

EL SENADO Y CAMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES SANCIONAN CON FUERZA DE LEY

Art. 1°.- La Habilitación y funcionamiento de los Establecimientos donde se faenen animales, se elaboren, depositen o transporten productos, subproductos y derivados de origen animal, las distintas categorías y el ámbito de comercialización en el territorio de la Provincia de Buenos Aires que les corresponda, será regido por lo prescripto en la presente ley y su Decreto Reglamentario, como así también la habilitación de los vehículos o medios de transportes utilizados para tal fin.

Art. 2°.- Las categorías a que se refiere el artículo 1°, son las siguientes:

MATADERO A:

Se entiende por tal Establecimiento donde se sacrifican animales, poseen Cámara Frigorífica, pudiendo efectuar tareas de elaboración y/o industrialización e incluye el tráfico federal y la exportación de los productos derivado de la faena y las carnes industrializadas.

MATADERO B:

Su ámbito de actuación será el abastecimiento del territorio de la Provincia de Buenos Aires.

MATADERO C:

Su ámbito de actuación será el abastecimiento del Partido dentro del cual esta instalado.

MATADERO RURAL:

Su ámbito de actuación será el abastecimiento de la zona rural donde funciona.

El Organismo de Aplicación fijara la capacidad de faena en cada Establecimiento.

Art. 3°.- El régimen a que se hace mención en la presente ley, comprenderá:

- a) Los requisitos de construcción e ingeniería sanitaria.
- b) Los aspectos higiénicos sanitarios de la faena, de la elaboración o procesamiento, y de la industrialización de todo tipo de carnes y sus derivados.
- c) El régimen de transporte de carnes, productos y subproductos.
- d) Las obligaciones a cumplimentar por la Inspección Veterinaria.
- e) Las obligaciones a cumplimentar con el Establecimiento.

Art. 4°.- Todas las carnes, productos, subproductos o derivados de origen animal, que se comercialicen en los ámbitos a que se refiere el artículo 2°, deberán contar con los sellos y la certificación Sanitaria correspondiente, expedidas por el Organismo Provincial Competente. Quedan exceptuados de esta exigencia, así como las previsiones del artículo 1° de la presente ley, los Mataderos tipo "A", que cuenten con habilitaciones, controles e Inspección Sanitaria Nacional. La Provincia en ejercicio de sus últimas atribuciones y en cualquier circunstancia, podrá hacer uso de su poder de policía.

Art. 5°.- Prohíbese la introducción a la Provincia, de productos cárneos o derivados procedentes de otras Jurisdicciones y que carezcan de la certificación correspondiente otorgada por el Organismo competente; en igual forma, queda prohibido para Establecimientos ubicados en territorio provincial, trasladar el producto de la faena o elaboración fuera de los límites de la Provincia, salvo expresa autorización de igual Organismo.

Art. 6°.- El Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca, por intermedio de la Provincial de Ganadería, será el Organismo de Aplicación de la presente ley de las normas reglamentarias y complementarias que dicten. A eso fines, podrá coordinar las tareas para fiscalizar su cumplimiento con las autoridades municipales, las que quedan obligadas a aplicarlas en sus respectivas jurisdicciones, prevaleciendo sobre toda otra disposición local. Cuando se apliquen multas como consecuencia de infracción verificada por las autoridades comunales, los respectivos Municipios tendrán una participación en el monto de aquellas, cuyo porcentaje será fijado por la reglamentación. La autoridad de aplicación podrá asimismo, solicitar la colaboración de otros Organismos, provinciales para su mejor cometido.

Art. 7°.- Crease el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial, el que dependerá de la Dirección Provincial de Ganadería del Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca y cuya misión será garantizar el estado higiénico - sanitario de los Establecimientos habilitados y asegurar la aptitud para el consumo de productos, subproductos o derivados de origen animal.

Art. 8°.- El Servicio de Inspección Veterinaria Provincial, será ejercido por la autoridad de aplicación en todos aquellos Establecimientos comprendidos por la presente ley, pudiendo convenir con los Municipios, de conformidad con el artículo 6°, el control e inscripción local de los Establecimientos habilitados para la comercialización dentro de uno o más partidos.

Art. 9°.- La Inspección Veterinaria Municipal, cuando así se acordare, de conformidad con el artículo anterior, se efectuara bajo la supervisión del organismo de Aplicación, el que podrá actuar en forma concurrente, asistiendo a los Organismos locales.

Art. 10°.- Las Comunas, que efectúen en su jurisdicción el Servicio de Inspección Veterinaria Municipal, quedan facultadas para percibir las tasas señaladas en el artículo 12°, inciso c) de la presente ley.

Art. 11°.- El Servicio de Inspección Veterinaria, será desempeñado por profesionales médicos veterinarios y para - técnicos, cuyas funciones serán determinadas por la reglamentación.

Art. 12°.- Establécese un régimen de Tasas únicas y uniformes para todo el ámbito de la Provincia por prestación de los siguientes servicios:

- a) Tasa por aprobación de planos de obras y Memorias descriptivas y operativas de los establecimientos comprendidos en los artículos 1° y 2° de la presente ley.
- b) Tasa en concepto de habilitación y rehabilitación de los citados Establecimientos.
- c) Tasa en concepto de Inspección Veterinaria, la que se fijara unitariamente por animales faenados, y discriminada por especies o por Kilogramos de productos elaborado.
- d) Tasa en concepto de análisis físicos químicos y bromatológicos.

Art. 13°.- El valor de las tasas mencionadas en el artículo anterior, será establecido y regulado por el Poder Ejecutivo, a propuesta del Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca.

Art. 14°.- Crease el Fondo “Ley Provincial Sanitaria de Carnes”, el que estará formado por los siguientes recursos:

- a) Aportes provenientes de las tasas establecidas en el artículo 12°.
- b) Recaudación provenientes de multas , recargos, intereses y demás conceptos emergentes de infracciones a la presente ley.
- c) Donaciones y legados, los que deberán ser aceptados por el Poder Ejecutivo.

Art. 15°.- El Fondo “Ley Provincial Sanitaria de Carnes”, será acumulativo y únicamente podrá ser utilizado en el cumplimiento de los objetivos señalados en el artículo 7° de la presente ley.

Art. 16°.- Aquellos Establecimientos comprendidas en esta ley. que ala fecha de su publicación se encuentren en diversas etapas de adecuación a la Ley 22.375 y sus Decretos Reglamentarios, contarán con un permiso provisorio de faenamiento o de elaboración, e que será otorgado por el Organismo de Aplicación.

Los Establecimientos que deban adecuar sus instalaciones a lo prescripto en esta ley, deberán ajustarse a los plazos y etapas que oportunamente fije el Organismo de Aplicación, que en ningún caso podrá exceder los treinta y seis (36) meses desde el momento de promulgación de la presente ley.

Art. 17°.- Los Establecimientos comprendidos en la presente ley deberán contar previamente para su inscripción y habilitación, con los correspondientes certificados de radicación y autorización de desagües industriales, otorgados por los Organismos competentes en cada materia.

Art. 18°.- Queda prohibida a partir de la publicación de la presente ley, la faena o procesamiento de productos cárneos, subproductos o derivados de origen animal, en los Establecimientos no autorizados por el Organismo de Aplicación.

Art. 19°.- Autorízase a la autoridad de aplicación a clausurar preventivamente, total o parcialmente aquellos Establecimientos, cuyas condiciones higiénico - sanitarias hagan peligrar la salud humana.

Art. 20°.- Toda Infracción a las normas de la ley y a sus reglamentaciones, dará lugar a la aplicación de las siguientes sanciones, las que podrán ser acumuladas:

- a) Apercibimiento.
- b) Multas graduables entre el valor de cien (100) y cien mil (100.000) Kg. de carne vacuna, cuyo precio será el que publique el Boletín Oficial de la Junta Nacional de Carnes, en la Categoría Novillos de Consumo (400 - 420 Kilogramos) en el mes inmediato anterior.
- c) Suspensión de hasta un año o cancelación de la inscripción en los respectivos Registros.
- d) Clausura definitiva de los Establecimientos.
- e) Comiso de los productos involucrados en la infracción.

De acuerdo a los antecedentes del infractor, la gravedad de la infracción y la naturaleza de los hechos, se podrá disponer además el comiso de los elementos e instrumentos utilizados en la comisión de los hechos.

Las sanciones serán impuestas por la Dirección Provincial de Ganadería del Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca, y se aplicara supletoriamente la Ley de Faltas Agrarias.

Art. 21°.- Prohíbese la comercialización o donación de los productos, subproductos y derivados decomisados y calificados como no aptos para el consumo, los que deberán ser desnaturalizados de inmediato.

Art. 22°.- Autorízase a la autoridad de aplicación a celebrar convenios con otros Organismos nacionales, provinciales y/o internacionales, a fin de coordinar acciones y demás aspectos que se consideren necesarios para la eficaz aplicación de la presente ley.

Art. 23°.- Derógase el Decreto - Ley 9753/81, y toda norma que se oponga a la presente ley.

Art. 24°.- Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Decreto Reglamentario N° 2683/93

Visto el expediente N° 2736-304/93 y agregados del ministerio de la Producción, por el cual se gestiona reglamentar la Ley Provincial de Carnes N° 11.123 y su modificatoria, Ley N° 11.306; y CONSIDERANDO: Que en el citado reglamento se definen los distintos requisitos a los que deberán adjuntarse los establecimientos regidos por la Ley 11.123 para proceder a su habilitación por la autoridad de aplicación. Que asimismo se reafirma que la autoridad de aplicación y de fiscalización del régimen que se reglamenta será la Dirección Provincial de Ganadería dependiente del Ministerio de la Producción (conforme a las actuales competencia atribuidas por la Ley de Ministerio al ex Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca.

Que en tal sentido se consignan además las atribuciones de los profesionales que se desempeñaran en el Servicio de Inspección Veterinaria.

Que se han elevado además aspectos que hacen a la reglamentación del Fondo "Ley Provincial Sanitaria de Carnes" creada por el Art. 14° de la Ley.

Que a fs. 6 obra dictamen de la Asesoría Central de Gobierno.

Que a fs. 7 y 9 se expiden respectiva y concordantemente la Contaduría General de la Provincia y la Dirección Provincial de Presupuesto.

Que a fs. 12, obra vista del señor Fiscal de Estado.

Por ello, EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

DECRETA

ARTICULO 1°.- Apruébese la reglamentación de la Ley 11.123y su modificatoria. Ley 11.306 ("Ley Provincial Sanitaria de Carnes"), que en Anexos I y II pasa a formar parte integrante del presente Decreto.

ARTICULO 2°.- Facúltase a la Dirección Provincial de Ganadería dependiente del Ministerio de la Producción dictar normas aclaratorias y complementarias de la reglamentación que se aprueba por el presente.

ARTICULO 3°.- El presente Decreto será refrendado por el Señor Ministro Secretario en el Departamento de la Producción.

ARTICULO 4°.- Regístrese, notifíquese al señor Fiscal de Estado, comuníquese, publíquese, dese al Boletín Oficial y vuelva al Ministerio de la Producción a sus efectos.

**REGLAMENTACION
LEY PROVINCIAL SANITARIA DE CARNES**

**ANEXO I
DISPOSICIONES GENERALES**

ARTICULO 1°.- Las materias reguladas por la Ley Provincial de Carnes (Ley 11.123) y su modificatoria (Ley 11.306) se regirán por las disposiciones de la presente reglamentación y las complementarias que se dicten en el futuro con arreglos de las mismas.

Ambito de aplicación

ARTICULO 2°.- Se Hallan comprendidas en el marco leal definido por los Artículos 1° y 3° de la ley, los establecimientos indicados en el Anexo II, en el cual se consignan todos los aspectos que hacen a los requisitos de habilitación, funcionamiento y obligaciones a cumplimentar por la inspección veterinaria.

Ambito de aplicación

ARTICULO 3°.- Será autoridad de Aplicación y Fiscalización de la Ley Provincial Sanitaria de Carnes y sus reglamentaciones la Dirección Provincial de Ganadería.

ARTICULO 4°.- A los fines de la implementación de la presente reglamentación, la Autoridad de Aplicación podrá celebrar convenios de colaboración con los Municipios para la realización de tareas conjuntas.

En ningún caso estos acuerdos implicaran delegación del Poder de Policía.

Fijase en un cincuenta por ciento (50 %) el monto de participación de los Municipios a que se refiere el primer párrafo de este artículo en las multas que se apliquen como consecuencia de una infracción verificada por las autoridades comunales.

ARTICULO 5°.- La Dirección Provincial de Ganadería expedirá, previa aprobación, los sellos y certificaciones sanitarias que correspondan de conformidad a las reglamentaciones vigentes.

