborará un plan de formación técnica para el personal de la Carnicería. El plan determinará los contenidos, entidades competentes a impartir los cursos, criterios de evaluación, entre otros. La capacitación

resultante de dicho plan será obligatoria en las condiciones que establezca el INAC.

7.3 Todo operario deberá poseer vestimenta de color claro (pantalón, blusa, campera de tela o delantal de material impermeable y gorro) que cubra la ropa que se usa debajo y calzado de color blanco. La indumentaria deberá presentarse al comienzo de cada jornada de trabajo, en perfectas condiciones de conservación y aseo.

8 - FRACCIONAMIENTO DE PRODUCTOS CHACINADOS Y QUESOS

8.1 La Carnicería podrá fraccionar a la vista del cliente y comercializar productos chacinados, quesos envasados herméticamente en origen y quesos de horma, que deberán provenir de establecimientos habilitados por la autoridad competente y estar debidamente registrados, ajustándose a lo dispuesto en el presente capítulo.

8.2 La Carnicería estará autorizada a fraccionar una vez realizada la comunicación al INAC. Asimismo, deberá comunicar la baja de la actividad al INAC.

8.3 El sector de fraccionamiento de productos deberá estar claramente delimitado. Se deberá destinar un área de trabajo mínima complementaria de 2,5 (dos con cinco) metros cuadrados, la que no podrá superar el 25% (veinticinco por ciento) del área de trabajo.

8.4 Equipamiento e Instalaciones. Se deberá contar con instalaciones independientes y equipamiento exclusivo que no sea utilizado en otros sectores de la Carnicería. El equipamiento mínimo consistirá en:

- a) unidades refrigeradas de exposición o conservación,
- b) balanza,
- c) máquina cortadora de fiambre a la vista del cliente,
- d) sector de empaque y expedición y
- e) utensilios exclusivos para el sector.

8.5 Operativa. La temperatura de conservación de los productos deberá cumplir en todas las etapas de su comercialización los rangos indicados en el rótulo o etiqueta de origen.

8.6 Envasado. El envasado deberá realizarse conforme lo dispuesto en el numeral 9.2.

9 - ENVASADO EN LA CARNICERÍA

9.1 La Carnicería podrá envasar Carnes y Derivados, productos elaborados y cocidos en el propio local, debiendo ajustarse a lo establecido en el presente capítulo.

9.2 Los productos deberán ser envasados utilizando únicamente envases de materiales de uso alimentario (bolsas de polietileno de alta o baja densidad, polipropileno cristal o láminas multicapas, así como bandejas de poliestireno de alto impacto o poliestireno expandido, etc.). No se aceptará la utilización de envases plásticos fabricados con materiales recuperados.

9.3 En caso que La Carnicería envase productos fuera de la vista del cliente, deberá cumplir con las siguientes disposiciones:

a) el plazo de vida útil del producto será de 48 (cuarenta y ocho) horas máximo, contado desde la fecha de envasado.

b) 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 y demás datos identificatorios, número de inscripción del Registro Único Nacional de Empresas Cárnicas (RUNEC), denominación del producto, país de origen del producto, fecha de envasado, fecha de vencimiento e ingredientes en los casos de elaboraciones y cocciones.

9.4 Los productos envasados deberán exhibirse en unidades refrigeradas independientes de exposición, manteniendo los requisitos de conservación si correspondiere. No se admitirá la exposición de los productos envasados sobre vitrinas.

9.5 Los productos que hayan sido envasados en la Carnicería no se podrán ser reenvasados.

10 - PRODUCTOS CÁRNICOS DESTINADOS AL CONSUMO ANIMAL Y PRODUCTOS NO CÁRNICOS

10.1 Definiciones

10.1.1 Sin perjuicio de lo establecido en el numeral 2.1 del presente Reglamento, la Carnicería independiente en las modalidades de corte y expendio podrán comercializar productos cárnicos no aptos para consumo humano destinados al consumo animal (en adelante "Productos Destinados al Consumo Animal") y productos no cárnicos alimenticios, y adicionalmente, la Carnicería independiente en modalidad expendio podrá comercializar productos y artículos no alimenticios, ajustándose a las normas del presente capítulo.

