

# TÍTULO XII

## de las carnicerías

---

**Artículo 2785** Toda persona física o jurídica que desee establecer carnicerías o puestos de venta de carne dentro del Departamento de Canelones, deberá gestionar los permisos correspondientes conforme a la normativa sobre locales comerciales e industriales, ajustándose a lo que dispone el presente Título (\*) y su Reglamentación. Compréndese también los locales que a la fecha se encuentren funcionando.

El permiso previo se solicitará de la Intendencia de Canelones en ésta o en su defecto en los Municipios o Juntas Locales. A tales efectos se entiende por Carnicería todo comercio donde se expiden carnes y menudencias al público, al por menor, pudiendo expender productos cárnicos, que provengan de establecimientos debidamente autorizados. No será permitida la existencia ni venta de aves u otros animales vivos.-

(\*)

(Fuente art. 1 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

(\*) Texto adecuado. Original: "en esta Ordenanza"

(\*) La redacción original hace referencia a "Intendencia Municipal", a partir de la ley 19.272 (y su antecedente la ley 18.567 y modificativa ley 18.644), se habla de "Intendencia", en virtud de la creación de los "Municipios".

**Nota: También regulado por el Decreto 110/995, del Poder Ejecutivo de 24 de febrero de 1995**

**"Apruébanse normas para la Habilitación y funcionamiento de carnicerías.**

### **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 INAC.

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

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 menudencia 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 INAC, 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.”

**Artículo 2786** Concedido éste por la Autoridad Municipal, deberá presentar en fecha y forma la solicitud de Habilitación (\*1) que será informada por inspecciones técnicas de las direcciones Generales de Urbanismo y Tránsito y Contralor Sanitario (\*), a través de sus oficinas competentes.-

(Fuente art. 2 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

(\*) Debería adecuarse a la denominación actual.

**Ídem nota ut supra.**

(\*1) **Ley N° 15.838 INSTITUTO NACIONAL DE CARNES**, de 5 de noviembre de 1986.

**SE EXCEPTUAN DE SUS COMETIDOS EL CONTROL DE INSTALACION Y FUNCIONAMIENTO DE CARNICERIAS EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL EXCEPTO MONTEVIDEO**

Artículo 1°.- Se exceptúan de los cometidos asignados al Instituto Nacional de Carnes (INAC) por el decreto-ley 15.605, de 27 de julio de 1984, aquellos que tienen relación directa con el control de instalación y funcionamiento de carnicerías en todo el territorio nacional, excepto en el departamento de Montevideo.

Artículo 2°.- El control de instalación y funcionamiento referido precedentemente será ejercido por las respectivas Intendencias Municipales a quienes compete además otorgar las habilitaciones.

Artículo 3°.- Comuníquese, etc.

.Promulgación: Montevideo, 14 de noviembre de 1

**Artículo 2787** El Departamento de Abasto y/o Dirección General de Contralor Sanitario (\*), deberá llevar Registro General en todo el Departamento (\*1), de todas las carnicerías autorizadas, no pudiendo la autoridad municipal habilitar las mismas sin que dicha dirección haya tomado total conocimiento y expedido el informe correspondiente a la viabilidad de Habilitación en forma definitiva, conjuntamente con el informe de la División de Urbanismo correspondiente.-

(Fuente art. 3 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

(\*) Ver nota ut supra.

(\*1) **DECRETO 110/995 DEL PODER EJECUTIVO DE 24 DE FEBRERO DE 1995**

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

**3 HABILITACION DE CARNICERIAS**

**REGISTRO NACIONAL DE CARNICERIAS**

**AUTORIZACIONES**

**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.N.A.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.N.A.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.N.A.C., a efectos de proceder a su inscripción en el Registro Nacional de Carnicerías. La Intendencia Municipal respectiva efectuará la comunicación al I.N.A.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.

Carnicerías. La **Intendencia Municipal** respectiva efectuará la comunicación al I.N.A.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.N.A.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.N.A.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.N.A.C. Y a las **Intendencias Municipales** de conformidad a lo previsto en el Decreto-Ley N° 15.605 de 27 de julio de 1984 y la Ley N° 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.N.A.C. Podrá concertar con las **Intendencias Municipales** y Organismos Nacionales competentes, la actuación de sus respectivos servicios inspectivo, a los efectos de un mejor contralor en el territorio nacional.

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

Para las zonas sub-urbanas y rurales, el I.N.A.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.N.A.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.N.A.C. O a las **Intendencias Municipales** conforme a su respectivo régimen legal.