Servicio de Inspección Sanitaria

ARTICULO 6°.- El Servicio de Inspección Veterinaria que se crea por el Artículo 7° de la Ley, será ejercido por los profesionales que la Autoridad de Aplicación afecte al mismo de conformidad a las estructuras orgánico - funcional de las mismas y que pertenezcan a la dependencia con competencia exclusiva en la materia.

Las funciones de los profesionales médicos, veterinarios y ayudantes que actúen en el mismo se determina en el Anexo II.

ARTICULO 7°.- Los convenios de los Municipios que puedan originarse con motivo del ejercicio del Servicio de Inspección Veterinaria tendrán los alcances previstos en cuanto a su objeto en el Artículo 4° del presente, pudiendo actuar en forma conjunta con la autoridad de Aplicación.

ARTICULO 8°.- Las comunas que perciban las tasas señaladas en el Artículo 12° inciso c) de la ley, deberán depositar, dentro de los siete días de percibido y en el Banco de la Provincia de Buenos Aires por transferencia o interdepósito en la cuenta creada al efecto por el Artículo 9° del presente, los montos que arrojen a favor de la Dirección competente, una vez deducido el porcentaje que le corresponda.

Régimen Financiero (Recursos - Gastos e Inversiones)

ARTICULO 9°.- Los fondos que correspondan a la Provincia por los conceptos determinados en los incisos a) b) y c) del Artículo 14° de la ley 11.123, ingresaran a la cuenta que se formara para ese fin denominada “Ley Provincial Sanitaria de Carnes N° 11.123”.

ARTICULO 10°.- De conformidad a lo dispuesto por los Artículos 7° y 15° de la Ley N° 11.123, los fondos podrán ser destinados a:

- a) La compra de vehículos con expresa y exclusiva afectación al Servicio de Inspección veterinaria.
- b) La contratación de profesionales y técnicos especializados para la realización de estudios y labores concretas destinadas al mejoramiento del Servicio.
- c) Contratación del personal técnico administrativo para fines específicos del mismo Servicio.
- d) La adquisición del instrumental técnico y científico de necesidad para la prestación del Servicio.
- e) El otorgamiento de becas de perfeccionamiento para estudiantes y profesionales de establecimientos educativos públicos nacionales o provinciales de nivel terciario o universitario.
- f) El pago de viáticos y movilidad para los agentes con funciones en tareas de fiscalización agropecuaria o universitaria.
- g) A la organización de la enseñanza sanitaria y divulgación científica.
- h) La adquisición de drogas, reactivos y medios de cultivo destinados a los análisis físicos químicos y bacteriológicos a fin de determinar la aptitud de los productos.

ARTICULO 11°.- Las contrataciones y compras autorizadas en el Artículo 10° del presente anexo deberán cumplimentar las disposiciones establecidas en el régimen de contrataciones en vigencia y con sujeción a las normas que determina la Ley de Contabilidad para este tipo de operaciones.

Decreto Reglamentario N° 2464/97

Visto el expediente N° 2736-694/94 del Ministerio de Asuntos Agrarios, por intermedio del cual tramita la aprobación de la reglamentación a la Ley Provincial Sanitaria de Carnes N° 11.123, y su modificatoria N° 11.306, en sus Capítulos X, XII al XVII y XXI; y CONSIDERANDO: Que en la citada reglamentación se establecen los requisitos que deberán cumplimentar los establecimientos regidos por la Ley N° 11.123, no contemplados por la normativa aprobada por el Decreto N° 2683/93, para obtener su habilitación por la Autoridad de Aplicación. Que la Autoridad de Aplicación y de Fiscalización del régimen que se reglamenta será la Dirección Provincial de Ganadería, dependiente del Ministerio de Asuntos Agrarios, conforme a las actuales competencias atribuidas por la Ley de Ministerios.

Que a fs. 61 toma intervención la Contaduría General de la Provincia, a fs. 117 obra dictamen de la Asesoría General de Gobierno, por el que ese organismo asesor manifiesta la conveniencia de que la reglamentación que se apruebe, se incorpore como Anexo III del Decreto N° 2683/93; y que a fs. 120 toma vista el señor Fiscal de Estado.

Por ello, EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

DECRETA

ARTICULO 1°.- Apruébese la reglamentación de los Capítulos X, XII al XVII y XXI de la Ley Provincial de Carnes N° 11.123, cuyo texto pasa a formar parte integrante del presente acto, quedando como Anexo III del Decreto N° 2683/93.

ARTICULO 2°.- El presente Decreto será refrendado por el Señor Ministro Secretario en el Departamento de Asuntos Agrarios.

ARTICULO 3°.- Regístrese, notifíquese al señor Fiscal de Estado, comuníquese, publíquese, dese al Boletín Oficial y vuelva al Ministerio de Asuntos Agrarios a sus efectos.

Dr. EDUARDO ALTHABE
Ministro de Asuntos Agrarios
Provincia de Buenos Aires

Dr. EDUARDO ALBERTO DUHALDE
Gobernador de la Provincia de Bs. As.

ANEXO II

CAPITULO I

DEFINICIONES GENERALES

1.1. REGLAMENTO

Se entiende por reglamento al conjunto de normas a las que deberán someterse los establecimientos dedicados a la faena y/o elaboración de productos, subproductos y derivados de origen animal.

1.1.1. AMBITO DE APLICACION

Este reglamento será de aplicación en todos los establecimientos habilitados por la Dirección Provincial de Ganadería.

1.1.2. INSPECTOR VETERINARIO

Es aquel profesional integrante del Servicio de Inspección Veterinario que ejerce el control higiénico - sanitario de los productos, subproductos y derivados de origen animal en todas sus etapas.

1.1.3. CONDICIONES O REQUISITOS

Se entiende por condiciones o requisitos a las exigencias que deben cumplimentar los establecimientos, vehículos, envases, etc. para ser habilitados como tales.

1.1.4. ALIMENTO

Se entiende por alimento, cualquier sustancia o mezcla de sustancias nutritivas destinadas al consumo del hombre o de los animales.

Todos los alimentos deben responder en su composición química y caracteres organolépticos a su nomenclatura y a las denominaciones legales y reglamentarias establecidas, pudiendo incorporarse a los mismos únicamente los aditivos autorizados por este reglamento.

1.1.5. ALIMENTO ENRIQUECIDO

Se entiende por alimento enriquecido aquel al que se le han agregado aminoácidos esenciales, vitaminas, sales minerales, ácidos grasos indispensables u otras sustancias nutritivas en forma pura o como componentes de otros alimentos, con el propósito de aumentar la proporción de los componentes propios, ya existentes en el alimento o agregar valores ausentes en el que se desea enriquecer.

1.1.6. ALIMENTO ALTERADO, ADULTERADO O FALSIFICADO

Se entiende por alimento alterado, adulterado o falsificado aquellos que no responden a las definiciones respectivas de los textos en vigencia.

1.1.7. ANIMAL

Se entiende por animal a la unidad viva de cualquier especie zoológica.

1.1.8. CARNE

Se entiende por carne a la parte muscular y a los tejidos blandos que rodean el esqueleto de la res faenada, se incluye su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos separados durante la operación de faena, como así también al diafragma.

Por extensión se incluyen las aves de corral y de caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies aptas para el consumo humano.

En cambio, no se considera carne a los músculos del aparato hioideo, el corazón y el esófago.

En la especie porcina, se exceptúa de la definición de "carne" a la piel.

1.1.9. FAENA

Se entiende por faena al trabajo comprendido desde el sacrificio del animal, pasando por su entrada a cámara frigorífica hasta su expendio con destino al consumo o industrialización de las reses, media reses o cuartos.

1.1.10. RES

Se entiende por res, carcasa o canal a la materia prima, una vez efectuada la faena de especies permitidas para el consumo humano, luego del sacrificio, sangrado, desollado, de extirpada la cabeza, las extremidades a nivel del carpo y tarso, cola, mamas y eviscerado. Se exceptúa en la especie porcina lo que respecta al desollado y a la extirpación de la cabeza y patas.

1.1.11. MEDIA RES

Se entiende por media res a cada una de las partes en que se divide la res, luego de efectuado un corte longitudinal que pasa por el centro de las vértebras.

1.1.12. CORTE

Se entiende por corte, la parte de la res de fácil identificación anatómica.

1.1.13. TROZO, PEDAZO, RECORTE

Se entiende por trozo, pedazo, recorte, aquella parte de la res que no responde a la definición de corte.

1.1.14. VISCERAS

Se entiende por vísceras a cada uno de los órganos contenidos en las principales cavidades del cuerpo de los animales.

1.1.15. ACHURAS

Se entiende por achuras al conjunto de vísceras o entrañas de los animales mamíferos.

1.1.16. MENUDOS

Se entiende por menudos, al conjunto integrado por tráquea, pulmones, corazón e hígado de los animales mamíferos y por menudos de aves al conjunto integrado por hígado, corazón y estómago muscular desprovisto de la mucosa.

1.1.17. PRODUCTOS CARNEOS

Se entiende por productos cárneos los preparados sobre la base de carne.

1.1.18. PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

Los productos de origen animal se denominarán según su procedencia:

- a) Productos ganaderos: Cuando procedan de animales mamíferos, sean de especies domésticas o silvestres.
- b) Productos avícolas: Cuando procedan de las aves (carnes, huevos, etc.).
- c) Productos de la pesca: Cuando procedan de los peces, moluscos y crustáceos de mar destinados al consumo humano.

1.1.19. SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

Se entiende por subproductos de origen animal todo aquello que no se halle comprendido en la definición de carne.

1.1.20. DIVISION DE SUBPRODUCTOS EN COMESTIBLES E INCOMESTIBLES

Los subproductos de origen animal se dividen en:

- a) Comestibles para la especie humana: grasa, albúmina de sangre, hígado, corazón, etc.
- b) Incomestibles para la especie humana: sebo, cuero -se exceptúa el cuero del cerdo, pluma, hueso, etc.

1.1.21. DERIVADOS

Se entiende por derivado a todo aquel producto y/o subproducto que haya sido sometido a un proceso de elaboración.

1.1.22. ELABORACION

Se entiende por elaboración al proceso al que se somete a los productos y/o subproductos de origen animal.

1.1.23. ESTABLECIMIENTO

Se entiende por establecimiento al espacio físico habilitado por la Dirección Provincial de Ganadería para algunos de los fines previstos en la Ley Provincial Sanitaria de Carnes n° 11123.

1.1.24. FRIGORIFICO

Se entiende por frigorífico, al establecimiento habilitado que posee cámaras frigoríficas.

1.1.25. MATADERO

Se entiende por matadero al establecimiento donde se sacrifican animales, pudiendo o no, realizarse tareas de elaboración y/o industrialización.

1.1.26. MATADERO-FRIGORIFICO TIPO "A"

Se entiende por tal el establecimiento donde se sacrifican animales, poseen Cámara Frigorífica, pudiendo efectuar tareas de elaboración y/o industrialización e incluye el tráfico federal y la exportación de los productos derivados de la faena y las carnes industrializadas.

1.1.27. MATADERO-FRIGORIFICO TIPO "B"

Se entiende por Matadero - Frigorífico tipo "B" al establecimiento autorizado para faenar bovinos, ovinos, porcinos y/o caprinos y cuyas carnes y menudencias deberán expendirse y consumirse, exclusivamente dentro del territorio de la Provincia de Buenos Aires.

1.1.28. MATADERO - FRIGORIFICO TIPO "C"

Se entiende por Matadero - Frigorífico tipo "C" al establecimiento autorizado para faenar bovinos, porcinos, ovinos y/o caprinos y las carnes y menudencias deberán expendirse y consumirse exclusivamente dentro del ámbito del partido donde está instalado.

1.1.29. MATADERO RURAL

Se entiende por matadero rural al establecimiento autorizado para faenar bovinos, porcinos, ovinos y/o caprinos cuyas carnes y menudencias deberán expendirse y consumirse exclusivamente dentro de la zona rural para la que expresamente fue autorizados.

1.1.30. TRIPERIA - MENUDENCIAS MONDONGUERIA

Es aquel establecimiento o sección de establecimiento donde se procesan las vísceras abdominales y torácicas para su utilización con fines comestibles, incomedibles, quirúrgicos, opoterápicos, etc.

1.1.31. GRASERIAS

Todo establecimiento o sección de establecimiento industrial que elabore grasas y/o aceites comestibles de origen animal.

1.1.32. FIAMBRE

Se entiende por fiambre a los chacinados, los salazones, las conservas de carne, las semiconservas y los productos conservados que se expendan y conservan frío.

1.1.33. SALAZON

Se entiende por salazón, los órganos, trozos de carne o de tejidos adiposos que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la sal, adicionada en forma masiva. La salazón a que se someten los productos puede ser seca (cloruro de sodio) o húmeda (salmuera). La elaboración puede concluirse con el ahumado.