10.1.2 Previo a iniciar la comercialización, la Carnicería deberá comunicarlo al INAC para su registro. No será necesaria autorización expresa del INAC.

10.1.3 Los productos no cárnicos alimenticios deberán cumplir simultáneamente los siguientes requisitos:

- a) apto para consumo humano,
- b) envasados herméticamente en origen y
- c) en envases iguales o inferiores a los litros o kilos que defina el

INAC.

10.1.4 Los Productos Destinados al Consumo Animal deberán cumplir simultáneamente los siguientes requisitos:

- a) envasados herméticamente en origen,
- b) en envases iguales o inferiores a los litros o kilos que defina el

INAC,

- c) contener al menos un producto cárnico en su composición.

10.1.5 Los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos comercializados en la Carnicería independiente deberán cumplir lo dispuesto en sus respectivas normativas.

10.2 Especificaciones del Área

10.2.1 Cuando se comercialicen Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos, se destinará para ello un sector claramente delimitado dentro del sector de público. Se permitirá un área máxima que no supere el 30% (treinta por ciento) del sector de público.

10.2.2 La exhibición de los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos deberá realizarse mediante estanterías, vitrinas o medios móviles que aseguren la exposición del piso para su limpieza. Los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos no podrán estar en contacto con el piso del local. Tampoco se permitirá la exposición de los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos sobre vitrinas.

10.2.3 En ningún caso se permitirá la acumulación excesiva o desordenada de Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos dentro del comercio que comprometan las buenas prácticas de funcionamiento y limpieza. Tampoco se admitirá la acumulación de envases (cajones, cajas, etc.) dentro de la Carnicería.

10.2.4 Para los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios que lo requieran, se admitirá la instalación de góndolas, vitrinas refrigeradas o vitrinas de congelado.

10.3 Condiciones para la comercialización de Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios en la Carnicería independiente.

10.3.1 Los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios deberán provenir de establecimientos autorizados por las autoridades competentes y cumplir los requisitos a que se refieren los siguientes numerales.

10.3.2 Queda prohibido el fraccionamiento de los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios que se comercialicen en la Carnicería, salvo lo establecido en el numeral 8.1.

10.3.3 Los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios deberán estar envasados herméticamente y rotulados de acuerdo con la normativa vigente en la materia. La condición de conservación de los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios deberá mantenerse acorde a lo indicado en el rótulo o etiqueta, en todas sus etapas de comercialización.

10.3.4 En ningún caso, se podrá congelar Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios que se han recibido enfriados, ni descongelar los que se han recibido congelados.

10.3.5 La exhibición de productos no cárnicos alimenticios enfriados se realizará en unidades refrigeradas diferentes de las que se emplean para Carnes y Derivados y alimentos cocidos.

10.3.6 Los Productos Destinados al Consumo Animal se deberán ubicar en el sector de público. En el caso que requieran refrigeración, se deberán exhibir en unidades independientes y de uso exclusivo.

Excepcionalmente, los Productos Destinados al Consumo Animal que requieran refrigeración para su conservación podrán ser exhibidos y almacenados en unidades refrigeradas y cámaras en el área de trabajo, utilizando para ello una separación física que imposibilite el contacto con las Carnes y Derivados y cuando su traslado desde el establecimiento habilitado al local de carnicería se realice utilizando envase terciario, de acuerdo con lo dispuesto por el organismo competente.¹

10.3.7 Las carnicerías que comercialicen Productos Destinados al Consumo Animal deberán incluir en el manual de "Buenas Prácticas de Manufactura"

¹ Redacción dada por el Decreto N° 279/022 del 30.08.2022, artículo 1°.

un capítulo específico sobre las operaciones con dichos productos, de forma de minimizar los riesgos de contaminación cruzada.