**Artículo 2788** Sin perjuicio de lo establecido en el Artículo anterior, los Municipios y Juntas Locales llevarán un Registro de Carnicerías que sean habilitadas dentro de sus jurisdicciones. (\*)

(Fuente art. 4 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

(\*) La redacción original hace referencia a “Intendencia Municipal”, ver nota ut supra.

**Artículo 2789** Los locales que se destinan al giro comercial de este Título (\*) deberán tener una superficie mínima de 20 (veinte) metros cuadrados, cuando se emplacen en padrón rural; y 30 (treinta) metros cuadrados como mínimo en otras zonas, salvo para

los locales de las carnicerías existentes habilitadas por INAC (\*1) y/o la Intendencia de Canelones, a las que se les admitirá una superficie mínima de 26 (veintiséis) metros cuadrados. (\*\*)

Para la permanencia y desplazamiento del público se destinará una superficie proporcional a la importancia del comercio.-

(Fuente art. 5 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

(\*) Dice: “esta Ordenanza”

(\*1) El texto original dice CADA.- A partir del Decreto Ley 15605 del 27 de julio de 1984 se crea el INAC (INSTITUTO NACIONAL DE CARNES), integrando ambos organismos.-

(\*\*) Ver notas anteriores

**Artículo 2790** La altura mínima de los locales será de 3 (tres) metros. Sus frentes presentarán aberturas a los efectos de la penetración del aire, luz y del cómodo acceso del público. También, contarán con aberturas opuestas a las anteriores de dimensiones y posición apropiada, para asegurar una renovación suficientemente eficaz del aire. En el conjunto constituido por los locales que integran la carnicería, no podrán formar parte ninguna habitación ni dependencia privada. Tampoco podrán tener puertas de comunicación con viviendas comercios o espacios privados.-

(Fuente art. 6 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Nota: El Decreto del Poder Ejecutivo N° 110/995, de 24/02/1995, dispone: 4. CARACTERISTICAS 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.N.A.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 del 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 al I.N.A.C. o las Intendencias Municipales en su caso facultados a autorizar las mismas.

4.2. Aéreas máximas y mínimas exigidas para los salones de venta

de los comercios de carnicería, de acuerdo con el tipo de producto a comercializar.

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

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

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

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

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

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

Las carnicerías de expendio podrán anexar los siguientes sectores:

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

Las Carnicerías de Corte podrán anexar los siguientes sectores:

- a) sector de venta de cortes cárnicos envasados.
- b) sector de venta de productos cárnicos chacinados, (con fraccionamiento de los productos).
- c) sector de los productos cárnicos envasados.
- d) sector de venta de productos no cárnicos envasados.
- e) sector de elaboración de productos cárnicos frescos no embutidos.
- f) sector de cocción.

Las pollerías podrán anexar un sector de cocción de aves.

La venta de otros productos será reglamentada por el I.N.A.C...

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

Para este sector, no se exige mayor área.

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

Cuando se comercialicen productos cárnicos chacinados fraccionados, se destinará para ello un sector claramente delimitado.

Para este sector se exige un área de trabajo mínima complementaria de 2 m<sup>2</sup>.

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

Cuando se comercialicen productos no cárnicos, se destinará para ello un sector claramente delimitado.

Para este sector se exige un área de trabajo mínima complementaria de 2 m<sup>2</sup>.

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

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

Cuando se elaboren productos cárnicos frescos no embutidos, se destinará para ello un sector claramente delimitado y que estará a su vez comunicado visualmente con el sector de público.

Este sector deberá contar con un área de trabajo mínima de 3 m<sup>2</sup> (tres metros cuadrados) pero no mayor de 20 m<sup>2</sup>. (veinte metros cuadrados).

##### 4.2.4.5 Sector de cocción.

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

##### 4.2.4.6. Tolerancias.

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

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

Los comercios con modalidad de venta de autoservicio (supermercados) con una superficie mayor o igual a los 200 m<sup>2</sup> en su local de ventas, que cuenten con autorización previa de la Intendencia Municipal correspondiente, podrán vender carne y productos cárnicos, de acuerdo con la presente reglamentación.

Cuando el comercio de autoservicio opte por las instalaciones de una carnicería de corte, deberá destinar para esta un área de trabajo mínima de 20 m<sup>2</sup>.

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

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

##### 4.2.5.1. Cámaras refrigeradas.

Las cámaras o unidades refrigeradas que sirvan a la carnicería se vincularán directamente con ésta y su uso estará reservado a carne y productos cárnicos. A su vez no se admitirá almacenar carne en cámara 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, estos tendrán un ancho no menor a un 1.20 mts (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 asegurada en todo el circuito, tanto por el comercio proveedor de los productos como por el comercio de autoservicio.

