

## **DECRETO 110/995 DEL PODER EJECUTIVO DE 24 DE FEBRERO DE 1995**

### **- Apruébanse normas para la Habilitación y funcionamiento de carnicerías.**

VISTO: la propuesta formulada por el Instituto Nacional de Carnes, sobre normas para la habilitación y funcionamiento de carnicerías;

RESULTANDO: I) de acuerdo a la normativa vigente, la habilitación, registro y control de carnicerías y locales de venta al consumidor en el Departamento de Montevideo, está a cargo del Instituto Nacional de Carnes (núm. 5 del lit. A del Art. 3º del decreto-ley Nº 15.605, de 27 de julio de 1984);

II) en el interior, la habilitación y control de las carnicerías está a cargo de los respectivos gobiernos departamentales (Art. 2º de la ley Nº 15.838, de 14 de noviembre de 1986);

III) las normas que deben observarse para la habilitación de carnicerías, son de carácter nacional (Art. 19 de la ley Nº 9.202, de 12 de enero de 1934) y actualmente están contenidas en la Sección 2 del Capítulo 10 del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por decreto Nº 315/994, de 5 de julio de 1994;

CONSIDERANDO: I) de recibo la propuesta formulada por el Instituto Nacional de Carnes referida a la habilitación de carnicerías;

II) conveniente por tanto, aprobar dichas normas en sustitución de la sección 2 del Capítulo 10 del Reglamento Bromatológico Nacional, sobre carnicerías;

ATENCIÓN: a lo preceptuado por el decreto-ley Nº 15.65, de 27 de julio de 1984.

El Presidente de la República

DECRETA:

Artículo 1º.- Apruébanse las siguientes normas para habilitación y funcionamiento de carnicerías:

1. ALCANCE
2. DEFINICIONES
  - 2.1 Carnicería.
    - 2.1.1. Carnicería de Expendio.
    - 2.1.2. Carnicería de Corte
  - 2.2. Corte Envasado.
  - 2.3. Producto Cárnico
3. HABILITACIÓN DE CARNICERÍAS  
REGISTRO NACIONAL DE CARNICERÍAS  
AUTORIZACIONES
  - 3.1. Habilitación de carnicerías en el Departamento de Montevideo.
    - 3.1.1. Cambio de titularidad.
    - 3.1.2. Cambio de integrantes.
    - 3.1.3.
    - 3.1.4. Ampliación o reforma en comercios de carnicerías.
  - 3.2. Inscripción de las carnicerías en el interior del país.
  - 3.3. Autorizaciones a carnicerías en todo el país para la venta de productos cárnicos chacinados fraccionados, productos no cárnicos, elaboración de productos frescos no embutidos y cocción.
  - 3.4. Tolerancias.
4. CARACTERÍSTICAS DE LOS LOCALES.
  - 4.1. Condiciones generales.
  - 4.2. Áreas máximas y mínimas exigidas para los salones de venta de los comercios de carnicería, de acuerdo con el tipo producto a comercializar.
    - 4.2.1. Carnicería de Expendio.
    - 4.2.2. Carnicería de Corte.
    - 4.2.3. Comercio de venta de carne de ave exclusivamente (Pollerías).
    - 4.2.4. Sectores de venta anexos al de carnicería.

- 4.2.4.1. Sector de venta de cortes y productos cárnicos envasados.
- 4.2.4.2. Sector de venta de productos cárnicos chacinados.
- 4.2.4.3. Sector de venta de productos no cárnicos.
- 4.2.4.4. Sector de elaboración de frescos no embutidos.
- 4.2.4.5. Sector de cocción.
- 4.2.4.6. Tolerancias.
- 4.2.5. Carnicerías en comercios con modalidad de venta de autoservicio.
- 4.2.5.1. Cámaras refrigeradas.
- 4.2.5.2. Ingreso de la carne.
- 4.2.5.3. Cadena de frío.
- 4.3. Características constructivas.
- 4.3.1. Paredes.
- 4.3.2. Pisos.
- 4.3.3. Techos.
- 4.3.4. Cielorrasos.
- 4.3.5. Aberturas.
- 4.4. Ventilación e iluminación.
- 4.5. Instalación sanitaria.
- 4.5.1. Abastecimiento de agua.
- 4.5.2. Evacuación.

