

## **ORDENANZA N° 1419**

EL HONORABLE CONSEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE POSADAS  
SANCIONA CON FUERZA DE:

### **ORDENANZA:**

ARTICULO 1.- ESTABLECESE las condiciones locativas, operativas e higiénico sanitarias de las carnicerías, en todo el ejido municipal, sin perjuicio de cualquier Otra normativa nacional y provincial vigente aplicable a la producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor .-

#### **DEFINICIONES**

ARTICULO 2.- A los de la Ordenanza, se entenderá por:

**2.1. ESTABLECIMIENTO** de comercio al por menor de carnes todo aquel local

O conjunto de locales que formen una unidad económica, bajo una titularidad única, en los que desarrollen las actividades contempladas en esta Ordenanza.-

Se considerara que estos establecimientos están integrados en una unidad comercial de mayor entidad, cuando sus dependencias de venta se encuentran ubicadas en está, de manera claramente identificada, compartiendo servicios y elementos comunes de la unidad con otros de igual o diferente sector comercial.-

Así mismo, tendrá esta consideración aquellas acciones de los establecimientos polivalentes que se dediquen a estas actividades, las que deberán, estar

Debidamente separadas, claramente identificadas y podrán compartir los servicios y elementos comunes con las otras secciones.-

**2.1.1. CARNICERIAS:** Aquellas estructuras dedicadas a la manipulación, preparación, presentación, expendio y en su caso, almacenamiento de carnes y menudencias, provenientes de establecimientos autorizados de animales bovinos, ovinos, porcinos, conejos, es y otras especies autorizadas, con o sin hueso, en sus diferentes modalidades(fileteado, troceado, picado, mechado y otras análogas, según se trate) así como, pero de elaboración propia, de preparados de carnes, productos cárnicos (enteros, partidos o lonchados) y otros productos de origen animal, para su venta al consumidor final y a comercios o instituciones donde se preparen comidas en las dependencias propias destinadas a dicho fin.-

**2.1.1.1 AREA DE TRABAJO:** Aquellas destinadas a las operaciones de trozado (preparación de cortes), comprendiendo los lugares de desplazamientos del personal, mesa de trabajo, exhibidores y mostradores de atención al público.-

**2.1.1.2. OBRADORES :** Parte de los establecimientos, cerrada al público, destinadas a las actividades de manipulación, preparación, elaboración propia y en su caso almacenamientos de carnes, preparados de carnes, productos cárnicos, platos preparados cárnicos y otros determinados productos de origen animal, para los que estén debidamente autorizados . Los obradores podrán estar juntos o separados del resto de las dependencias con las que forman una unidad económica.-

**2.1.1.3. LOCAL DE VENTAS:** Parte de los establecimientos destinada a la manipulación, preparación, presentación, exposición y en su caso, almacenamiento de productos, en la que puede existir o no un espacio reservado al público y en donde normalmente se realizan las operaciones de venta.-

Las dependencias de venta podrán estar juntas o separadas del resto de las dependencias con las que forman una unidad económica.-

**2.1.1.4. SUCURSALES:** Los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería la que normalmente incorporan a su comercialización habitual los productos preparados, producidos o elaborados en otros establecimientos que cuente con obrador, de los señalados en el apartado 2.1.1.2., considerando central, de igual titularidad que ellos y localizados en el municipio.-

**2.1.2. CARNICERIA DE EXPENDIO:** Se entiende por carnicería de expendio, la que recibe carne y menudencia 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.-

**2.1.3. CARNICERIA DE CORTE:** Se entiende por carnicería de corte, la que recibe carne y menudencias de las especies anteriormente indicadas, para su posterior troceo y desosado.-

En los comercios con modalidad de venta de autoservicios que opten por carnicería de corte, esta área estará perfectamente delimitada y no se vinculara directamente con ningún sector de venta de productos no cárnicos.-

**2.1.4. CARNICERIA CON ELABORACION DE CHACINADOS:** Son los establecimientos contemplados en el párrafo 2.1.3. Con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público de preparados de carne (frescos, crudos, adobados, etc.) y embutidos o de aquellos otros tradicionales que las autoridades competentes puedan determinar y autorizar.-

Asimismo se incluyen la actividad de salazonar tocino.-

Los productos elaborados en estos establecimientos solo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público y en las de sus sucursales