10.3.8 No se permite almacenar productos no cárnicos alimenticios en la misma cámara de enfriado que se destina al almacenamiento de las Carnes y Derivados. Para aquellos productos que necesiten refrigeración deberá contarse con una cámara o unidad refrigerada independiente.

10.3.9 Se admite el almacenamiento conjunto de alimentos congelados, en una misma unidad conservadora de productos congelados, siempre que éstos se mantengan en envases herméticos, convenientemente separados y que su identificación y manejo no implique excesiva manipulación y riesgo de deterioro de los envases.

10.3.10 Cuando la Carnicería no cuente con entrada independiente para el acceso de Carnes y Derivados, el ingreso de los mismos deberá ser de forma no simultánea con Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios.

10.4 Nómina de productos no cárnicos alimenticios.

10.4.1 El INAC confeccionará una lista con la nómina de productos no cárnicos alimenticios autorizados. Prohíbese la comercialización en la Carnicería de productos no cárnicos alimenticios, que no se encuentren incluidos en la lista debidamente publicada.

10.4.2 La lista de productos no cárnicos alimenticios autorizados a comercializar en la Carnicería, así como la baja de los mismos, se publicará en el Diario Oficial y la web Institucional de INAC, y se actualizará, en caso de que sea modificada, los 1º de marzo y 1º de setiembre de cada año, detallando el producto, así como el volumen máximo y las características particulares del envase. El INAC podrá dar de baja los productos incluidos en la lista, siempre que medien razones que atenten contra las condiciones que contribuyen a garantizar la inocuidad para el consumo de los productos en la Carnicería.

10.4.3 Las agremiaciones de propietarios o al menos el 5% (cinco por ciento) de los titulares de Carnicerías, con inscripción vigente en el RUNEC, podrán formular ante INAC una solicitud de autorización de comercialización productos no cárnicos alimenticios, a efectos que se incorporen a la lista de productos autorizados mediante el siguiente procedimiento:

a) Presentación ante INAC de la solicitud de autorización de comercialización de un producto no cárnico alimenticio, especificando el cumplimiento de los criterios objetivos descriptos de la presente norma reglamentaria, incluyendo volumen y características de los envases.

b) Análisis por INAC de si el producto propuesto se adecúa a los criterios objetivos de autorización de comercialización de productos no cárnicos alimenticios previstos en el numeral 10.1.3, y si es pertinente su autorización.

c) Cuando el análisis resulte favorable a la inclusión del producto por INAC en la lista de productos no cárnicos alimenticios autorizados a comercializar en Carnicerías, podrá comercializarse a partir de su publicación, momento hasta el cual el producto no se considera autorizado.

10.5 Condiciones adicionales exclusivas para la Carnicería independiente en la modalidad de expendio

10.5.1 La Carnicería en modalidad de expendio, además, podrá comercializar productos y artículos no alimenticios directamente relacionados a la cocción de Carnes y Derivados. Quedan exceptuadas aquellas Carnicerías que realicen fraccionamiento de productos chacinados y quesos de acuerdo con lo dispuesto en el numeral 8.1.

11 - ELABORACIONES DE PRODUCTOS CÁRNICOS NO INDUSTRIALES

11.1 La Carnicería en modalidad corte podrá solicitar al INAC, la habilitación de un sector de elaboración de productos cárnicos no industriales de acuerdo a la normativa vigente.

11.2 Características del Sector de Elaboración

11.2.1 Constructivas. El sector de elaboración deberá estar claramente delimitado, conectado directamente al área de trabajo, al cual el público tendrá acceso visual. Este sector estará limitado por tabiques, muros o mamparas y una altura mínima de 2 (dos) metros.

