



San José, 16 de noviembre de 1987.-

**RESOLUCIÓN No 704/87.-** La Junta Departamental de San José, por unanimidad de presentes 21 votos en 21, aprobó el informe que antecede producido por la Comisión de Legislación y el Proyecto de Decreto presentado, sancionando el **Decreto N° 2.537**, el que quedará redactado en los términos precedentemente expresados:

#### LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE SAN JOSE

#### D E C R E T A:

**Artículo 1º).-** El funcionamiento de carnicerías en todo el Departamento de San José, deberá de ajustarse a lo que se determine en la presente reglamentación.

A esos efectos se entiende por carnicería todo comercio donde se expenden carnes y menudencias al público al por menor. Las carnicerías deberán expender productos cárnicos que provengan de establecimientos autorizados.

NO será permitida la existencia ni la venta de animales vivos.

Por unanimidad 27 votos aprobó el Decreto N° 2.539, el cual se transcribe a continuación:

**Artículo 2º).-** Las carnicerías existentes y las que se instalen en el futuro, deberán solicitar la habilitación correspondiente ante la Intendencia Municipal presentado:

A)- Plano de construcción aprobado por la Intendencia Municipal de San José.

B)- Plano a escala 1/50 y memoria descriptiva del local e instalación con copia.

C)- Deberán expresar en la solicitud la cantidad máxima de carne que estiman comercializar.

D)- Constancia correspondiente de la Intendencia Municipal de la aceptabilidad de su ubicación desde el punto de vista urbanístico.

**Artículo 3º).-** La inscripción en la Intendencia se hará ante la Oficina de Sanidad Animal, debiendo exhibir los interesados lo siguiente: Constancia del R.U.C.; de la D.G.S.S.; Planilla de trabajo; Carné de Salud vigente; Contrato de Alquiler o Propiedad del inmueble compromiso de compra-venta o cesión del comercio (inscripto en el Registro de Comercio); Cédula de Identidad de o los interesados.



Una vez otorgada la habilitación por la Intendencia Municipal de San José, la Oficina de Sanidad Animal deberá de registrar ante el Registro Nacional de Carnicerías que llevará al I.N.A.C. de acuerdo al Decreto del 9 de julio de 1987 y en forma gratuita dicha habilitación.

**Artículo 4º).**- 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 concurra a adquirirla.

**Artículo 5º).**- Los locales serán construidos de mampostería en todas sus partes, con las paredes y techos revestidos de baldosas y los pisos de mosaicos u otros materiales expresamente autorizados. La baldosa vidriada podrá ser sustituida parcial o totalmente por mármol blanco, acero inoxidable, estuque impermeable o por enduido pintado de color blanco (esmalte), siempre que se trate de partes que disten 1.80 mts. del suelo.

**Artículo 6º).**- El salón destinado al expendio de carnes, deberá disponer de una superficie de 30 mts. cuadrados como mínimo, salvo para los locales de las carnicerías existentes, a las que se les admitirá una superficie mínima de 22 mts. cuadrados. Las aberturas serán metálicas y las gancheras de material inoxidable perfectamente pulidos y exentos de toda pintura.

**Artículo 7º).**- Las mesas tendrán la parte superior de mármol lustrado, acero inoxidable u otro material autorizado por la Intendencia Municipal de San José sobre soportes de mampostería cubiertos con el mismo material de revestimiento de la pared. 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 cm..

Las reses que se depositen en las carnicerías deberán colgarse de manera que queden distantes del piso por lo menos 50 cm..

**Artículo 8º).**- La altura mínima de los locales, será de 3.50 mts.

Sus frentes presentarán aberturas a los efectos de la penetración del aire, luz y del cómodo acceso del público. También contará con aberturas opuestas a las anteriores de dimensiones y posición apropiada, para asegurar una renovación suficientemente eficaz de aire.

Del conjunto constituido por los locales que integran la carnicería, no podrá formar parte ninguna habitación ni dependencia privada. Tampoco podrá tener puertas de comunicación con viviendas o espacios privados. Cuando el cubaje del salón excede 110 mts. cúbicos podrá



autorizarse su uso con alturas inferiores a 3.50 mts. pero no menos de 3.00 mts.. El cubaje establecido se tomará con exclusión de los ambientes complementarios: cámara, depósito, vestuario y gabinete higiénicos.