#### 4.3. Características constructivas.

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

#### 4.3.1. Paredes.

Las paredes serán revestidas hasta una altura mínima de 2 mts., con azulejos, cerámicas, acero inoxidable u otro material aprobado por el I.N.A.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.N.A.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.N.A.C. o por las Intendencias Municipales en su caso que proteja adecuadamente de los factores climáticos.

La altura mínima de los locales será de 3 mts. (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.N.A.C. o de las Intendencias Municipales en su caso.

#### 4.3.5. Aberturas.

Estarán contruidas en materiales de fácil limpieza (metal, plástico).

Cuando se relacionen con el exterior, deberán asegurar su hermeticidad.

Toda abertura deberá contar con malla antiinsecto 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 FRIGORIFICOS

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.N.A.C., quien deberá reglamentar este aspecto.

## 6. EQUIPAMIENTO

6.1. Mesas.

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

6.2. Lavamanos.

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

6.3. Lavado de útiles.

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

6.4. Residuos.

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

6.5. Rieles y gancheras.

Los rieles y las gancheras serán de materiales inoxidable 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. )

**Artículo 2791** Los puestos de carne estarán en absoluta incomunicación con locales de Fábrica de Chacinería, casas particulares o de inquilinato, caballerizas, tambos o cualquier otro local, sean insalubre o no, debiendo estar provistas las aberturas de un bastidor de tela metálica que impida la entrada de insectos.-

(Fuente art. 7 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Ídem nota ut supra.**

**Artículo 2792** Tanto para la parte constructiva como las instalaciones interiores de los locales presentarán en su forma y disposiciones la mayor sencillez, quedando excluidas las molduras, adornos, salientes y resaltos que puedan dar lugar a que se deposite polvo o que dificulten la limpieza. Los ángulos formados por las paredes entre sí y por éstas con el piso y el techo, serán sustituidas por superficies curvas.

(Fuente art. 8 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Ídem nota anterior**

**Artículo 2793** Las paredes se mantendrán completamente libres, no pudiendo colocarse ningún objeto o elemento a una distancia menor de cuarenta centímetros de aquellas de no mediar autorización expresa de la Intendencia de Canelones. (\*) Igual distancia mínima guardarán con respecto al piso todos los elementos, objetos o instalaciones, a

cuyos efectos serán colocados sobre pies. Dicha zona libre entre las instalaciones y las paredes, se señalarán en el piso con una hilada o guarda de baldosas de color. En los locales construidos podrá suspenderse la obligación de la guarda de baldosas de distintos color contra las paredes, hasta que en los mismos no se efectúen otras modificaciones de tipo constructivo.

Las reses serán colgadas a 0m75 de distancia de las paredes, pudiendo cubrirse con géneros, colgados al 50% o transparentes, en perfecto estado de limpieza; y distancia del piso por lo menos 0m50.-

(Fuente art. 9 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

(\*) La redacción original hace referencia a “Intendencia Municipal”, a partir de la ley 19.272 (y su antecedente 18567 (y modificativa ley 18.644), se habla de “Intendencia”, en virtud de la creación de los “Municipios”.

**Artículo 2794** Los locales comerciales dispondrán de un sumidero sifoide, instalado en condiciones de permitir una rápida limpieza del recinto.-

(Fuente art. 10 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Ver notas anteriores.**

**Artículo 2795** En lugar visible del local deberá existir una pileta de lavar de loza, gres enlozado o acero inoxidable, de una longitud no menor de sesenta centímetros, y provista de grifo con rosca y válvula. Dicha pileta se colocará sobre un soporte central revestido de mármol, baldosas vidriadas o acero inoxidable, en cuyo interior se instalarán los caños para la provisión de agua fría y caliente y de desagües correspondientes.-

Cuando sea necesario podrá aumentarse el número de estos soportes debiendo destinarse uno de ellos, a contener las cañerías antedichas. La pileta se podrá instalar adosada a la pared por uno de sus lados, siempre que sobre la misma no existan gancheras.

(Fuente art. 11 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Ídem notas anteriores.**

**Artículo 2796.** Para los residuos se dispondrá de un recipiente de metal o material plástico móvil, con tapa y manija. Se prohíbe depositar en el suelo cueros, sebo y cualquier clase de desperdicios.