1.1.34. CHACINADOS

Aquellos productos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionado o no con sustancias aprobadas a tal fin. Pudiendo ser embutidos o no.

1.1.35. EMBUTIDOS

Aquellos chacinados que en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, hayan sido introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico aprobado para tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan de continente.

1.1.36. REDESTINO

Se entiende por redestino todo cambio producido en el producto, subproducto y/o derivado que lo inhabilita para el destino de origen.

1.1.37. INTERVENIDO

Se entienden por producto, subproducto y/o derivado intervenido aquel que previamente a ser librado al consumo humano será sometido a análisis que demuestre dicha aptitud.

1.1.38. RECHAZADO

Se entiende por rechazado todo aquello que no se ajuste a lo establecido en el presente reglamento.

1.1.39. COMISO O DECOMISO

Se entiende por comiso o decomiso a la acción de desnaturalizar el producto, subproducto y/o derivado, cuando los mismos hayan perdido la aptitud comestible para consumo humano.

1.1.40. TERMINAL PESQUERA

Es el recinto destinado a la recepción y concentración de todos los productos de la pesca desembarcados, donde se efectúa un control sanitario, tipificación, clasificación y comercialización, ubicado a la mínima distancia del muelle en lo posible.

1.1.41. MERCADO CONCENTRADOR PESQUERO

Es el recinto destinado a la concentración de todos los productos y/o subproductos de la pesca, donde se efectúa su control sanitario, tipificación, clasificación y comercialización.

1.1.42. INSPECCIONADO

Se entiende por inspeccionado al vocablo o a su abreviatura, que se inscribe en los productos, subproductos y/o derivados comestibles, para indicar que se ha cumplido con el correspondiente control sanitario.

1.1.43. MEDIO DE TRANSPORTE

Todo vehículo o parte de él destinado al transporte de animales en pie, como así también de los productos, subproductos y/o derivados de origen animal.

1.1.44. CONSERVAS

Aquel producto alimenticio que envasado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico, no se altera ni representa peligro alguno para la salud del consumidor bajo condiciones habituales de almacenamiento, durante un tiempo prolongado. El producto no debe sufrir deterioro durante las pruebas de la estufa.

1.1.45. SEMICONSERVA

Aquel producto alimenticio envasado y que ha sido sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar por un lapso limitado, inferior al de las conservas, las naturales condiciones de comestibilidad.

1.1.46. PRODUCTO CONSERVADO

Al producto alimenticio que ha sido sometido a un proceso físico y/o químico (frío deshidratado, enrobado, radiación, liofilización) para prolongar su conservación.

1.1.47. ESTABLECIMIENTOS DE CONSERVACION

Se entiende por establecimiento de conservas, semiconservas y/o productos alimenticios conservados, los establecimientos o sección de los mismos que lo elaboren.

1.1.48. ESTABLECIMIENTO DE FILETEADO

Aquel que elabora filetes de pescado.

1.1.49. ADITIVOS

Aquellas sustancias carentes de valor nutritivo o agregados sin intención nutritiva, que se incorporen a los alimentos para mejorar su presentación, sus caracteres organolépticos, su sabor o sus condiciones de conservación.

1.1.50. ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES

Aquellos establecimientos o sección de los mismos que elaboren sebos, cueros, astas, pezuña, sangre, gelatina, guano, bilis, hueso, carnes, cola, cerdas, y otros subproductos de origen animal no destinados a la alimentación humana. Quedando exceptuados aquellos que elaboren algunos de estos subproductos con fines medicinales.

CAPITULO II REGIMEN DE HABILITACION

2.1. EXIGENCIAS

Los establecimientos que reúnan las condiciones higiénico - sanitaria para obtener la habilitación Provincial, deben cumplir, además los siguientes requisitos:

2.1.1. SOLICITUD

Presentar una solicitud en la que constará:

- 1) Datos personales del solicitante, domicilio real y legal, n° de teléfono, n° y tipo de documento de identidad.
- 2) En el caso de sociedades se deberá presentar copia del contrato social debidamente registrada y legalizada.
- 3) Actividad o actividades para las que se solicita habilitación y servicio de Inspección Veterinaria, declaración jurada de volumen presumible de faena, depósito y/o elaboración y/o materia prima a introducir durante el año.
- 4) N° de clave única de identificación tributaria.

2.1.2. DOCUMENTACION QUE ACOMPAÑA LA SOLICITUD

- 1) Certificado de localización y/o radicación otorgados por la autoridad competente en cada materia.
- 2) Memoria descriptiva edilicia del establecimiento.
- 3) Planos de toda la planta en escala 1:500 o mayor con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, caminos interiores, cursos de agua próximos si los poseyera, pozos de agua del establecimiento, principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables.
- 4) Planos de obra de uno de cien (1:100) de cada uno de los sectores (productivos, corrales, etc.) indicando: aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para evacuación final de los efluentes recorrido de los rieles para las reses y productos cuando fuesen necesarios, ubicación. Silueta del equipamiento a instalar (palcos, maquinarias, etc.), especificaciones de los equipos que proyecten instalar para el pre - tratamiento de desagües, características de los corrales, ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y fría, comodidades sanitarias para el personal, distribución de los departamentos para las distintas operaciones, locales previstos para la inspección veterinaria y del personal oficial si correspondiese.
Se incluirá un plano de techo, en igual escala cuando en el establecimiento existiera ventilación y/o iluminación cenitales. Para la iluminación de los diferentes lugares de trabajo la intensidad de la misma se expresará en unidades lux.
- 5) Planos en escala de uno en cien (1:100) de cortes transversales del edificio, mostrando las características constructivas de pisos, paredes, techos, altura libre de los ambientes, altura de los rieles en las playas de faena, ambientes de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales principales de evacuación de efluentes.
- 6) Memoria descriptiva de la operatividad de las actividades a realizar, por especialidad.
- 7) Constancia de aprobación del sistema de tratamiento de los efluentes líquidos por el Ministerio de Obras y Servicios Públicos.
- 8) Informe del Ministerio de Obras y Servicios Públicos sobre el cuerpo receptor de aguas potables.
- 9) Los planos y memorias serán firmados por profesional competente y el titular solicitante.
- 10) En el margen izquierdo de cada plano se colocará la carátula con los siguientes datos y espaciales reservados: Ley Provincial Sanidad de Carnes n° 11123, tipo establecimiento, propietario, firma del profesional y titular. Espacio para el visado de la documentación a cargo de esta Dirección Provincial de Ganadería.

2.2. HABILITACION

Todo establecimiento donde se faenen animales, se elaboren y/o depositen productos, subproductos y derivados de origen animal, deberán estar habilitados por la Dirección Provincial de Ganadería. La Habilitación se otorgará una vez que el peticionante haya dado cumplimiento a los requisitos exigidos por el presente reglamento.

2.2.1. PERMISO PROVISORIO

Previo a la habilitación, la Dirección Provincial de Ganadería podrá otorgar un permiso provisorio de faenamiento y/o elaboración cuyo plazo de validez será determinado por el organismo de aplicación en cada caso en particular. El mencionado permiso sólo podrá otorgarse cuando en el establecimiento estén dadas las condiciones documentales, edilicias e higiénico - sanitarias básicas que permitan una adecuada faena y/o elaboración, y presentando un cronograma de inversión para las obras pendientes, priorizado y aprobado por la Dirección Provincial de Ganadería.

2.2.2. SUSPENSION O REVOCACION DE LA HABILITACION

La habilitación será suspendida cuando el establecimiento:

- a) Sea reincidente en transgresiones a normas de policía sanitaria.
- b) Sea reincidente en el incumplimiento del pago de las tasas correspondientes. Asimismo la Dirección Provincial de Ganadería queda facultada para revocar la habilitación otorgada cuando la gravedad de la falta así lo determine en cada caso en particular.

2.2.3. SUSPENSION DEL SERVICIO DE INSPECCION VETERINARIA - CAUSALES

El Servicio de Inspección Veterinaria Provincial se podrá suspender:

- a) A solicitud de parte: ante cualquier circunstancia fehacientemente fundamentada, el establecimiento podrá solicitar la suspensión del servicio de inspección veterinaria. La mencionada solicitud deberá hacerse por escrito e indicar el plazo máximo que se requiere.
- b) De oficio: ante transgresiones a los preceptos legales vigentes en materia de policía sanitaria, la Dirección Provincial de Ganadería podrá suspender el servicio de inspección veterinaria; la que no podrá exceder de los treinta (30) días.

2.2.4. ADECUACION DE ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS CON ANTERIORIDAD A LA VIGENCIA DEL PRESENTE REGLAMENTO

Las habilitaciones y/o autorizaciones otorgadas por la Dirección Provincial de Ganadería con anterioridad a la vigencia del presente reglamento tendrán carácter provisional.

A tal efecto contarán con un Permiso Provisorio de faena y/o elaboración el que será otorgado por el organismo de aplicación. Los establecimientos que deban adecuar sus instalaciones a lo prescripto en esta Ley, deberán ajustarse a los plazos y etapas que oportunamente fije el organismo de aplicación y responder a lo indicado en el apartado 2.2.1.

Se otorgará a los establecimientos un plazo de 180 días desde su notificación para la regularización ante esta Dirección Provincial de Ganadería.

2.2.5. CAMBIO DE TITULARIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

Todo cambio en la titularidad del establecimiento deberá ser comunicada de modo fehaciente a la Dirección Provincial de Ganadería los efectos de solicitar la transferencia de la respectiva habilitación. Hasta tanto no se conceda la respectiva transferencia subsisten todas las obligaciones y responsabilidades a cuyo nombre está acordada la primitiva habilitación, sin perjuicio de la solidaridad del continuador en la explotación.

2.2.6. MODIFICACIONES EN EL ESTABLECIMIENTO LOCALES ANEXOS, INSTALACIONES

No se podrán efectuar modificaciones en el establecimiento, locales anexos o independientes e instalaciones sin contar previamente con la autorización de la Dirección Provincial de Ganadería.

2.2.7. REGIMEN ANIMAL HORA

El criterio que se adoptará para el otorgamiento de la habilitación a establecimientos frigoríficos y/o mataderos será el de una estimación del régimen animal hora. Se entiende por régimen animal hora el máximo de sacrificio de cabezas en relación con la capacidad útil de las instalaciones de faena, dependencias anexas y provisión de agua con su correspondiente evacuación el mismo plazo. Asimismo se tendrá en cuenta la receptividad de los corrales, provisión de agua, aprovechamiento de superficie de playa, metro de rieles, evacuación e efluentes, capacidad de cámaras frías, servicios sanitarios y dependencias complementarias.

2.2.8. PRODUCCION HORA

Se aplicará un régimen semejante para la habilitación de establecimientos elaboradores, cuya capacidad de producción diaria será estimada en función de superficie de locales y evaluación de instalaciones mecánicas, capacidad de cámaras y dependencias subsidiarias tales como estufas, secaderos, cocinas, depósitos, etc.

2.2.9. ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS NO COMESTIBLES

Para los establecimientos de productos cárneos no comestibles, se seguirá el mismo criterio adaptándolo a su carácter específico.

2.2.10. CASOS ESPECIALES

Para los casos no previsto y que presenten condiciones especiales por las características de las regiones o zonas o necesidades sanitarias, la Dirección Provincial de Ganadería queda facultada para reglamentar por petición sobre los requisitos y las exigencias higiénico - sanitarias que deberán cumplir los establecimientos para su habilitación.

TASAS DE SERVICIOS

2.3. APLICACION DE LA TASA

La asignación de la tasa por servicio de inspección se fija de acuerdo a la naturaleza de la actividad para la cual se solicita la habilitación, por el importe que establezcan las normas vigentes y sobre la base de la declaración jurada presentada por la empresa y refrendada por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

2.3.1. TASA POR APROBACION DE PLANOS Y MEMORIAS TECNICAS

Conjuntamente con la iniciación de todo trámite de habilitación deberá abonarse las tasas previstas para tal fin, como así también, la correspondiente a la aprobación de planos de obras y memorias descriptas y operativas.

2.3.2. TASA POR HABILITACION

Previo al inicio de las actividades se deberá abonar la tasa en concepto de habilitación, la que será renovada anualmente, venciendo la misma indefectiblemente el 31 de diciembre de cada año.

2.3.3. PAGOS DE TASAS POR UNIDAD INSPECCIONADA

La asignación que tribute por servicios de inspección veterinaria en casos de tasas por unidad inspeccionada (cabeza de animales, kilogramos de productos elaborados) se abonarán dentro de los diez (10) días subsiguientes al mes en que se hubieran devengado y sobre la base de la declaración jurada presentada por la empresa y refrendada por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial mediante boleta de depósito en la cuenta Fondo Provincial de Carnes.

