

ORDENANZA PARA HABILITACION Y FUNCIONAMIENTO DE CARNICERIAS EN EL DEPARTAMENTO

A) Disposiciones generales

Art.1º) La habilitación y el funcionamiento de las carnicerías en todo el departamento de Soriano deberá ajustarse a lo que se determina en la presente Ordenanza y su reglamentación. A estos efectos se entiende por Carnicería todo comercio donde expendan carnes y menudencias al público al por menor. Las carnicerías podrán también expendir productos cárnicos que provengan de establecimientos autorizados por el Ministerio de Agricultura y Pesca, conforme a las disposiciones del Decreto 831/85. No se permitirá la existencia ni la venta de aves u otros animales vivos.

Art.2º) Las carnicerías que se instalen en el futuro deberán solicitar la habilitación correspondiente de acuerdo a las normas que establezca la reglamentación que dicte la Intendencia presentando:

- a) Datos del o los titulares completos.
- b) Ubicación física del inmueble sede de la misma.
- c) Plano a escala 1/50 y memoria descriptiva del local e instalaciones con copia.
- d) Determinación de la cantidad máxima de carne que estiman comercializar.
- e) Constancias de inscripción del comercio en el Registro Unico de Contribuyentes de la Dirección General Impositiva, y en el Banco de Previsión Social.

Art. 3º) Créase el Registro de Carnicerías, en el que deberán inscribirse todas las Carnicerías que funcionen en el departamento. La inscripción en el mismo se hará mediante declaración jurada firmada por el o los titulares, debiendo presentar en el acto de la inscripción constancia de la inscripción del comercio en el Registro Unico de Contribuyentes de la Dirección General Impositiva.

A partir de su Registro el establecimiento quedará autorizado para funcionar.

Las carnicerías ya existentes contarán con un plazo de sesenta días a partir de la entrada en vigencia de la presente ordenanza para inscribirse en el Registro de Carnicerías. Vencido el plazo antedicho serán clausuradas.

Art. 4º) La cantidad máxima a comercializar estará adecuada a la capacidad de la cámara frigorífica de la carnicería, o a la inexistencia de la misma, 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 concurra a adquirirla.

B) Disposiciones para Carnicerías Clase A

Art. 5º) Los locales serán construidos de mampostería en todas sus partes, con las paredes y techos revestidos de baldosas blancas vidriadas, y los pisos de mosaicos u otros materiales similares.

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

Art. 6º) El salón destinado al expendio de carne, deberá de disponer de una superficie de 30 metros cuadrados como mínimo.

Las aberturas serán metálicas, y las gancheras de material inoxidable, perfectamente pulidos y exentos de toda pintura.

Toda vez que se proceda a refacciones en los locales, deberán ceñirse a las exigencias de esta Ordenanza.

Art. 7º) Las mesas tendrán la parte superior de mármol lustrado, acero inoxidable, azulejos o cerámica vidriada, sobre soportes de mampostería cubiertos con el mismo material de 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 15 centímetros.

Las reses que se depositen en la carnicería, deberán colgarse de manera que queden distantes del piso por lo menos 50 centímetros.

Art. 8º) La altura mínima de los locales será de tres metros, cincuenta centímetros. 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.

Cuando el cubaje del salón exceda de ciento diez metros cúbicos, podrá autorizarse su uso con alturas inferiores a tres metros cincuenta centímetros, pero no menos de tres metros. El cubaje establecido se tomará con exclusión de los ambientes complementarios; cámara, depósito, vestuario, y gabinete higiénico.

Art. 9º) Tanto para la parte constructiva, como para las instalaciones interiores, los locales presentarán en su forma y disposiciones la mayor sencillez. Deberán destinar por lo menos un treinta por ciento del área del comercio para la permanencia y desplazamiento del público. Los ángulos formados por las paredes entre sí, y por estas con el piso y el techo, serán sustituidos por superficies curvas.

