



San José, 16 de diciembre de 1996.-

**RESOLUCIÓN No 1.242/996.- VISTO:** El Oficio N° 972/996, enviado por la Intendencia Municipal, adjunto al cual remite Proyecto de Decreto sobre funcionamiento y habilitación de carnicerías en el departamento; **CONSIDERANDO:** lo informado precedentemente por la Comisión Asesora de Legislación que estudiara el tema, la Junta Departamental de San José, por unanimidad de presentes 20 votos en 20, aprobó el informe que antecede y el mencionado proyecto en general y en particular, sancionando el **Decreto N° 2.748**, quedando redactado en los siguientes términos:

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 ajustarse a lo que se determine en la presente reglamentación.

A sus efectos se entiende por carnicería todo comercio donde se expendan 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.

**Artículo 2º)** Las carnicerías existentes y las que se instalen en el futuro, deberán solicitar la habilitación correspondiente ante la Intendencia Municipal de San José presentando:

- 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 de la Intendencia Municipal correspondiente de la aceptabilidad de su ubicación desde el punto de vista urbanístico.
- E)- Para el inciso D) el interesado deberá presentar:

- Planilla de Contribución al día, Planos aprobados y Certificado del Cuerpo de Bomberos.

**Artículo 3º)** La inscripción ante la Intendencia se hará ante la Oficina de Sanidad Animal, debiendo exhibir los interesados lo siguiente:

Constancia del RUC, de la DGSS, Planilla de Trabajo, Carné de Salud en vigencia, Contrato de Alquiler o propiedad del inmueble, compromiso de compraventa o cesión del comercio



inscripto en el Registro de Comercio, Cédula de Identidad del o los interesados y nota dirigida al Sr. Intendente Municipal.

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 el I.N.A.C. de acuerdo al Decreto del 9 de julio de 1987 y en forma numerada dicha habilitación.

**Artículo 4º)** La cantidad máxima a comercializar estará adecuada a la Cámara Frigorífica de la carnicería y 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 construídos de mampostería en todas sus partes, con las paredes y techos revestidos con baldosas y los pisos de mosaicos u otros materiales expresamente autorizados. La baldosa vidriada podrá ser sustituida parcial o totalmente por el mármol blanco -acero inoxidable, estuque impermeable o por enduido blanco siempre que disten a 2 mts. del suelo. La baldosa vidriada a 2 mts. como mínimo.

**Artículo 6º)** El salón destinado al expendio de carnes deberá disponer de una superficie de 30 mts. cuadrados como mínimo, salvo las carnicerías existentes a las que se les permitirá una superficie de 26 mts..

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 o 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 30 cm. y el mismo mostrador para el lado del público protección de plástico transparente o vidrio templado (tipo pestaña).

**Artículo 8º)** La altura mínima de los locales será de 3 mts. sus frentes presentarán aberturas a los efectos de la penetración del aire, luz y del cómodo acceso al público.

También contará con aberturas opuestas a las anteriores de dimensiones y posición apropiada para asegurar una renovación suficientemente eficaz del aire.



Del conjunto constituido por los locales que integran la carnicería, no podrán formar parte ninguna habitación ni dependencia privada. Tampoco podrá tener puerta de comunicación con viviendas o espacios privados. En el cubaje establecido (metraje) se tomará con exclusión de los ambientes complementarios: cámara, depósitos, vestuario y gabinete higiénico.

**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 molduras, adornos, salientes y resaldos que pueden 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 sustituidos por ángulos sanitarios.

**Artículo 11º)** Las paredes se mantendrán completamente libres no pudiendo colocarse ningún elemento u objeto a 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, u objetos o instalaciones a cuyo efecto éstos serán colocados sobre pies. Dicha zona libre entre las instalaciones y las paredes se señalarán en el piso con una hilada o guarda de baldosa de color. En los locales construidos, podrá suspenderse 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 sifroide, instalado en condiciones de permitir una rápida limpieza del recinto.

**Artículo 13º)** En un lugar visible del local y guardando con las paredes e instalaciones las distintas expresadas en el numeral diez, deberá existir una pileta de lavar de loza, gres enlozada o de acero inoxidable de una longitud de 0.70 x 0.40 mts, y provista de agua fría y caliente de accionamiento no manual.

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 ante-dichas. 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 15º)** 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 guarda – ropa que no podrá tener más de 1.50 de mt. de lado y no menos de 2 mts. cuadrados, con una altura mínima de 2.40 mts.

**Artículo 16º)** 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 metálica que no deberá afectar la fácil y amplia entrada al público, ni la adecuada ventilación e iluminación.

**Artículo 17º)** Los locales de venta de carne instalados 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 auto-servicios (SuperMercados), deberán adaptarse a las exigencias básicas de las presentes disposiciones.

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

**Artículo 19º)** 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 20º)** 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 21º)** En todos los locales a que se refiere la presente Reglamentación solo 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 fuente previamente autorizado por la división de bromatología de la Intendencia Municipal, las que deberán ser refrendadas anualmente.

**Artículo 22º)** Será obligatorio adoptar medidas de lucha contra las moscas, mosquitos y otros insectos, y 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, ollín 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 Carnicerías deberá ser colocado en 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 deberá poseer carnet de salud de 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 1.400 Kg. 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, por el término mínimo de 24 meses.

**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 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 tuviere.

**Artículo 31º)** 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 32º)** Para las zonas rurales la Intendencia Municipal de San José podrá acordar tolerancia, siempre que no estén comprometidos aspectos higiénico-sanitarios de las carnicerías y que a una distancia menor de 500 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 sólo 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 33º)** 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 la toma de posesión del comercio por parte de su nuevo titular.

**Artículo 34º)** 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, mediante la aplicación de medidas que podrán ir desde lo económico hasta la inhabilitación temporaria o definitiva del local de acuerdo a la gravedad de la misma. Las habilitaciones superiores a los 30 (treinta) días deberán contar con la anuencia de las autoridades competentes.

**Artículo 35º)** El presente decreto entrará en vigencia a partir del 1/7/98.

**Artículo 36º)** Derógase el Decreto N° 2.537.

**Artículo 37º)** Comuníquese, etcétera.-

A sus efectos vuelva al Ejecutivo Departamental.

SALA DE SESIONES DE LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE SAN JOSE, A LOS DIECISEIS DIAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS.-



**Boris PORLEY**  
**Presidente**

**Julio C. REBOLLO**  
**Secretario General**

M.P.M. 1/8/06