2.3.4. ACTUALIZACION DEL VALOR DE LAS TASAS

Será establecido y regulado por el Poder Ejecutivo a propuesta del Ministerio de la Producción.

2.3.5. CADUCIDAD DE LA HABILITACION

Caducará automáticamente la habilitación de los establecimientos cuya inspección sanitaria hubiese permanecido suspendida a pedido de los titulares o por inactividad del establecimiento por un término que exceda los dos (2) años ininterrumpidos.

CAPITULO III

CONSTRUCCIÓN E INGENIERÍA SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS FAENADORES MATADERO - FRIGORÍFICO "B"

3.1. UBICACION

- a) Emplazamiento en terrenos normales no inundables.
- b) Alejados de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.
- c) Contar con permiso de localización y/o radicación otorgado por organismo municipal o provincial competente.
- d) Contar con abastecimiento abundante de agua potable.
- e) La ubicación quedará además supeditada al informe favorable del organismo correspondiente, respecto al cuerpo receptor de sus desagües industriales.
- f) No deberán existir dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral, otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a la actividad del establecimiento.

3.1.1. VIAS DE ACCESOS

Los caminos de acceso al establecimiento desde rutas nacionales y/o provinciales serán abovedados, afirmados y con capa de rodamiento impermeable, al igual que los caminos interiores. Los espacios adyacentes serán impermeabilizados o en su defecto revestidos de un manto vegetal (parquizado).

3.1.2. CERCO PERIMETRAL

Los establecimientos deberán estar circundados en todo su perímetro por un cerco. Este cerco encerrará todas las dependencias de la planta fabril, incluidos los corrales de faena. Deberá ser construido de hormigón armado, mampostería, malla de alambre u otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial, que impida la entrada de animales. Su altura será como mínimo de dos (2) metros. Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura, que el cerco y reunirán los mismos requisitos. De no ser construido totalmente de mampostería, deberá poseer un zócalo de este material de por lo menos 0,50 metros de altura.

3.1.3. DESEMBARCADERO DE HACIENDA

Todo establecimiento que reciba hacienda transportada por medios mecánicos, como mínimo deberá disponer de una rampa para descargar. Esta podrá ser fija o móvil, según las necesidades del servicio a prestar. Los materiales a emplear en su construcción serán aptos para tal fin, fácilmente lavables y desinfectables y no poseerán salientes que puedan producir lesiones a los animales. El piso de las rampas fijas será de material impermeable y antideslizante. Las rampas móviles serán metálicas y su piso será similar al de las rampas fijas. Las barandas, techos, puertas y anexos deberán permitir el fácil y seguro acceso de los animales. El declive máximo de la rampa será del veinticinco (25) por ciento.

3.1.4. LAVADERO DE CAMIONES

Dispondrán de un lavadero para camiones que, como mínimo, contará con un solado de hormigón armado de CUATRO (4) metros de ancho por DOCE (12) metros de largo. Las paredes tendrán una altura mínima de tres (3) metros. Los desagües responderán a las especificaciones de la presente reglamentación. Deberá poseer un equipo lavador con agua a presión y un equipo para desinfección. La presión del agua a la salida del pico no será menor de una (1) atmósfera.

3.1.5 CORRALES Y ANEXOS

Todo establecimiento faenador deberá poseer dentro de los límites del cerco perimetral, corrales de encierre y aislamiento con sus calles y mangas de movimiento, para permitir el manejo y encierre de los animales destinados al sacrificio. Tanto unos como otros deberán estar identificados y poseer tarjeteros.

3.1.6 CAPACIDAD DE RECEPTIVIDAD

La capacidad de receptividad de los corrales se calculará a razón de no menos de dos metros y cincuenta (2,50) decímetros cuadrados por cabeza bovina y de un metro con veinte (1,20) decímetros cuadrados por cabeza ovina, porcina y/o caprina.

3.1.7. PISOS

Tanto los corrales como las mangas de servicio respectivas tendrán pisos impermeables, resistentes a la corrosión y a los agentes dinámicos. Serán antirresbaladizos y tendrán una pendiente mínima del dos (2) por ciento hacia la canalización o boca de desagüe respectiva. No deberán presentar baches, ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de los líquidos.

3.1.8. DESAGÜES

Los pisos de los corrales y de las mangas desaguarán por medio de canales, sumideros, bocas de desagües y tuberías, descargando al sistema de efluentes del sector. La red formada por canales y/o tuberías de los corrales, de mangas, en su desembocadura en la canalización general, tendrá un dispositivo sifónico o de chicana para lograr un permanente cierre hidráulico entre ambos sistemas. Las soluciones adoptadas en cada caso para los desagües de los pisos de corrales, serán francas y eficientes, quedando terminantemente prohibido que los líquidos de los pisos de los corrales pasen o efluyan hacia los pisos de las mangas o a otros solados o terrenos de las zonas circundantes.

3.1.9. VALLADO DE CORRALES

El vallado de los corrales podrá ser de caños metálicos o cualquier otro material resistente, de fácil lavado y desinfección, que fuere autorizado por el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial. Se admitirá que el vallado sea reemplazado por cercos de mampostería o de material semejante, siempre que el mismo este completamente revocado con material impermeable y que los ángulos de encuentro de las paredes entre si y con el piso sean redondeados. La altura mínima de los vallados será de un metro con cincuenta (1,50) centímetros para bovinos y de un metro (1) para ovinos y porcinos.

3.1.10. TECHOS DE CORRALES

Los corrales de encierre y manga tendrán techos en su totalidad. Se empleará material atómico e incombustible. La altura de los techos no podrá ser inferior a tres (3) metros.

3.1.11. BEBEDEROS

Cada corral dispondrá de bebederos propios alimentados por cañerías construidas con ese propósito, debiendo contar para ello con un sistema automático a flotante o de desborde de tuberías, con descarga directa al sistema de desagüe. La altura desde el piso del corral al borde del bebedero será acorde a la especie y edad de los animales a faenar.

3.1.12. COMEDEROS

Los corrales deberán disponer de comederos elevados, preferentemente aplicados sobre la superficie lateral de los cercos del corral o bien acordes a la idiosincrasia de los animales a faenar.

NORMAS HIGIENICAS SANITARIAS

3.2. LIMPIEZA DE CORRALES Y CERCOS

Cada veinticuatro horas (24 Hs.) como máximo se procederá a la recolección del estiércol existentes en los corrales y mangas e inmediatamente se efectuará una limpieza general con agua a presión, tanto en los pisos como en vallados y cercos. A este último efecto deberá contarse con una red de distribución de agua que asegure a este líquido una salida de servicio, a razón de una y media (1,5) atmósferas de presión. Después del lavado de los corrales éstos deben desinfectarse, sin el empleo de la lechada de cal.

3.2.1. PINTURA DE CORRALES Y CERCOS

Los vallados y cercos de los corrales serán pintados con cal en cada oportunidad que la Inspección Veterinaria lo considere necesario. Cuando la luz solar pueda reflejar en las superficies pintadas de blanco y causar molestia a los animales o al personal que trabaja con ellos, se agregará a la cal un colorante no tóxico para obtener una totalidad verdosa o azulada que no sea oscura.

3.2.2. DESINFECCION DE CORRALES EN CASO DE ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSAS

Cada vez que se haya producido un caso de enfermedad infecto - contagiosa, el corral correspondiente, mangas y pasajes por los que transitaron el o los animales afectados, serán lavados e inmediatamente desinfectados con agentes químicos (bactericidas) aprobados por el organismo nacional competente.

3.2.3. CORRAL DE RECEPCION, OBSERVACION Y CEPO

La manga de descarga de hacienda comunicará directamente con el corral de recepción y observación de animales, con una superficie útil mínima de veinte (20) metros cuadrados. Anexo y comunicado al mismo por manga afín, se dispondrá de un brete con cepo. Las características constructivas serán similares a las de los corrales de encierre. El nivel promedio de iluminación será de trescientas (300) unidades lux.

3.2.4. CORRAL DE AISLAMIENTO

Se contará con un corral de aislamiento para alojar el diez (10) por ciento de la faena diaria máxima autorizada.

3.2.5. VALLADO DEL CORRAL DE AISLAMIENTO

El perímetro del corral de aislamiento estará circundado por un cerco de mampostería, de hormigón o de material similar y será de una altura de no menos de dos (2) metros a contar desde el punto más alto del piso. Este cerco estará completamente revestido con material impermeable y el encuentro entre la pared y el piso y de las paredes entre sí, será redondeado.

3.2.6. PUERTA DE ACCESO

La puerta de acceso será de hoja llena y material impermeable.

3.2.7. DESAGÜE

El desagüe será propio e independiente para este corral y estará constituido por un sumidero ejecutado a todo lo largo de la puerta y por debajo de ésta, dotado de rejilla superior y de modo tal que ningún líquido del corral pueda salir al piso de la manga o calle de acceso al mismo. Esta boca de desagüe o sumidero descargará mediante cañería construida de ex profeso de no menos de quince (15) centímetros de diámetro, a la red general de evacuación de efluentes del establecimiento y en su encuentro con la misma dispondrá de cierre sifónico. Los líquidos serán tratados antes de su ingreso a dicha red y durante su evacuación mediante antisépticos de acción bactericida autorizados por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

Como variante, el sumidero o boca de desagüe podrá estar ubicado internamente en el piso del corral, con la condición de que el referido piso, en su punto más elevado, esté a cinco (5) centímetros por debajo del nivel del piso de la manga o calle de acceso al mismo.

3.2.8. OTRAS EXIGENCIAS

Las demás características y exigencias de este corral responderán a la de los corrales de encierre.

3.3. SALA DE NECROPSIA - UBICACION

La sala de necropsia estará ubicada en las proximidades del corral de aislamiento.

3.3.1. DIMENSIONES

La dimensión mínima de este local será de tres (3) metros de ancho, por cinco (5) metros de largo y cinco (5) metros de alto.

3.3.2. PISOS, PAREDES Y TECHOS

Los pisos, paredes y techos serán de material impermeable en toda su superficie.

3.3.3. PUERTAS DE ACCESO

La puerta de acceso será de material impermeable, de accionamiento a guillotina o de sistema deslizante. Los ventanales serán metálicos o de cemento.

3.3.4. PROTECCION ANTI - INSECTOS

Todas las aberturas estarán dotadas de mallas anti - insectos de material inoxidable.

3.3.5. DESAGÜES

Esta sala tendrá un sistema de desagüe y tratamiento similar al del corral de aislamiento, pudiendo estar interconectados ambos mediante interposición de cierre sifónico.

3.3.6. AGUA

La sala de necropsias dispondrá de agua fría y caliente en abundancia, con una salida de servicio no inferior a una (1) atmósfera.

3.3.7. ILUMINACION

La iluminación en los planos de trabajo no será inferior a trescientos (300) unidades lux.

3.3.8. VENTILACION

La ventilación se obtendrá por medios mecánicos que aseguren una renovación mínima del aire, de quince (15) veces por hora.

3.3.9. VEHICULO

El matadero dispondrá de un vehículo metálico, cerrado, que impida la pérdida de líquidos y sea fácilmente lavable, para el transporte de cadáveres.

3.3.10. CATRES

Para la realización de las necropsias contará por lo menos con un catre totalmente metálico y de una altura mínima de cincuenta (50) centímetros, considerada desde los largueros al piso.

3.3.11. ELEMENTOS LABORALES

Asimismo deberá estar dotada del instrumental necesario para las tareas específicas y para el desarrollo de las técnicas preliminares de laboratorio, como también disponer de una mesa de acero inoxidable, pileta de igual material, botiquín y armarios afines para el instrumental, contando además con abundante agua fría y caliente y un guinche para manipuleo de cadáveres.

3.3.12. UBICACION DE LOS ELEMENTOS LABORALES

Los elementos e instrumentales descriptos deberá permanecer constantemente en dicho local, no pudiendo ser retirados del mismo sin previo conocimiento de la Inspección Veterinaria.

3.3.13. FILTRO SANITARIO

En la entrada se instalará un dispositivo manual o mecánico que permita la perfecta higienización del calzado. Posterior a éste, existirá un pediluvio de dos (2) centímetros de profundidad como mínimo con solución de un desinfectante aprobado. A continuación habrá lavamanos que se ajustarán a lo expresado en este Reglamento.

3.3.14. ANTISEPTICOS

En la sala de necropsias debe haber a disposición permanente del personal de Inspección o el del Establecimiento que trabaje en dicha sala, antisépticos autorizados por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

3.3.15. HIGIENE DEL PERSONAL

El personal afectado a esta sección, no tendrá acceso a la sección limpia sin previo baño y cambio total de ropa.