Art.10º) Los locales dispondrán de un sumidero sifoide, instalado en condiciones de permitir una rápida limpieza del recinto.

Art. 11º) 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. La pileta se podrá instalar adosada a la pared por uno de sus lados, siempre que sobre la misma no existan gancheras.

Art. 12º) Para los residuos, se dispondrá de un recipiente de metal o material plástico, móvil, con tapa y manija.

Art. 13°) Anexo al local de ventas, y comunicando con el mismo de forma indirecta, existirá un gabinete higiénico que deberá contar con un sumidero sifoide en el piso, un lavatorio amplio y un W.C.

También existirá un vestuario con una dimensión no mayor a 1.50 metros de lado.

Art. 14°) Todas las 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.

Art. 15°) Los locales de venta de carne instalados en los mercados, deberán reunir las condiciones constructivas que permitan catalogarlos como aptos para ese fin, a criterio de la Intendencia Municipal de Soriano. Los sectores de venta de carne de los autoservicios (supermercados) deberán adaptarse a las exigencias básicas establecidas en las presentes disposiciones.

Art. 16°) En todo local de venta de carne podrá existir una Cámara frigorífica autoprodutora de frío, con capacidad mínima para contener una res fraccionada. En caso de no existir cámara se exigirá la presencia de heladera con la capacidad mínima antedicha.

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

Art. 17°) Los locales y demás implementos de las carnicerías, serán mantenidos en perfecto estado de conservación. En caso de deterioro, deberán ser reparados de inmediato.

Art. 18°) En todos los locales a que se refiere la presente reglamentación sólo podrá utilizarse agua potable. En las zonas servidas por O.S.E. se empleará ésta para todo uso, quedando prohibida la utilización proveniente de pozos, aljibes, manantiales, u otros orígenes, los que serán definitivamente clausurados. Se exceptúan los casos de carnicerías emplazadas en zonas no servidas por O.S.E. las que deberán realizar análisis anual del agua de la fuente empleada, a través del Departamento de Higiene de la Intendencia Municipal de Soriano.

Art. 19°) 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.

Art. 20°) Los establecimientos deberán funcionar en perfectas condiciones de higiene. La limpieza de los locales, de sus pisos y paredes, así como todos los aparatos, utensilios, y demás materiales, se efectuará diariamente.

Art. 21°) Donde exista red de alcantarillado, las carnicerías no podrán funcionar sin tomar las conexiones reglamentarias. Cuando no exista red cloacal, será obligatorio utilizar sistema de depuración de aguas servidas.

Art. 22°) Los comercios de venta de carne, deberán utilizar balanzas, en perfecto estado de funcionamiento, que permitan al público verificar la exactitud del peso.

Art. 23º) El Certificado de Habilitación e Inscripción en el Registro de carnicerías, deberá ser colocado en un lugar visible.

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

Art. 24º) El personal destinado a los comercios de carnicerías cualquiera sea su función o actividad, deberán poseer carné de salud en vigencia, expedido por las autoridades competentes, el cual deberá ser renovado anualmente. Dicho personal deberá hallarse en correctas condiciones de higiene, debiendo usar ropa de color blanco (gorro, trajes y delantales) en perfecto estado de aseo y conservación.

Art. 25º) Todo cambio en la titularidad del comercio deberá ser registrado en el Registro de Carnicerías. En el caso de que el local no reúna el metraje y/o cubaje exigidos en la presente Ordenanza, la División Arquitectura podrá dar la correspondiente autorización, siempre que la diferencia no exceda el 20% de las medidas correspondientes, y que no estén comprometidos aspectos higiénico-sanitarios.

C) Disposiciones para Carnicerías Clase B

Art. 26º) Se entiende por expendio de carne único en la zona, todo local en que se comercialicen carne o menudencias al público al por menor, y que esté ubicado en una población, localidad, o zona en que no esté instalada a menos de 3000 metros una carnicería Clase A.