**Artículo 9º).**- Para la permanencia y desplazamiento del público, se destinará una superficie proporcional a la importancia del comercio.

**Artículo 10º).**- Tanto la parte constructiva como las instalaciones interiores de los locales presentarán en su forma y disposiciones, la mayor sencillez, quedando excluidas las moldaduras, adornos, salientes y resaltos que pueden dar lugar a que se deposite polvo o que dificulten la limpieza. Los ángulos formados por las paredes entre sí y por ésta con el piso y el techo, serán sustituidos por superficies curvas.

**Artículo 11º).**- Las paredes se mantendrán completamente libres, no pudiendo colocarse ningún elemento u objeto a una distancia menor de 40 cm. de aquellas de no mediar autorización expresa de la Intendencia Municipal de San José. Igual distancia mínima guardará con respecto al piso todos los elementos, objetos o instalaciones a cuyo efecto, éstos serán colocados sobre pies. Dicha zona libre, entre las instalaciones y la paredes se señalará 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 distinto color contra las paredes, hasta que en los mismos no se efectúen otras modificaciones de tipo constructivo.

**Artículo 12º).**- Los locales dispondrán de un sumidero sifoide, instalado en condiciones de permitir una rápida limpieza del recinto.

**Artículo 13º).**- En lugar visible del local y guardando con las paredes e instalaciones las distintas expresada en el numeral 10, deberá existir una pileta de lavar de loza, gres enlozado o acero inoxidable de una longitud no menor de 0.70 x 0.40 mts. y provista de un 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 y desagües. 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.

**Artículo 14º).**- Para los residuos se dispondrá de un recipiente de metal o material plástico, móvil, con tapa y manija.



**Artículo 15°).**- 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 sifroide en el piso un lavatorio y un w.c.. Asimismo se dotará al comercio de guardarropa que no podrá tener más de 1.50 mts. de lado y no menos de 2 mts. cuadrados, con una altura mínima de 2.40 mts.

**Artículo 16°).**- Todas las aberturas de ventilación del salón de ventas, contarán con eficaces protecciones de tejido anti-insectos. El acceso al comercio de la calle, se hará por medio de la puerta vaivén, que no deberá afectar la fácil y amplia entrada del público, ni la adecuada ventilación e iluminación.

**Artículo 17°).**- Los locales de venta de carne instalado en los mercados, deberán reunir las condiciones constructivas que permiten catalogarlos como aptos para ese fin a criterio de la Intendencia Municipal de San José. Los sectores de venta de carne de los autoservicios (supermercados), deberán adaptarse a las exigencias básicas en las presentes disposiciones.

**Artículo 18°).**- En todo local de venta de carne, deberá existir una cámara frigorífica autoprodutora de frío, con capacidad mínima para contener una res fraccionada.

**Artículo 19°).**- Los comerciantes carniceros deberán tomar las debidas providencias para asegurar que los eventuales sobrantes de productos cárnicos, que no fueran comercializados al término de cada jornada de trabajo, tengan cabida en su cámara frigorífica.

**Artículo 20°).**- Los locales y demás implementos de las carnicerías serán mantenidos en perfecto estado de conservación. En caso de deterioro, deberán ser reparados de inmediato.

**Artículo 21°).**- 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 ésta para todo uso. En las zonas rurales podrá utilizarse agua proveniente de fuentes previamente autorizados por la División de Bromatología de la Intendencia Municipal, las que deberán ser refrendadas anualmente.

**Artículo 22°).**- Será obligatorio adoptar medidas de lucha contra las moscas, mosquitos y otros insectos, así también contra los roedores. Queda absolutamente prohibida la existencia de cualquier clase de animales vivos dentro de los locales de las carnicerías.

**Artículo 23°).**- 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.



**Artículo 24°).**- Donde exista red de alcantarillado, las carnicerías no podrán funcionar sin tomar las conexiones reglamentarias. Cuando exista red cloacal, será obligatorio utilizar sistema de depuración de aguas servidas.