**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 envase aprobado por el C.A.A. (Código Alimentario Argentino).

Cuando envasado y en su caso embalados, estas operaciones se realizara en el establecimiento donde se preparen, produzcan o elaboren. Queda prohibido el fraccionamiento de los cortes envasados o su re envasado.-

**2.3. PRODUCTO CÁRNICO:** Se entiende por producto cárnico todo **producto** cárnico apto para el consumo humano, que contenga carne, subproductos o derivados, en su composición, con adición de otras materias primas o ingredientes aprobados, independientes de que haya sido sometido o no proceso destinados a asegurar su conservación.-

**2.4. PREPARADOS DE CARNE:** Productos elaborados con las carnes o las carnes picas a las que se les haya añadido otros productos alimenticios, condimentos aditivos y/o que hayan sido sometidos a un tratamiento insuficiente para modificar la estructura celular de la carne en la parte central de la superficie de corte y hacer desaparecer así las características de la carne fresca.-

ARTÍCULO 3.- **EN** función de las características del local y del volumen de ventas, las autoridades de aplicación podrán exigir accesos independientes para el público y la mercadería. Cuando el local de carnicería no cuente con entrada independiente para el acceso de al carne, se evitara el ingreso simultanea de la carne y productos de otra índole.-

Anexo al local de ventas y comunicado con el mismo de forma indirecta existirá un gabinete que deberá contar, como mínimo, Con un lavatorio amplio y un inodoro.-

Las disposiciones anteriormente explicitadas, podrán sufrir adaptación en los casos de carnicerías instaladas en mercados y supermercados.

ARTICULO 4.- **LOS** productos chacinados no podrán tener contacto con la carne. Se deberá, Mantener convenientemente separados y contara para estos con unidades refrigeradas, vitrinas, etc., independientes de las utilizadas para carne.-

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

ARTIULO 5.-**CUANDO** Se elaboran productos cárnicos frescos no embutidos, se destinara para ello un sector claramente delimitado y que estará a su vez comunicado visualmente con el sector de publico, Este sector deberá contar con un área de trabajo mínima, siempre asegurando el mantenimiento de una operatividad adecuada.-

Las disposiciones anteriormente explicitadas, podrán sufrir adaptaciones en los casos de carnicerías instaladas en supermercados.-

ARTICULO 6 **TODO** local de venta de carnes deberá contar con instalación frigorífica para conservación de los productos a vender.-

**6.1 LOCALES Y EQUIPOS FRIGORIFICOS:** Se entiende por locales (cámaras) y equipo frigoríficos, aquellas instalaciones destinadas a la aplicación de frio como método de conservación de la carne y otros productos perecederos de origen animal.-

**6.2 CAMARA DE CONSERVACION DE PRODUCTOS ENFRIADOS:** Se entiende por cámara de conservación de productos enfriados, al recinto que contando con equipamiento frigorífico adecuado pude conservar los productos almacenados en él a una temperatura que oscila entre 2º y + 5ºC.-

**6.3. CAMARA DE CONSERVACION 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 de -12°C.

ARTICULO 7.- **EN** ningún caso se permitirá almacenar producto de otro origen, envasado o no, en la misma cámara de enfriado que se destina al almacenamiento de la carne. Para aquellos productos que necesitaron refrigeración (enfriados entre +2°C. Y +5°C.) deberá contarse con un local o unidad refrigerada independiente. Se admite el almacenamiento conjunto de productos alimenticios congelados a temperatura menores o iguales a -12°C, en una misma unidad, siempre que estos se mantengan convenientemente separados y que su identificación y manejo no implique excesiva manipulación y/o riesgo de deterioro de los envasados.-

ARTICULO 8.- **TODOS** los locales e instalaciones estarán diseñados y construidos de forma tal que permitan una correcta operación del comercio, de acuerdo a lo indicado las B.P.M.-

ARTICULO 9.- **EL** titular del establecimiento implantara un Programa Operativo Estandarizado de Saneamiento (POES), en función del tamaño y de las manipulaciones y procedimientos empleados en el establecimiento.-

Los registros y resultados de estos controles se conservaran a disposiciones de la autoridad competente el tiempo que ella determine y, como, mínimo, un año.-

ARTICULO 10.- **LOS** locales o sectores donde se manipulen carne sin envasar estarán construidos en mampostería y reunirán las siguientes características de construcción:

**10.1 PAREDES:** Las paredes serán revestidas hasta la altura mínima de 2mts, con azulejos. Cerámica. Acero inoxidable u otro material autorizados por autoridad municipal competente, que deberá ser liso, fácilmente lavable, de fácil desinsectación, resistente a los ácidos grasos y de color claro.-

Los encuentros entre paredes, y entre paredes y piso, serán redondeados conformando ángulo sanitario.-

**10.2 PISOS:** Serán de material impermeable, no porosos, de fácil limpieza y desinfección, resistente a los impactos y a los ácidos grasos aprobados por autoridad municipal competente con una pendiente hacia la o las bocas de desagüe.-

ARTICULO 11.- **FACULTASE** al Departamento Ejecutivo para que por medio del área correspondiente proceda a los instrumentos de las particularidades de la presente norma.-

ARTICULO 2 .- **DEROGASE** toda ordenanza o norma que oponga a la presente.-

ARTICULO 3.- **REGISTRASE** comuníquese al Departamento Ejecutivo, cumplido, **ARCHIVASE.**-

Dada en le sala de sesiones de esta Honorable Cuerpo en su Sesión Ordinaria nº 36 del día 18 de Noviembre de 2004.-

POSADAS, 20 DE MARZO DE 2005

**DECRETO Nº 487**

**VISTO:**

La Ordenanza nº 1419/04 que establece las condiciones locativas, operativas e higiénicas- sanitarias de las carnicerías de todo el ejido Municipal aplicable al almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, y:

**CONSIDERANDO:**

QUE, es conveniente adecuar las normas a los alineamientos de Ingeniería Sanitaria y buenas practicas de Elaboración;

QUE, en consecuencia se procede al dictado del instrumento legal pertinente;

**POR ELLO:**

**EL INTENDENTE DE LA CIUDAD DE POSADAS**

**DECRETA:**

ARTICULO 1º.-APRUEBASE en todas sus partes el reglamento de la Ordenanza nº 1419/04 referente a los requisitos mínimos de funcionamiento de los establecimientos de almacenamiento y comercialización al por menor de carnes frescas y sus derivados incorporados al presentar como Anexo.-

ARTICULO Nº 2.- LOS comercios que se encuentran habilitados en la actualidad, tendrán n plazo de 6(seis) meses de gracia como máximo para adecuar las instalaciones y operatividad a las obligaciones emergentes de la presente Ordenanza.-

ARTICULO Nº 3.- REFRENDARAN el presente Decreto los Señores Secretarios de Calidad de Vida, obras y Servicios Públicos y de Hacienda.-

ARTICULO Nº 4.- REGISTRESE. Tomen conocimiento las Secretarias Municipales, Fiscalías Municipal, Contadora Municipal, Dirección de Ceremonial y RR.PP. Cumplido. ARCHIVASE.-

## **A N E X O**

### **REGLAMENTO ORDENANZA N°1419/04**

#### **A-REQUISITOS MINIMOS DE FUNCIONAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACION AL POR MENOR DE CARNES FRESCAS Y SUS DERIVADOS.**

##### **1.- CARACTERISTICAS DE LOS LOCALES**

###### **1.1. CIELORRASO**

Cuando se construya cielorrasos, este deberá ser resistente y perfectamente Sellado para impedir el pasaje de humedad o suciedad.-

###### **1.2. ABERTURAS**

Estarán construidas en material de fácil limpieza. Cuando se relacionen con Exterior, deberán asegurar su hermeticidad. Toda abertura deberá contar con malla anti- insecto o cortina de aire.

###### **1.3. VENTILACION**

Los locales serán acondicionados de forma tal que la ventilación de los mismos quede asegurada. Donde existan equipos productores de calor o vapor, se instalaran facilidades par que estos no constituyan un factor de alteración. Las paredes, cielorraso y estructuras superiores de los locales, deberán mantenerse libres de humedad y condensación, de forma tal de evitar el goteo y la contaminación de los productos.

###### **1.4. ILUMINACION**

-Los sectores destinados al troceo, exposición, venta de carnes, deberán contar con iluminación adecuada- natural o artificial- no debiendo alterar los colores naturales del producto, prohibiéndose luminarias de color. Todas las luminarias deberán con protecciones inastillables .

###### **1.5. INSTALACION SANITARIA**

###### **1.5.1. ABASTECIMIENTO DE AGUA**

-En todos los locales a que se refiere la presente reglamentación, deberá usarse agua potable proveniente de la red de distribución. Toda otra fuente de abastecimiento de agua deberá contar certificación mensual de calidad potable del agua.