(Fuente art. 12 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Artículo 2797** Anexo al local de ventas y comunicando con el mismo de forma indirecta existirá un gabinete higiénico que deberá contar con una roseta de lluvia, un sumidero sifoide en el mismo, un lavatorio amplio y un W.C.

Asimismo, se dotará al comercio de un guardarropas que no podrá tener más de un metro cincuenta centímetros de lado.-

(Fuente art. 13 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Ver nota sobre Decreto del P.E. 110/995.**

**Artículo 2798** Todas la aberturas de ventilación del salón contarán con eficaces protecciones de tejido anti-insectos. El acceso al comercio desde la calle se hará por medio de puertas vaivén que no deberán afectar la fácil y amplia entrada del público, ni la adecuada ventilación e iluminación.-

(Fuente art. 14 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Nota anterior.**

**Artículo 2799** Los locales de venta de carne instalados en los mercados deberán reunir las condiciones constructivas que permitan catalogarlos como aptos para ese fin. Los sectores de venta de carne de los autoservicios (supermercados) deberán adaptarse a las exigencias básicas establecidas en las presentes disposiciones.-

(Fuente art. 15 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Nota anterior.**

**Artículo 2800** En todo local de venta de carne, deberá existir una cámara frigorífica autoprodutora de frío, con capacidad mínima para contener una res fraccionada.

Los comerciantes carniceros, deberán tomar las debidas providencias para asegurar que los eventuales sobrantes cárnicos que no fueran comercializados al término de cada jornada de trabajo tengan cabida en su cámara frigorífica.-

La cantidad máxima a comercializar estará adecuada a la capacidad de la cámara Frigorífica de la carnicería y a las dimensiones de su local de ventas. Este a su vez, deberá permitir, con la necesaria comodidad, la ubicación de las sierras, balanzas, mesas, ganchos y demás implementos necesarios para la comercialización de la carne y para la ubicación del público que concurre a adquirirla.

(Fuente art. 16 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Nota anterior.**

**Artículo 2801** Las mesas tendrán la parte superior de mármol lustrado acero inoxidable y otro material de autorizado por la Intendencia de Canelones (\*), sobre soportes de mampostería cubiertos con el mismo material del revestimiento de las paredes. El espacio inferior quedará libre en toda su extensión.-

En el mostrador, del lado del despachante, podrá colocarse una faja de madera desmontable sin pintar, de un ancho no mayor de quince centímetros (de madera dura).-

(Fuente art. 17 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

(\*) La redacción original hace referencia a “Intendencia Municipal”, a partir de la ley 18.567 (y modificativa ley 18.644), se habla de “Intendencia”, en virtud de la creación de los “Municipios”.

**Ver nota sobre Decreto del P.E. 110/995**

**Artículo 2802** Los locales serán construidos de mampostería en todas sus partes, con las paredes y techos revestidos de baldosas blancas vidriadas y los pisos de mosaico y otros materiales, expresamente autorizados.

La baldosa vidriada podrá ser sustituida, parcial o totalmente, por mármol blanco, acero inoxidable, estuque impermeable o por enlucido pintado con esmalte de color blanco, siempre que se trate de partes que disten dos metros, por lo menos, del suelo.

En estos locales no se permitirá la existencia de altillos, sea cual fuere su objeto.-

(Fuente art. 18 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Ver nota sobre Decreto del P.E. 110/995**

**Artículo 2803** Todo puesto destinado a la venta de carne, se encontrará constantemente aseado, siendo indispensable que las gancheras sean de hierro estañado o material inoxidable perfectamente pulidas y exentas de toda pintura.-

Los locales y demás implementos de las carnicerías serán mantenidos en perfecto estado de conservación. En caso de deterioro deberán ser reparados de inmediato.-

Los establecimientos deberán funcionar en perfectas condiciones de higiene. La limpieza de los locales, de sus pisos y paredes, así como de todos los aparatos, utensilios y demás materiales, se efectuará diariamente.-

(Fuente art. 19 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**El Decreto 110/995, del Poder Ejecutivo, establece en esta materia:** “7. CONDICIONES DE HIGIENE Y OPERACION

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, solo el tiempo necesario para su troceado. Solo 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.N.A.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 expedan 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.”)

**Artículo 2804** .Queda terminantemente prohibido la colocación de muebles de madera en carnicerías, con la única excepción de picaderos indicados en el art. 2801(\*1) Del mismo modo, las aberturas serán metálicas.-

(Fuente art. 20 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

(\*1) El texto original hace referencia al artículo 17 de la Ordenanza.