3.4.1. DIGESTOR

El local contiguo a la sala de necropsias y de similares características constructivas se dispondrá de un equipo para la inmediata reducción de los comisos por razones sanitarias provenientes de la sala mencionada, incluyendo los cadáveres de los animales caídos en corrales o en medios de transporte, por distintas causales. Este equipo contará con un tanque digestor a inyección directa a vapor, cuya capacidad no será inferior a tres (3) metros cúbicos y por cuya boca pueda ser introducido un bovino adulto entero.

3.4.2. PRESION Y TEMPERATURA

En el digestor deberá producirse una reducción de los comisos a una presión no menor de una y media (1,5) atmósfera y a una temperatura no menor de ciento veinticinco (125) grados centígrados, para cuyo control deberán estar provistos de manómetros y termómetro. Al finalizar la operación, el material deberá estar libre de gérmenes patógenos.

3.4.3. EXCEPCION

Se podrá exceptuar la instalación del digestor en la sala de necropsias, si a juicio de la Inspección Veterinaria, y por la ubicación del digestor de playa de faena están dadas las condiciones para el traslado de los productos a desnaturalizar al mismo. Dicho traslado se efectuará en zorras o vehículos metálicos, cerrados que impida la pérdida de líquidos y sea fácilmente lavable.

INSTALACIONES PARA FAENA

3.5. BAÑADERO

Los bovinos y porcinos deberán ser sometidos a un baño antes de entrar en la playa de faena. Este baño será realizado mediante sistema de aspersión en una manga a fin que tendrá paredes de hormigón, mampostería u otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

3.5.1. PISO

El piso será impermeable y antideslizante y el largo será acorde al cupo de faena diaria asignado a cada establecimiento. Dispondrá a continuación de una sección para escurrido.

3.5.2. ALTURA

La altura mínima de sus paredes en los casos de ganado mayor será de un metro con ochenta (1,80) centímetros.

3.5.3. DISPOSICION DE LOS PISOS

El baño dispondrá de un dispositivo de picos aspercionadores de agua distribuidos de manera tal de envolver la totalidad del animal.

3.5.4. CANTIDAD DE AGUA

La cantidad de agua que saldrá será de trescientos (300) litros por animal y a una presión mínima de dos (2) atmósferas.

3.5.5. GANADO MENOR

Para el ganado menor el bañadero deberá responder a características similares a las descriptas y que otorguen eficiencia al Servicio, fijándose como altura mínima de las paredes un metro con treinta (1,30) centímetros y estableciéndose un volumen de cien (100) litros de agua por cabeza.

3.5.6. ILUMINACION

La iluminación será de ciento cincuenta (150) unidades lux.

PLAYA DE FAENA

3.6.1. USO DE PLAYAS DE FAENA

Cuando el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial autorice el uso de una misma playa para faenar especies diferentes, la labor se hará en horarios distintos y previa desinfección total entre ambas faenas.

3.6.2. DIVISION DE LA PLAYA

La playa de faena estará dividida en tres (3) zonas definidas: zona sucia o séptica, encuadrada en un local independiente y zonas intermedia y limpia que podrán estar mancomunadas en un mismo ambiente.

3.6.3. ZONA SUCIA O SEPTICA

Las operaciones que se efectuarán en la zona sucia de las playas destinadas a faena de las especie bovina será: volteo, suspensión de la res y vómito (cajón de volteo y/o mecanismo o dispositivo para insensibilización), degüello y sangría y optativamente, desuello de cabeza y manos.

3.6.4. PORCINOS

Para porcinos: mecanismo o dispositivo para insensibilización, degüello y sangría, escaldado y pelado. Estas operaciones deberán efectuarse en local de mampostería independiente del ambiente de la playa. La sala estará provista de elementos para la renovación del aire.

3.6.5. OVINOS

Para ovinos: mecanismo o dispositivo para insensibilización, degüello y sangría.

3.6.6. ZONA INTERMEDIA

En la zona intermedia, se realizarán todas las operaciones comprendidas desde la sangría hasta el eviscerado.

3.6.7. ZONA LIMPIA

En la zona limpia se realizarán las operaciones comprendidas desde el eviscerado hasta la salida de las reses de la playa de faena.

3.6.8. DESNIVELES EN PLAYA EN PISOS BAJOS

Las playas de faena podrán emplazarse en planta baja o en pisos elevados. En el caso de playas en planta baja, el piso de las zonas intermedia y limpia estará a setenta (70) centímetros como mínimo sobre el nivel del suelo o pavimento circundante al emplazamiento de la playa.

3.6.9. DESNIVELES DE ZONA SUCIA

El piso de la zona sucia estará a diez (10) centímetros como mínimo por debajo del nivel de las zonas anteriores, debiendo proveerse los adecuados dispositivos de elevación de animales.

3.6.10. SACRIFICIO DE BOVINOS

En el caso de sacrificio de bovinos, el piso en el sector frente al cajón de matanza, será servido durante la faena por un velo de agua permanente. Maneando y elevado el animal, previamente a la operación de degüello se aplicará un duchado, debiendo estar el piso conformado de manera tal de constituir un receptáculo que reciba estas aguas y el vómito, con desagüe propio y cañería de servicio de un diámetro no inferior a quince (15) centímetros.

3.6.11. RECEPCION DE SANGRE

En el sector de degüello y para todas las especies, el piso formará un receptáculo o batea con características especiales para recibir exclusivamente la sangre, el que deberá poseer una doble boca de desagüe y drenaje para el servicio alternado, a saber: durante la faena eliminación de sangre hacia la planta de elaboración o depósito especiales por uno de los conductos y el segundo para las operaciones de limpieza del sector, el que estará conectado con el desagüe general mediante cañería de salida no inferior a quince (15) centímetros de diámetro e interposición de cierre sifónico.

3.6.12. PISOS

Los pisos serán impermeables y no tendrán filtraciones. Serán antideslizantes y deberán mantenerse íntegramente en buen estado de conservación, sin baches, ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos. Tendrán una pendiente de caída de no menos del uno y medio (1,5) por ciento hacia las bocas o canales de desagüe.

3.6.13. COMUNICACION ENTRE ZONA SUCIA E INTERMEDIA

La comunicación entre la zona sucia y la intermedia, se hará a través de un vano por el que pasarán exclusivamente las reses, colgadas del riel de servicio respectivo, riel que deberá estar a una altura tal que el extremo inferior de la res quede a no menos de treinta (30) centímetros sobre el nivel más alto del piso.

3.6.14. FRISOS

Las paredes serán de mampostería de ladrillos comunes a la cal con revestimiento de azulejos blancos o colores claros hasta una altura de tres metros (3 m) como mínimo. Previa autorización por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial podrá efectuarse un enducido sobre la base de cemento portland u otro material impermeable en sustitución de los azulejos y siempre con terminación de color blanco o claro.

3.6.15. PAREDES

La parte superior restante de las paredes será revocada en fino a la cal e impermeabilizada con pintura de color blanco o claro.

3.6.16. ANGULOS

En el encuentro de paredes con pisos y con techos y paredes entre sí, el ángulo que forman éstos, serán redondeados.

3.6.17. ANGULOS DE COLUMNAS

Si en las paredes existieran salientes provocadas por columnas, mochetas, etc., todos los ángulos de encuentro y esquina serán igualmente redondeados.

3.6.18. DESAGÜES

Como mínimo cada cincuenta (50) metros cuadrados de piso, deberá disponerse de una boca de descarga con cañería de salida no inferior a quince (15) centímetros de diámetros.

3.6.19. AGUAS SERVIDAS

Los conductos de aguas servidas descargará al o a los conductos principales con interposición de sifón o chicana de cierre hidráulico.

3.6.20. PISOS EN EL SECTOR DE ASERRADO Y DE LAVADO DE MEDIAS RESES

El piso estará conformado de manera tal de constituir un receptáculo o pileta que recoja aserrín de huesos, las aguas provenientes del lavado, y las encauce a un desagüe propio e independiente.

3.6.21. TECHOS

La cubierta o techo, podrá ser de hormigón armado, con chapas metálicas, o de otro tipo que previamente haya sido autorizado por el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial.

3.6.22. CIELORRASO

En los casos que el techo no sea de mampostería, deberá cubrirse con cielorraso construido con material calcáreo, metálico, de superficie lisa y plana, protegido de la corrosión, (con juntas selladas que impidan el pasaje de la humedad y/o suciedad) u otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. No se permite el yeso, ni cartón prensado.

3.6.23. VENTILACION

Por cada sesenta (60) metros cúbicos de local deberá asegurarse una ventilación no menor de un (1) metro cuadrado, mediante ventanas o aberturas cenitales. Podrá optarse asimismo, por medios mecánicos que produzcan una renovación del aire no inferior a tres (3) veces por hora el volumen del local, mediante extractores con persianas de cierre automático.

3.6.24. ABERTURAS AL EXTERIOR

Las aberturas que den al exterior, ya sean puertas, ventanas, cubos de ventilación, etc., deberán contar con protección de malla anti - insectos de tipo inoxidable o en su defecto, cortinas de aire.

3.6.25. ANTEPECHO DE LAS VENTANAS

Los antepechos de las ventanas estarán como mínimo a dos (2) metros sobre el nivel del piso del local de faena y presentarán un plano inclinado no mayor de cuarenta y cinco (45) grados con respecto a la vertical, hacia el exterior de la playa. La ubicación de la ventana hacia el interior será al ras de la vertical de la pared.

3.6.26. ILUMINACION

Deberá contarse con luz artificial general de ciento cincuenta (150) unidades lux como mínimo. En los lugares donde se realice la inspección y clasificación será de tipo localizada y de un nivel equivalente a trescientas (300) unidades lux como mínimo sobre los planos de trabajo, no debiendo alterar el color natural de las reses.

3.6.27. CONDUCTORES ELECTRICOS

Las instalaciones eléctricas para luz como para equipos, serán ejecutadas en conductos de luz autorizados por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Los conductores eléctricos serán con aislación mínima de mil (1000) voltios a tierra. Todos los equipos de trabajo, así como las máquinas y herramientas que sean accionadas eléctricamente, estarán conectadas a tierra con cable desnudo expofeso.

3.6.28. PRODUCTOS COMISADOS

Anexo o dentro de la playa y lindero al lugar donde se realiza la Inspección Veterinaria (sector de reinspección), existirá un local donde se depositarán de inmediato los productos comisados. Desde este recinto, dichos productos deberán ir directamente al local o equipo de reducción (digestor) debiendo evitarse el goteo, durante su recorrido. Si se trata de carnes suspendidas en riel y que se transportan por ese medio, deberá disponerse de un pasillo exclusivo para ese servicio. Los recipientes serán identificados con la palabra comisos, poseer una cruz violeta y tapas rebatibles.

3.6.29. ZORRAS

Si se utilizan carro o zorras para transporte de comisos, éstos serán de tipo especial, según se indica en las condiciones y características de equipos y tendrán identificación de acuerdo a su uso, quedando prohibido que atraviesen locales donde existan productos comestibles o transitar por las zonas limpias, intermedias o sucias de la playa de faena y sus secciones. Estos vehículos deberán ser desinfectados en el lugar de descarga, previo a su retorno a la playa.

CONDICIONES Y CARACTERISTICAS DE EQUIPOS

3.7. MANGA O CAJON DE SACRIFICIO

La manga o cajón denominado de sacrificio o de aturdimiento, destinado a bovinos podrá estar construido totalmente de hierro, hormigón o por la combinación de esos materiales. A la salida del cajón de volteo el animal caerá sobre una rejilla metálica inoxidable, debajo de la cual existirá un receptáculo por el cual pasará una corriente permanente de agua. En la entrada al cajón de noqueo deberá existir una lluvia fina (spray) persistente como una cortina líquida, o una cortina de aire que evitará la entrada de moscas u otros insectos.

3.7.1. PISO DE LA MANGA

El piso del cajón o manga estará sobre nivel a cuarenta (40) centímetros como mínimo del piso del local.

3.7.2. PAREDES LATERALES Y PISOS MOVILES

La pared lateral del cajón que da al sector de volteo, como asimismo el piso del cajón, serán móviles, a efectos de la descarga del animal insensibilizado.

3.7.3. CORRAL PARA MANEO DE LANARES

Para lanares, se utilizará un corral adecuado para proceder al manejo de los mismos, para su enganche al riel de sangría.

3.7.4. REQUISITOS DEL CORRAL PARA MANEO

Los corrales de maneo deberán reunir los requisitos de construcción descriptos para el corral de aislamiento, con excepción de la altura de las paredes que será de un metro con veinte (1,20) centímetros como mínimo.

3.7.5. CORRAL O MANGAS PARA CERDOS

Para cerdos, según sea el sistema de aturdimiento, podrá utilizarse un corral similar al de lanares o reducir el mismo a una simple manga que termine en un cajón, donde se efectuará la insensibilización para su posterior manejo y enganche en el riel de sacrificio.