###### **1.5.2. AGUA CALIENTE**

- Los locales deberán contar con un sistema de generación de agua caliente en volumen acorde a la demanda.

- La fuente de energía empleada en el sistema de producción de agua caliente, no deberá generar contaminación en las áreas de proceso.

### **1.5.3. EVACUACION**

-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.

## **2-EQUIPAMIENTO**

### **2.1. MESAS**

-Las mesas y mostradores tendrán la parte superior de material liso, de color claro, no absorbente de fácil limpieza, resistente a los ácidos grasos.

### **2.2. LAVAMANOS**

-El local de ventas contara como mínimo con un lavamanos de accionamiento no manual, agua caliente, jabonera dispensadora de jabón líquido, provisión de toalla descartable o aire caliente.

### **2.3. LAVADO DE UTENSILIOS**

- Para el lavado de utensilios, bandejas, etc. contara con las facilidades imprescindibles y exclusivas para este fin.

### **2.4. RESIDUOS**

-Para los residuos se dispondrá de recipiente de metal o material liso, de color claro, no absorbente, de fácil limpieza, resistente a los ácidos grasos.

### **2.5. INSECTOCUTORES**

-Cuando se instale un insectocutor, para el control de insectos, este se ubicara exclusivamente sobre la zona de público.

### **2.6. ESTANTES, BANDEJAS, ETC.**

.Las bandejas serán de materiales atóxicos, de fácil higiene y desinfección y no podrán ser apoyadas en el piso,.

-Las estanterías y/o rejillas de soporte deberán construir en materiales metálicos resistentes a la oxidación o plásticos, no siendo aptas las terminaciones en base a pinturas de ningún tipo.

### **2.7. UNIDADES CONSERVADORAS**

- Se entiende por unidades conservadoras, tanto a las unidades conservadoras de productos enfriados como a la de producir congelados (ejemplos: vitrinas, refrigerados, islas, exhibidores verticales y horizontales, frízeres, etc.)

-El comercio contara con cámaras o unidades refrigeradas capaces de conservar los productos que recibe, en volúmenes acordes y a las temperaturas que correspondan.

-Los productos que se reciban enfriados se mantendrán entre +2°C y +5°C y los congelados a temperaturas inferiores a -12°C.

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

2.7.2. Las carnes cualquiera sea su origen, podrán permanecer a temperatura ambiente solo el tiempo necesario para su troceado. Solo se permitirá la exhibición de los cuartos, cortes, aves, trozos, etc. cuando están aislados al público y a una temperatura inferior o igual a +5°C medidos en la parte más profunda de las mesas musculares.

### **3. AUTORIZACIONES ESPECÍFICAS**

#### **3.1. VENTA DE CARNE TRITURADA O PICADA**

- Con la designación de carne triturada o picada se entiende la carne apta para el consumo dividida finalmente con procedimientos mecánicos y sin aditivos algunos.

-Debe prepararse en presencia del interesado, salvo aquellos casos en que por la naturaleza de los establecimientos o volumen de las operaciones sean autorizada expresamente por la autoridad competente, en cuyo caso deberá identificarse tipo de corte de origen.

#### **3.2. VENTAS DE PRODUCTOS CARNICOS CHACINADOS**

-Las condiciones locativas, operativas e higiénico- sanitarias de las carnicerías, con elaboración propia de embutidos y chacinados frescos, en todo el ejido Municipal, deberán ajustarse a lo dispuesto en Ordenanza N°168/88 y sus reglamentaciones, en lo pertinente, y a lo que determine la presente Norma Reglamentaria.

3.2.1. Las carnicerías podrán vender productos chacinados sin fraccionar o

Fraccionados envasados herméticamente, proveniente de establecimientos habilitados, sin que nadie exprese para ello.

3.2.2. Cuando sea necesario el fraccionamiento, se dispondrán de un sector independiente de la carnicería, donde se instalara la cortadora de fiambres, la balanza y el lugar de empaque.

3.2.3. El fraccionamiento de los productos autorizados se realizara exclusivamente a la vista del público.

3.2.4 La exhibición de productos fraccionados (ej. fetas) solo se admitirá cuando el productos se encuentre en envases herméticos y de origen.

