

DECRETO 110/995 DE 24 DE FEBRERO DE 1995.

Apruébanse normas para la Habilitación y funcionamiento de carnicerías.

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Ministerio de Economía y Finanzas

Ministerio de Industria, Energía y Minería

Ministerio de Salud Pública

Montevideo, 24 de febrero de 1995

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 15.065, 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;

ATENTO: a lo preceptuado por el decreto-ley Nº 15.065, 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. Plazo de regularización.

- 3.1.4. Ampliación o reforma en comercios de carnicerías.
- 3.2. Inscripción de las carnicerías del 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. Sierras.
- 6.8. 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 Nº 15.605 de 27 de julio de 1984, este último en la redacción dada por el art. 194 de la Ley Nº 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 m² (veintiséis metros cuadrados) comprendiendo un mínimo de 18 m² para el área de trabajo.

4.2.2. Carnicería de corte.

Se establece para el local de ventas un área mínima de 30 m² (treinta metros cuadrados) comprendiendo un mínimo de 20 m² 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 m² (veintiséis metros cuadrados para el local de ventas), comprendiendo un mínimo de 18 m² para el área de trabajo.

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

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 m².

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 m². 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 m² (tres metros cuadrados) pero no mayor de 20 m². (veinte metros cuadrados).

4.2.4.5. Sector de cocción.

Para este sector se destinará un área mínima complementaria de 4 m² 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 m² 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 m².

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 m².

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 construidos 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.N.A.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.N.A.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° 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.NA.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 e instalaciones estarán diseñados y construidos de forma tal que permitan una correcta operación 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 expidan 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 4.2.4.2., 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 Nº 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 Nº 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 +2º C y +5º 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 -12º 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 preparada y acondicionada 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 un 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) m² y un máximo de 20 (veinte) m²

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.N.A.C. reglamentará la instalación de este sector, debiendo en todos los casos asegurar el correcto funcionamiento de la carnicería.

Artículo 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 Nº 315/94 de 5 de julio de 1994.

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

Montevideo, 13 de octubre de 1998

VISTO: El reglamento para habilitación y funcionamiento de carnicerías aprobado por el dto. N°110/95 de 24 de febrero de 1995 y la Resolución 169/95 del I.N.A.C. de 24 de noviembre de 1995.

CONSIDERANDO: La conveniencia de definir algunas modificaciones a las normas reglamentarias referentes a la venta de productos no cárnicos en carnicerías, dada la experiencia generada en los últimos dos años.

ATENTO: A lo dispuesto por los arts. 2º y 15º literal d) del Decreto-Ley 15.605 de 27 de julio de 1984 y consultada la Junta del Instituto

**EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES
R E S U E L V E**

1º) Apruébase la siguiente

**NORMA REGLAMENTARIA PARA LA VENTA DE
PRODUCTOS NO CÁRNICOS EN CARNICERÍAS**

1. ALCANCE DE LA NORMA

La presente Norma Reglamentaria se aplicará a carnicerías de corte que vendan productos no cárnicos, en todo el territorio nacional.

2. PRODUCTOS NO CÁRNICOS AUTORIZADOS

Se autoriza la venta exclusivamente de los siguientes productos no cárnicos:

- quesos envasados en origen
- mermeladas, jaleas y dulces de corte envasados en origen
- helados preelaborados y envasados
- otros derivados lácteos envasados enfriados
- productos alimenticios aptos para consumo humano envasados congelados
- huevos envasados en origen
- conservas y semiconservas (excepto enlatadas)
- condimentos y salsas envasadas (excepto enlatadas)
- masas envasadas (enfriadas) para elaboración de empanadas, tartas o similares
- pastas envasadas (enfriadas) en atmósfera modificada o al vacío
- bebidas en envases impermeables, flexibles, de cartón laminado.

Sólo se admitirá el fraccionamiento de quesos y dulces de corte, el que deberá realizarse en el sector de fraccionamiento de fiambres. Si éste no existe no se podrá fraccionar los productos no cárnicos indicados.

Para los helados se destinará una unidad térmica independiente, específica para este producto.

No se admitirá la venta de productos lácteos en envases tipo "Sachet".

Los huevos se recibirán envasados y se expenderán en el mismo envase, sin fraccionar. Se ubicarán dentro del local de forma tal que no exista posibilidad de contacto con la carne.

Se prohíbe expresamente su ubicación sobre mostradores o mesas de trabajo donde se manipula carne sin envoltura. En caso de ser huevos el único producto no cárnico a vender, no se requerirá autorización específica.

3. DISPOSICIONES GENERALES

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 2m². El área de trabajo destinada a productos no cárnicos no podrá superar el 25% (veinticinco por ciento) de la superficie del área de trabajo total.

Queda prohibido el fraccionamiento de los productos no cárnicos que se comercialicen en la carnicería, salvo lo indicado en el numeral 2 para los quesos y dulces.

Los productos cuya venta se autoriza, deberán provenir de establecimientos autorizados por los organismos públicos competentes.

En caso de productos importados deberán contar además, con las correspondientes autorizaciones.

Los productos deberán estar envasados herméticamente y rotulados de acuerdo a lo establecido por el Decreto 315/994 de 5 de julio de 1994 (Reglamento Bromatológico Nacional, ítems 1.4.1 a 1.4.45)

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.

En ningún caso se podrá congelar alimentos que se han recibido enfriados ni descongelar alimentos que se han recibido congelados.

La exhibición de productos no cárnicos 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.

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.

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.

Cuando se reciban productos a temperaturas de congelación de -18°C o inferiores, se deberá mantener la cadena de frío en todo momento para conservar los productos a la temperatura indicada por la planta elaboradora.

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.

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

Cuando el local de carnicería no cuente con entrada independiente para el acceso de la carne, se evitará el ingreso simultáneo de carne y de productos de otra índole.

En ningún caso se permitirá la acumulación excesiva o desordenada de productos alimenticios dentro del comercio. Tampoco se admitirá la acumulación de envases (cajas, cajones, etc.) dentro del local de ventas.

4. TRAMITACIÓN

Los comercios de carnicería que deseen vender productos no cárnicos, deberán presentar la solicitud correspondiente ante el I.NA.C., el cual, una vez comprobado el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas, procederá a su autorización.

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

Para su estudio, el interesado presentará planos y memorias de acuerdo con la Norma Reglamentaria de Tramitación. Incluirá con éstos, una lista de los productos para los cuales solicita autorización.

Las autorizaciones específicas serán renovadas en cada instancia de rehabilitación del comercio.

- 2º)** Las infracciones a la presente norma y a las disposiciones que reglamenta serán sancionadas de conformidad a lo establecido en el Capítulo V del Decreto-Ley N°15.605 de 27/07/84.
- 3º)** Derógase la Resolución N°. 169/95 del I.NA.C. de 24 de noviembre de 1995
- 4º)** Publíquese en la forma de estilo.

Firmado

Ing. Agr. Alfredo Rodríguez Seré
Vicepresidente
Instituto Nacional de Carnes

Montevideo, 24 de noviembre de 1995

VISTO: El reglamento para habilitación y funcionamiento de carnicerías aprobado por el dto.Nº110/95 de 24/02/95.

CONSIDERANDO: La conveniencia de aprobar las normas reglamentarias para su ejecución en lo referente a algunos aspectos formales a cumplir por las empresas.

ATENTO: A lo dispuesto por los arts. 2º y 15º literal d) del Decreto-Ley 15.605 de 27/07/84

**EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES
R E S U E L V E**

1º) Apruébase la siguiente

NORMA REGLAMENTARIA DE TRAMITACIÓN

1. PRESENTACIÓN DE PLANOS Y RECAUDOS TÉCNICOS DE CARNICERÍAS

1.1. En todo trámite que se realice para:

- habilitar, ampliar, reformar o regularizar un comercio de carnicería en el departamento de Montevideo;
- solicitar autorización específica para un sector anexo al de carnicería (productos chacinados con fraccionamiento, productos no cárnicos, elaboración de frescos no embutidos, cocción) en todo el territorio nacional;

deberá presentarse ante el I.NA.C. planos y memorias, en dos ejemplares, de acuerdo a lo establecido en los numerales siguientes:

1.1.1. Plano o planos realizados a escala 1:50 (fotocopias o copias heliográficas en papel ozalid) donde se incluirán planta o plantas del local de ventas y dos cortes (uno en sentido transversal y otro en sentido longitudinal) debidamente acotados, indicándose todos los locales y sectores que componen el comercio de 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 definidos en el Numeral 4.1 de las Normas para la Habilitación de Funcionamiento de Carnicerías aprobadas por decreto Nº110/95 de 24/02/95.
Se incluirán en los planos todos los detalles y aclaraciones que sean necesarias para una cabal comprensión del proyecto.

También se indicarán en los planos la totalidad de las instalaciones y equipamiento como por ejemplo: mesas de trabajo, mostradores, unidades conservadoras, 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.

1.1.2. 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 el local de ventas explicitando tipo y dimensiones de los mismos.

