



DIRECCION GENERAL DE MEDIO AMBIENTE

DEPARTAMENTO DE HIGIENE Y BROMATOLOGIA

Estimado Comerciante:

*Nos es muy grato comunicarnos con usted para aunar esfuerzos; desde el **Gobierno Departamental** difundiendo criterios de protección alimentaria, dando cumplimiento a la Ordenanza Municipal de Control Alimentario 192/1993 y desde las **Empresas**, concientizándose de su responsabilidad en lo que respecta a asegurar que el alimento que llega al consumidor sea **Genuino** (Alimento Genuino es aquél que no está falsificado, adulterado, contaminado, alterado y/o mal rotulado).*

Para obtener mejores resultados, se hace necesario establecer controles preventivos por parte del Departamento de Higiene y Bromatología para la protección del consumidor.

*Es obligación que toda persona que se desempeña en la actividad del ramo alimenticio debe tener vigente y a la vista: 1) **Carné de salud.** 2) **Carné de manipulación de alimentos.** 3) **Nº de registro de la empresa en la IDRN** y 4) **Resolución de habilitación o comprobante de inicio del trámite.***

*La base normativa está sujeta en el **Reglamento Bromatológico Nacional**, decreto 315/1994, **Ordenanza Municipal de Control Alimentario** 192/1993 y Decreto Nº 110-995 "**Normas Para La Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías**" entre otros, en las que toda Carnicería está obligado a los siguientes requisitos:*

Carnicerías

- Toda empresa alimentaria debe obtener la habilitación y el registro bromatológico correspondiente. Esta habilitación será renovada en los siguientes casos :
 - A) Cuando se modifique o reforme el local habilitado.
 - B) Cuando se modifique o amplíe las actividades desarrolladas.
 - C) Cambio de titular.
 - D) Suspensión de actividades por más de 180 días
- La habilitación puede ser revocada cuando se verifica mediante una inspección que se encuentra operando en condiciones inadecuadas.
- Esta Intendencia está facultada de limitar temporalmente la vigencia de las habilitaciones concedidas.

- **Se entiende por carnicerías** a 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.
- El titular de la carnicería que desee vender productos cárnicos chacinados fraccionados, productos no cárnicos, elaboración de productos frescos no embutidos y cocción destinaran un área exclusiva para esto y tendrán que presentar la solicitud ante INAC, el cual una vez comprobado el cumplimiento de los requisitos establecidos, procederá a su autorización.
- El local de venta está integrado por el área de trabajo (destinado a las operaciones de troceado, lugar de desplazamiento del personal, mesas de trabajo, exhibidores y mostradores de atención al público) y el sector de público.
- Carnicerías en autoservicio
 - ✓ El comerciante de autoservicio deberá destinar un área de trabajo mínima de 20 m², perfectamente delimitado y no se vinculara directamente con ningún sector de venta de productos no cárnicos.
 - ✓ Las cámaras refrigeradas que estén destinadas a la conservación de carne o productos cárnicos, no se admitirá almacenar otro tipo de alimento.
- El mantenimiento de la cadena de frío deberá de estar asegurada en todo el circuito, desde el proveedor, el transporte y en la carnicería.
- Los locales deben de contar con paredes, pisos, techos fácilmente lavables, de fácil desinfección, resistentes a los ácidos grasos y de color claro. Entre paredes y piso deben de tener el ángulo sanitario.
- Debe usarse agua potable proveniente de la red de distribución de Ose.
- Todo local de venta de carne deberá contar con instalaciones frigoríficas destinadas exclusivamente a la aplicación de frío.
 - ✓ Conservación de **productos enfriados** son aquellos que se conservan a una temperatura que oscila entre +2 °C y +5 °C.
 - ✓ Conservación de **productos congelados** son aquellos que deben conservarse a una temperatura no mayor de -12 °C.
- **Equipamiento del local: A)** Mesa y mostradores de material liso, para una fácil limpieza, resistente a los ácidos grasos. **B)** El local contara con un lavamanos, con agua caliente y fría con dispensador de jabón líquido. **C)** Las bandejas serán de material atoxico, de fácil higiene y desinfección y no podrán ser apoyadas en el piso.
- Se deberá funcionar en perfectas condiciones de higiene. La limpieza en los locales, del equipamiento y las herramientas de trabajo se realizara toda vez que sea necesario y por lo menos una vez al día.
- El local e implementos serán mantenidos en perfecto estado de conservación.
- Es obligatorio adoptar todas las medidas tendientes a evitar la existencia de malos olores, polvo, hollín o humo.
- Las **vitrinas contarán con un termómetro** en un lugar visible al público, y una protección que impida el contacto del público con la carne.
- Los envases serán siempre de primer uso.
- Los productos chacinados no tendrán contacto con la carne.
- Está prohibido congelar alimentos que se recibieron enfriados ni congelar alimentos que no se han recibido congelados.

- Para la elaboración de productos frescos se deberá de constar con un sector claramente delimitado, con un área mínima de 3m² con visualización del público.
- Las aberturas deben de estar protegidas con mallas contra insectos y queda terminantemente prohibido la entrada de animales domésticos en el local.
- Poseer suficientes depósitos con tapa para residuos y mantenerlos en óptimas condiciones de limpieza.
- Es obligación contar con **un plan de exterminio de roedor**, moscas y vectores y adoptar las medidas necesarias para evitar reaparición, impidiendo la acumulación de basura, desperdicios y todo aquello que la autoridad sanitaria considere foco para multiplicación de roedores.
- Se deberá realizar un **Plan de manejo adecuado de los residuos**, ajustándose a los horarios preestablecidos por el servicio de recolección, teniendo en cuenta la afectación que provocan éstos en la vía pública cuando se exponen reiteradas veces al día y dispuestos en forma inadecuada sobre las aceras. Solicitamos criterios de responsabilidad ambiental y social.
- Los propietarios serán los responsables directos de la falta de higiene y limpieza del local y de sus empleados
- El incumplimiento de las normativas vigentes será pasibles de sanciones.

Sin más este Departamento queda a las órdenes por cualquier inquietud o consulta