El sector de elaboración tendrá un área mínima de 3 (tres) metros cuadrados complementaria al área de trabajo y no superará el 30% (treinta por ciento) del área de trabajo.

Las paredes, piso, techo, cielorraso y aberturas del sector deberán contemplar lo establecido en el numeral 3.3.2 del presente Reglamento.

11.2.2 Equipamiento. El sector deberá contar con estanterías para utensilios e ingredientes, mesa/s o mesada/s, bandejas, utensilios, lavamanos y sistema de secado de manos. El equipamiento para elaboraciones será de uso exclusivo del sector y cumplirá con lo establecido en el capítulo 5 del presente Reglamento. Deberá disponer de una unidad refrigerada exclusiva para almacenamiento de huevos e ingredientes no cárnicos refrigerados.

11.3 Elaboraciones permitidas y Fichas Técnicas

11.3.1 Las Carnicerías en modalidad Corte de todo el territorio nacional con sector de elaboración habilitado de acuerdo a la presente norma, sólo podrán elaborar los chacinados frescos no embutidos que autorice el INAC y chorizo carnicero, de acuerdo a las disposiciones específicas que éste determine, las que serán publicadas en el Diario Oficial, en 2 (dos) diarios de circulación nacional y en la página web institucional.

11.3.2 La lista de productos autorizados para su elaboración, así como la baja de los mismos, se actualizará y publicará, en caso de que sea modificada, los 1° de marzo y 1° de setiembre de cada año, detallando el producto, así como las disposiciones aplicables al mismo. 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.

11.3.3 Aditivos. Se prohíbe expresamente el uso de aditivos.

11.3.4 Fichas Técnicas de Elaboraciones. La Carnicería en modalidad corte deberá presentar para cada producto una memoria descriptiva del proceso de elaboración y ficha técnica, donde se detallen los ingredientes a utilizar y las etapas del proceso de elaboración. INAC elaborará modelos de fichas técnicas para cada uno de los tipos de productos que se autoricen a elaborar.

Los procesos de elaboración comprendidos en la ficha técnica serán entre otros: extracción de los cortes, prolijado, cortado o rebanado, picado, mezclado, agregado de ingredientes, embutido, rebozado y conservación. La conservación será bajo refrigeración, a una temperatura entre -1°C (un grado celsius bajo cero) y 4°C (cuatro grados celsius); se prohíbe su congelación.

Queda prohibida la tenencia y comercialización de productos elaborados en la Carnicería modalidad corte que presenten sus propiedades sensoriales u organolépticas características alteradas.

Las fichas técnicas deberán estar disponibles en la Carnicería modalidad corte en todo momento a requerimiento del INAC y autoridades competentes.

11.3.5 Envasado. Las elaboraciones podrán ser envasadas y etiquetadas de acuerdo al capítulo 9 del presente Reglamento.

11.3.6 Operativa. Durante las tareas de elaboración el personal no podrá realizar otras actividades ajenas a la misma.

12 - COCCIÓN DE CARNES Y DERIVADOS

12.1 La Carnicería modalidad corte podrá solicitar al INAC de acuerdo a la normativa vigente, la habilitación de un sector de cocción de Carnes y Derivados.

12.2 Los productos cocidos deberán venderse directamente al público para su consumo fuera de las dependencias de la Carnicería modalidad corte. Para

el caso del consumo de los productos cocidos en áreas anexas a la Carnicería modalidad corte, deberá contar con las autorizaciones correspondientes otorgadas por las autoridades competentes.

12.3 Características del Sector de Cocción

12.3.1 Áreas. El sector de cocción tendrá un área mínima de 4 m² (cuatro metros cuadrados), complementaria al área de trabajo y no superará el 30% (treinta por ciento) del área de trabajo.

12.3.2 Métodos de cocción autorizados. Para la cocción de los productos se autorizan exclusivamente los métodos de cocción por medio de calor seco, húmedo y frito por inmersión en grasas o aceites calientes, los que deberán cumplir con la normativa correspondiente.