1.1.3. Se indicará la fuente de abastecimiento de agua potable y si se cuenta con depósito de agua. Se marcará en 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 O.S.E., se deberá indicar en plano y memoria particulares, el origen de la fuente de abastecimiento y todos los detalles y aclaraciones que permitan una evaluación cabal de dicha fuente y su distribución.

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

- Número de habilitación del comercio otorgado por I.NA.C. (cuando se trate de un local existente y lo hubiera).
- Nombre del Propietario o Razón Social.
- Dirección.
- Sección Policial.
- Fecha de presentación.
- Escala.
- Nombre del Técnico responsable, cuando lo hubiera.
- Firma y aclaración de firma del propietario o de persona habilitada a tales efectos.

Sobre dicho rótulo se dejará un recuadro libre de 90 mm. de ancho por 50 mm. de alto para uso exclusivo del I.NA.C.

1.1.5. Conjuntamente con los planos se presentarán Memoria Descriptiva de las operaciones a realizar, Memoria Constructiva del local, Planilla de Locales con detalle de materiales empleados y terminaciones y Planilla de Equipamiento Frigorífico (estas dos 'ultimas planillas según modelo a suministrar por el I.NA.C.).

1.2. Para el caso de comercio con modalidad de venta de autoservicio, se deberá presentar:

1.2.1. Plano o planos realizados a escala 1:100 (fotocopias o copias heliográficas en papel ozalid) de la planta general del comercio con modalidad de venta de autoservicio y dos cortes (uno longitudinal y otro transversal) debidamente acotados donde se indicará:

- Zona de descarga de la carne.
- Sectores por los cuales accede la carne a las cámaras de carnicería.
- Ubicación del sector de carnicería y su vinculación con el resto de los sectores y locales del comercio.
- Servicios higiénicos, vestuarios y demás comodidades para el personal de carnicería.

- Cámaras de carnicería.

1.2.2. Plano o planos del sector carnicería a escala 1:50 (fotocopias o copia heliográfica en papel ozalid) y demás requisitos de acuerdo a lo establecido en los numerales 1.1.1., 1.1.2., 1.1.3., 1.1.4. y 1.1.5..

1.3. Para el caso de autorizaciones específicas para sectores de venta anexos al de carnicería, se delimitarán en la planta a escala 1:50, el área de trabajo, el sector de público y el sector o sectores de venta anexos para los cuales se pide autorización.

2. ESPECIFICACIÓN DE TRAMITES

2.1. Las carnicerías de corte o de expendio, instaladas o que se instalen en el Departamento de Montevideo, tanto en local exclusivo como dentro de un comercio de autoservicio, deberán tramitar ante el I.NA.C.:

- las habilitaciones
- los cambios de titularidad
- las cesiones de cuotas de sociedades personales
- las modificaciones en el Directorio de las sociedades de capital
- las autorizaciones específicas
- las ampliaciones o reformas
- las regularizaciones
- las rehabilitaciones

A esos efectos, los interesados deberán seguir la siguiente tramitación:

2.2. Habilitaciones

En cumplimiento de lo establecido en el numeral 3.1 de las Normas para la Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías aprobado por el decreto N°110/95 de 24 de febrero de 1995, las carnicerías de corte o de expendio que se instalen en el Departamento de Montevideo deberán solicitar la habilitación correspondiente ante el I.NA.C., presentando ante la Mesa Unica de Trámites del Instituto:

- a) Constancia de la aprobación urbanística del local, expedida por la Intendencia Municipal de Montevideo. (original y copia)
- b) Plano a escala 1:50 (planta y cortes) y memoria descriptiva del local e instalaciones, de acuerdo con lo establecido en el numeral 1.de la presente Norma Reglamentaria de Tramitación.

Dichos recaudos serán estudiados por la Dirección de Ingeniería y Habilitación quien una vez aprobados notificará al interesado reintegrándole un juego de los mismos debidamente sellados y firmados.

Una vez aprobados los planos, el interesado deberá aportar a la Dirección de Ingeniería y Habilitación, la siguiente documentación:

- a) Cédula de Identidad del o de los titulares si es empresa unipersonal o sociedad personal y de los representantes de la firma si es sociedad de capital.
- b) Contrato Social o Estatuto inscripto en el Registro Público y General de Comercio si es persona jurídica.
- c) Libro de Actas u otra documentación que acredite las potestades del gestionante.

- d) Original y fotocopia de los formularios de inscripción en la Dirección General Impositiva y tarjeta del R.U.C.
- e) Original y fotocopia de los formularios de inscripción en el Banco de Previsión Social.
- f) Título de propiedad del local o contrato de alquiler a nombre de la empresa, con certificación de firmas.

Concomitantemente a la entrega de la documentación mencionada, el interesado deberá gestionar el Certificado de Vigencia (libre adeudo) referido al titular del comercio, ante las Direcciones de Asuntos Legales y Finanzas y Contabilidad.

La documentación aprobada será revisada por la Dirección de Ingeniería y Habilitación, quien en definitiva dará su aceptación a la misma, comunicando a la empresa que la carnicería está en condiciones formales de ser habilitada.

Cuando la empresa haya culminado los trabajos de instalación de la carnicería, solicitará la inspección final del local.

La Dirección de Ingeniería y Habilitación llevará a cabo la inspección final a efectos de verificar que el local y las instalaciones conciden con los planos y memorias oportunamente aprobados. Una vez constatado este extremo y habiendo sido emitido el Certificado de Vigencia (libre adeudo), la Dirección de Ingeniería y Habilitación estará en condiciones de sugerir a la Presidencia del I.NA.C. el otorgamiento de la Habilitación, la que tendrá una vigencia de tres años (*), expidiéndose la constancia correspondiente. Al mismo tiempo se efectuará la inscripción en el Registro Nacional de Carnicerías.

Obtenida la Habilitación, el establecimiento quedará en condiciones de iniciar la actividad.

2.3. Cambios de Titularidad

Todo cambio de titularidad que se realice en las carnicerías de corte o de expendio del Departamento de Montevideo, previsto en el numeral 3.1.1 de las Normas para la Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías, aprobadas por el Decreto N°110/995 de 24 de febrero de 1995, debe seguir el siguiente trámite:

- a) Dentro del plazo de 15 días de la toma de posesión del comercio, el nuevo titular de la carnicería debe comunicar a la Dirección de Ingeniería y Habilitación de I.NA.C. el cambio operado.
- b) Dentro del plazo de 60 días de operada la transferencia, el nuevo titular deberá presentar a esa Dirección la siguiente documentación:
 - Escritura de compraventa, compromiso de compraventa o cesión de compromiso de compraventa inscripto en el Registro Público y General de Comercio.
 - Cédula de Identidad del o los titulares si es empresa unipersonal o sociedad personal y de los representantes de la firma si es sociedad de capital.

(*) Modificado por resolución N° 13/96 del I.NA.C. de 12 de enero de 1996

- Contrato Social o Estatuto inscripto en el Registro Público y General de Comercio si es personal jurídica.
- Libro de Actas u otra documentación que acredite las potestades del gestionante.
- Original y fotocopia de los formularios de inscripción en la Dirección General Impositiva y tarjeta del R.U.C.

- Original y fotocopia de los formularios de inscripción en el Banco de Previsión Social.
- Título de propiedad del local o contrato de alquiler a nombre de la empresa, con certificación de firmas.

Concomitantemente a la entrega de la documentación mencionada, el nuevo titular o su representante deberá gestionar el Certificado de Vigencia (libre adeudo) referido al titular anterior y al nuevo titular, ante las Direcciones de Asuntos Legales y Finanzas y Contabilidad.

La documentación aportada será revisada por la Dirección de Ingeniería y Habilitación quien en definitiva dará su aceptación a la misma, elevando a la Presidencia del I.NA.C. la sugerencia de reconocimiento del cambio de titularidad así como la modificación correspondiente en el Registro Nacional de Carnicerías.

2.4. Cesiones de Cuotas

En base a lo establecido en el numeral 3.1.2 de las Normas para la Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías, aprobadas por el Decreto N°110/995 de 24 de febrero de 1995, las cesiones de cuotas de sociedades personales titulares de carnicerías de corte o de expendio ubicadas en el Departamento de Montevideo, deberán seguir el siguiente trámite:

- a) Dentro del plazo de 15 días a partir de la cesión de cuotas, el nuevo titular de la carnicería debe comunicar a la Dirección de Ingeniería y Habilitación del I.NA.C. el cambio operado.
- b) Dentro del plazo de 60 días de operada la cesión, el nuevo titular deberá presentar a esa Dirección la siguiente documentación:
 - Documento de Cesión de Cuotas inscripto en el Registro Público y General de Comercio.
 - Cédula de Identidad del o los nuevos titulares de cuotas.
 - Original y fotocopia de los formularios de Inscripción en la Dirección General Impositiva.
 - Original y fotocopia de los formularios de inscripción en el Banco de Previsión Social.

Concomitantemente a la entrega de la documentación mencionada, el nuevo titular de las cuotas o su representante deberá gestionar el Certificado de Vigencia (libre adeudo) referido al o los cedentes o cesionarios de la o las cuotas, ante las Direcciones de Asuntos Legales y Finanzas y Contabilidad.