## 5. LOCALES Y EQUIPOS FRIGORÍFICOS

- 5.1. Definiciones.
- 5.1.1. Locales y equipos frigoríficos.
- 5.1.2. Cámara de conservación de productos enfriados.
- 5.1.3. Cámara de conservación de productos congelados.
- 5.2. Características constructivas de las cámaras frigoríficas y del equipamiento.

## 6. EQUIPAMIENTO.

- 6.1. Mesas
- 6.2. Lavamanos.
- 6.3. Lavado de útiles.
- 6.4. Residuos.
- 6.5. Rieles y gancheras.
- 6.6. Insectocutores.
- 6.7. Estantes, bandejas, etc.

## 7. CONDICIONES DE HIGIENE Y OPERACIÓN

### 8. AUTORIZACIONES ESPECÍFICAS.

- 8.1. Venta de productos cárnicos chacinados.
- 8.2. Venta de cortes envasados.
- 8.3. Venta de productos no cárnicos.
- 8.4. Elaboración de productos cárnicos frescos no embutidos.
- 8.4.1. Alcance.
- 8.4.2. Definiciones.
- 8.4.3. Ingredientes no cárnicos.
- 8.4.4. Locales.
- 8.4.5. Equipamiento.
- 8.4.6. Agua caliente.
- 8.5. Cocción.

## 1. ALCANCE

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

## 2. DEFINICIONES

### 2.1. Carnicería.

A estos efectos se entiende por carnicería todo comercio donde se expende carne, menudencias y productos cárnicos provenientes de establecimientos autorizados, de animales bovinos, ovinos, porcinos, conejos, aves, y otras especies autorizadas, al consumidor final y a comercios o instituciones donde se preparen comidas.

También podrán elaborar - para su venta exclusiva en el propio local - productos frescos no embutidos y vender productos no cárnicos, de acuerdo con la reglamentación que dicte el I.NA.C..

Están comprendidos dentro de la presente definición, aquellos comercios dedicados exclusivamente a la venta de carne de aves y sus menudencias, usualmente denominados "POLLERÍAS".

En los locales de carnicería no se permitirá la existencia ni la venta de animales vivos.

#### 2.1.1. Carnicería de expendio.

Se entiende por carnicería de expendio, la que recibe carne y menudencias de las especies anteriormente indicadas, ya envasadas y solamente procede a su exhibición y venta en el mismo estado, no efectuando operaciones de fraccionamiento, desosado ni envasado.

#### 2.1.2. Carnicería de corte.

Se entiende por carnicería de corte, la que recibe carne y menudencias de las especies anteriormente indicadas, para su posterior troceo y desosado.

#### 2.2. Corte envasado.

Se entiende por corte envasado, a los cortes o sus fracciones en su estado natural, enfriadas o congeladas, sin aditivos de ningún tipo, en envases aprobados por el I.NA.C., provenientes de establecimientos autorizados.

#### 2.3. Producto cárnico.

Se entiende por producto cárnico, todo producto apto para el consumo humano, que contenga carne, subproductos o derivados en su composición, con adición de otras materias primas o ingredientes aprobados, independientemente de que haya sido sometido o no a un proceso destinado a asegurar su conservación.

### 3. HABILITACIÓN DE CARNICERÍAS REGISTRO NACIONAL DE CARNICERÍAS AUTORIZACIONES

#### 3.1. Habilitación de carnicerías en el Departamento de Montevideo.

Las carnicerías que se instalen en el Departamento de Montevideo, deberán solicitar la habilitación correspondiente ante el I.NA.C., presentando:

a) constancia de la Intendencia Municipal de Montevideo, de la aceptabilidad desde el punto de vista urbanístico.

b) plano a escala 1:50 (planta y cortes) y memoria descriptiva del local e instalaciones.

Conjuntamente con la habilitación, se realizará la inscripción del comercio en el Registro Nacional de Carnicerías que lleva el I.NA.C. A partir de su inscripción en el Registro, el comercio quedará en condiciones reglamentarias para funcionar.

La inscripción en el registro se realizará mediante declaración jurada en los formularios que proporcionará el Instituto Nacional de Carnes, debiendo exhibir los interesados, constancia de la inscripción en la Dirección General Impositiva y la documentación requerida por el Instituto Nacional de Carnes.