12.3.3 Combustibles a utilizar. Se podrán utilizar exclusivamente equipos que utilicen gas licuado de petróleo, gas natural, gas de cañería o energía eléctrica.

12.3.4 Características constructivas. El sector de cocción deberá tener comunicación directa con el área de trabajo y permitir el acceso visual desde el área de público. Este sector será cerrado con tabiques, muros o mamparas hasta una altura mínima de 2 (dos) metros.

12.3.5 Equipamiento. El sector de cocción deberá contar con:

a) equipos de cocción (horno, freidora, etc) con superficies lisas, de material inoxidable, de fácil limpieza y desinfección. Las freidoras contarán con control de temperatura (control termostático),

b) campanas y extractores con superficies lisas, de material inoxidable, de fácil limpieza y desinfección, eficientes para la evacuación de olores, humos y vapores hacia el exterior, de forma tal que se cumpla con las disposiciones reglamentarias en la materia,

c) bandejas y utensilios exclusivos del sector que serán almacenados en el mismo,

d) espacio adecuado para el almacenamiento de los ingredientes y utensilios utilizados en el sector,

e) pileta con monocomando, con suministro de agua caliente y fría, con capacidad suficiente para el lavado de los utensilios utilizados en el sector de cocción,

f) dispensador de jabón líquido para manos fijo asociado a la pileta y,

g) mesada para expedición de los alimentos cocidos, distinta a la utilizada para la manipulación de alimentos crudos.

En caso de ser necesario se contará con:

a) mesada específica para la manipulación y preparación de los alimentos a cocinar,

b) vitrina conservadora de calor, específica para alimentos en caso de venta inmediata de acuerdo a lo dispuesto en 12.4.1 y

c) vitrina exhibidora de alimentos enfriados en caso de venta mediata de acuerdo a lo dispuesto en 12.4.2.

12.4 Comercialización y envasado

12.4.1 Se entiende por venta inmediata, la comercialización de Carnes y Derivados cocidos dentro de las 4 (cuatro) horas posteriores a su cocción. Se entiende por venta mediata la comercialización posterior a las 4 (horas) de su cocción.

12.4.2 En caso de venta inmediata, las Carnes y Derivados cocidos deberán mantenerse a temperatura superior a los 60°C (sesenta grados celsius).

12.4.3 La Carnicería podrá refrigerar Carnes y Derivados cocidos para comercializarlos en el día, cuando disponga de equipos adecuados y exclusivos a tales efectos. Para ello, deberá llevar el producto recién cocido a una temperatura menor de 10°C (diez grados celsius), en un lapso no superior a las 2 (dos) horas y luego conservarlo a temperatura menor o igual a 4°C (cuatro grados celsius). Se prohíbe su congelación.

12.4.4 Los productos cocidos y enfriados podrán ser envasados y etiquetados de acuerdo al capítulo 9 del presente Reglamento.

12.4.5 Durante el desarrollo de actividades en este sector, el personal no podrá realizar otras actividades ajenas al mismo.

13 - IDENTIFICACIÓN DEL ORIGEN DE LAS CARNES Y DERIVADOS

13.1 Facúltase al INAC a determinar la forma y el momento a partir del cual se exigirá a las Carnicerías la identificación al público del país de origen de las Carnes y Derivados.

14 - REQUISITOS PARA HABILITACIONES

14.1 La Carnicería a instalarse deberá solicitar la habilitación ante el INAC, de acuerdo a las disposiciones del presente capítulo.

14.2 Requisitos para la habilitación

14.2.1 Para la modalidad de corte y expendio independiente, deberá acompañarse la solicitud con la siguiente documentación:

A. Constancia de la Intendencia Departamental correspondiente de la aceptabilidad desde el punto de vista urbanístico. En aquellos casos de instituciones u organizaciones no comerciales, donde las Intendencias Departamentales no otorguen la aceptabilidad de uso desde el punto de vista urbanístico, el INAC podrá definir los procedimientos necesarios para su acreditación.