La documentación aportada será revisada por la Dirección de Ingeniería y Habilitación quien en definitiva dará su aceptación a la misma, elevando a la Presidencia del I.NA.C. la sugerencia de reconocimiento de la o las cesiones de cuotas, así como la modificación correspondiente en el Registro Nacional de Carnicerías.

2.5. Modificaciones en el Directorio

Cuando se produzca una modificación en el Directorio de una sociedad anónima titular de una carnicería de corte o de expendio del Departamento de Montevideo, la empresa deberá:

- a) Comunicar a la Dirección de Ingeniería y Habilitación del I.NA.C. el cambio mencionado, en un plazo máximo de 15 días a partir de la fecha de la modificación.
- b) Dentro del plazo de 60 días operado el cambio, deberá presentar a esa Dirección la siguiente documentación:
 - Libro de Actas en donde conste la modificación, adjuntando fotocopia simple del acta correspondiente.
 - Cédula de Identidad del o los nuevos directores.
 - Original y fotocopia de los formularios de inscripción en la Dirección General Impositiva.
 - Original y fotocopia de los formularios de inscripción en el Banco de Previsión Social.

Concomitantemente a la entrega de la documentación mencionada, la empresa deberá gestionar el Certificado de Vigencia (libre adeudo) de la empresa ante las Direcciones de Asuntos Legales y Finanzas y Contabilidad.

La documentación aportada será revisada por la Dirección de Ingeniería y Habilitación quien en definitiva dará su aceptación a la misma, elevando a la Presidencia del I.NA.C. la sugerencia de reconocimiento del cambio de Directorio, así como la modificación correspondiente en el Registro Nacional de Carnicerías.

2.6. Autorizaciones Específicas

Las carnicerías de corte de todo el país que quieran obtener la autorización para:

- fraccionar y vender productos chacinados
- vender productos no cárnicos
- elaborar productos cárnicos frescos no embutidos
- disponer de un sector de cocción

deberán solicitar la misma ante la Mesa Unica de Trámites del I.NA.C., presentando:

- a) Plano o planos formulados de acuerdo con lo establecido en el numeral 1 de la presente Norma Reglamentaria de Tramitación.
- b) Formulario de Solicitud de Autorización Específica correspondiente, debidamente completado.

También deberán presentar una solicitud similar las carnicerías de expendio para gestionar la autorización para fraccionar y vender productos chacinados.

Esta documentación será estudiada por la Dirección de Ingeniería y Habilitación, quien en definitiva dará su aceptación a la misma, comunicando a la empresa que está en condiciones de llevar a cabo la adecuación de las instalaciones para la nueva actividad complementaria.

Una vez culminados los trabajos en las instalaciones, la empresa solicitará la inspección final del nuevo sector y gestionará el Certificado de Vigencia (libre adeudo) ante las Direcciones de Asuntos Legales y Finanzas y Contabilidad.

La Dirección de Ingeniería y Habilitación llevará a cabo la inspección final a efectos de verificar que el sector y las instalaciones conciden con los planos y memorias oportunamente aprobados.

Constatado este extremo y habiendo sido emitido el Certificado de Vigencia (libre adeudo), la Dirección de Ingeniería y Habilitación estará en condiciones de sugerir a la Presidencia del I.NA.C. el otorgamiento de la Autorización Específica que se gestionaba, expidiéndose la constancia correspondiente. Al mismo tiempo se efectuará la modificación en el Registro Nacional de Carnicerías.

La carnicería recién podrá llevar a cabo la actividad complementaria solicitada una vez culminados los trámites y teniendo en su poder la constancia de la autorización específica.

2.7. Ampliaciones o Reformas

Toda carnicería de corte o de expendio del Departamento de Montevideo que desee modificar el local, las instalaciones, la distribución de los equipos e instalaciones o cualquier otra modificación que implique un cambio en la infraestructura del comercio, deberá gestionar previamente la correspondiente autorización ante el I.NA.C. Para ello deberá presentar ante la Mesa Unica de Trámites del Instituto:

- plano o planos y memorias de acuerdo con lo establecido en el numeral 1 de la presente Norma Reglamentaria de Tramitación.

Estos recaudos serán estudiados por la Dirección de Ingeniería y Habilitación, quien comunicará al interesado la aprobación de los mismos, quedando 'este en condiciones de llevar a cabo la reforma.

Una vez concluidas las obras, el interesado deberá comunicarlo a la Dirección de Ingeniería y Habilitación, solicitando la inspección final de las mismas y gestionará el Certificado de Vigencia (libre adeudo) de la empresa ante las Direcciones de Asuntos Legales y Finanzas y Contabilidad.

La Dirección de Ingeniería y Habilitación llevará a cabo la inspección final a efectos de verificar que el local y las instalaciones conciden con los planos y memorias oportunamente aprobados.

Constatado este extremo y habiendo sido emitido el Certificado de Vigencia (libre adeudo), la Dirección de Ingeniería y Habilitación estará en condiciones de sugerir a la Presidencia del I.NA.C. la autorización de habilitación, la que mantendrá la vigencia original, expidiéndose la constancia correspondiente. Al mismo tiempo se efectuará la modificación en el Registro Nacional de Carnicerías.

2.8. Regularizaciones

Por regularización se entiende toda gestión que lleve a cabo una carnicería de corte o de expendio a fin de completar trámites no efectuados en su momento o declarar condiciones locativas diferentes a las originales de su habilitación.

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

2.9. Renovación de la Habilitación

Dentro de los 30 días anteriores al vencimiento de su habilitación, las carnicerías de corte o de expendio ubicadas en el departamento de Montevideo deberán gestionar ante la Mesa Unica de Trámites del I.NA.C. la rehabilitación correspondiente.

Para ello deberán presentar el formulario de solicitud de rehabilitación debidamente completado, a efectos de que la Dirección de Ingeniería y Habilitación proceda a llevar a cabo la inspección correspondiente, al mismo tiempo que gestionará el Certificado de Vigencia (libre adeudo) de la empresa ante las Direcciones de Asuntos Legales y Finanzas y Contabilidad.

Una vez efectuada la inspección y constatado que la carnicería mantiene el local y las instalaciones en similares condiciones a las de la habilitación original y a las del otorgamiento de autorizaciones específicas en su caso, podrá aconsejar a la Presidencia del I.N.A.C. el otorgamiento de la rehabilitación por un nuevo período de tres años, así como la renovación de su inscripción en el Registro Nacional de Carnicerías.

3. ESCALA DE VALORES DE COBRO

3.1. Habilitaciones

Dentro del Departamento de Montevideo, los valores de cobro se ajustarán, para cada tipo de comercio, a lo indicado en el cuadro siguiente: (*)

CUADRO DE VALORES DE COBRO

	Carnicerías		Autoservicios con carnicerías (2)	
	de expendio	de corte	de expendio	de corte
(1)	26 m ²	30 m ²	18 m ²	20 m ²
tarifas básicas	40 U.R.	50 U.R.	40 U.R.	50 U.R.

(1) Se incrementará una U.R. (Unidad Reajutable) por cada m² (metro cuadrado) por encima del área mínima establecida.

(2) Para autoservicios se define el área de trabajo mínima solamente.

En caso de contar además con unidades conservadoras en el área de público del sector de carnicería, se sumará al área de trabajo, el área ocupada por la o las unidades conservadoras.

3.2. Cambios de Titularidad

El valor a cobrar para los cambios de titularidad será de 18 U.R. (dieciocho unidades reajustables).

(*) El presente cuadro fue sustituido por la resolución N° 13/96 del I.N.A.C. de 12 de enero de 1996

3.3. Cesiones de Cuotas

El valor a cobrar para la cesión de cuotas será de 10 U.R. (diez unidades reajustables).

3.4. Modificaciones en el Directorio

El valor a cobrar para las modificaciones en el directorio de sociedades anónimas será de 7 U.R. (siete unidades reajustables).

3.5. Autorizaciones específicas

3.5.1. Sector de venta de productos cárnicos chacinados (con fraccionamiento de productos)

Se cobrará en este caso un valor correspondiente al 10% del costo de la habilitación.

3.5.2. Sector de venta de productos no cárnicos

Se cobrará un valor correspondiente al 20% del costo de la habilitación.

3.5.3. Sector de elaboración

Se cobrará un valor correspondiente al 30% del costo de la habilitación.

3.5.4. Sector de cocción

Se cobrará un valor correspondiente al 30% del costo de la habilitación.

3.6. Ampliaciones o reformas

Se cobrará un valor equivalente al 40% del costo de la habilitación.

3.7. Regularizaciones

Se cobrará un valor equivalente al 120% del valor que corresponde al trámite o autorización que fue omitido en su momento.

3.8. Renovación de las Habilitaciones

La habilitación de los comercios de carnicería en el departamento de Montevideo se concederá por un plazo de tres años. Cumplido este plazo, el interesado solicitará al I.NA.C. la rehabilitación del mismo. El valor a cobrar en estos casos corresponderá al 100% del costo de la habilitación.