El I.NA.C. podrá disponer la aplicación al Registro Nacional de Carnicerías de las normas que rijan para los registros a que refiere el artículo 26, literal b) del Decreto-Ley Nº 15.605 de 27 de julio de 1984.

### 3.1.1. Cambio de titularidad.

Todo cambio en la titularidad que se realice en los comercios de carnicería de Montevideo, deberá ser comunicado al I.NA.C. dentro de un plazo de quince días a partir de la toma de posesión del comercio por parte del nuevo titular. El nuevo titular deberá acreditar su condición, presentando la documentación requerida por el I.NA.C. a esos efectos.

Igualmente se comunicará previamente toda interrupción temporaria o cese definitivo en la explotación del comercio.

### 3.1.2. Cambio de integrantes.

Todo cambio de integrantes que se opere en las sociedades titulares de los comercios de carnicería de Montevideo, deberán ser comunicados al I.NA.C. dentro de un plazo de quince días a partir de la toma de posesión del comercio, aportando los nuevos integrantes la documentación exigida por el I.NA.C..

3.1.3. La comunicación prevista en los numerales 3.1.1. y 3.1.2. deberá hacerse en el plazo establecido aportándose el compromiso de compraventa, cesión, transferencia o cualquier otro documento constitutivo de la nueva situación y dentro de los 45 (cuarenta y cinco) días siguientes al vencimiento de dicho plazo deberá darse cumplimiento a la totalidad de los requisitos formales exigibles.

### 3.1.4. Ampliación o reformas en comercios de carnicerías.

Toda reforma o ampliación que se realice en el comercio de carnicería que implique modificaciones al plano presentado ante el I.NA.C. deberá contar con la aprobación de este Instituto.

## 3.2. Inscripción de las carnicerías del interior del país.

Para las carnicerías del interior del país, se mantendrá el requisito de inscripción en el Registro Nacional de Carnicerías que lleva el I.NA.C.

Previo a las habilitaciones y a las autorizaciones de cambio de titularidad, cambio de integrantes en la sociedad o cese de actividades que se realicen en los comercios de carnicerías del interior del país, las Intendencias Municipales respectivas deberán requerir el Certificado de Vigencia expedido por el I.NA.C.. Una vez concretado el trámite de habilitación, cambio de titularidad, cambio de integrantes en la sociedad o cese de actividades, las Intendencias comunicarán los mismos al I.NA.C., a efectos de proceder a su inscripción en el Registro Nacional de Carnicerías. La Intendencia Municipal respectiva efectuará la comunicación al I.NA.C. por Oficio Municipal, aportando en el mismo los datos requeridos por este Instituto, y a partir de la inscripción del comercio en el Registro Nacional de Carnicerías, éste quedará autorizado para funcionar.

3.3. Autorizaciones a carnicerías en todo el país para la venta de productos cárnicos chacinados fraccionados, productos no cárnicos, elaboración de productos frescos no embutidos y cocción.

El o los titulares de los comercios de carnicerías que deseen:

- \* vender productos cárnicos chacinados fraccionados,
- \* vender productos no cárnicos,
- \* contar con un sector de elaboración de frescos no embutidos,
- \* incorporar un sector de cocción,

presentarán la solicitud ante el I.NA.C., el cual, una vez comprobado el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas correspondientes, procederá a su autorización.

La solicitud será previa a toda instalación de elementos, equipos o ejecución de obras que adapten el comercio a esos fines.

## 3.4. Disposiciones Generales.

El I.NA.C. y las Intendencias Municipales correspondientes, quedan facultadas a fijar precios por sus servicios de habilitación o rehabilitación de los comercios, teniendo en cuenta los costos operativos.

Asimismo podrán limitar temporalmente la vigencia de las habilitaciones concedidas, así como categorizar las mismas según las características de los diferentes locales.

El control de instalación y funcionamiento de carnicerías corresponderá al I.NA.C. y a las Intendencias Municipales de conformidad a lo previsto en el Decreto-Ley Nº 15.605 de 27 de julio de 1984 y la Ley Nº 15.838 de 14 de noviembre de 1986, que tendrán acceso

a locales, mercaderías, implementos, instalaciones y documentación comercial, así como para exigir las declaraciones juradas que estime pertinente.

El I.NA.C. podrá concertar con las Intendencias Municipales y Organismos Nacionales competentes, la actuación de sus respectivos servicios inspectivos, a los efectos de un mejor contralor en el territorio nacional.