B. Georreferenciación.

C. Planos y Memoria Descriptiva:

a) Planos realizados a escala 1:50, acompañado de versión digital, donde se incluirán planta o plantas de la Carnicería y dos cortes (uno en sentido transversal y otro en sentido longitudinal) debidamente acotados, indicándose todas las áreas y sectores que componen la Carnicería, sus vinculaciones entre sí y con áreas circundantes.

En la planta o plantas se delimitará el área de trabajo y el sector de público. Se incluirán en los planos todos los detalles y aclaraciones que sean necesarias para una cabal comprensión del proyecto.

Deberá indicarse en los planos la totalidad de las instalaciones y equipamiento, como por ejemplo: mesas de trabajo, mostradores, unidades refrigeradas, sistemas de rieles aéreos y gancheras, unidades de acondicionamiento térmico y de ventilación, luminarias, equipos y sistemas para calentamiento de agua, piletas, lavamanos, sierras, picadoras de carne, tiernizadoras, cajas registradoras, balanzas, insectocutores, etc.

En el extremo inferior derecho de cada uno de los planos a presentar se incluirá un rótulo con la siguiente información:

- Número de inscripción en el RUNEC, cuando se trate de un local previamente registrado.
- Denominación de la Empresa.
- RUT de la Empresa.
- Fecha de presentación.
- Escala.
- Nombre del Técnico responsable.
- Firma y aclaración del titular o de la persona habilitada a tales efectos.

Sobre dicho rótulo se dejará un recuadro libre de 90 (noventa) milímetros de ancho por 50 (cincuenta) milímetros de alto para uso exclusivo del INAC.

b) Cuando se cuente con planos de la instalación sanitaria se incluirán copias de éstos en los recaudos a presentar. En caso contrario, se deberán indicar en un plano de planta los desagües de piso con que cuente la Carnicería explicitando tipo y dimensiones de los mismos.

Se indicará la fuente de abastecimiento de agua potable y si se cuenta con depósito de agua. Se marcará en el plano la ubicación y capacidad del mismo, así como sus características constructivas. En caso de que la fuente de abastecimiento de agua no fuera de OSE, se deberá indicar en el plano y la memoria particular, el origen de la fuente de abastecimiento y todos los detalles y aclaraciones que permitan una evaluación cabal de dicha fuente y su distribución.

c) Conjuntamente con los planos se presentarán: memoria descriptiva de las operaciones a realizar, memoria constructiva de la Carnicería, detalle de los materiales empleados, terminaciones y equipamiento.

14.2.2 En el caso de un establecimiento comercial de grandes superficies y autoservicios, además de los requisitos establecidos en el numeral 14.2.1, se deberá presentar planos realizados a escala 1:100 acompañados de versión digital, de la planta general del comercio y dos cortes (uno longitudinal y otro transversal) debidamente acotados donde se indicará:

- a) zona de descarga de las Carnes y Derivados,
- b) sectores por los cuales se accede a las cámaras,
- c) ubicación del sector de la Carnicería y su vinculación con el resto de los sectores del comercio,
- d) servicios higiénicos, vestuarios y demás comodidades para el personal y
- e) cámaras refrigeradas.

14.2.3 Para la habilitación de un sector de elaboración o cocción en la Carnicería en modalidad corte, será preceptiva la presentación de un plano a escala 1:50, acompañado de versión digital, en el que se delimitará el sector de elaboración o cocción, indicando el área de trabajo y el sector de público de la Carnicería. Conjuntamente con el plano se presentará una memoria descriptiva de las operaciones a realizar, memoria constructiva del sector, detalle de los materiales empleados, terminaciones y equipamiento.