**Ídem nota anterior**

**Artículo 2805** En todos los locales a que se refiere la presente reglamentación, sólo podrá utilizarse agua potable. En las zonas servidas por instalaciones de agua corriente, se empleará esta para todo uso quedando prohibida la utilización proveniente de pozos, aljibes manantiales y otros orígenes los que serán definitivamente clausurados.-

(Fuente art. 21 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987).

**Artículo 2806** Será obligatorio adoptar medidas de lucha contra las moscas, mosquitos y otros insectos, así como también contra los roedores. Queda absolutamente prohibida la existencia de cualquier clase de animales dentro de los locales de las carnicerías.-

(Fuente art. 22 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Artículo 2807** Donde exista red de alcantarillado, las carnicerías no podrán funcionar sin tomar las conexiones reglamentarias. Cuando no exista red cloacal, será obligatorio utilizar sistemas de depuración de aguas servidas.

(Fuente art. 23 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Artículo 2808.** En las carnicerías es obligatorio adoptar todas las medidas tendientes a evitar la existencia de malos olores, polvo, hollín o humo.-

(Fuente art. 24 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Artículo 2809** Los comercios de ventas de carne deberán utilizar balanzas en perfecto estado de funcionamiento, que permitan al público verificar la exactitud del peso.

Los platos de las mismas serán niquelados de acero inoxidable o esmaltados a fuego sin óxidos ni resaltos de esmaltes.-

(Fuente art. 25 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Artículo 2810.** Todas las carnicerías del Departamento estarán obligadas a colocar en un lugar visible al público: a) la lámina de cortes vacunos para abasto, estando obligadas a ajustar su comercialización a la misma, a requerimiento del consumidor; b) Cartel que indique la prohibición de fumar dentro del local.-

(Fuente art. 26 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Artículo 2811.** El Certificado de Habilitación e Inscripción en el Registro Nacional de Carnicerías (\*), deberá ser colocado en un lugar visible.

Los precios de venta de los productos cárnicos y envases serán expuestos al público, e caracteres y lugares bien visibles en el interior del comercio y por ese solo hecho, será obligatorio el cumplimiento de los mismos por parte del vendedor.-

(Fuente art. 27 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

(\*) Ver nota artículo 2797.

**Artículo 2812** El personal destinado a los comercios de carnicería, cualquiera sea su función o actividades deberán poseer carné de salud en vigencia, expedido por las autoridades competentes, el cual deberá ser renovado anualmente. Dicho personal deberá hallarse en todo momento en correctas condiciones de higiene, debiendo usar

ropa de color blanco (gorro, trajes o delantales) en perfecto estado de aseo y conservación.

Bajo ningún concepto, Carnicerías o Puestos de venta de carne podrán expender la misma en envoltorios de papel de diario o algún otro implemento que pudiera ser antihigiénico.

No podrán trabajar ni vender en el establecimiento personas que padezcan enfermedades venéreas, de la piel basilar o cualquier otro tipo de enfermedad visible o contagiosa.-

(Fuente art. 28 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Artículo 2813.** Toda venta que realicen las carnicerías sea dentro del local o para ser entregada a domicilio deberá ser documentada en boletas por duplicado numeradas, que cumplan los requisitos y formalidades exigibles de conformidad a las reglamentaciones impositivas en vigencia. El duplicado deberá conservarse en el comercio.

Todas las Carnicerías del Departamento de Canelones sin excepción alguna, deberán exhibir en lugar bien visible al público en pizarrones, con letras y números claros las tarifas actualizadas por las autoridades competentes.

De no darse cumplimiento a lo expresado, podrá ser pasible de las penalidades existentes o que se dicten al respecto.-

(Fuente art. 29 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Artículo 2814** La carne o productos que se encuentren en mal estado será decomisada por los Inspectores de Abasto con el dictamen del Veterinario de la Dirección General de Contralor Sanitario, y sin perjuicio de ello sufrirá las multas establecidas en la presente (\*) con su correspondiente escala de graduación por reincidencia, sin perjuicio de la responsabilidad del permisario frente al cliente.-

(Fuente art. 30 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

(\*) Se adecuó el texto al presente.

