



Carnicerías y Locales de venta de carnes y derivados










MARCO DE REFERENCIA DE INFRACCIONES Y SANCIONES DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES CARNICERÍAS Y LOCALES DE VENTA DE CARNES Y DERIVADOS




En la planilla que verá a continuación, **hemos simplificado** un conjunto de indicaciones que le ayudarán a **comprender el nuevo marco regulatorio**, las condiciones de funcionamiento a preservar **y también**, aclaran qué **sanciones** pueden esperarse **en caso de cometer infracciones** a lo largo del proceso. (Fuente normativa: Decreto 249/024 y Resolución de INAC #24/150)

VENTA AL PÚBLICO			
 Descripción y fundamento	 Graduación	 Sanción	
		Multa (U.R.)	Adicionalmente
OPERAR SIN HABILITACIÓN Garantizar que todos las carnicerías y los locales de venta de carnes y derivados cumplen con los requisitos de habilitación contribuyendo a la protección de la salud pública y promoviendo la competencia justa en el sector.	Leve: <ul style="list-style-type: none"> Habilitación vencida Sin habilitación del sector en caso de carnicerías 	25	Se podrá comisar la mercadería del sector o sanción económica de estimación ficta
	Media: <ul style="list-style-type: none"> Sin habilitación Habilitación que no está a nombre de quien explota el recurso 	50	Se podrá comisar la mercadería o sanción económica de estimación ficta. Se podrá hacer el comiso secundario (utensilios, enseres, equipamiento, demás implementos)
	Grave: <ul style="list-style-type: none"> Con habilitación suspendida 	75	Comiso de carnes y derivados o sanción económica de estimación ficta Comiso secundario (utensilios, enseres, equipamiento, y demás implementos)
FALTA DE HIGIENE La higiene es crucial para prevenir la contaminación de las carnes y derivados, y por ende, para proteger la salud de los consumidores. Cumplir con estándares de limpieza reduce el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.	Leve: <ul style="list-style-type: none"> Falta de higiene en hasta dos puntos de control (equipamiento e infraestructura): vitrina, cámara, paredes, techo, rieles, utensilios, maquina, etc. 	25	Se podrá comisar la mercadería o sanción económica de estimación ficta
	Media: <ul style="list-style-type: none"> Falta de higiene en más de dos puntos de control (equipamiento e infraestructura): vitrina, cámara, paredes, techo, rieles, utensilios, maquina, etc. 	55	Se podrá comisar la mercadería o sanción económica de estimación ficta Se podrá proceder a la suspensión de las actividades hasta que se subsane la falta de higiene constatada
	Grave: <ul style="list-style-type: none"> Falta de higiene generalizada Presencia de plagas o animales 	110	Comiso de carnes y derivados o sanción económica de estimación ficta Suspensión de las actividades hasta que se subsane la irregularidad constatada

<p>PUESTA EN PELIGRO DE LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO</p> <p>El cumplimiento con las temperaturas de almacenamiento y condiciones adecuadas evita el deterioro y la contaminación de los productos, contribuyendo a que los consumidores reciban carnes y derivados seguros para el consumo.</p>	<p>Leve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del producto por fuera de lo permitido (hasta 3° Celsius por arriba de la máxima) 	30	Se podrá comisar la mercadería o sanción económica de estimación ficta
	<p>Media:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del producto por fuera de lo permitido (más de 3° Celsius por arriba de la máxima) • Fecha de vencimiento expiró • Carne o derivados que no mantiene la cadena de frío • Coexistencia no permitida • Almacenamiento acumulado, desordenado o en conjunto con productos no autorizados • Contaminación cruzada • Alterar las condiciones de almacenamiento requeridas 	60	Comiso de la mercadería o sanción económica de estimación ficta
	<p>Grave:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Propiedades organolépticas alteradas • Presencia de aditivos o conservantes no autorizados 	120	Comiso de la mercadería o sanción económica de estimación ficta
<p>INCUMPLIMIENTO EN LA EXHIBICIÓN DE LA HABILITACIÓN</p> <p>La visibilidad de la habilitación contribuye a dar confianza a los consumidores sobre la legalidad y control del establecimiento, y facilita el trabajo de fiscalización.</p>		20	Se otorgará plazo para cumplir con la obligación
<p>TENENCIA DE CARNE PICADA FUERA DE LOS PARÁMETROS PERMITIDOS</p> <p>Controlar la calidad de la carne picada contribuye a prevenir el uso de ingredientes no permitidos o de baja calidad que podrían ser dañinos para la salud.</p>	<p>Leve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exceso de grasa o condimentada 	25	Comiso de la mercadería o sanción económica de estimación ficta
	<p>Media:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presencia de restos orgánicos no cárnicos o menudencias no autorizadas 	45	Comiso de la mercadería o sanción económica de estimación ficta
	<p>Grave:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presencia de especies no autorizadas • Aditivos y conservantes 	90	Comiso de la mercadería o sanción económica de estimación ficta