#### **3.3. VENTA DE PRODUCTOS NO CARNICOS**

3.3.1. Las carnicerías habilitadas podrán vender al público, además de las carnes, menudencias y productos cárnicos, productos no cárnicos compatibles con el rubro únicamente envasados en origen.

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

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



3.3.4. La exhibición de productos no cárnicos enfriados se realizara 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.

3.3.5. Se admitirá en la zona de publico la instalación de góndolas, vitrinas, refrigeradas o vitrinas de congelados para autoservicio, siempre que cuente con espacio suficiente y que estas unidades no afecten el normal funcionamiento de este sector.

3.3.6. El manejo de los productos estarán a cargo del personal diferente del que manipule la carne.

## **B- NORMA REGLAMENTARIA PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS FRESCOS NO EMBUTIDOS**

### **1.-OBRADORES O ZONAS DE ELABORACION**

-Para la elaboración de estos productos se debe contar con un sector claramente delimitado, al cual el público tendrá acceso visual. Este sector estará limitado por tabiques, muros o mamparas, hasta una altura máxima de 2,00mts (dos metros).

-El sector de elaboración tendrá un área mínima de 3(tres) m<sup>2</sup> por operario.

#### **1.1. EQUIPAMIENTO**

- El equipamiento del sector constara de mesas, bandejas con sus plataformas y lavamanos.

##### **1.1.1. MESAS**

-Serán de material, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección con desagües canalizados y de dimensiones acordes a las tareas que se realicen en ellas.

##### **1.1.2. BANDEJAS**

-Serán construidas en material atoxicas adecuado, para facilitar su higiene y desinfección. Se prohíbe el uso de madera.

##### **1.1.3. ESTANTERIAS Y /O REJILLAS DE SOPORTE**

-Deberán construirse de materiales metálicos, resistentes a la oxidación, no siendo aptas las terminaciones en base a pinturas.

##### **1.1.4. LAVAMANOS**

-El sector tendrá un lavamanos, proveedor de jabón liquido o detergente aprobado y toallas descartables o aire caliente.

##### **1.1.5. RECIPIENTES PARA ADITIVOS**

-Se deberá contar con recipientes herméticos y correctamente identificados y/o etiquetados para todos los ingredientes secos (aditivos, pan rallado, etc.)

### **2- PERSONAL**

-El personal afectado a las tareas de elaboración de productos frescos no embutidos no podrá dedicarse a otras tareas mientras realiza la fabricación de los mismos.

### **3- PRODUCTOS FRESCOS NO EMBUTIDOS AUTORIZADOS**

-Dentro de los productos frescos no embutidos se entienden las carnes preparadas y carnes rebozadas.

#### **3.1. CARNES PREPARADAS**

-Son los cortes o vísceras provenientes de animales aptos para abasto que son extraídos de las carcasas prolijados y cortados en forma acorde al producto final a elaborar.

-En su elaboración pueden intervenir o no otros productos cárnicos, vegetales, huevos cocidos y productos lácteos, pudiendo agregarse aditivos autorizados.

-Constituyen carnes preparadas, los cortes preparados, las carnes adobadas, las carnes mechadas y los brochettes.

#### **6.3 ENVASADO Y ETIQUETADO**

-Los productos frescos no embutidos podrán ser envasados y etiquetados.

-Se podrán utilizar para el envasado de estos productos bolsas de polietileno de alta o baja densidad, polipropileno cristal o laminas multicapas, así como bandejas poliestireno de alto impacto poliestireno expandido.

-No se aceptaran bajo ninguna circunstancia la utilización de envases plásticos fabricados con materiales recuperados.

-Luego de envasado el producto podrá ser etiquetado o rotulado. El rotulo o etiqueta deberá contener como mínimo la siguiente información.

-Nombre de la carnicería y N° de habilitación.

-Nombre del producto.

-Fecha de Elaboración

-Fecha de vencimiento.

-Declaración de totalidad de los ingredientes.

-Peso.

-Como fecha de vencimiento se admitirá un máximo de 48 horas posteriores a la fecha de elaboración. Se tomara como fecha de elaboración aquella en que se hace la extracción del corte.

#### **6.4. CONSERVACION**

-Los productos frescos no embutidos serán mantenidos bajo refrigeración, a una temperatura máxima de 5°C.

-Se prohíbe su congelación.