**Artículo 2815** Las carnicerías o puestos de ventas podrán ser inspeccionados en todo momento que se crea oportuno, por quienes se identifiquen como Inspectores Municipales, y facultados para actuar como tales, no pudiéndose negar el comerciante a lo establecido en ese artículo, así como prestar su colaboración en tal sentido y exhibir Testimonio de Habilitación del local o algún comprobante que exista al respecto.-

(Fuente art. 31 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Artículo 2816:** Las Habilitaciones que se concedan tendrán siempre carácter de precarias, intransferibles y revocables en cualquier momento por la sola decisión de la Autoridad Municipal y sin derecho de indemnización a los comerciantes. La Intendencia (\*) se reserva el derecho de suspender las actividades de las carnicerías o puestos de venta habilitados en cualquier momento, cuando las circunstancias así lo exijan, con carácter general o particular sin derecho a indemnizaciones. En el acto de la habilitación, previa la entrega del testimonio de la resolución se notificará al interesado que deberá firmar dejando constancia que conoce lo dispuesto en el presente(\*\*) de conformidad en un todo lo acordado en la misma.-

(Fuente art. 32 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

(\*) La redacción original hace referencia a “Intendencia Municipal”, a partir de la ley 18.567 (y modificativa ley 18.644), se habla de “Intendencia”, en virtud de la creación de los “Municipios”.

(\*\*) Adecuación de texto.

**Artículo 2817 :** Autorízase a locales de Carnicerías y Puestos de Venta de Carne con Habilitación Municipal para expender: carne vacuna, porcina, ovina y otro cárnicos, Subproductos (menudencias) provenientes éstas de faena de industria, abasto o exportación; aves en general, peladas y limpias con las menudencias comestibles y Productos de Chacinería provenientes de Fábricas habilitadas por la Intendencia (\*), con sus correspondientes fajas, distintivos que informe la procedencia del producto.-

(Fuente art. 33 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

(\*) La redacción original hace referencia a “Intendencia Municipal”, a partir de la ley 18.567 (y modificativa ley 18.644), se habla de “Intendencia”, en virtud de la creación de los “Municipios”.

**Artículo 2818:** Todas las Carnicerías existentes que posean habilitación otorgada por cualquier autoridad administrativa deberán realizar las gestiones pertinentes ante la Intendencia de Canelones (\*), dentro de un plazo de cuarenta y cinco días, bajo pena de cesación de sus actividades.

(Fuente art. 28 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

(\*) La redacción original hace referencia a “Intendencia Municipal”, a partir de la ley 18.567 (y modificativa ley 18.644), se habla de “Intendencia”, en virtud de la creación de los “Municipios”.

**Artículo 2819:** Para las zonas urbanas y rurales la Intendencia de Canelones (\*), podrá acordar tolerancias, siempre que no estén comprometidos aspectos higiénico – sanitarios de las Carnicerías y que a una distancia menor a seiscientos metros, no existe o se instale otro comercio que reúna las condiciones precedentes.-

La venta de carne y su fraccionamiento realizado en vehículos, sólo podrá autorizarse mediante habilitación expresa de la Intendencia de Canelones (\*), exclusivamente en las zonas rurales y suburbanas en lugares que superen la distancia de 1.000 (mil) metros de cualquier carnicería habilitada.-

(Fuente art. 35 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

(\*) La redacción original hace referencia a “Intendencia Municipal”, a partir de la ley 18.567 (y modificativa ley 18.644), se habla de “Intendencia”, en virtud de la creación de los “Municipios”.

**Artículo 2820:** Todo cambio en la titularidad del comercio, deberá ser puesto en conocimiento y transferirse la correspondiente habilitación dentro de un plazo de quince días, a partir de la toma de posesión del comercio, por parte del nuevo titular.-

Los titulares de Carnicerías o Puestos de venta de Carnes, que estén funcionando sin el trámite legal de la Intendencia de Canelones (\*), que se hayan tramitado sin resolución final, o en el caso de que terceros utilicen permisos concedidos en los años

anteriores a titulares que por abandono u omisión de solicitar la clausura o renovar el permiso han cedidos sus derechos desconociendo las normas (\*\*) vigentes en la materia, deberán regularizar el permiso de titularidad. En caso de omisión, la Intendencia de Canelones, procederá a la clausura definitiva ordenando a la Oficina Central de Abasto la eliminación del nombre de los permisarios en infracción del registro correspondiente, no pudiendo estos diligenciar permisos de Carnicerías o Puestos Venta de Carne por un período de cinco años.-

(Fuente art. 36 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

(\*) La redacción original hace referencia a “Intendencia Municipal”, a partir de la ley 18.567 (y modificativa ley 18.644), se habla de “Intendencia”, en virtud de la creación de los “Municipios”.