INFRACCIONES GENERALES

 Descripción	 Graduación	 Sanción	
		Multa (U.R.)	Adicionalmente
TENENCIA DE CARNE Y/O DERIVADOS SIN DOCUMENTACIÓN COMERCIAL Y/O SIN IDENTIFICACIÓN QUE ACREDITE SU ORIGEN La trazabilidad de los productos cárnicos contribuye a asegurar su procedencia, minimizando riesgos de comercialización de carne ilegal y productos de origen dudoso.	Leve: • Hasta 25 kilogramos	35	Comiso de carnes y derivados
	Media: • De 26 kilogramos hasta 150 kilogramos	70	Comiso de carnes y derivados
	Grave: • Más de 150 kilogramos	140 + 2 U.R. por cada 10 kilogramos o fracción	Comiso de carnes y derivados o sanción económica de estimación ficta
NO SUBSANAR OBSERVACIONES DE INAC EN TIEMPO Y FORMA El cumplimiento con las observaciones contribuye a garantizar que los establecimientos adopten medidas correctivas necesarias para operar bajo las normas vigentes, asegurando el mantenimiento de estándares sanitarios y de calidad. Las medidas correctivas deberán ser subsanadas en el plazo otorgado o de lo contrario se le aplicará la presente infracción.	Leve: • A determinar por el personal de INAC en el informe de inspección	10	-
	Media: • A determinar por el personal de INAC en el informe de inspección	40	-
	Grave: • A determinar por el personal de INAC en el informe de inspección	60	Se podrán suspender las actividades hasta que se subsane la observación indicada en el informe de inspección
ENTORPECIMIENTO A LAS TAREAS INSPECTIVAS O AL CUMPLIMIENTO DE LAS FUNCIONES DEL INSTITUTO. Facilitar la labor de la actividad inspectiva de INAC contribuye a un monitoreo efectivo de las prácticas del sector cárnico, promoviendo la transparencia y cumplimiento normativo para el beneficio de todo el sector y los consumidores.	Leve: • Demoras injustificadas o reticencia para colaborar con el procedimiento	100	-
	Media: • Impedir la actividad inspectiva en carnicerías, locales de venta o vehículos	200	-
	Grave: • Impedir la actividad inspectiva en Establecimientos Habilitados por el MGAP • Impedir la actividad inspectiva en recintos informales	500	Según e caso proponer al MGAP la inhabilitación total o parcial, temporal o definitiva (art. 20 literal A) o notificarlo



INFRACCIONES

¿Cómo se detectan las infracciones?

Las infracciones se pueden detectar de dos maneras:

En el lugar: Cuando se constata una presunta infracción de forma directa, se emite un Acta de constatación de los hechos que detalla la norma que se incumple y los hechos relevantes. En este momento, la persona involucrada tiene la oportunidad de realizar sus primeros descargos.

Para constatar posibles infracciones el INAC podrá solicitar cuando sea necesario el apoyo de la fuerza pública para el cumplimiento de las tareas.