Las infracciones serán sancionadas por el I.NA.C., de conformidad con el art. 3 lit. A numeral 7 y el art. 19 del Decreto-Ley N° 15.605 de 27 de julio de 1984, este último en la redacción dada por el art. 194 de la Ley N° 16.226 de 29 de octubre de 1991.

Para las zonas suburbanas y rurales, el I.NA.C. o las Intendencias Municipales, según los casos, podrán acordar tolerancias, siempre que no estén comprometidos aspectos higiénico-sanitarios de las carnicerías y que a una distancia menor de quinientos metros no exista o se instale otro comercio que reúna las condiciones exigidas en las presentes disposiciones.

Sin perjuicio de las normas establecidas en materia tributaria, las carnicerías estarán obligadas a documentar sus operaciones comerciales de acuerdo a las normas que establezca el I.NA.C., debiendo mantener la documentación correspondiente en el local de venta por el término mínimo de 24 (veinticuatro) meses.

Lo dispuesto en la presente Reglamentación es sin perjuicio de las facultades que correspondan al I.NA.C. o a las Intendencias Municipales conforme a su respectivo régimen legal.

#### 4. CARACTERÍSTICAS DE LOS LOCALES

##### 4.1. Condiciones generales.

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

En función de las características del local y del volumen de ventas, el I.NA.C. o las Intendencias Municipales en su caso, podrán exigir accesos independientes para el público y la mercadería.

Definiciones.

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

Área de trabajo: Se define como área de trabajo aquella destinada a las operaciones de troceado (preparación de los cortes), comprendiendo lugares de desplazamiento del personal, mesas de trabajo, exhibidores y mostradores de atención al público.

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

Anexo al local de ventas y comunicado con el mismo de forma indirecta, existirá un gabinete higiénico que deberá contar como mínimo, con un duchero, un lavatorio amplio y un inodoro. El comercio contará además con un vestuario con comodidades para el personal.

Las disposiciones anteriormente explicitadas, podrán sufrir adaptaciones en los casos de carnicerías instaladas en mercados y supermercados, estando el I.NA.C. o las Intendencias Municipales en su caso facultados a autorizar las mismas.

##### 4.2. Áreas máximas y mínimas exigidas para los salones de venta de los comercios de carnicería, de acuerdo con el tipo de producto a comercializar.

###### 4.2.1. Carnicería de expendio.

Se establece para el local de ventas, un área mínima de 26 m<sup>2</sup> (veintiséis metros cuadrados) comprendiendo un mínimo de 18 m<sup>2</sup> para el área de trabajo.

###### 4.2.2. Carnicería de corte.

Se establece para el local de ventas un área mínima de 30 m<sup>2</sup> (treinta metros cuadrados) comprendiendo un mínimo de 20 m<sup>2</sup> para el área de trabajo.

###### 4.2.3. Comercio de venta de carne de ave exclusivamente. (Pollerías).

Se establece para este comercio, un área mínima de 26 m<sup>2</sup> (veintiséis metros cuadrados para el local de ventas), comprendiendo un mínimo de 18 m<sup>2</sup> para el área de trabajo.

Cuando no se realicen en este comercio operaciones de troceado, desosado, etc., el área podrá reducirse a 20 m<sup>2</sup> (veinte metros cuadrados) debiendo tener el área de trabajo un mínimo de 12 m<sup>2</sup>.

#### 4.2.4. Sectores de venta anexos al de carnicería.

Las carnicerías de expendio podrán anexar los siguientes sectores:

a) sector de venta de productos cárnicos chacinados (con fraccionamiento de los productos).

b) sector de venta de productos cárnicos envasados.

Las Carnicerías de Corte podrán anexar los siguientes sectores:

a) sector de venta de cortes cárnicos envasados.

b) sector de venta de productos cárnicos chacinados, (con fraccionamiento de los productos).

c) sector de los productos cárnicos envasados.

d) sector de venta de productos no cárnicos envasados.

e) sector de elaboración de productos cárnicos frescos no embutidos.

f) sector de cocción.

Las pollerías podrán anexar un sector de cocción de aves. La venta de otros productos será reglamentada por el I.NA.C.

##### 4.2.4.1. Sector de venta de cortes y productos cárnicos envasados.

Para este sector, no se exige mayor área.