**Artículo 25°).**- En las carnicerías es obligatorio adoptar todas las medidas tendientes a evitar existencia de malos olores, polvo hollín o humo.

**Artículo 26°).**- Los comercios de venta de carne, deberán utilizar balanzas en perfecto estado de funcionamiento, que permitan al público verificar la exactitud del peso.

**Artículo 27°).**- El Certificado de Habilitación y Localización en el Registro Departamental de Carnicería deberá ser colocado en un lugar visible.

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

**Artículo 28°).**- 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 todo momento en correctas condiciones de higiene, debiendo usar ropa de color blanco (gorro, trajes o delantales) en perfecto estado de aseo y conservación. A los efectos de la cobranza de la mercadería aquellas carnicerías que excedan los 1400 kgrs. semanales de venta deberán utilizar los servicios de un cajero; para los demás casos entre la expedición y la cobranza de la mercadería el operario deberá proceder a la higiene de sus manos.

**Artículo 29°).**- Toda venta que realicen las carnicerías, sea dentro del local o para ser entregado a domicilio, deberá ser documentada en boletas por duplicado, numeradas, que cumplan los requisitos y formalidades exigidas, de conformidad a las reglamentaciones en vigencia. El duplicado deberá conservarse en el comercio.

**Artículo 30°).**- Todas las carnicerías existentes que posean habilitación otorgada por cualquier autoridad administrativa, deberán solicitar su inscripción provisoria en el Registro Departamental de Carnicerías, dentro de un plazo de 60 (sesenta) días, bajo pena de cesación en sus actividades. Dicha inscripción provisoria se hará mediante declaración jurada con exhibición de la constancia de la inscripción del comercio en el Registro Unico de Contribuyentes y la habilitación que tuvieren.



**Artículo 31°).**- La inscripción provisoria a que se refiere el numeral anterior, no exime a las carnicerías existentes de su obligación de ajustarse a lo establecido en el presente Reglamento.

**Artículo 32°).**- Para las zonas rurales la Intendencia Municipal de San José podrá acordar tolerancias, siempre que no estén comprometidos aspectos higiénico-sanitarios de las carnicerías y que a una distancia menor de 600 mts. no exista o se instale otro comercio que reúna las condiciones exigidas en las disposiciones precedentes. La venta de carne y sus fraccionamientos, realizado en vehículos solo podrá autorizarse mediante habilitación expresa de la Intendencia Municipal de San José, exclusivamente en las zonas rurales, en lugares que superen la distancia de 1.000 mts. de cualquier carnicería habilitada.

**Artículo 33°).**- Todo cambio de titularidad del comercio, deberá ser registrado en el Registro Departamental de Carnicerías y transferirse la correspondiente habilitación dentro de un plazo de 30 (treinta) días, a partir de 30 (treinta) días de la toma de posesión del comercio por parte de su nuevo titular.

**Artículo 34°).**- La Intendencia Municipal de San José, controlará el cumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento quedando facultada para inspeccionar los locales, mercaderías, implementos, útiles y documentación comercial, así como para exigir las declaraciones juradas que estime corresponda para un mejor contralor. Las infracciones serán sancionadas por la Intendencia Municipal de San José mediante la aplicación de medidas que podrán ir desde lo económico hasta la inhabilitación temporaria o definitiva del local y de su titular, de acuerdo a la gravedad de la misma. En lo económico se estará sujeto a lo que establece el Art. 210° de la Ley N° 15.851. Las inhabilitaciones superiores a los 30 (treinta) días deberán contar con la anuencia de la Junta Departamental.

**Artículo 35°).**- La Intendencia Municipal de San José deberá fijar tarifa anual por sus servicios de habilitación, rehabilitación y/o cambio de firma de los comercios con anuencia de la Junta Departamental.

A sus efectos vuelva al Ejecutivo Comunal.

SALA DE SESIONES DE LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE SAN JOSE, A LOS DIECISEIS DIAS DEL MES DE NOVIEMBRE AÑO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SIETE.-



**Julio C. Rebollo**  
**Secretario General**

**Dr. Hugo W. Cantisani**  
**Presidente**

**M.P.M. 27/09/06**