3.7.6. ILUMINACION

En los sitios de sacrificio la iluminación será de ciento cincuenta (150) unidades lux como mínimo.

3.7.7. EQUIPO DE INSPECCION DE VISCERAS. SISTEMAS DE COMPARTIMIENTOS

La inspección de vísceras deberá efectuarse sobre un sistema de compartimientos móviles donde se encuentren perfectamente separadas, distribuidas e identificadas, las vísceras correspondientes a cada res, de modo tal, que en forma conjunta pueda relacionarse la inspección final de éstas con las primeras.

3.7.8. TRANSPORTE DE VISCERAS

Los equipos para transporte de vísceras estarán contruidos por un sistema de compartimientos móviles, que pasando por debajo o lateralmente de la res, en la zona de evisceración permita acomodar las vísceras en los compartimientos respectivos (uno para panzas, otro para menudencias y un tercero para el resto de las vísceras) y hacerlos llegar hasta el punto de la inspección de las medias reses, sobrepasando la inspección final. La cabeza deberá acompañar a la res en condiciones similares a las vísceras.

3.7.9. COMPARTIMIENTOS

Las características constructivas de los compartimientos estarán conformadas de manera tal, que sus dimensiones, forma de los bordes y altura de éstos, no permitan el escurrimiento de los líquidos de las vísceras de un compartimiento a otro.

3.7.10. HIGIENIZACION DE LOS COMPARTIMIENTOS

Los equipos deberán contar con un dispositivo especial para que, previo al retorno de los compartimientos para un nuevo uso, éstos se encuentren perfectamente higienizados.

3.7.11. TRANSPORTE DE VISCERAS POR CARRO

Puede optarse, en reemplazo del sistema descripto en los apartados anteriores por el uso de carros especiales, individuales, para practicar la evisceración, depositar en ellos las vísceras y poder realizar en igual forma, la inspección final de rigor.

3.7.12. CONFORMACION DE LOS CARROS

Si para la evisceración se utilizan carros, éstos deberán tener una conformación tal que les permita ubicarse debajo de la res.

3.7.13. COMPARTIMIENTOS PARA EL APARATO GASTROINTESTINAL

Los carros tendrán su parte inferior un compartimiento especial, de acero inoxidable, amplio, apto para recibir y acomodar el aparato intestinal.

3.7.14. BANDEJA PARA OTROS ORGANOS

En su parte superior los carros estarán dotados de una bandeja de acero inoxidable, removible, para alojar en ella el corazón, pulmón e hígado.

3.7.15. TRANSPORTE Y LIMPIEZA DE CARROS

Practicada la inspección final, las vísceras aptas serán conducidas en los mismos carros hasta las bocas de descarga a las salas respectiva no pudiendo salir éstos del ámbito de la playa de faena. Deberá contarse para los casos de transporte de vísceras con un sector que posea un dispositivo para el lavado inmediato del carro respectivo.

3.7.16. RIELES

Los soportes, como la estructura metálica portante de todo el sistema de rieles, deberán estar pintados con materiales que no se alteren, desprendan olores o descascaren.

3.7.17. MATERIALES DE RIELES

Los rieles serán totalmente metálicos, libres de óxido, debiendo conservarse perfectamente limpios.

3.7.18. RIELES EN ZONA SUCIA

El riel, en la zona sucia, tendrá, para las especies bovinas una altura mínima de cuatro metros con ochenta (4,80) centímetros y en las zonas intermedia y limpia, la distancia entre el piso y la parte inferior de la res no será inferior a treinta (30) centímetros, para todas las especies. En el lugar de inspección la distancia entre la res y el suelo estará de acuerdo con las tareas que allí se realizan.

3.7.19. RIELES DE SANGRIA

Los rieles de sangría, para bovinos, deben estar distanciados un (1) metro de cualquier pared o columna.

3.7.20. RIELES EN GENERAL

Los rieles, en general, deben estar instalados con una separación mínima de sesenta (60) centímetros de cualquier pared, columna, pieza de maquinaria u otro objeto fijo, excepto las plataformas de trabajo.

3.7.21. RIELES PARA BOVINOS

Los rieles para bovinos deben estar distanciados de la plataforma de trabajo (inspección, clasificación, etc.) con respecto a su vertical, por no menos de treinta (30) centímetros del borde de las mismas.

3.7.22. SIERRAS

Las sierras destinadas a abrir pecho y a dividir las reses deberán ser de tipo motorizado. En el último caso la plataforma en que actúa el obrero será a plano inclinado, escalonada o levadiza, a efectos de facilitar un buen corte y presentación. Estará construida de mampostería, hormigón, hierro u otro material con terminación impermeable de fácil lavado. El piso será antideslizante. Todo el frente de la zona de aserrado deberá contar con una pantalla o tabique de material impermeable que, bajando aproximadamente desde la altura del riel, llegue hasta el piso, para evitar la dispersión de partículas de hueso y resto del aserrado. En el piso se dispondrá de un recipiente en forma de bandeja o pileta construido con material impermeable, a fin de recoger el aserrín de hueso proveniente de esa tarea. Convenientemente dispuesto y próximos a los lugares de trabajo se contará con los elementos necesarios para la desinfección de las hojas de la sierra.

3.7.23. PALCOS PARA LA INSPECCION VETERINARIA

Los palcos para la Inspección Veterinaria estarán constituidos por una plataforma con una altura adecuada que permita efectuar el examen de las linfoglándulas. El frente será libre, sin obstáculos que traben la labor de inspección o que puedan rozar las reses a medida que van pasando frente al palco. Se permitirá como único elemento accesorio fijo, la instalación de barandas de seguridad. Los palcos podrán ser metálicos o de mampostería con revestimiento impermeable alisado o azulejos.

3.7.24. PISO Y ESCALERA ANTIRESBALADIZOS EN PALCOS

El piso será de tipo antiresbaladizo, y a todo lo largo del frente del palco estará dotado de una pestaña a modo de zócalo de diez (10) centímetros de altura ejecutada con iguales materiales que los empleados para el mismo. La escalera de acceso no podrá ser de madera y tendrá su superficie de apoyo de tipo antiresbaladizo y baranda de seguridad.

3.7.25. PALCOS VARIOS

Palcos para lavado de serosas, bajada de entraña, descapsulado de riñón, reinspección, lavado final, dressing y pesado, reunirán características constructivas similares.

3.7.26. MESA Y BANCOS

La mesa para apoyo de planillas contará con una chapa metálica de fácil remoción. El o los bancos serán también metálicos.

3.7.27. ZORRAS O CARROS DE USO GENERAL

Las zorras o carros de uso general, serán construidos con materiales similares a los de las bandejas, provistos de tapa y con ángulos interiores redondeados que permitan efectuar una limpieza a fondo del interior de los mismos.

3.7.28. ZORRAS O CARROS PARA COMISOS

Los materiales y la construcción de zorras o carros para comisos serán similares a los de uso general, debiendo contar, además, con tapa de bisagra y una identificación especial con la palabra "Comisos" bien visible, pintada en color violeta y una cruz del mismo color para indicar sanidad veterinaria.

3.7.29. TUBOS PARA EVACUACION DE SUBPRODUCTOS

En los establecimientos donde la playa de faena se encuentre ubicada en un piso elevado, se podrán instalar tubos para la evacuación de subproductos y comisos. Deberán estar construidos en metal o material impermeable autorizado por Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Los que se utilicen para productos incomedibles y provenientes de comisos deberán poseer un sistema de cierre automático que impida el paso de olores e insectos y mantenerse en perfectas condiciones de higiene.

3.7.30. GANCHOS - MANEAS

Los ganchos y maneas que se hallen en contacto con las reses deberán ser de metales y otros materiales aprobados por el organismo nacional competente en la materia.

3.7.31. BANDEJAS

Las bandejas serán de acero inoxidable u otro material que reúna las condiciones exigidas en el apartado.

3.7.32. UTENSILIOS DE TRABAJO

Dichos elementos como cuchillos, chairas, vainas, sunchos, deberán ser de diseño sanitario y construido de materiales y/o metales autorizados por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

3.7.33. PANTALLAS

En los sectores de aserrado, lavado de serosas y lavado final deberá existir una pantalla vertical provista de un velo de agua permanente para contención de los restos del lavado y aserrado. El piso de estas áreas de trabajo deberá tener forma de pileta para evitar que las aguas de esta operación se expandan al resto de la playa de faena. A su vez esta pileta poseerá una boca de desagüe de quince (15) centímetros de diámetro conectada directamente a la red de efluentes mediante interposición de cierre sifónico.

3.7.34. ILUMINACION

La iluminación en los puntos de inspección correspondientes a los planos de trabajo de los equipos, será localizada y de una intensidad no menor a trescientas (300) unidades lux, sin cambiar la colocación normal de la res.

3.7.35. LAVABOS Y ESTERILIZADORES

Las playas de faena deberán estar provistas de lavabos o lavamanos individuales convenientemente distribuidos y en proporción de no menos de uno (1) por cada veinte (20) personas. Deberán poseer agua fría y caliente. La salida de los grifos estará aproximadamente a treinta (30) centímetros sobre el borde superior del artefacto, debiendo ser accionados a pedal o a presión de rodilla. Estarán provistos de jabón líquido o en polvo. Dispondrán de toallas de un solo uso y descartables. La descarga de estos lavabos y lavamanos será directa a la red de desagües mediante interposición de cierre sifónico. De acuerdo a la operatividad el cincuenta por ciento (50%) de los artefactos llevarán adosados un equipo apto para higienizar y desinfectar utensilios y herramientas. El equipo de desinfección consistirá en un recipiente que contenga algún antiséptico aprobado y un suministrador de vapor de agua a cien grados centígrados (100° C) como mínimo. Además de los lavabos o lavamanos e higienizadores de utensilios de uso general precedentemente señalado, en cada zona o palco que determine el Servicio de Inspección Veterinario Provincial será obligatorio contar para uso exclusivo con uno de estos lavamanos e higienizadores.

3.7.36. EQUIPOS DE GRIFOS DE AGUA POTABLE

Como mínimo deberá disponerse en cada una de las zonas de la playa de faena de un pico o grifo por cada cincuenta (50) personas, que suministre agua potable para beber. El accionamiento será a pedal o a chorro vertical o inclinado de salida continua.

3.7.37. TANQUES DE ESCALDADO Y MAQUINAS PELADORAS

El material empleado en la construcción de tanques de escaldado y máquinas peladoras podrá ser de hierro, hormigón armado u otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Deberá contar con boca de salida de agua utilizada, acoplada a la red de efluentes. La sala en que se encuentren instalados deberá estar provista de extractores que permitan una renovación de la masa de aire, en forma permanente y eficaz para el ambiente en que se desarrolla el trabajo, evitando la condensación de vapor.

EXIGENCIAS OPERATIVAS

3.8. BAÑO DE ANIMALES SACRIFICAR

Los animales a sacrificar deberán llegar a la playa de faena por mangas o rampas, previo paso por baños de aspersión del cual se encuentran exceptuados los ovinos.

3.8.1. ZONA SUCIA BOVINOS

El sacrificio de animales bovinos deberá efectuarse en los cajones o mangas de sacrificio o insensibilización.

3.8.2. INSENSIBILIZACION

La insensibilización se efectuará por conmoción (queda prohibido el uso de la masa o martillo), electricidad, gases inertes u otro sistema autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial, el que podrá disponer el sacrificio en forma distintas a la estipulada por este Reglamento cuando medien razones atendibles de índole religiosa.

3.8.3. IZADO AL RIEL DE SANGRIA

Insensibilizado el animal deberá ser extraído del cajón o manga y maneado por la parte distal de los miembros posteriores por medio de una cadena (manea) e izado al riel de sangría, operación ésta, que en todos los casos, deberá hacerse con el animal suspendido.

3.8.4. SANGRADO

Terminada esta operación la res deberá ser transportada al sitio de sangría, donde se efectuará la incisión de carácter profundo a la entrada del pecho, de manera tal que seccione los grandes vasos en la proximidad del corazón; para este procedimiento el operario deberá utilizar dos cuchillos, uno exclusivamente para el corte del cuero y otro para seccionar los grandes vasos. Ambas herramientas deberán estar convenientemente esterilizadas entre cada operación.

3.8.5. TIEMPO DE SANGRADO DESCORNE

El desangrado del animal se hará en un lapso aproximado de dos minutos. Sangrado el animal se procederá al desollado de la parte distal de las manos y de corresponder, se procederá al descornado mediante la utilización de tenazas o sierras metálicas inoxidable acorde a la tarea.