3.9. Inspecciones de Comprobación

Toda inspección de comprobación llevada a cabo por personal del I.NA.C. a efectos de la concesión o ratificación de habilitaciones o autorizaciones solicitadas, devengará el pago previo de 2 U.R. (dos unidades reajustables)

3.10. Tasa de Certificación

Las carnicerías que están autorizadas a elaborar productos frescos no embutidos y/o a hacer cocción de productos, deberán pagar una tasa de certificación de 3 U.R. (tres unidades reajustables) mensuales cuando se de una de estas actividades y 5 U.R. (cinco unidades reajustables) si se plantean ambas.

4. DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Plazos para la adecuación de carnicerías existentes a la nueva normativa.

- 4.1.** A partir de la fecha se reitera la prohibición de exhibir carcasas, cuartos, trozos, cortes, etc. en el sector de público, así como su permanencia en áreas donde la carne sea alcanzada por los rayos solares.
- 4.2.** Los comercios de carnicería que a la fecha de promulgación del decreto N°110/995 contaren con la habilitación del I.NA.C. de acuerdo a lo establecido por el Decreto N°482/978, deberán ajustarse en un todo a lo establecido por las Normas para la Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías aprobadas por Decreto N°110/995 de 24 de febrero de 1995 y a lo establecido por las Normas Reglamentarias dictadas por el I.NA.C.

al respecto, antes del 1º de julio de 1998, con la excepción que se explicitará en el numeral 4.3.

4.3. Los comercios mencionados en el numeral anterior dispondrán de un plazo hasta el 1º de enero del 2000 para dejar de exhibir carcasas, cuartos, etc. colgados en rieles o gancheras a temperatura ambiente.

2º) Publíquese en la forma de estilo.

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

Montevideo, 24 de noviembre de 1995

VISTO: El reglamento para habilitación y funcionamiento de carnicerías aprobado por el dto. Nº110/95 de 24/02/95.

CONSIDERANDO: La conveniencia de aprobar las normas reglamentarias para su ejecución en lo referente a la instalación de un sector de cocción en carnicerías.

ATENTO: A lo dispuesto por los arts. 2º y 15º literal d) del Decreto-Ley 15.605 de 27/07/84 y consultada la Junta del Instituto

**EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES
R E S U E L V E**

1º) Apruébase la siguiente

**NORMA REGLAMENTARIA PARA LA INSTALACIÓN DE
UN SECTOR DE COCCIÓN EN CARNICERÍAS**

1. ALCANCE DE LA NORMA

La presente Norma Reglamentaria se aplicará en todo el territorio Nacional a carnicerías de corte que cuenten con un sector de cocción de carne o productos cárnicos para su consumo fuera de las dependencias del comercio.

2. ÁREAS

Para el sector de cocción se destinará un área que no supere el 15% de área total del local de ventas, con una superficie mínima de 4m².

El área del sector de cocción no estará comprendida dentro de los 30 m² definidos como área mínima del local de ventas.

3. DEFINICIONES

Asar: se llama así a la cocción por medio de calor seco.

Freír: se llama así a la cocción por inmersión en grasas o aceites calientes.

4. MÉTODOS DE COCCIÓN AUTORIZADOS

Para la cocción de los productos se autorizan exclusivamente los métodos de asado y freído.

Las freidoras serán del tipo de temperatura controlada (control termostático).

Las cocinas y freidoras deberán ubicarse de forma tal que no afecten el buen funcionamiento de la carnicería propiamente dicha.

5. COMBUSTIBLES A UTILIZAR

Se podrán utilizar exclusivamente equipos que utilicen gas licuado de petróleo (G.L.P.), gas natural (G.N.), gas de cañería (G.) o energía eléctrica.

6. EQUIPAMIENTO

Los equipos de cocción (horno, "spiedo", freidora, etc.) deberán contar con la aprobación del I.NA.C.

Además del equipo de cocción, el sector contará con una mesada específica para el troceo y otra para expedición.

Las mesadas o mesas serán de material inoxidable, de fácil limpieza y desinfección.

Las bandejas serán de material adecuado, que sea de fácil limpieza y desinfección.

Para el control de vapores y olores contará con campanas y extractores eficientes que evacuen olores, humos y vapores hacia el exterior, de forma tal que se cumpla con las disposiciones municipales en la materia.

7. PRODUCTOS CUYA COCCIÓN SE AUTORIZA

En el sector de cocción se podrán procesar carnes, productos frescos no embutidos elaborados en la propia carnicería (cuando tenga autorización específica para ello) y productos cárnicos provenientes de establecimientos habilitados.

También se podrán procesar complementos no cárnicos, siempre que cuenten con la aprobación específica de I.NA.C.

8. DISPOSICIONES GENERALES

8.1. Personal

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

8.2. Venta Inmediata

Los alimentos se comercializarán dentro de las cuatro horas posteriores a su cocción, debiendo mantenerse durante ese período a temperatura superior a los 60°C.

8.3. Venta Mediata

Cuando la carnicería disponga de equipos adecuados que cuenten con la aprobación del I.NA.C., podrá refrigerar sus productos cocidos y comercializarlos enfriados. Para ello, deberá llevar el producto recién cocido a una temperatura menor de 10°C, en un lapso no superior a las 2 horas y luego conservarlo a temperatura menor a 5°C. Se prohíbe su congelación.

Los productos cocidos y refrigerados deberán ser envasados y etiquetados. Se podrán utilizar para el envasado de estos productos, láminas o bolsas de polietileno de alta o baja densidad, polipropileno cristal multicapas y láminas de PVC extensible, así como bandejas de poliestireno de alto impacto o poliestireno expandido.

No se aceptará bajo ninguna circunstancia la utilización de envases plásticos fabricados con materiales recuperados.

Luego de envasado el producto deberá ser etiquetado o rotulado. El rótulo o etiqueta deberá contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre de la carnicería y número de habilitación.
- Nombre del producto.
- Fecha de elaboración.
- Fecha de vencimiento.
- Peso.
- Declaración de la totalidad de los ingredientes.

Como fecha de vencimiento se admitirá un máximo de 48 horas posteriores a la fecha de elaboración. Se tomará como fecha de elaboración aquella en que se hace la cocción.

9. TRAMITACIÓN

Los comercios de carnicería que deseen instalar un sector de cocción, deberán presentar la solicitud correspondiente ante el I.N.A.C., el cual, una vez comprobado el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas, procederá a su autorización.

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

Para su estudio, el interesado presentará planos y memorias de acuerdo con la Norma Reglamentaria de Tramitación. Incluirá con éstos, una lista de los productos a cocinar y el volumen máximo diario estimado para cada uno de ellos.

Las autorizaciones específicas serán renovadas en cada instancia de rehabilitación del comercio.

10. CONTROLES DE ELABORACIÓN

El Instituto Nacional de Carnes de por sí o en acuerdo con las Intendencias Municipales podrá establecer mecanismos de supervisión y control, que aseguren el correcto manejo de los productos y el mantenimiento de los aspectos higiénico-sanitarios y tecnológicos.

2º) Las infracciones a la presente norma y a las disposiciones que reglamenta serán sancionadas de conformidad a lo establecido en el Capítulo V del Decreto-Ley Nº 15.605 de 27/7/84.

3º) Publíquese en la forma de estilo.

Firmado

Dr. Julio C. Delfino Cazet
Presidente
Instituto Nacional de Carnes

Montevideo, 24 de noviembre de 1995

VISTO: El reglamento para habilitación y funcionamiento de carnicerías aprobado por el dto. N°110/95 de 24/02/95.

CONSIDERANDO: La conveniencia de aprobar las normas reglamentarias para su ejecución en lo referente a la elaboración de productos frescos no embutidos en carnicerías.

ATENTO: A lo dispuesto por los arts. 2º y 15º literal d) del Decreto-Ley 15.605 de 27/07/84 y consultada la Junta del Instituto

**EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES
R E S U E L V E**

1º) Apruébase la siguiente

**NORMA REGLAMENTARIA PARA LA ELABORACIÓN
DE PRODUCTOS FRESCOS NO EMBUTIDOS EN CARNICERÍAS**

1. ALCANCE DE LA NORMA

La presente Norma Reglamentaria se aplicará a carnicerías de corte que elaboren productos frescos no embutidos con venta directa al público en la propia carnicería.

2. DEFINICIONES

Dentro de los productos frescos no embutidos se entienden las carne preparadas y las carnes rebozadas.

2.1. Carnes Preparadas

Son los cortes o vísceras provenientes de animales aptos para abasto que son extraídos de las carcasas, prolijados y cortados en forma acorde al producto final a elaborar, que pueden terminarse mediante el atado, dispuesto en redes o recubierto con tela de cerdo.

A estos efectos, tela de cerdo se denomina vulgarmente al epiplón o repliegue de la hoja visceral del peritoneo, que recubre la cara ventral del conjunto de las vísceras abdominales de los suinos.

Estos ingredientes ingresarán a la carnicería preparados y acondicionados para ser incorporados a las carnes, debiendo provenir de establecimientos especializados en su acondicionamiento.