(\*\*) Texto original: “ordenanzas”

**Artículo 2821** La Intendencia de Canelones (\*), controlará el cumplimiento de lo establecido en el presente Título (\*\*), quedando facultada para inspeccionar los locales, mercaderías, implementos, útiles y documentación comercial así como para exigir las declaraciones juradas que estime correspondan para un mejor contralor.

Sin perjuicio de ello, podrá concertar con las Intendencias (\*\*\*) 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 la Intendencia de Canelones con inhabilitación temporaria y definitiva del local, de su titular, de acuerdo a la gravedad de la misma.

(Fuente art. 37 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

(\*) La redacción original hace referencia a “Intendencia Municipal”, a partir de la ley 18.567 (y modificativa ley 18.644), se habla de “Intendencia”, en virtud de la creación de los “Municipios”.

(\*\*) Redacción original: “la presente Ordenanza”.

(\*\*\*) Establece su texto: “Intendencias Municipales”.

**Artículo 2822:** La Intendencia de Canelones (\*) queda facultada a fijar tarifas por sus servicios de habilitación o rehabilitación de los comercios, teniendo en cuenta sus costos operativos.-

Las carnicerías y puestos de venta de carne, deberán dar cumplimiento a las TARIFAS establecidas por la Intendencia de Canelones (\*) de acuerdo con lo acordado en el artículo 35, número 29, inciso A de la Ley Número 9.515, de 28 de octubre de 1935.-

(Fuente art. 38 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

(\*) La redacción original hace referencia a “Intendencia Municipal”, a partir de la ley 18.567 (y modificativa ley 18.644), se habla de “Intendencia”, en virtud de la creación de los “Municipios”.

**Artículo 2823:** Las personas físicas o jurídicas con permiso de Carnicerías o Puestos de venta de carne, que el personal fiscal municipal constate infractores a lo establecido en el Artículo anterior se harán pasibles de un cierre de diez días y una multa de 25 UR. Una segunda infracción, cierre por treinta días y una multa por 50 UR, y reincidente, una clausura de seis meses y una multa de 70 UR, pudiendo en este último caso la Intendencia aplicar el cierre definitivo del comercio.-

(Fuente art. 39 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Artículo 2824:** Si el infractor no abona la multa, se mantendrá la clausura de la Carnicería o puestos de Venta de Carne.-

(Fuente art. 40 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Artículo 2825:** El 50% del valor total de la multa se liquidará a favor de o los funcionarios actuantes.-

(Fuente art. 41 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

**Artículo 2826:** La Intendencia (\*) reglamentará la presente Ordenanza, así como lo relativo a multas por venta de productos no especificados en la misma y clausuras y

habilitaciones según las necesidades de los distintos centros poblados del Departamento y dará cuenta a la Junta Departamental.-

(Fuente art. 42 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

(\*) La redacción original hace referencia a “Intendencia Municipal”, a partir de la ley 19.272 (antecedente ley 18.567 y modificativa ley 18.644), se habla de “Intendencia”, en virtud de la creación de los “Municipios”.

**Artículo 2827 :** Por los permisos de instalación de Carnicerías a que se refiere este Título(\*) se abonarán los siguientes derechos: A) PRIMERA CATEGORIA: pagarán en cada caso la suma de 30 UR; B) SEGUNDA CATEGORÍA: pagarán en cada caso la suma de 25 UR; C) TERCERA CATEGORIA: pagarán en cada caso la suma de 15 UR, D) CUARTA CATEGORIA: pagarán en cada caso la suma de 10 UR.- Las carnicerías mencionadas en este inciso serán definidas en la Reglamentación.-

(Fuente art. 43 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

(\*) Adecuación de texto, original: “esta Ordenanza”

**Artículo 2828** La Intendencia (\*) reglamentará el artículo que antecede y dará cuenta a la Junta Departamental.-

(Fuente art. 44 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

(\*) Ver notas anteriores.

**Artículo 2829** Esta Ordenanza deroga la Ordenanza Número 578, de fecha 22/10/73, Artículo 96 y toda otra disposición que se oponga a la misma.-

(Fuente art. 45 Decreto 2022, de 9 de octubre de 1987)

## **ANEXO NORMATIVO APLICABLE A CARNICERÍAS EN EL DEPARTAMENTO DE CANELONES**

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

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

**8. AUTORIZACIONES ESPECÍFICAS**

**8.1. Ventas de productos cárnicos chacinados**

8.1.1. Las carnicerías podrán vender productos chacinados sin fraccionar o fraccionados envasados herméticamente, provenientes de establecimientos habilitados sin que medie autorización expresa para ello.