##### 4.2.4.2. Sector de venta de productos cárnicos chacinados.

Cuando se comercialicen productos cárnicos chacinados fraccionados, se destinará para ello un sector claramente delimitado. Para este sector se exige un área de trabajo mínima complementaria de 2 m<sup>2</sup>.

##### 4.2.4.3. Sector de venta de productos no cárnicos.

Cuando se comercialicen productos no cárnicos, se destinará para ello un sector claramente delimitado. Para este sector se exige un área de trabajo mínima complementaria de 2 m<sup>2</sup>. El área de trabajo destinada a la venta de productos no cárnicos no podrá superar el 25% (veinticinco por ciento) de la superficie del área de trabajo total.

##### 4.2.4.4. Sector de elaboración de frescos no embutidos.

Cuando se elaboren productos cárnicos frescos no embutidos, se destinará para ello un sector claramente delimitado y que estará a su vez comunicado visualmente con el sector de público. Este sector deberá contar con un área de trabajo mínima de 3 m<sup>2</sup> (tres metros cuadrados) pero no mayor de 20 m<sup>2</sup>. (veinte metros cuadrados).

##### 4.2.4.5. Sector de cocción.

Para este sector se destinará un área mínima complementaria de 4 m<sup>2</sup> con las instalaciones adecuadas, no debiendo superar el 15% del área total.

##### 4.2.4.6. Tolerancias.

El I.NA.C. o las Intendencias Municipales en su caso, podrán admitir otras dimensiones de los sectores no contempladas en los numerales anteriores, siempre que se asegure el mantenimiento de una operativa adecuada.

#### 4.2.5. Carnicerías en comercios con modalidad de venta de autoservicio.

Los comercios con modalidad de venta de autoservicio (supermercados) con una superficie mayor o igual a los 200 m<sup>2</sup> en su local de ventas, que cuenten con

autorización previa de la Intendencia Municipal correspondiente, podrán vender carne y productos cárnicos, de acuerdo con la presente reglamentación. Cuando el comercio de autoservicio opte por las instalaciones de una carnicería de corte, deberá destinar para ésta un área de trabajo mínima de 20 m<sup>2</sup>.

Esta área estará perfectamente delimitada y no se vinculará directamente con ningún sector de venta de productos no cárnicos.

Cuando el comercio de autoservicio opte por la instalación de una carnicería de expendio, deberá destinar para ésta un área mínima de 18 m<sup>2</sup>.

#### 4.2.5.1. Cámaras refrigeradas.

Las cámaras o unidades refrigeradas que sirvan a la carnicería se vincularán directamente con ésta y su uso estará reservado a carne y productos cárnicos. A su vez no se admitirá almacenar carne en cámaras o unidades refrigeradas destinadas a otros productos no cárnicos.

#### 4.2.5.2. Ingreso de la carne.

El ingreso de la carne se realizará a través de locales o pasajes con características constructivas y terminaciones similares a las exigidas para las carnicerías.

Cuando se trate de corredores o pasajes, éstos tendrán un ancho no menor a un 1,20 m (un metro con veinte centímetros) y se mantendrán en perfectas condiciones de higiene.

El ingreso de la carne no será simultáneo con el ingreso de productos de otra índole.

El andén de descarga contará con un alero de protección.

#### 4.2.5.3. Cadena de frío.

El mantenimiento de la cadena de frío deberá estar asegurado en todo el circuito, tanto por el comercio proveedor de los productos como por el comercio de autoservicio.

### 4.3. Características constructivas.

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

#### 4.3.1. Paredes.

Las paredes serán revestidas hasta una altura mínima de 2 m, con azulejos, cerámicas, acero inoxidable u otro material aprobado por el I.NA.C. o las Intendencias Municipales en su caso y que deberá ser liso, fácilmente lavable, de fácil desinfección, resistente a los ácidos grasos y de color claro.

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

#### 4.3.2. Pisos.

Serán de material impermeable, no porosos, de fácil limpieza y desinfección, resistente a los impactos y a los ácidos grasos, aprobados por el I.NA.C. o por las Intendencias Municipales en su caso, con una pendiente de 1,5% al 2% hacia la o las bocas de desagüe.