En su elaboración pueden intervenir o no otros productos cárnicos, vegetales, huevos cocidos y productos lácteos, pudiendo agregarse aditivos autorizados.

Constituyen carnes preparadas, los cortes preparados, las carnes adobadas, las carnes mechadas y las brochettes.

2.2. Carnes Rebozadas

Por carnes rebozadas se entenderán exclusivamente las milanesas, que se definen como bifés o rebanadas de carne, que pueden ser sometidos a procesos mecánicos con el fin de

tiernizarlos y evitar su deformación durante la elaboración y su posterior cocción. Se rebozan con huevo u otro adherente autorizado y se recubren con pan rallado, galleta molida o similar, combinados o no con harinas de cereales. Los cereales, galleta molida o pan rallado, deberán provenir de empresas especializadas en su producción.

2.3. Alcance de las Definiciones

No quedan incluidos dentro de los productos frescos cuya elaboración se admite, los embutidos, las hamburguesas ni los productos elaborados en base a carnes reestructuradas o picadas.

3. INGREDIENTES NO CÁRNICOS

En la elaboración de los productos frescos no embutidos se podrán utilizar ingredientes no cárnicos.

4. ADITIVOS

Se autoriza la utilización de los siguientes aditivos en la preparación de productos frescos no embutidos:

- sal común (cloruro de sodio),
- hierbas aromáticas y especias de uso tradicional,
- azúcar común (sacarosa).

Se prohíbe expresamente el uso de Nitratos, Nitritos y Polifosfatos.

5. OPERACIONES

Los procesos de elaboración de productos frescos no embutidos comprenden las siguientes operaciones:

- extracción de los cortes
- prolijado
- cortado o rebanado
- agregado de ingredientes y aditivos
- terminación
- rebozado y empanado
- envasado y etiquetado
- conservación.

5.1. Extracción de los cortes

Para la extracción de los cortes a ser utilizados en la elaboración de productos frescos no embutidos, se aplicarán los mismos procedimientos que para los cortes carniceros.

Se admitirá el uso de cortes envasados provenientes de establecimientos habilitados.

5.2. Prolijado

Los cortes, una vez extraídos serán trasladados al sector de elaboración en donde se prolijarán, preparándose las carnes para el destino final.

5.3. Cortado o Rebanado

Todas las operaciones de cortado, rebanado o cortado en cubos, serán realizadas dentro del sector de elaboración. Las mismas podrán hacerse en forma manual.

5.4. Agregado de ingredientes y aditivos

Los aditivos se incorporarán al producto durante el proceso de elaboración, previo pesado, respetando las formulaciones declaradas.

La preparación de los ingredientes de los productos frescos no embutidos (quesos, vegetales, huevos, otros productos cárnicos tales como salchichas, panceta, etc.), se realizará en el momento inmediatamente previo a su integración en el producto en proceso de elaboración.

5.5. Terminación

La elaboración de las carnes preparadas culminará en la etapa de terminación que consistirá en el atado o acondicionamiento en telas o redes, previo al envasado y posterior enfriado.

5.6. Rebozado y empanado

En la elaboración de carnes rebozadas (milanesas), los bifos de carne podrán rebozarse en huevo batido o en rebozadores aprobados.

Se prohíbe la maceración de los bifos en el líquido de rebozado.

El empanado se deberá realizar en un recipiente que evite la diseminación del pan fuera de él.

No se permitirá la reutilización de los sobrantes de rebozado (líquidos o sólidos), los que deberán ser descartados.

5.7. Envasado y etiquetado

Los productos frescos no embutidos podrán ser envasados y etiquetados.

Se podrán utilizar para el envasado de estos productos bolsas de polietileno de alta o baja densidad, polipropileno cristal o láminas multicapas, así como bandejas de poliestireno de alto impacto o poliestireno expandido.

No se aceptará bajo ninguna circunstancia la utilización de envases plásticos fabricados con materiales recuperados.

Luego de envasado el producto podrá ser etiquetado o rotulado. El rótulo o etiqueta deberá contener como mínimo la siguiente información:

- nombre de la carnicería y N° de habilitación
- nombre del producto
- fecha de elaboración
- fecha de vencimiento
- declaración de la totalidad de los ingredientes
- peso

Como fecha de vencimiento se admitirá un máximo de 48 horas posteriores a la fecha de elaboración. Se tomará como fecha de elaboración aquella en que se hace la extracción del corte.

5.8. Conservación

Los productos frescos no embutidos serán mantenidos bajo refrigeración, a una temperatura máxima de 5°C. Se prohíbe su congelación.

6. CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Para la elaboración de estos productos se deberá contar con un sector claramente delimitado, al cual el público tendrá acceso visual. Este sector estará limitado por tabiques, muros o mamparas, hasta una altura mínima de 2,00 (dos metros).

El sector de elaboración tendrá un área mínima de 3 (tres) m² y un máximo de 20 (veinte) m².

Las paredes, piso, techo, cielorraso y aberturas del sector, deberán contemplar lo establecido en el numeral 4.3. de la Norma para la Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías aprobada por el Decreto 110/95 de 24/2/95.

7. EQUIPAMIENTO

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

7.1. Mesas

Serán de material inoxidable de fácil limpieza y desinfección, con desagües canalizados y de dimensiones acordes a las tareas que se realicen en ellas.

7.2. Bandejas

Serán construidas en material adecuado, para facilitar su higiene y desinfección.

7.3. Estanterías y/o rejillas de soporte

Deberán construirse de materiales metálicos, resistentes a la oxidación, no siendo aptas las terminaciones en base a pinturas.

7.4. Lavamanos

El sector tendrá un lavamanos que contará con un recipiente con jabón o detergente aprobado.

7.5. Recipientes para aditivos

Se deberá contar con recipientes herméticos, preferentemente metálicos, para todos los ingredientes secos (aditivos, pan rallado, etc.). Estos recipientes deberán mantenerse en lugar cerrado, destinado a tal fin.

8. 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.

9. PERSONAL

El personal afectado a las tareas de elaboración de productos frescos no embutidos no podrá dedicarse a otras tareas mientras realiza la fabricación de los mismos.

Dicho personal deberá contar con conocimientos básicos sobre higiene alimentaria, los que podrán ser evaluados por el I.NA.C. cuando lo estime pertinente.

10. CONTROLES DE ELABORACIÓN

El Instituto Nacional de Carnes de por sí o en acuerdo con las Intendencias Municipales podrá establecer mecanismos de supervisión y control, que aseguren la correcta elaboración de los productos y el mantenimiento de los aspectos higiénico-sanitarios y tecnológicos.

11. TRAMITACIÓN

Los comercios de carnicería que deseen elaborar productos frescos no embutidos, deberán presentar la solicitud correspondiente ante el Instituto Nacional de Carnes, el cual, una vez comprobado el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas, procederá a su autorización.

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

Dicha solicitud deberá ser acompañada de:

- planos y memorias que contemplen lo dispuesto en la Norma Reglamentaria de Tramitación elaborada por I.NA.C.;
- listado de productos a elaborar con el detalle de su composición.

Las autorizaciones específicas serán renovadas en cada instancia de rehabilitación del comercio.

2º) Las infracciones a la presente norma y a las disposiciones que reglamenta serán sancionadas de conformidad a lo establecido en el Capítulo V del Decreto-Ley N°15.605 de 27/07/84.

3º) Publíquese en la forma de estilo.

Firmado

Dr. Julio C. Delfino Cazet
Presidente
Instituto Nacional de Carnes

Montevideo, 24 de noviembre de 1995

VISTO: El reglamento para habilitación y funcionamiento de carnicerías aprobado por el dto. N°110/95 de 24/02/95.

CONSIDERANDO: La conveniencia de aprobar las normas reglamentarias para su ejecución en lo referente a la venta en carnicerías de productos cárnicos chacinados (con fraccionamiento de productos).

ATENTO: A lo dispuesto por los arts. 2º y 15º literal d) del Decreto-Ley 15.605 de 27/07/84 y consultada la Junta del Instituto

**EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES
R E S U E L V E**

1º) Apruébase la siguiente

**NORMA REGLAMENTARIA PARA LA VENTA EN CARNICERÍAS DE
PRODUCTOS CÁRNICOS CHACINADOS
(CON FRACCIONAMIENTO DE PRODUCTOS)**

1. ALCANCE DE LA NORMA

La presente norma reglamentaria se aplicará en todo el territorio nacional a toda carnicería que cuente con un sector anexo destinado a la venta de productos cárnicos chacinados (con fraccionamiento de productos).

2. ÁREAS

Para este sector se destinará un área de trabajo mínima complementaria de 2m² (dos metros cuadrados) conformando un sector claramente delimitado.

3. PRODUCTOS AUTORIZADOS

Se establece que en dicho sector de venta se podrán comercializar los siguientes productos:

- Productos cárnicos chacinados, los cuales podrán fraccionarse para su comercialización.
- Quesos sin cáscara en formas envasadas en origen con envases plásticos, provenientes de establecimientos habilitados por los organismos públicos competentes, los cuales podrán fraccionarse para su comercialización.

4. EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES

Para este sector se contará con equipamiento e instalaciones independientes de las utilizadas para carne. El mismo consistirá básicamente en:

- vitrinas de exposición y conservación
- unidades refrigeradas
- balanza
- máquina cortadora de fiambre (ubicada en la zona que queda a la vista del público)
- gancheras y rieles aéreos

- sector de empaque y expedición
- herramental exclusivo para el sector, etc.

5. DISPOSICIONES GENERALES

Todos los productos cuya venta se autoriza, deberán provenir de establecimientos autorizados por los organismos públicos competentes.

En caso de productos importados, deberán contar además, con las correspondientes autorizaciones.

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 las etapas de su comercialización.

El fraccionamiento de los productos autorizados se podrá realizar exclusivamente a la vista del público y en el momento de su comercialización, quedando prohibida la exhibición de los mismos en forma fraccionada (por ejemplo en fetas). Se admite esta forma de exhibición únicamente cuando el producto se encuentra en envases herméticos provenientes en esas condiciones de establecimientos autorizados. En tal caso, queda prohibido su fraccionamiento.

No se admitirá la exposición de productos sobre mostradores que no queden protegidos del público.

En ningún caso se permitirá la acumulación excesiva o desordenada de productos autorizados por la presente norma reglamentaria dentro del comercio. Tampoco se admitirá la acumulación de envases (cajas, cajones, etc.) dentro del local de ventas.

6. TRAMITACIÓN

Los comercios de carnicería que deseen anexar un sector de venta de productos cárnicos chacinados (con fraccionamiento de productos) deberán presentar la solicitud correspondiente ante el I.NA.C. de acuerdo a lo establecido en la Norma Reglamentaria de Tramitación.

Una vez comprobado el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas, el I.NA.C. procederá a su autorización.

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

Las autorizaciones específicas serán renovadas en cada instancia de rehabilitación del comercio.

2º) Las infracciones a la presente norma y a las disposiciones que reglamenta serán sancionadas de conformidad a lo establecido en el Capítulo V del Decreto-Ley N° 15.605 de 27/7/84.

3º) Publíquese en la forma de estilo.

Firmado

Dr. Julio C. Delfino Cazet
Presidente
Instituto Nacional de Carnes

Montevideo, 24 de noviembre de 1995

VISTO: El reglamento para habilitación y funcionamiento de carnicerías aprobado por el dto. N°110/95 de 24/02/95.

CONSIDERANDO: La conveniencia de aprobar las normas reglamentarias para su ejecución en lo referente a cámaras frigoríficas y unidades conservadoras en carnicerías.

ATENTO: A lo dispuesto por los arts. 2º y 15º literal d) del Decreto-Ley 15.605 de 27/07/84 y consultada la Junta del Instituto

**EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES
R E S U E L V E**

1º) Apruébase la siguiente

**NORMA REGLAMENTARIA PARA CÁMARAS FRIGORÍFICAS
Y UNIDADES CONSERVADORAS EN CARNICERÍAS**

1. ALCANCE DE LA NORMA

La presente Norma Reglamentaria se aplicará a carnicerías en todo el territorio nacional.

2. LOCALES Y EQUIPOS FRIGORÍFICOS

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

2.1. Definiciones

2.1.1. 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.

2.1.2. 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 comprendida entre +2°C y +5°C medidos en la parte más profunda de las masas musculares.

2.1.3. 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°C, se dispondrá de cámaras de conservación que mantengan dichas temperaturas.

2.1.4 Unidades conservadoras

Se entiende por unidades conservadoras tanto a las unidades conservadoras de productos enfriados como a las unidades conservadoras de productos congelados.

2.1.4.1. Unidades conservadoras de productos enfriados

Se entiende por unidad conservadora de productos enfriados al equipo que contando con un sistema frigorífico adecuado, puede conservar los productos almacenados en él, a una temperatura comprendida entre +2°C y +5°C, medida en la parte más profunda de las masas musculares.

2.1.4.2. Unidad conservadora de productos congelados

Se entiende por unidad conservadora de productos congelados al equipo que contando con un sistema frigorífico adecuado, puede conservar los productos almacenados en él a una temperatura no mayor de -12°C.

Cuando sea necesario conservar productos que hayan sido congelados a temperaturas menores, por ejemplo -18°C, se dispondrá de unidades conservadoras que mantengan dichas temperaturas.

2.2. Locales

2.2.1. Corredores y antecámaras

El ancho de los corredores debe ser tal que permita la correcta circulación del personal y la manipulación de productos, evitándose el contacto de éstos con las paredes y equipos. En el caso de proyecto de establecimientos nuevos, se preverán los corredores con un ancho no menor de 1.20 m.

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 cámaras.

2.2.2. Cámaras

2.2.2.1. Pisos

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

- adecuada resistencia mecánica
- estables a las temperaturas normales de trabajo del local y a las variaciones de temperatura
- de fácil limpieza y desinfección
- no porosos
- impermeables
- no atacables por los ácidos grasos
- antideslizantes

2.2.2.2. Desagüe

Los pisos tendrán una pendiente del 1,5% al 2% hacia la puerta de la cámara. El desagüe de la cámara se ubicará contiguo a la puerta, del lado exterior de la cámara.

2.2.2.3. Paredes, columnas y cielorrasos

Los materiales de terminación para estos casos serán:

- de adecuada resistencia mecánica
- con mínima cantidad de juntas
- estables a las temperaturas normales de trabajo del local y a las variaciones de temperatura
- de fácil limpieza y desinfección
- no porosos
- impermeables
- no atacables por los ácidos grasos
- de colores claros, preferentemente blanco

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

2.2.2.4. Ángulos sanitarios

Todas las intersecciones entre paredes, columnas y pisos serán redondeadas, conformando ángulos sanitarios.

2.2.2.5. 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 higiene y desinfección, no atacable por los ácidos grasos.

El sistema de cierre utilizado deberá 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.

2.2.2.6. Rieles

En el caso de estar las cámaras equipadas con rieles, éstos se instalarán a una distancia mínima entre sí de 0.50 m y se hallarán a no menos de 0.40 m 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 dos metros, medido en su cara superior. Los productos colgados deberán estar separados del piso como mínimo 0.30 m.

En todos los casos 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.

2.2.2.7. 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 m del piso y 0.20 m 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.

2.2.2.8. Control de temperatura

Todas las cámaras tendrán un sistema de medición de temperatura que permita, a los organismos de control, su verificación en cualquier momento. La ubicación del sensor de temperatura será en el punto más caliente de la cámara.

2.2.2.9. 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.

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

2.2.2.10. 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.

2.2.2.11. Iluminación

Las luminarias a utilizar deben ser de tipo hermético (a prueba de agua), con protecciones inastillables. El encendido de las mismas se realizará desde el exterior y en ningún caso modificarán el color de la carne.

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

2.3. Equipamiento frigorífico

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 refrigerada.

El sistema frigorífico estará diseñado de forma tal que se logren las siguientes condiciones de temperatura y humedad relativa:

- productos enfriados: temperatura +2°C a +5°C
humedad relativa 85% a 90%

- productos congelados: temperatura máxima..... -12°C
humedad relativa 90% a 95%

Cuando se conserven productos que han sido congelados a temperaturas inferiores, por ejemplo a -18°C, el equipamiento frigorífico deberá ser apto para mantener dichas temperaturas.

Para cubrir situaciones especiales el equipamiento frigorífico estará diseñado de forma tal que permita bajar la temperatura de la carga total máxima admisible de la cámara en 7°C, en un periodo de 12 horas.

2.4. No Coexistencia de productos a diferentes temperaturas

No podrán coexistir en la misma cámara frigorífica productos enfriados y productos congelados.

2.5. No Coexistencia de envases secundarios con carne

No podrán coexistir envases secundarios (cajas de cartón o cajas de madera, etc.) con carne o productos cárnicos sin envase o envoltura.

2.6. Colocación de productos

No se permitirá la colocación de bandejas, bolsas, etc. con producto sobre el piso de la cámara.

3. UNIDADES CONSERVADORAS DE PRODUCTOS ENFRIADOS Y UNIDADES CONSERVADORAS DE PRODUCTOS CONGELADOS

3.1. Características Generales

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

- de adecuada resistencia mecánica
- mínima cantidad de juntas
- estables a la temperatura normal de trabajo y a las variaciones de temperatura
- de fácil limpieza y desinfección
- no porosos
- impermeables
- no atacables por los ácidos grasos
- de colores claros

No deberán existir zonas de difícil limpieza ni en las vitrinas ni en las unidades para productos congelados.

En el caso de exhibirse carne y/o productos cárnicos sin envase o envoltorio, las unidades conservadoras deberán ser cerradas del lado del público.

La iluminación de dichas unidades no modificará el color de la carne.

Las luminarias contarán con protección para evitar la rotura y caída de las lámparas allí contenidas.

3.2. 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 conservadoras.

3.3. Control de temperatura

Las unidades conservadoras deberán tener un sistema de medición de temperatura que permita a los organismos de control su verificación en cualquier momento. El sensor de temperatura se instalará en el punto más caliente de la zona donde se ubican los productos.