En el caso de que se instale a menos de 3000 metros una carnicería Clase A, la habilitación caducará en el plazo de dos años a partir de la notificación del Instituto Nacional de Carnes, y de la Intendencia Municipal de Soriano.

Art. 27º) Aparte de los recaudos exigidos en el Artículo 2º) de la presente Ordenanza, se deberá presentar Plano de Ubicación indicando: caminos, centros poblados, y sus distancias respectivas.

Art. 28º) Una vez otorgada la habilitación, el comercio será inscripto en el Registro de Carnicerías de Soriano, y en el Registro Nacional de Carnicerías que lleva el Instituto Nacional de Carnes.

Art. 29º) Los expendios de carne únicos en la zona (carnicerías clase B) deberán reunir las características que a continuación se indican:

1. Local de Ventas.

1.1 Deberá tener una superficie mínima de 12 metros cuadrados, siendo uno de los lados no inferior a 3 metros.

1.2 La distancia mínima (promedio) entre piso y cielorraso será de 2.50 metros.

1.2. Paredes

1.2.1. Serán de mampostería y estarán revestidas hasta una altura de 2 metros con material impermeable, de fácil limpieza y desinfección, resistente a golpes, inalterable, y de color blanco.

1.2.2. Por encima de esa altura deberán estar pintadas de color blanco.

1.2.3. En la unión de las paredes y el piso, y paredes entre sí se confeccionará ángulo sanitario.

1.3. Techo

1.3.1. Será de hormigón (pintado de blanco), chapas autoportantes u otros sistemas constructivos de materiales inalterables.

1.4. Cielorraso.

1.4.1 Será de material impermeable de fácil limpieza y desinfección, inalterable, y de color blanco.

1.5. Piso

1.5.1. Será de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección, resistente a los golpes, e inalterable.

1.5.2. Su nivel estará por encima del correspondiente al predio.

1.5.3. Poseerá una pendiente de 1.5 % hacia una desagüe provisto de reja removible.

1.6. Aberturas.

1.6.1. Contará de puerta exterior tipo vaivén, con malla anti insectos. La interior será metálica y con vidrio.

1.6.2. Las ventanas, de ser móviles, dispondrán de la debida protección contra insectos.

1.6.3. Para asegurar una correcta ventilación deberá contarse con aberturas (con superficie no inferior a 0.15 metros cuadrados) con mallas anti-insectos ubicadas en paredes opuestas.

1.7. Equipamiento.

1.7.1. Mostrador abierto en su parte inferior con mesada de mármol o acero inoxidable, y base en mampostería o hierro pintado de blanco.

1.7.2. Riel ubicado a no menos de 0.80 metros de los parámetros y a una altura no menor de 2 metros, debiendo quedar los productos suspendidos a una distancia no inferior a 0.40 metros con respecto al piso. Sobre el mismo no podrá aplicarse ningún tipo de pintura, y se mantendrán libres de óxido mediante la utilización de productos protectores adecuados.

1.7.3. Lavamanos provisto de grifo, y sobre el cual no podrá ubicarse ganchera. En caso de no existir agua corriente, se permitirá un lavamanos o palangana portátil para uso exclusivo de la carnicería.

1.7.4. Se dispondrá de balanza reglamentaria ubicada de manera tal que permita al público verificar la exactitud del peso.

1.7.5. Para los restos, se dispondrá de recipientes móviles de material adecuado, con tapa y manija. Deberán estar rotulados "NO COMESTIBLE".

1.7.6. Se dispondrá de adecuada iluminación natural y artificial que permita la correcta apreciación de la mercadería a la venta, sin alterar su color natural.

1.7.7. En caso de mantener mercadería por más de 24 horas deberá contar con cámara o heladera para los excedentes que no fueran comercializados en dicho lapso.

Su capacidad interior estará acorde al volumen que el expendio comercialice en el día, debiendo ser la temperatura del producto allí depositado igual o inferior a 5 grados centígrados.