8.1.2. Los productos chacinados no podrán tener contacto con la carne. Se deberán mantener convenientemente separados y se contará para éstos con unidades refrigeradas, vitrinas, gancheras, etc., independientes de las utilizadas para carne.

8.1.3. Cuando sea necesario el fraccionamiento, se dispondrá de un sector independiente de la carnicería de acuerdo con lo indicado en el numeral 4.2.3.2., donde se instalarán: la cortadora de fiambres, la balanza y el lugar de empaque.

## 8.2. Venta de cortes envasados

8.2.1. Podrán vender cortes envasados todas las carnicerías habilitadas

Por el I.N.A.C. En Montevideo y por las Intendencias Municipales respectivas en el interior del país.

8.2.2. Los cortes provendrán de establecimientos habilitados y estarán rotulados de acuerdo con lo establecido en el Decreto N° 141/992, de 2 de abril de 1992.

8.2.3. Queda prohibido el fraccionamiento de los cortes envasados o su reenvasado.

## 8.3. Venta de productos no cárnicos

8.3.1. Las carnicerías habilitadas dentro del territorio nacional podrán vender al público, además de las carnes, menudencias y productos cárnicos, los productos no cárnicos que autorice el I.N.A.C.

8.3.2. Queda prohibido el fraccionamiento de los productos no cárnicos que se comercialicen en la carnicería.

8.3.3. Los productos cuya venta se autorice, deberán provenir de establecimientos autorizados por los organismos públicos competentes y cumplir los requisitos a que se refieren los siguientes numerales.

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

8.3.5. Los productos deberán estar envasados herméticamente y rotulados de acuerdo con lo establecido por el Decreto N° 141/992 de 2 de abril de 1992.

8.3.6. La temperatura de conservación de los productos cuya venta se autoriza, deberá mantenerse acorde a los rangos indicados en el rótulo o etiqueta, en todas sus etapas de comercialización.

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

8.3.8. La exhibición de productos no cárnicos enfriados se realizará en unidades refrigeradas diferentes de las que se emplean para carnes y menudencias, de modo de asegurar que no se interfiera con la operativa de la carne.

8.3.9. En ningún caso se permitirá almacenar productos de otro origen, envasados o no, en la misma cámara de enfriado que se destina al almacenamiento de la carne. Para aquellos productos que necesiten refrigeración (enfriados entre +2°C y +5°C) deberá contarse con un local o unidad refrigerada independiente.

8.3.10. Se admite el almacenamiento conjunto de productos alimenticios congelados, a temperaturas menores o iguales -12°C, en una misma unidad, siempre que éstos se mantengan convenientemente separados y que su identificación y manejo no implique excesiva manipulación y riesgo de deterioro de los envases.

8.3.11. Se admitirá en la zona de público la instalación de góndolas, vitrinas refrigeradas o vitrinas de congelado para autoservicio, siempre que se cuente con espacio suficiente y que éstas unidades no afecten el normal funcionamiento de este sector.

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

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

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

## 8.4. Elaboración de productos cárnicos frescos no embutidos

### 8.4.1. Alcance.

El presente numeral se aplica a carnicerías que elaboran productos frescos no embutidos, con venta directa al público en la propia carnicería.

Se permitirá la elaboración de productos frescos no embutidos a aquellas carnicerías que cumplan con lo establecido en los numerales siguientes.

### 8.4.2. Definiciones.

Se define como producto fresco, aquellos productos elaborados en base a carne o carne y vísceras, provenientes de animales aptos para el consumo humano, con el agregado o no de vegetales, productos lácteos, huevos cocidos, aditivos y sin ningún proceso posterior a su preparación y armado.

No se incluye en esta definición la preparación de embutidos, hamburguesas ni productos elaborados en base a carnes picadas.

#### 8.4.3. Ingredientes no cárnicos.

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

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

Para la elaboración de estos productos se deberá contar con un sector claramente delimitado, al cual se tendrá acceso visual desde el local de ventas.

Este sector será cerrado con tabiques, muros o mamparas hasta una altura mínima de 2,20 mts. (Dos metros veinte centímetros) y contará con una ventana que permitirá visualizar el sector desde la zona de público.

La sala de elaboración tendrá un área mínima de 3 (tres) m<sup>2</sup> y un máximo de 20 (veinte) m<sup>2</sup>.

#### 8.4.5. Equipamiento

El equipamiento del sector contará 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.

Las normas referidas en el artículo anterior sustituye a la Sección 2 del Capítulo 10 del Reglamento Bromatológico Nacional, sobre carnicerías, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994