#### 4.3.3. Techos.

Podrán ser de hormigón armado, chapa metálica, materiales cerámicos u otro material aprobado por el I.NA.C. o por las Intendencias Municipales en su caso que protejan adecuadamente de los factores climáticos.

La altura mínima de los locales será de 3 m (tres metros).

#### 4.3.4. Cielorrasos.

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

#### 4.3.5. Aberturas.

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

#### 4.4. Ventilación e iluminación.

Los locales serán acondicionados de forma tal que la ventilación de los mismos quede asegurada. Donde existan equipos productores de calor o vapor, se instalarán facilidades para que éstos no constituyan un factor de alteración.

Las paredes, cielorraso y estructuras superiores de estos locales, deberán mantenerse libres de humedad y condensación, de forma tal de evitar el goteo y la contaminación de los productos.

Los sectores destinados al troceado, exposición y venta de carne y productos cárnicos, deberán contar con iluminación adecuada - natural o artificial - no debiendo ésta alterar los colores naturales del producto.

A su vez deberán contar con protecciones inastillables.

#### 4.5. Instalaciones sanitarias.

##### 4.5.1. Abastecimiento de agua.

En todos los locales a que se refiere la presente reglamentación, deberá usarse agua potable proveniente de la red de distribución de O.S.E.. Toda otra fuente de abastecimiento de agua deberá contar con la aprobación del I.NA.C. o de las Intendencias Municipales en su caso. Todo local comercial que cuente con depósito de agua, está obligado a realizar la limpieza del mismo cada 6 (seis) meses ajustándose a las condiciones que establezca el I.NA.C. o las Intendencias Municipales en su caso.

##### 4.5.2. Evacuación.

La instalación sanitaria deberá cumplir con las siguientes condiciones particulares:

a) permitir la rápida evacuación de los líquidos y sólidos en suspensión.

b) impedir el pasaje de olores y roedores a través de la red de evacuación.

Desagües de equipos:

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

### 5. LOCALES Y EQUIPOS FRIGORÍFICOS

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

#### 5.1. Definiciones.

##### 5.1.1. Locales y equipos frigoríficos.

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

##### 5.1.2. Cámara de conservación de productos enfriados.

Se entiende por cámara de conservación de productos enfriados al recinto que contando con equipamiento frigorífico adecuado puede conservar los productos almacenados en él, a una temperatura que oscila entre +2° C y +5° C.

##### 5.1.3. Cámara de conservación de productos congelados.

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



Cuando sea necesario conservar productos que han sido congelados a temperaturas menores, por ejemplo a  $-18^{\circ}\text{C}$ , se dispondrá de cámaras de conservación o unidades que mantengan dichas temperaturas.

## 5.2. Características constructivas de las cámaras frigoríficas y del equipamiento.

Las características constructivas de las cámaras y del equipamiento de refrigeración serán determinadas por el I.N.A.C., quien deberá reglamentar este aspecto.

## 6. EQUIPAMIENTO

### 6.1. Mesas.

Las mesas y mostradores tendrán la parte superior de material liso, de color claro, de fácil limpieza, resistente a los ácidos grasos. Podrán tener en uno de sus lados una faja de madera desmontable, sin pintar, con un ancho no mayor de 30 cm.

### 6.2. Lavamanos.

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

### 6.3. Lavado de útiles.

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

### 6.4. Residuos.

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

### 6.5. Rieles y gancheras.

Los rieles y las gancheras serán de materiales inoxidables o hierro pulido, exentos de toda pintura.

### 6.6. Insectocutores.

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

### 6.7. Sierras.

Las sierras serán manuales o mecánicas construidas en materiales de fácil limpieza.

### 6.8. Estantes, bandejas, etc.

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

## 7. CONDICIONES DE HIGIENE Y OPERACIÓN

7.1. Todos los locales y operaciones estarán diseñados y construidos de forma tal que permitan una correcta instalación del comercio.

7.2. Los establecimientos deberán funcionar en perfectas condiciones de higiene. La limpieza de los locales del equipamiento y las herramientas de trabajo se realizará toda vez que sea necesario y por lo menos una vez al día.