3.4. Funcionamiento

3.4.1. No se podrá desconectar la energía eléctrica de las unidades conservadoras mientras éstas contengan productos.

3.4.2. Se deberán mantener las unidades conservadoras en perfectas condiciones de higiene.

3.4.3. Los productos deben colocarse en forma ordenada, evitando amontonamientos.

3.4.4. La colocación de los productos en las unidades conservadoras deberá ser tal que no impida la evacuación inmediata de los líquidos que se produzcan durante su exhibición.

3.4.5. No se podrán colocar productos congelados en una unidad conservadora de productos enfriados.

3.4.6. No podrán colocarse envases secundarios (cajas de cartón, madera, etc.) dentro de las unidades conservadoras, salvo que estas últimas se destinen únicamente para productos con envases secundarios.

3.5. Temperatura

3.5.1. Las unidades conservadoras de productos enfriados deberán mantener los mismos a temperaturas comprendidas entre +2°C y +5°C.

3.5.2. Las unidades conservadoras de productos congelados deben mantener temperaturas no mayores de -12°C en el producto allí conservado. En caso de recibir productos a temperaturas de congelación inferiores (por ejemplo a -18°C) se deberá mantener la cadena de frío en todo momento, o sea conservar los productos a la temperatura indicada por la planta elaboradora (en el ejemplo mencionado -18°C).

3.6. Unidades conservadoras de productos congelados

3.6.1. Estas unidades se destinarán únicamente a mantener productos congelados, no pudiéndose realizar el proceso de congelado en ellos.

3.6.2. No se superará la altura de carga de producto aconsejada por el fabricante de estos equipos.

3.6.3. Las unidades conservadoras de productos congelados con acceso directo del público deberán contener sólo productos envasados.

3.6.4. En caso de que se produzca el descongelado de los productos, no se permitirá que los mismos vuelvan a ser congelados.

2º) Las infracciones a la presente norma y a las disposiciones que reglamenta serán sancionadas de conformidad a lo establecido en el Capítulo V del Decreto-Ley N° 15.605 de 27/07/84.

3º) Publíquese en la forma de estilo.

Montevideo, 1º de setiembre de 1999

VISTO: El reglamento para habilitación y funcionamiento de carnicerías aprobado por el dto. N° 110/95 de 24/02/95.

CONSIDERANDO: La conveniencia de aprobar las normas reglamentarias para la instalación y operación de comercios que vendan carne de ave y sus menudencias

ATENTO: A lo dispuesto por los arts. 2º y 15º literal d) del Decreto-Ley 15.605 de 27/07/84 y consultada la Junta del Instituto

**EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES
R E S U E L V E**

1º) Apruébase la siguiente

**NORMA REGLAMENTARIA PARA LA HABILITACIÓN
Y FUNCIONAMIENTO DE POLLERÍAS**

1. ALCANCE

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

2. DEFINICIONES

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

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

Área de trabajo: Se define como área de trabajo aquella destinada a las operaciones de troceado de las aves, su preparación y acondicionamiento para la venta, comprendiendo los lugares para el desplazamiento del personal, mesas de trabajo, sector de cocción, exhibidores refrigerados y unidades térmicas de conservación para productos cocidos, mostradores de atención al público, el pesado, envasado y cobro, etc.
No se incluyen en ésta área de trabajo, el depósito de bandejas o cajas en las cuales se reciben las carcasas, así como los insumos (cajas, bolsas, papeles, envases, etc.) para su envasado posterior. Estos elementos deberán separarse del área de trabajo.

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

3. COMERCIOS AUTORIZADOS PARA LA VENTA DE CARNE DE AVE

3.1. La venta de carne de ave (carcasas, trozos y menudos) al consumidor final, sólo podrá realizarse en comercios de carnicería, pollerías y autoservicios, habilitados en todos los

casos de conformidad a las Normas para Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías aprobadas por Decreto 110/95 de 24 de febrero de 1995 y sus reglamentaciones. La venta de carne de ave cocida en los comercios que expendan específicamente alimentos cocidos (rotiserías) queda excluida de la presente Norma.

- 3.2.** Las pollerías estarán habilitadas, asimismo, para la venta de carne de ave (carcasas, trozos y menudos) a comercios o instituciones donde se preparen comidas.
- 3.3.** Para los comercios con modalidad de venta de autoservicio se aplicarán los criterios previstos para las carnicerías en las Normas para la Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías, aprobadas por Decreto 110/95 de 24 de febrero de 1995. Los comercios con dicha modalidad que superen los 200 m² de área y no cuenten con una carnicería habilitada, podrán disponer de exhibidores refrigerados específicos para la venta de carne de ave (carcasas, trozos y menudos) debidamente envasada y etiquetada.
- 3.4.** En los comercios comprendidos en el ítem. 3.3. precedente, el sector destinado a la venta de aves cocidas o de productos elaborados en el mismo local (rotisería), estará separado del sector de ventas de aves crudas y su regulación dependerá de las normas dictadas por la correspondiente **Intendencia Municipal**.
- 3.5.** Las aves faenadas destinadas a la comercialización deberán mantener en todo momento la identificación correspondiente a la planta de faena de la que provienen, de conformidad con el Decreto 435/82 de 2 de diciembre de 1982. La existencia de aves faenadas sin identificación dará lugar al comiso de las mismas

4. CARACTERÍSTICAS DE LOS LOCALES

4.1. Condiciones generales

4.1.1. Comunicación con otros espacios.

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

4.1.2. Áreas

Áreas máximas y mínimas exigidas para los salones de venta de los comercios dedicados a la venta de carne de ave exclusivamente: se establece un área mínima de 26 m² para el local de ventas, comprendiendo un mínimo de 18 m² para el área de trabajo. Cuando no se realicen en este comercio, operaciones de troceado, desosado, etc., el área podrá reducirse a 20 m² debiendo tener el área de trabajo un mínimo de 12 m².

4.2. Autorizaciones específicas

4.2.1. Sector de cocción

Las pollerías podrán anexar un sector de cocción de aves.

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

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

4.2.2. Venta de otros productos

Las pollerías interesadas en la venta de otros productos alimenticios con componente de carne de ave o complementos no cárnicos de la cocción, deberán

solicitar del Instituto Nacional de Carnes la correspondiente autorización específica, aportando la información que éste le solicite.

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

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

4.3. Características constructivas

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

4.3.1. Paredes

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

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

4.3.2. Pisos

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

4.3.3. Techos

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

4.3.4. Cielorrasos

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

4.3.5. Aberturas

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

4.4. Ventilación

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

humedad y condensación, de forma tal de evitar el goteo y la contaminación de los productos.

4.5. Iluminación

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

4.6. Instalación Sanitaria

4.6.1. Abastecimiento de agua

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

4.6.2. Evacuación

La instalación sanitaria deberá cumplir con las siguientes condiciones particulares:
a) permitir la rápida evacuación de los líquidos y sólidos en suspensión.
b) Impedir el pasaje de olores y roedores a través de la red de evacuación.

Desagües de equipos:

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

4.7. Locales y equipos frigoríficos

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

4.7.1. Cámara de conservación de productos enfriados

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

4.7.2. Cámara de conservación de productos congelados

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

Cuando sea necesario conservar productos que han sido congelados a temperaturas menores, por ejemplo a -18° C, se dispondrá de cámaras de conservación o unidades que mantengan dichas temperaturas.

4.7.3. Unidades conservadoras

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

4.7.4. Características constructivas de las cámaras frigoríficas y del equipamiento

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

5. EQUIPAMIENTO

5.1. Mesas

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

5.2. Lavamanos

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

5.3. Lavado de útiles

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

5.4. Residuos

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

5.5. Insectocutores

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

5.6. Estantes, bandejas, etc.

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

6. CONDICIONES DE HIGIENE Y OPERACIÓN

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

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

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

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

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

Las aves descongeladas no podrán volver a ser congeladas.

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

Las vitrinas o exhibidores refrigerados contarán con:

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

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

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

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

7. SECTOR DE COCCIÓN

7.1. Áreas

Para el sector de cocción se destinará un área que no supere el 15% de área total del local de ventas, con una superficie mínima de 4m².

El área del sector de cocción no estará comprendida dentro de los 26 m² definidos como área mínima del local de ventas.

7.2. Definiciones

Asar: se llama así a la cocción por medio de calor seco.

Freír: se llama así a la cocción por inmersión en grasas o aceites calientes.

7.3. Métodos de cocción autorizados

Para la cocción de los productos se autorizan exclusivamente los métodos de asado y freído.

Las freidoras serán del tipo de temperatura controlada (control termostático).

Las cocinas y freidoras deberán ubicarse de forma tal que no afecten el buen funcionamiento de la pollería propiamente dicha.

7.4. Combustibles a utilizar

Se podrán utilizar exclusivamente equipos que utilicen gas licuado de petróleo (G.L.P.), gas natural (G.N.), gas de cañería (G.) o energía eléctrica.