Mediante sistemas de información: INAC también puede identificar infracciones a través de información propia o de otras instituciones. Por ejemplo, si no se presenta una declaración jurada o si el Sistema Automatizado de Tipificación (SAT) detecta irregularidades mediante monitoreo de imágenes. Asimismo, el INAC tiene convenios con la Policía Caminera y el Ministerio de Transporte y Obras Públicas (MTO) quienes informarán al Instituto cuando detecten la circulación vehículos no autorizados y con ello se podrán aplicar sanciones por el INAC.

Comunicaciones y descargos:

El infractor deberá constituir un **domicilio electrónico** para todas las comunicaciones.

Una vez notificado, el presunto infractor tendrá **10 días hábiles** para presentar descargos por escrito.

Importante:

En el escrito de descargos, el infractor deberá constituir un domicilio electrónico, si no lo hizo antes.

En los descargos podrán realizar las defensas correspondientes argumentando lo sucedido y presentando la documentación necesaria



SANCIONES

INAC puede imponer distintas sanciones dependiendo de la infracción:

El valor de 1 U.R. a la fecha de esta comunicación es de \$1.744 (Enero 2025), y que el valor de la U.R será de acuerdo al valor actualizado al momento de notificarse la infracción.

Multas:

- Las multas se calculan en **Unidades Reajustables (UR)** y generan **intereses** si no se pagan a tiempo, a calcularse día a día.
- Si el infractor paga dentro de los **primeros 10 días** de la notificación, podrá obtener una **exoneración del 20% del monto de la multa**.

Comiso:

- Dependiendo de la gravedad de la infracción, INAC podrá realizar **comiso primario (mercadería) o secundario (vehículos, enseres, utensilios, equipamiento, etc.)**.

OTRAS SANCIONES

Ante algunos incumplimientos menores el INAC podrá otorgar un plazo para subsanar la falta antes de aplicar una sanción.

CÁLCULO DE LA MULTA

El INAC cuenta con un **Registro de Antecedentes**, de carácter público, donde constarán los infractores, las infracciones imputadas y sanciones impuestas.

Este registro se utiliza para calcular el valor de nuevas multas y promover una conducta responsable. Las sanciones pueden incrementarse en función de los antecedentes del infractor:

1. **Infracciones similares en 5 años:** Incremento del 50% por cada infracción.
2. **Infracciones de diferente naturaleza en 3 años:** Incremento del 30% por cada infracción.
3. **Conducta reiterada:** Podrán considerarse

períodos de tiempo más prolongados, cuando los antecedentes pongan de manifiesto una conducta contumaz o un sistemático desconocimiento de las obligaciones por parte del infractor, con un incremento adicional del 20%.

La colaboración del presunto infractor y su carácter de primario en todo el procedimiento podrá considerarse como un atenuante.

REGISTRO ÚNICO NACIONAL DE EMPRESAS CÁRNICAS

Se debe estar inscripto en el Registro Único Nacional de Empresas Cárnicas (RUNEC), facultándose al INAC a tener un registro actualizado y preciso de todas las empresas y sus integrantes que operan en la cadena de valor de las carnes y derivados.

Este control es esencial para garantizar el cumplimiento de la normativa, la transparencia, la competitividad y la seguridad alimentaria en la industria cárnica uruguaya. Es responsabilidad de las empresas mantener actualizado su registro a los efectos mantener los estándares mencionados.

UN PROCEDIMIENTO TRANSPARENTE Y GARANTISTA

El proceso sancionatorio de INAC garantiza que todas las personas tienen la oportunidad de hacer sus descargos y en situaciones menores tienen la oportunidad de corregir su conducta antes de que se apliquen sanciones definitivas. A través de medidas como la notificación clara y el acceso a antecedentes, INAC busca fomentar la transparencia, la responsabilidad y el cumplimiento de la normativa en toda la cadena cárnica y aspira a generar los estímulos necesarios para que los agentes adopten las conductas adecuadas y este marco sancionatorio sea mínimamente aplicado.