- 7.3. Los locales y demás implementos de carnicería serán mantenidos en perfecto estado de conservación.
  - 7.4. Es obligatorio adoptar todas las medidas tendientes a evitar la existencia de malos olores, polvo, hollín o humo.
  - 7.5. Es obligatorio adoptar medidas de lucha contra insectos y roedores. Los productos químicos y técnicas aplicadas al control de insectos y roedores, deberán contar con la aprobación de los organismos competentes.
  - 7.6. La carne podrá permanecer a temperatura ambiente, sólo el tiempo necesario para su troceado. Sólo se permitirá la exhibición de carcasas, cuartos, trozos, cortes, etc., cuando estén aislados del público y a una temperatura inferior o igual a +7° C medidos en la parte más profunda de las masas musculares.  
Las vitrinas refrigeradas contarán con:
    - a) un termómetro ubicado en un lugar visible al público.
    - b) una protección de plástico transparente o vidrio templado que impida el contacto del público con la carne.Los mostradores de atención al público deberán contar con una protección similar a la establecida por el literal b) para las vitrinas refrigeradas.  
El I.NA.C establecerá el plazo para la entrada en vigencia de estas disposiciones.
  - 7.7. Los materiales que se empleen para envasar o envolver los productos alimenticios que se expendan en las carnicerías serán aptos para estar en contacto con alimentos. No se admitirán materiales de segundo uso ni las bolsas o láminas fabricadas con polietileno u otros plásticos recuperados.
  - 7.8. El personal destinado a los comercios de carnicería, cualquiera sea su función o actividad, deberá poseer el carné de salud en vigencia, expedido por las autoridades competentes. Dicho personal deberá hallarse en todo momento en correctas condiciones de higiene, debiendo usar ropa de color claro (traje o delantales y gorro) en perfecto estado de limpieza y conservación.
- ## 8. AUTORIZACIONES ESPECÍFICAS
- 8.1. Ventas de productos cárnicos chacinados.
    - 8.1.1. Las carnicerías podrán vender productos chacinados sin fraccionar o fraccionados envasados herméticamente, provenientes de establecimientos habilitados sin que medie autorización expresa para ello.
    - 8.1.2. Los productos chacinados no podrán tener contacto con la carne. Se deberán mantener convenientemente separados y se contará para éstos con unidades refrigeradas, vitrinas, gancheras, etc., independientes de las utilizadas para carne.
    - 8.1.3. Cuando sea necesario el fraccionamiento, se dispondrá de un sector independiente de la carnicería de acuerdo con lo indicado en el numeral 4.2.3.2., donde se instalarán: la cortadora de fiambres, la balanza y el lugar de empaque.
  - 8.2. Venta de cortes envasados.
    - 8.2.1. Podrán vender cortes envasados todas las carnicerías habilitadas por el I.NA.C. en Montevideo y por las Intendencias Municipales respectivas en el interior del país.
    - 8.2.2. Los cortes provendrán de establecimientos habilitados y estarán rotulados de acuerdo con lo establecido en el Decreto N° 141/992, de 2 de abril de 1992.
    - 8.2.3. Queda prohibido el fraccionamiento de los cortes envasados o su reenvasado.
  - 8.3. Venta de productos no cárnicos.
    - 8.3.1. Las carnicerías habilitadas dentro del territorio nacional podrán vender al público, además de las carnes, menudencias y productos cárnicos, los productos no cárnicos que autorice el I.NA.C..
    - 8.3.2. Queda prohibido el fraccionamiento de los productos no cárnicos que se comercialicen en la carnicería.