3.8.6. INSPECCION DE ESPACIOS INTERDIGITALES

La Inspección Veterinaria efectuará un examen de los espacios interdigitales. En este momento serán desarticulados en el carpo los miembros anteriores sin dejarlos de la res.

3.8.7. ZONA SUCIA

Los animales porcinos arribados a la playa de sacrificio serán sometidos al procedimiento de insensibilización similar al descrito para la especie bovina. Para esta especie podrá o no utilizarse el cajón o manga de sacrificio, pudiéndose efectuar esta operación en un corral especial (corral de maneado).

Maneado el animal y elevado el riel de sangría, se realiza la operación de sangrado por punción con utilización al efecto de un trocar o un cuchillo. Desangrado el animal debe procederse a su escaldado en agua a temperatura adecuada y posterior pelado por medios mecánicos y repaso a cuchillo en mesa acorde. Terminada estas operaciones, la res pasará a la zona similimpia o limpia, previo duchado con agua fría para eliminar por arrastre, resto de pelos.

3.8.8. ZONA SUCIA OVINOS

En la especie ovina el animal será insensibilizado y maneado dentro de un corral especial, elevándose al riel de sangría. El degüello se hará con el animal suspendido, pasando posteriormente a la zona intermedia para su desollado.

3.8.9. ZONA INTERMEDIA DESOLLADO BOVINO

La res a partir de su entrada en la zona intermedia debe ser desollada por el sistema de riel aéreo y para aplicar la técnica sanitaria, se utilizarán palcos enfrentados ubicados a alturas decrecientes. Además de la tarea de cuereado en si, se realizarán en este sector, la transferencia de patas, desprendimiento de patas y manos, enucleación del ano y ligadura del recto y vejiga. Se retiran pene, vergas y ubres. Se procede a abrir la sinfisis pubiana y por último se desprende el cuero. El cuereado de la cabeza será la última tarea del desollado. Terminadas estas operaciones, se realiza la separación del esófago de la traquea y se procede a la ligadura del primero de ellos; posteriormente se separa la cabeza que serán trasladadas a un gabinete especial de metal inoxidable en zona limpia y provisto de una manguera con agua a presión y un pico de tres bocas, para proceder a el lavado interior y exterior de la misma. Además se realiza la toilette y preparación de la cabeza para la posterior inspección.

En ovinos la tarea de desollado seguirá pasos operativos similares al cuereado bovino.

En el sistema de riel aéreo, el desollado podrá ser efectuado total o parcialmente por cuereadores mecánicos o aparatos neumáticos.

3.8.10. EVISCERADO

Finalizada las etapas enumeradas anteriormente, la res debe ser transportada al palco de evisceración donde se procederá a incidir longitudinalmente el plano medio de los músculos abdominales procediendo a extraer las vísceras torácicas y abdominales. Estas vísceras serán recibidas en bandejas o zorras especiales para vísceras donde se depositarán separadamente el hígado, pulmón y bazo, de los pre - estómagos, estómagos y masa intestinal. En este sector se efectuará una doble ligadura duodenal para la separación del estomago del resto del intestino delgado y grueso. Una vez producida la evisceración las vísceras como así también, la cabeza deberán llegar simultáneamente con su res, hasta el palco de inspección veterinaria para ser sometida al proceso de inspección sanitaria que determinará el destino final de los productos de la faena.

3.8.11. ASERRADO - LAVADO DE SEROSAS

Eviscerada la res se llega al palco siguiente de aserrado para el corte a lo largo de la columna vertebral para su división en medias reses. El palco tendrá dos altura o bien será neumático para facilitar la acción del corte. A continuación se efectúa el lavado de pleura y peritoneo con un sistema de agua sin presión para facilitar la posterior tarea de inspección de serosas. Esta acción de lavado podrá hacerse en el mismo sector que el aserrado o bien en un sector independiente contiguo según lo determine el ritmo y volumen de faena.

3.8.12. DESCAPSULADO DE RIÑÓN Y BAJADA DE ENTRAÑA

A continuación las medias reses enfrentarán el palco donde se realizará la bajada de entraña y descapsulado del riñón, preparado así las medias reses para la Inspección Veterinaria.

3.8.13. PALCO DE INSPECCION

En este sector coincidirán las 1/2 reses con sus órganos y cabeza para la intervención del inspector veterinario y sus ayudantes en cumplimiento de lo previsto en el capítulo respectivo de inspección post - mortem. La extracción de la vesícula biliar se realizará en este sector después de la inspección y antes que el hígado se envíe a la sala de menudencias.

3.8.14. PALCO DE REINSPECCION

En caso de duda y en la necesidad de intensificar la inspección veterinaria para el diagnóstico definitivo sobre el destino, las medias reses serán derivadas por un riel especial al sector de reinspección, al igual que las vísceras y la cabeza si corresponde por la presunción de patología. De determinarse la aptitud sanitaria para consumo, las medias reses volverán por un riel de reingreso al circuito general. De establecerse la necesidad de su desnaturalización, serán derivadas al sector de depósitos de comisos y digestor para su introducción en el tanque digestor de playa.

Las vísceras y cabezas en las zorras seguirán un tratamiento similar al descrito, siendo llevadas a las salas de trabajo respectivas, o bien en el sector de comisos, serán elevadas e introducidas en el digestor. Cumplida esta acción, las zorras serán lavadas y desinfectadas antes de reingresar en playa, en un lavadero de carros sito en este sector. En caso de existir montado un sistema de noria y bandejas mecanizadas se dispondrá de un dispositivo que permita derivar convenientemente los productos, según el dictamen de la inspección.

3.8.15. LAVADO FINAL

Las medias reses consideradas aptas para consumo, pasarán por el sector o palco donde se efectuará la extracción del riñón, rabo y testículos, los que serán depositadas en zorras para su traslado a la sala de menudencias. Posteriormente enfrentarán el palco o sector de lavado final efectuado con agua a presión.

3.8.16. PESADO Y CLASIFICADO SELLADO

A continuación las medias reses llegan al sector de balanza para su pesado y sellado en un todo de acuerdo a lo determinado por la presente reglamentación en su capítulo específico. A continuación serán transportadas a la sala de oreo o cámaras frigoríficas.

3.8.17. OTRAS ESPECIES

Las operaciones de eviscerado y subsiguientes correspondientes a las especies porcinas y ovinas, tendrán un tratamiento similar al bovino, exceptuándose en esta última especie, la división en medias reses.

3.8.18. TRIQUINOSCOPIA

Todos los porcinos que se faenen, sean adultos o lechones serán sometidos al examen triquinoscópico. Se procederá a la extracción y examen de no menos de doce (12) muestras de los músculos maseteros, tres (3) muestras de los músculos aductores o abdominales a elección, las otras tres (3) muestras.

Las muestras se examinarán por triquinoscopio con no menos de sesenta (60) diámetros de aumento. La numeración de las muestras, coincidirá con la del cerdo que se examina. Comprobada la presencia de triquina se hará una reinspección de toda la tropa con el doble número de muestras.

Comprobada la presencia de triquina en cualquier estado que se halle, se decomisará a la res con destino a digestor.

La tropa no podrá salir del establecimiento ni ser industrializada, hasta que finalice el examen triquinoscópico.

3.8.19. SALA DE OREO

Puede ser común a las especies bovina, ovina y porcina. Deberá poseer un equipo de climatización que asegure una temperatura ambiente de 10 °C o menos.

3.8.20. CAMARA FRIGORIFICA

La capacidad mínima para permitir el depósito de medias reses será del doble de la capacidad de faena diaria autorizada por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Las cámaras frigoríficas deberán responder a todos los aspectos exigidos en el capítulo específico del presente reglamento.

SALAS DE TRIPERIA, MONDONGUERIA, MENUDECENCIAS Y DE CABEZAS

3.9. AISLAMIENTO

Estas salas no tendrán comunicación directa con la playa de faena, debiéndose efectuar el pasaje de los órganos mediante ventanas adecuadas (troneras).

3.9.1. DEPENDENCIAS EXIGIDAS

De acuerdo con el volumen de faena y grado de aprovechamiento de los subproductos, el Servicio de Inspección Veterinario Provincial podrá exigir o eximir las distintas dependencias.

3.9.2. DESPACHO

Deberá preverse un despacho para la carga de los productos y subproductos comestibles, previéndose por necesidad sanitaria y operativa una cámara frigorífica para depósito cuando así lo determine el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

Independientemente de este sector, se dispondrá de una playa de carga de los productos y subproductos incomedibles.

3.9.3. CONDICIONES

Los locales debe reunir las condiciones higiénico - sanitarias siguientes:

- a) Los pisos deben ser de material impermeable, antideslizante y resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.
- b) Paredes con friso de azulejos, u otro material aprobado hasta una altura mínima de tres (3) metros y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro.
- c) Techo revocado y pintado de blanco o colores claros.
- d) El ángulo entre piso y paredes, entre paredes entre sí y de paredes con el techo debe ser redondeado.
- e) Aberturas cerradas con tejidos anti - insectos.

f) Debe evitarse la acumulación y condensación de vapores.

Las salas contarán con suficiente agua fría y caliente.

La luz puede ser natural o artificial con un mínimo de 200 unidades lux y no debe alterar los colores naturales.

3.9.4. MESAS Y PILETAS

Las mesas y piletas serán de acero inoxidable, aluminio, aprobado para la industria alimentaria u otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Tendrán doble fondo, siendo la lámina superior cribada. Dispondrán de un sistema de drenaje que impida el cúmulo del agua y el sistema de evacuación estará directamente conectado a la red general de efluentes. El lavado del producto se hará bajo lluvia.

3.9.5. MONDONGUERIA ZONA LIMPIA

De realizarse las tareas de cocción y blanqueado de mondongos se exigirá una sala independiente conectada por tronera que dispondrá de ollas de cocción y bateas para blanqueado. Los productos así tratados serán comercializados por el sector de carga de menudencias comestibles.

3.9.6. TRANSPORTE DE MENUDENCIAS

El transporte de las menudencias se hará por zorras reservadas a ese fin. Los metales y otros materiales en contacto con alimentos y sus primeras materias no deben tener más de uno (1) por ciento de plomo, antimonio, zinc u otras impurezas, ni más de un (1) centésimo (0,01) por ciento de arsénico, u otra sustancia nociva.

3.9.7. OTROS EQUIPOS E INSTALACIONES

De efectuarse un aprovechamiento más integrado de las vísceras rojas, verdes o cabeza, se exigirán los equipos reglamentarios, de diseño sanitario y construido con materiales autorizados por el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial, acorde a las necesidades, como así también instalaciones y procesos en un todo de acuerdo a los requisitos establecidos en el capítulo específico.

LOCALES ANEXOS A PLAYA DE FAENA

3.10. ESCALDADO DE PORCINOS

La operación de escaldado deberá efectuarse en un local de mampostería aislado del ambiente de la playa, aunque puede tener la comunicación suficiente para transportar al animal a la zona sucia para su depilado. La sala en que se encuentran instalados deberá estar provista de extractores que permitan una renovación de la masa de aire en forma permanente y eficaz para el ambiente en que se desarrolla el trabajo, evitando la condensación del vapor.

3.10.1. LOCAL PARA LIMPIEZA DE CARROS

Deberá contarse, para los casos de transporte de vísceras decomisadas, con un local que posea un dispositivo para la desinfección del carro respectivo que no podrá volver a circular sin cumplir satisfactoriamente con este requisito.

3.10.2. TRIQUINOSCOPIA

Se contará asimismo, con un local adecuado para practicar las operaciones de diagnóstico de triquina en cerdos adultos y lechones.

3.10.3. LAVADERO DE ROLDANAS

Los establecimientos deberán contar con un local de características adecuadas a la función a cumplir, destinado al lavado de roldanas, cuyas características constructivas surgen del capítulo específico de este reglamento. (dependencias auxiliares)

3.10.4. LAVADO DE ROLDANAS

La limpieza de roldanas se deberá efectuar mediante el siguiente procedimiento.

- a) Baño de solución alcalina.
- b) Enjuague.
- c) baño en solución ácida.
- d) Enjuague.
- e) Secado por medio de aire caliente.
- f) protección con aceite de patas u otro producto lubricante.

En todos los casos se emplearán productos autorizados por Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

3.10.5. LOCAL PARA CUEROS

Contarán con un local destinado al trabajo de los cueros procedentes del desollado de los animales de capacidad suficiente con pisos, paredes y techos que deberán reunir las condiciones que establece el presente Reglamento y abundante provisión de agua.

3.10.6. ORGANOS NO ELABORADOS

Los intestinos, estómagos y demás órganos que no se elaboren en el establecimiento, deberán retirarse del matadero durante la faena o inmediatamente de finalizada la misma.

3.10.7. ENTREGA A OTRAS PLANTAS

Los establecimientos que optaron por entregar los estómagos y/o intestinos a otras plantas industrializadoras deberán contar con una dependencia para la limpieza y acondicionamiento de aquellos.