15. PROCEDIMIENTOS DE HABILITACIÓN

15.1 Habilitación de la Carnicería

15.1.1 La Carnicería, tanto en locales independientes como dentro de comercios de un establecimiento comercial de grandes superficies o autoservicios, deberá tramitar ante el INAC:

- a) habilitaciones,
- b) ampliaciones, reformas o sectores anexos,
- c) regularizaciones,
- d) renovaciones de habilitaciones y
- e) otras modificaciones no previstas.

15.1.2 A estos efectos, los interesados deberán tener certificados vigentes del Banco de Previsión Social (BPS) y la Dirección General Impositiva (DGI), y seguir la siguiente tramitación:

a) Habilitaciones. La documentación presentada de acuerdo a los requisitos establecidos en el capítulo 14 será analizada por el INAC, de forma de otorgar la aprobación del proyecto, o bien, formular observaciones a ser subsanadas para presentar el proyecto nuevamente ante el INAC.

En caso de incluir elaboración y cocción, los proyectos serán analizados de forma de verificar y valorar los procesos, equipamiento, infraestructura, tecnología, flujos, carga y formación del personal, entre otros, que se proponen implementar.

Cuando la Carnicería cuente con la aprobación del proyecto y culmine los trabajos en las instalaciones, podrá solicitar la inspección final al INAC para verificar que las instalaciones conciden con los planos y memorias oportunamente aprobados.

De ser satisfactoria la inspección final y constatado que no existen obligaciones pendientes con el INAC (en adelante "Certificado de Vigencia"), este procederá a habilitar la Carnicería con una vigencia máxima de 5 (cinco) años, procediendo a su inscripción en el Registro Único Nacional de Empresas Cárnicas (RUNEC). La Carnicería podrá iniciar las operaciones una vez inscrita en el RUNEC.

- a) Ampliaciones, Reformas o Sectores Anexos. Toda Carnicería que desee modificar las instalaciones, la distribución de los equipos, anexar un sector de elaboración o cocción, así como cualquier otra modificación que implique un cambio en la infraestructura, deberá gestionar previamente la correspondiente autorización ante el INAC, debiendo cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo 14.

Los recaudos serán estudiados, comunicando al interesado la aprobación de los mismos o las observaciones pertinentes. Una vez subsanadas, se

estará en condiciones de llevar a cabo la ampliación, reforma o incorporación de sectores anexos.

Concluidas las obras, el interesado deberá solicitar la inspección final. El INAC verificará que la infraestructura que dio lugar a la habilitación y a la ampliación, reforma o sectores anexos conciden con los planos y memorias presentados, cumpliendo con la presente normativa.

De ser satisfactoria la inspección final y otorgado el Certificado de Vigencia, el INAC procederá a extender la habilitación de la Carnicería con la reforma, ampliación o sector anexo, la que tendrá una vigencia máxima de 5 (cinco) años, procediendo a su registro en el RUNEC, expidiéndose la constancia correspondiente.

b) Regularizaciones. Por regularización se entiende toda gestión que lleve a cabo una Carnicería a fin de completar los trámites no efectuados en su momento o declarar condiciones locativas diferentes a las originales de su habilitación.

La tramitación será la misma que corresponde a cada situación y que fuera explicitada en los numerales anteriores.

c) Renovación de la Habilidad. El titular de la Carnicería 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 la misma.

A esos efectos, se procederá a llevar a cabo la inspección correspondiente, al mismo tiempo se gestionará el Certificado de Vigencia.

Una vez efectuada la inspección y constatado que la Carnicería mantiene las instalaciones en similares condiciones a las de la habilitación vigente, se procederá a renovar la habilitación, la que mantendrá la vigencia por un nuevo período máximo de 5 (cinco) años, expidiéndose la constancia correspondiente. Al mismo tiempo, se efectuará la renovación de la habilitación en el RUNEC de acuerdo a la normativa vigente.

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.