- 8.3.3. Los productos cuya venta se autorice, deberán provenir de establecimientos autorizados por los organismos públicos competentes y cumplir los requisitos a que se refieren los siguientes numerales.
- 8.3.4. En caso de productos importados deberán contar además, con las correspondientes autorizaciones.
- 8.3.5. Los productos deberán estar envasados herméticamente y rotulados de acuerdo con lo establecido por el Decreto N° 141/992, de 2 de abril de 1992.
- 8.3.6. La temperatura de conservación de los productos cuya venta se autoriza, deberá mantenerse acorde a los rangos indicados en el rótulo o etiqueta, en todas sus etapas de comercialización.
- 8.3.7. En ningún caso, se podrá congelar alimentos que se han recibido enfriados ni descongelar alimentos que se han recibido congelados.
- 8.3.8. La exhibición de productos no cárnicos enfriados se realizará en unidades refrigeradas diferentes de las que se emplean para carnes y menudencias, de modo de asegurar que no se interfiera con la operativa de la carne.
- 8.3.9. En ningún caso se permitirá almacenar productos de otro origen, envasados o no, en la misma cámara de enfriado que se destina al almacenamiento de la carne. Para aquellos productos que necesiten refrigeración (enfriados entre +2° C y +5° C) deberá contarse con un local o unidad refrigerada independiente.
- 8.3.10. Se admite el almacenamiento conjunto de productos alimenticios congelados, a temperaturas menores o iguales a -12° C, en una misma unidad, siempre que éstos se mantengan convenientemente separados y que su identificación y manejo no implique excesiva manipulación y riesgo de deterioro de los envases.
- 8.3.11. Se admitirá en la zona de público la instalación de góndolas, vitrinas refrigeradas o vitrinas de congelado para autoservicio, siempre que se cuente con espacio suficiente y que estas unidades no afecten el normal funcionamiento de este sector.
- 8.3.12. El manejo de los productos estará a cargo de personal diferente del que manipule la carne.
- 8.3.13. Cuando el local de carnicería no cuente con entrada independiente para el acceso de la carne, se evitará el ingreso simultáneo de carne o productos de otra índole.
- 8.3.14. En ningún caso se permitirá la acumulación excesiva o desordenada de productos alimenticios dentro del comercio. Tampoco se admitirá la acumulación de envases (cajones, cajas, etc.) dentro del local de ventas.
- 8.4. Elaboración de productos cárnicos frescos no embutidos.

#### 8.4.1. Alcance.

El presente numeral se aplica a carnicerías que elaboran productos frescos no embutidos, con venta directa al público en la propia carnicería. Se permitirá la elaboración de productos frescos no embutidos a aquellas carnicerías que cumplan con lo establecido en los numerales siguientes.

#### 8.4.2. Definiciones.

Se define como producto fresco, aquellos productos elaborados en base a carne o carne y vísceras, provenientes de animales aptos para el consumo humano, con el agregado o no de vegetales, productos lácteos, huevos cocidos, aditivos y sin ningún proceso posterior a su preparación y armado.  
No se incluye en esta definición la preparación de embutidos, hamburguesas ni productos elaborados en base a carnes picadas.

#### 8.4.3. Ingredientes no cárnicos.

Los productos no cárnicos ingresarán a la carnicería ya preparados y acondicionados para ser incorporados a las carnes. Los productos no cárnicos deberán provenir de establecimientos habilitados por la autoridad competente.

#### 8.4.4. Características del sector de elaboración.

Para la elaboración de estos productos se deberá contar con un sector claramente delimitado, al cual se tendrá acceso visual desde el local de ventas. Este sector será cerrado con tabiques, muros o mamparas hasta una altura mínima de 2,20 m. (dos metros veinte centímetros) y contará con una ventana que permitirá visualizar el sector desde la zona de público. La sala de elaboración tendrá un área mínima de 3 (tres) m<sup>2</sup> y un máximo de 20 (veinte) m<sup>2</sup>.

#### 8.4.5. Equipamiento.

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

#### 8.4.6. Agua caliente.

Toda carnicería que elabore productos frescos, deberá contar con un sistema de generación de agua caliente en volumen acorde a la producción.  
La fuente de energía empleada en el sistema de producción de agua caliente, no deberá generar contaminación en las áreas de proceso.

#### 8.5. Cocción.

8.5.1. Las carnicerías podrán disponer en sus locales de venta, de un sector de cocción de carne o productos cárnicos, ajustado a las normas que se establecen a continuación.

8.5.2. Además del equipo de cocción, el sector contará con una mesada específica para el troceo y expedición y un sistema de extracción de vapores, humos y olores, de acuerdo con lo establecido en el numeral 4.

8.5.3. El I.NA.C. reglamentará la instalación de este sector, debiendo en todos los casos asegurar el correcto funcionamiento de la carnicería.

Art. 2º. - Las normas referidas en el artículo anterior sustituyen a la Sección 2 del Capítulo 10 del Reglamento Bromatológico Nacional, sobre carnicerías, aprobado por Decreto N° 315/94 de 5 de julio de 1994.

Art. 3º. - Comuníquese, etc.. - **LACALLE HERRERA - GONZALO CIBILS - DANIEL HUGO MARTINS - MIGUEL ÁNGEL GALÁN - GUILLERMO GARCÍA COSTA.**