7.5. Equipamiento

Los equipos de cocción (horno, "espiedo", freidora, etc.) deberán contar con la aprobación del I.N.A.C. Además del equipo de cocción, el sector contará con una mesada específica para el troceo y otra para expedición. Las mesadas o mesas serán de material inoxidable, de fácil limpieza y desinfección. Las bandejas serán de material adecuado, que sea de fácil limpieza y desinfección.

Para el control de vapores y olores contará con campanas y extractores eficientes que evacuen olores, humos y vapores hacia el exterior, de forma tal que se cumpla con las disposiciones municipales en la materia.

7.6. Productos cuya cocción se autoriza

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

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

7.7. Disposiciones generales

7.7.1. Personal

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

7.7.2. Venta Inmediata

Los alimentos se comercializarán dentro de las cuatro horas posteriores a su cocción, debiendo mantenerse durante ese período a temperatura superior a los 60°C.

7.7.3. Venta Mediata

Cuando la pollería disponga de equipos adecuados que cuenten con la aprobación del I.NA.C., podrá refrigerar sus productos cocidos y comercializarlos enfriados. Para ello, deberá llevar el producto recién cocido a una temperatura menor de 10°C, en un lapso no superior a las 2 horas y luego conservarlo a temperatura menor a 5°C.

Se prohíbe su congelación.

Los productos cocidos y refrigerados deberán ser envasados y etiquetados. Se podrán utilizar para el envasado de estos productos, láminas o bolsas de polietileno de alta o baja densidad, polipropileno cristal multicapas y láminas de PVC extensible, así como bandejas de poliestireno de alto impacto o poliestireno expandido.

No se aceptará bajo ninguna circunstancia la utilización de envases plásticos fabricados con materiales recuperados.

Luego de envasado el producto deberá ser etiquetado o rotulado. El rótulo o etiqueta deberá contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre de la pollería y número de habilitación.
- Nombre del producto.
- Fecha de elaboración.
- Fecha de vencimiento.
- Peso.
- Declaración de la totalidad de los ingredientes.

Como fecha de vencimiento se admitirá un máximo de 48 horas posteriores a la fecha de elaboración. Se tomará como fecha de elaboración aquella en que se hace la cocción.

7.8. Tramitación

Los comercios de pollería que deseen instalar un sector de cocción, deberán presentar la solicitud correspondiente ante el I.NA.C. el cual una vez comprobado el cumplimiento de los requisitos en las Normas, procederá a su autorización.

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

Para su estudio el interesado presentará planos y memorias de acuerdo con la Norma Reglamentaria de Tramitación, aprobada por resolución del Instituto # 166/95 de 24 de noviembre de 1995 y 13/96 de 12 de enero de 1996. Incluirá con éstos una lista de los productos a cocinar.

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

8. HABILITACIÓN Y REGISTRO

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

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

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

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

9. DISPOSICIONES TRANSITORIAS

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

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

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

- 2º)** Las infracciones a la presente norma y a las disposiciones que reglamenta serán sancionadas de conformidad a lo establecido en el Capítulo V del Decreto-Ley Nº 15.605 de 27/7/84.

- 3º)** Publíquese en la forma de estilo.

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

Montevideo, 21 de setiembre de 1999

VISTO: El reglamento para habilitación y funcionamiento de carnicerías aprobado por el Decreto Nº 110/95 de 24/02/95 y la Resolución Nº 215/99 de 1º de setiembre de 1999, Norma Reglamentaria para la Habilitación y Funcionamiento de Pollerías.

CONSIDERANDO: Procedente fijar la escala de valores de cobro de acuerdo a lo dispuesto en el numeral 8.1 de la Norma Reglamentaria Nº 215/99 de 1º de setiembre de 1999.

ATENTO: A lo dispuesto por los arts. 2º y 15º literal d) del Decreto-Ley 15.605 de 27/07/84.

**EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES
R E S U E L V E**

1º) Apruébase la siguiente

NORMA REGLAMENTARIA DE VALORES DE COBRO PARA POLLERIAS

1. Escala de valores de cobro.

1.1 Habilitaciones

Dentro del Departamento de Montevideo, los valores de cobro se ajustarán, para cada tipo de comercio, a lo indicado en el cuadro siguiente:

CUADRO DE VALORES DE COBRO

TIPO	Sin troceado	Con troceado	Exhibidor refrigerado en comercio de autoservicio sin carnicería
Área mínima (*)	20 m ²	26 m ²	---
Tarifas básicas	18 U.R.	20 U.R.	18 U.R.

(*) Se incrementará una U.R. (Unidad Reajutable) por cada m² (metro cuadrado) por encima del área mínima establecida.

1.2 El importe será abonado simultáneamente a la habilitación provisoria del establecimiento. A la habilitación definitiva se abonará el complemento respecto al metraje real si fuere del caso.

1.3 El valor a cobrar en la tramitación de Cambios de Titularidad, Cesiones de Cuotas, Modificaciones en el Directorio, Autorizaciones Específicas (sector de cocción), Ampliaciones o Reformas, Regularizaciones, Renovación de las Habilitaciones, Inspecciones de Comprobación, Tasa de Certificación será el establecido en las Resoluciones 166/95 de 24 de noviembre de 1995 y Resolución 13/96 de 12 de enero de 1996

2. El plazo de la habilitación será de cinco años

2º) Publíquese en la forma de estilo.

Firmado

Julio C. Delfino Cazet
Presidente
Instituto Nacional de Carnes

Montevideo, 12 de enero de 1996

VISTO: La Resolución # 166/95 de 24 de noviembre de 1995 por la que se aprobó la Norma Reglamentaria de Tramitación para carnicerías.

CONSIDERANDO: Procedente formular algunos ajustes en respuesta a las iniciativas manifestadas por la Unión de Vendedores de Carne.

ATENTO: A lo dispuesto en los arts. 2º y 15º literal d) del Decreto-Ley 15605 de 27 de julio de 1984.

**EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES
RESUELVE**

1o) Modifícanse las siguientes disposiciones de la Norma Reglamentaria de Tramitación para Carnicerías aprobada por Resolución # 166/95 de 24 de noviembre de 1995:

NUMERAL 2.2.: Se extiende a cinco años el plazo de la habilitación.

NUMERAL 3.1.: Se sustituye por el siguiente

CUADRO DE VALORES DE COBRO

	Carnicerías		Autoservicios con carnicerías (2)	
	de expendio	de corte	de expendio	de corte
(1)	26 m ²	30 m ²	18 m ²	20 m ²
tarifas básicas	20 U.R.	30 U.R.	20 U.R.	30 U.R.

(1) Se incrementará una UR (Unidad Reajutable) por cada m² (metro cuadrado) por encima del área mínima establecida.

(2) Para autoservicios se define solamente el área de trabajo mínima.

En caso de contar con unidades conservadoras la tarifa básica se aplicará sobre el volumen exterior de las mismas y será de 10 UR (diez Unidades Reajustables) por el primer metro

cúbico aumentando 5 UR (cinco Unidades Reajustables) por cada metro cúbico o fracción adicionales.

NUMERAL 3.8: Se extiende a cinco años el plazo de la habilitación.

NUMERAL 3.10: Se sustituye por la siguiente

TASA DE CERTIFICACION

Las carnicerías que estén autorizadas a elaborar productos frescos no embutidos y/o a hacer cocción de productos, deberán pagar una tasa de certificación mensual de acuerdo al siguiente detalle:

- 1 UR** por elaboración de hasta 3 líneas de productos.
- 2 UR** por elaboración de más de 3 líneas de productos.
- 2 UR** por cocción de productos.

La tasa de certificación comenzará a aplicarse a partir del 1o de julio de 1996.

2o) Publíquense las modificaciones que corresponda.

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

Montevideo, 11 de julio de 2007

VISTO: La Resolución # 224/99 de 21 de setiembre de 1999 por la que se aprobó la Norma Reglamentaria de Valores de Cobro para Pollerías.

CONSIDERANDO: Procedente formular algunos ajustes

ATENTO: A lo dispuesto por los arts. 2º y 15º literal d) del Decreto-Ley 15.605 de 27/07/84.

**EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES
R E S U E L V E**

1º) Modificase las siguientes disposiciones de la Norma Reglamentaria de Valores de Cobro para Pollerías aprobada por Resolución 224/99 del 21 de setiembre de 1999

NUMERAL 1.1 Se sustituye por el siguiente

Habilitaciones

Dentro del Departamento de Montevideo, los valores de cobro se ajustarán, para cada tipo de comercio, a lo indicado en el cuadro siguiente:

CUADRO DE VALORES DE COBRO

TIPO	Pollerías		Autoservicios con Pollería		Exhibidor refrigerado en comercio de autoservicio sin carnicería ni pollería
	Sin troceado	Con troceado	Sin troceado	Con troceado	
Área mínima (*)	20 m ²	26 m ²	14 m ²	18 m ²	---
Tarifas básicas	18 U.R.	20 U.R.	18 U.R.	20 U.R.	18 U.R.

(*) Se incrementará una U.R. (Unidad Reajutable) por cada m² (metro cuadrado) por encima del área mínima establecida.

NUMERAL 1.2 Se elimina
2º) Publíquese en la forma de estilo.

Firmado
Presidente
Instituto Nacional de Carnes