1.8 Abastecimiento de agua.

Cuando exista posibilidad de conexión con la red de O.S.E., se utilizará exclusivamente ésta como fuente de abastecimiento. De no ser así se podrá utilizar agua subterránea proveniente de perforaciones entubadas, o pozos excavados, los que contarán con las protecciones sanitarias correspondientes. De no ser agua proveniente de O.S.E., se realizará un análisis semestral de la misma por parte del Departamento de Higiene de la Intendencia Municipal de Soriano.

Por encima del nivel del techo del local se instalará un depósito de agua con las siguientes características:

- Su construcción deberá ser sólida;
- Los materiales intervinientes en su construcción no deberán alterar las condiciones de potabilidad del agua a almacenar;

- Su superficie interior será lisa, evitándose aristas y ángulos;
- Contará con una boca única de acceso que facilite su limpieza;
- La única comunicación del depósito con el exterior se establecerá a través de un caño de ventilación. Este se ubicará en la parte superior (techo o tapa), y será acodado, contando con malla anti insectos en su extremo.
- Las tuberías de entrada y salida deberán ser rígidas y su pasaje estará debidamente sellado.

1.9. Aguas residuales.

Se adecuarán a las reglamentaciones municipales vigentes.

1.10 Gabinetes higiénicos y vestuario.

1.10.1. Estarán ubicados contiguos con el local de ventas, no teniendo comunicación directa con éste.

1.10.2. Las paredes, piso, y techo serán de los mismos materiales admitidos para el local de ventas.

1.10.3. El revestimiento de piso y paredes será resistente, y permitirá una fácil limpieza y desinfección.

1.10.4. El gabinete higiénico estará equipado con un inodoro, su correspondiente cisterna, y un lavatorio con su correspondiente grifería.

2. Adecuación perimetral.

El local deberá disponer de un alero sobre las puertas de acceso, así como de un camino construido en material impermeable.

3. Comunicaciones.

No podrá tener comunicación alguna con casa habitación, ni con otro tipo de locales o espacios privados.

4. Condiciones ambientales dentro del expendio.

Se propenderá a que el producto no gane temperatura, ni que se forme condensación sobre su superficie. A su vez, se tomarán las medidas pertinentes para evitar la contaminación del producto por parte del consumidor.

Art. 30°) Para todas aquellas situaciones no previstas en los artículos 26° a 29° regirán las disposiciones concernientes a las carnicerías Clase A.

Art. 31°) La Intendencia Municipal de Soriano, controlará el cumplimiento de lo establecido en el presente decreto, quedando facultada para inspeccionar los locales, mercaderías, implementos, útiles y documentación comercial, así como para exigir las declaraciones juradas que estime para un mejor contralor.

Sin perjuicio de ello, podrá concertar con los organismos nacionales competentes, la actuación de sus respectivos funcionarios inspectivos a los efectos de un mejor contralor. La Intendencia Municipal de Soriano queda facultada a fijar tarifas por sus servicios de habilitación o rehabilitación de los comercios, teniendo en cuenta sus costos operativos.

Art. 33°) La Intendencia Municipal de Soriano reglamentará en los primeros 30 días de promulgado el presente decreto, diferentes aspectos relacionados a los cometidos que tendrán las diferentes reparticiones en el cumplimiento de la presente Ordenanza.

Art. 34°) TRANSITORIO. Las disposiciones de la presente Ordenanza que se refieran a superficie y/o cubaje, no se aplicarán a carnicerías que estén funcionando con habilitación de I.N.A.C.-

Art. 35°) TRANSITORIO. Toda carnicería que a la fecha de promulgación de la presente Ordenanza esté funcionando habilitada por I.N.A.C., será considerada de clase “A”.

Art. 36º) TRANSITORIO. Los comercios ya instalados a la fecha de aprobada la precedente ordenanza, dispondrán de un plazo de 12 (doce) meses para adecuar sus instalaciones.

(APROBADA EL 21 DE SETIEMBRE DE 1990)