## **C- NORMA REGLAMENTARIA PARA LA HABILITACION Y FUNCIONAMIENTO DE POLLERIAS**

### **1.- ALCANCE**

-**POLLERIA:** Se entiende por pollería a todo comercio dedicado a la venta de carne exclusivamente de ave y sus menudos, provenientes de establecimientos de faena autorizados.

-Las condiciones locativas, operativas e higiénico-sanitarias de las pollerías, en todo el ejido Municipal, deberán ajustarse a lo dispuesto en Ordenanza N° 1419/04 y sus reglamentaciones, en lo pertinente, y a lo que determina la presente Norma Reglamentaria.

### **2.- COMERCIOS AUTORIZADOS PARA LAS VENTA DE CARNE DE AVE**

2.1. La venta de carne de ave (carcasas, trozos) al consumidor final, solo podrá realizarse en comercios de carnicerías y pollerías.

-La venta de carne de ave cocida en los comercios que expendan específicamente alimentos cocidos (rotiserías) queda excluida de la presente Norma.

2.2. Las aves faenadas destinadas a la comercialización deberán mantener en todo momento la identificación correspondiente a la planta de faena de la que proviene de conformidad con las normas en vigencia. La existencia de aves faenadas sin identificación dará lugar al cambio de las mismas.

### **2.3. VENTA DE OTROS PRODUCTOS**

-No podrá venderse productos no cárnicos excepto huevos envasados en las condiciones previstas en las normativas vigentes al respecto.

-No quedan incluidas dentro de los productos frescos cuya elaboración se admite, los embutidos, las hamburguesas ni los productos elaborados en base a carnes reestructura o picadas.

### **3.2. CARNES REBOZADAS**

-Por carnes rebozadas se atenderán exclusivamente los milanesas, definidos como bifos o rebanados de carne, que pueden ser sometidos a procesos mecánicos con el fin de tiernizarlos y evitar su deformación durante la elaboración y su posterior cocción. Se rebozan con huevo u otro adherente autorizado y se recubren con pan rallado, galleta molida o similar, combinados o no con harinas de cereales.

-Los cereales, galleta molida o pan rallado deberán provenir de empresas especializadas en su producción.

### **4.- INGREDIENTES NO CARNICOS**

-En la elaboración de los productos frescos no embutidos se podrán utilizar ingredientes no cárnicos autorizados por el Código Alimentario Argentino.

## **5.- ADITIVOS**

- Se autoriza la utilización de los siguientes aditivos en la preparación de productos frescos no embutidos.
- Sal común (cloruro de sodio).
- Hierbas aromáticas y especies de uso tradicional.
- Azúcar común (sacarosa).
- Se prohíbe expresamente el uso de Nitratos, Nitritos y Polifosfato.

## **6.- OPERACIONES**

### **6- AGREGADO DE INGREDIENTES Y ADITIVOS**

- Los aditivos se incorporaran al productos durante el proceso de elaboración, previo pesado, respetando las formulaciones declaradas.
- La preparación de los ingredientes de los productos frescos no embutidos (quesos, vegetales, huevos otros productos cárnicos, etc. como salchichas, panceta, etc. Se realiza en el momento inmediatamente previo a su integración en el producto en proceso de elaboración.

### **6.2. REBOZADO Y EMPAPADO**

- En la elaboración de carnes rebozadas (milanesas), los bifes de carne podrán rebozarse en huevo batido o en rebozadores aprobados.
- Se prohíbe la maceración de los bifes en el líquido de rebozado.
- El empapado se deberá realizar en un recipiente que evite la diseminación del pan fuera de el.
- No se permite la reutilización de los sobres de rebozados (líquidos o sólidos) los que deberán ser descartados.

## **3- CONDICIONES DE HIGIENE Y OPERACIÓN**

- 3.1. Las aves se recibirán enfriadas o congeladas en envases adecuados, debiendo constar en ellos el establecimiento de faena tipo de ave, lugar de origen y temperatura de conservación. La misma deberá estar comprendida entre -2°C y 2°C para aves enfriadas y no mayor de -12°C para aves congeladas. No se aceptaran cajones ni jaulas de madera.
- 3.2. El comercio contara con un sector para ubicar los envases primarios hasta su retiro del local. Estos no podrán permanecer dentro del área de trabajo ni en el sector del público.
- 3.3. El descongelado deberá realizarse EXCLUSIVAMENTE en una unidad refrigerada a temperatura inferior a +5°  
Una vez descongelados las aves, se podrán conservar enfriadas un máximo de 48hs.