3.10.8. SALA DE MAQUINA - Grupo Electrónico

Todo establecimiento que no reciba del exterior suministro energético deberá tener un generador de electricidad en su reemplazo. La sala de máquinas deberá estar aislada de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, pudiendo tener anexa la sala de calderas.

3.10.9. DISPONIBILIDAD DE ENERGIA

La disponibilidad total de energía expresada en kilovatios hora, debe ser del doble de la necesidad total de consumo del establecimiento en labor normal.

3.10.10. SALA DE CALDERAS

La construcción del local para sala de máquina y/o calderas, será de material incombustible, con pisos de mosaicos u otro material impermeable y lavable.

Deberá constar con suficiente iluminación natural o artificial. La ventilación estará asegurada por medio de ventanas y/o extractores de aire. Deben poseer agua corriente y estar dotada de dispositivos contra incendio.

3.10.11. DISPONIBILIDAD DE VAPOR

La caldera, deberá proveer de agua caliente y vapor a todas las dependencias. La disponibilidad total en kilogramos vapor hora deberá ser el doble de la capacidad total de consumo en labor normal. Los requisitos de construcción serán similares a los de la sala de máquinas. Debe hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles.

3.10.12. OTRAS DEPENDENCIAS AUXILIARES

Se exigirá toda otra dependencia auxiliar prevista en el capítulo específico, cuando a juicio de el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial sean necesarias para complementar la actividad específica del establecimiento.

SERVICIOS SANITARIOS PARA EL PERSONAL

3.11. VESTUARIOS Y SERVICIOS SANITARIOS

Las características constructivas, de distribución, ubicación y equipamiento surgirán de lo reglamentado en el capítulo específico.

3.11.1. NECESIDADES INDISPENSABLES

Se exige mínimamente dos núcleos sanitarios, uno que abastezca las zonas sépticas o sucias (zona sucia de playa de faena, zonas sucias de tripería y/o mondonguería, sector de corrales, mantenimiento, anexos incomedibles) y otro núcleo que comprenda el personal destinado a la zona limpia de la playa de faena, sector de frío, menudencias comestibles, etc.). No obstante lo expuesto, el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial podrá exigir nuevas dependencias sanitarias que por su ubicación o distribución considere necesario instalar para la mejor utilización y servicio del personal.

3.12. CODIGO DE COLORES

Para el presente Reglamento, queda establecido el siguiente código de colores y los que en lo sucesivo agregue el Servicio de Inspección Veterinario Provincial, para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales:

Agua caliente: Verde con franjas color naranja.

Agua fría: Verde

Aire comprimido: Azul

Amoníaco: Gris con franjas naranja. En algunos sectores se recomienda, además, inscribir la palabra amoníaco.
Bocas de incendio, elementos de lucha contra incendio y agua no potable: rojo
Cloacas: Gris con franja violeta
Combustibles: (líquidos y gases): Amarillo
Electricidad: Negro
Productos Comestibles: Blanco
Productos Incomestibles: Violeta
Productos Peligrosos: Gris
Varios: castaño
Vapor de agua: Naranja

MATADERO-FRIGORÍFICO "C"

CONDICIONES A CUMPLIR

Apartados 3.1; 3.1.1/3; 3.1.5/9; 3.1.11/12; 3.2; 3.2.1/3; 3.2.7; 3.3; 3.3.2/15; 3.5.1/2; 3.5.4/6; 3.6.1/3; 3.6.5/27; 3.6.29; 3.7; 3.7.1/37; 3.8; 3.8.1/18; 3.8.20; 3.9; 3.9.1/8; 3.10.1/12; 3.11; 3.12.

3.1.13. LAVADERO DE CAMIONES

Se exceptuará la instalación del lavadero de camiones si dentro de las inmediaciones del establecimiento, existen instalaciones privadas al efecto. Se deberá acreditar la utilización de dicho servicio ante el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

3.1.14. VALLADO DE CORRALES

Se aceptará el vallado con tablonas de maderas duras y lisas, pintadas a la cal.

3.1.15. TECHADO DE LOS CORRALES

Se podrá exceptuar el techado de los corrales de descanso siempre que a juicio del Servicio de Inspección Veterinaria Provincial no se comprometa la sanidad de los animales que allí se depositen para su faena.

3.2.9. CORRAL DE AISLAMIENTO

Cuando el Organismo de aplicación así lo autorice se aceptará como corral de aislamiento, un corral de aparte de características similares a los corrales de descanso. Su ubicación responderá a los principios de distribución sanitaria generales, y ubicado anexo a la sala de necropsias.

3.3.16. SALA DE NECROPSIAS

Dispondrá de las medidas apropiadas para ubicación del equipamiento y desarrollo de las técnicas de necropsias.

3.4.4. HORNO CREMATORIO

Deberá contar con un horno crematorio apto para reducir a cenizas cadáveres enteros y comisos.

3.5.7. BAÑADERO

Los vacunos y porcinos deberán ser sometidos a un lavado con agua a presión para eliminar la suciedad de la piel. La operación podrá efectuarse mediante baño con lluvia o con instalación de un pico con manguera para dicha acción.

3.6.30. PORCINOS

La zona sucia de esta especie puede ser común a la del bovino. La sala o sector estará provisto de elementos para la renovación del aire.

3.6.31. PRODUCTOS COMISADOS

Anexo o dentro de la playa y lindero al lugar donde se realiza la inspección veterinaria (reinspección), existirá un local o recipiente donde se depositen de inmediato los productos comisados. Si las carnes se transportan por riel aéreo se dispondrá de un pasillo exclusivo para tal fin. Anexo se dispondrá de un horno crematorio para la desnaturalización de los comisos.

De acuerdo con su ubicación y operatividad, el Organismo de aplicación puede optar por un sólo horno crematorio en toda la planta (en sector de necropsias o anexo a playa de faena).

3.7.38. PELADORA DE CERDOS

Se podrá exceptuar la máquina peladora mecánica por una mesa para el pelado manual a cuchillo, construida en caños redondos separados entre sí.

3.8.21. DESOLLADO

Se aceptará la utilización para las operaciones de cuereado, el sistema de catres.

3.11.2. SERVICIOS SANITARIOS - NECESIDADES INDISPENSABLES

Se exige un solo cuerpo sanitario que abastezca a los distintos sectores de trabajo. no obstante lo expuesto el Organismo de aplicación podrá exigir nuevas dependencias sanitarias cuando las necesidades operativas y sanitarias así lo determinen.

MATADERO RURAL

HABILITACION

La habilitación de los mataderos rurales será excepcional debiéndose tener en cuenta las siguientes condiciones:

- a) Que la planta faenadora se halle separada por una distancia de cincuenta (50) metros de cualquier vivienda y/o pozo séptico.
- b) Que esté asegurada la inspección sanitaria de los animales a sacrificar por un profesional veterinario oficial.
- c) Que la población rural, a juicio del Organismo de aplicación, no pueda ser abastecida en forma normal y conveniente por establecimientos faenadores de categoría superior.

CONDICIONES A CUMPLIR

3.1.2; 3.1.5; 3.1.7/9; 3.1.11; 3.1.13; 3.2; 3.2.1/2; 3.5.7; 3.6.1; 3.6.3; 3.6.5/7; 3.6.10/12; 3.6.14/19; 3.6.21/27; 3.6.31; 3.6.29; 3.7.1/6; 3.7.11/22; 3.7.28; 3.7.30/33; 3.7.38; 3.8; 3.8.1/9; 3.8.21; 3.8.10/13; 3.8.15/18; 3.9.1; 3.9.3; 3.10.9; 3.10.12; 3.11; 3.12.

3.1.16. CAPACIDAD DE LOS CORRALES

El establecimiento contará con corrales de descanso suficiente para alojar a los animales a faenar en el lapso de 48 hs. Deberá tener disponible como mínimo dos (2) corrales para la especie bovina y un (1) corral apto para la especie porcina y ovina. La capacidad de los corrales se calculará de acuerdo con el apartado 3.1.6 y sobre la base de la estimación promedio de faena diaria declarada ante el Organismo de aplicación.

3.1.17. DESEMBARCADERO

Se acepta la introducción de hacienda directamente por arreo de los corrales de descanso. De utilizarse medios mecánicos para el transporte de hacienda en pie se dará cumplimiento con el apartado 3.1.3.

3.2.10. COMPLEJO SANITARIO DE EMERGENCIA

Se dispondrá dentro del predio del establecimiento de un corral independiente que permita al Servicio de Inspección Veterinaria aislar posibles animales sospechosos o con enfermedad infecto - contagiosa ingresado o declarada en el establecimiento debiendo implementar las medidas sanitarias que a su juicio considere indispensable para la definición del problema sanitario registrado.

3.5.8. BAÑADERO

Los bovinos y porcinos deberán ser sometidos a un baño antes de entrar a la playa de faena. Este baño será realizado en la manga de acceso mediante la utilización de agua a presión provista a través de una manguera. La manga tendrá pisos impermeables y antideslizantes, y su vallado será de mampostería, hormigón o tabloncillos de madera.

3.6.32. PLAYA DE FAENA

Se aceptará un solo ambiente con una superficie mínima de cincuenta (50) metros cuadrados con una separación física interna que delimite las zonas sucias e intermedia, de la zona limpia y sector de acondicionamiento de menudencias.

3.7.39. SIERRAS

Las sierras destinadas a abrir pecho y aserrado de reses podrán ser de tipo manual o motorizado.

3.7.40. PALCOS

Poseerá palcos para eviscerado y aserrado, inspección veterinaria y todo otro palco que el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial considere necesario para mejorar la operatividad sanitaria en la faena. Se puede aceptar la presencia de palcos móviles.

3.7.41. LAVABOS Y ESTERILIZADORES

Se aceptará lavabos para los operarios ubicados próximos a los lugares de trabajo. Se aceptará la utilización de esterilizadores portátiles en los sectores de mayor compromiso sanitario, según lo determine el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial.

3.8.22. SALA DE OREO

El matadero rural deberá contar con una dependencia en forma de corredor con paredes y techos, pisos de mampostería con su correspondiente riel aéreo para depositar las reses faenadas hasta su expedición, la que podrá hacerse después de que se halla disipado el calor animal.

3.9.8. MENUDENCIAS, TRIPAS Y CABEZA

Podrán elaborarse en el mismo local de la playa (zona limpia) en mesadas y piletas de material inoxidable u otro elemento autorizado por el Organismo de aplicación. Tendrán sistema de doble fondo, siendo la lámina superior, cribada. Dispondrá de un sistema de drenaje que impida el acumulo de agua y el sistema de evacuación estará directamente conectado a la red general de efluentes. El lavado se realizará bajo lluvia.

3.9.9. MONDONGUERIA

Los estómagos podrán aprovecharse pero para evacuar su contenido y efectuar su limpieza, deberá contar con un local apropiado que reúna las condiciones del apartado 3.9.3.

3.10.13. TRIQUINOSCOPIA

Esta sala podrá estar integrada a la sala para la inspección veterinaria.

3.10.14. ACONDICIONAMIENTO DE CUERO

En correlación el sector de cuereado en playa se proveerá una tronera baja con tapa que permita la salida del subproducto al exterior, a un sector o playón con piso impermeable donde se acondicionará el cuero, los que serán retirados de inmediato una vez finalizada la faena.

3.11.3. BAÑOS Y VESTUARIOS

Se contará con un local para vestuario anexo a un baño con ducha e inodoro de piso. Ambos tendrán paredes impermeables y lavables y pisos antideslizantes. Dispondrá de un sistema de provisión de agua potable fría y caliente, jabón, toallas de un solo uso.

3.10.15. DISPONIBILIDAD DE AGUA CALIENTE

Se dispondrá de un sistema de provisión de agua caliente (caldera - termotanque) que abastezca los distintos sectores de trabajo y los servicios sanitarios.

CAPITULO IV CAMARAS FRIGORIFICAS

4.1. DEFINICION

Se entiende por cámara frigorífica el local construido con material aislante térmico destinado a la conservación por medio del frío de productos perecederos.

4.1.1. CAPACIDAD

En cuanto a volumen se refiere, la capacidad será fijada por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial, teniendo en cuenta el producto a almacenar, enfriar o congelar de acuerdo a las condiciones de temperatura que se deba obtener para cada producto.

REQUISITOS DE CONSTRUCCION E HIGIENICO SANITARIO

CAMARAS Y ANTECAMARA

Deberán reunir idénticos requisitos de construcción e higiénicos sanitarios.

4.2. PISOS

Será construido con material impermeable, antideslizante y no atacable por los ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas serán redondeados. Deberá hallarse al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.

4.2.1. PAREDES

Las paredes y columnas de las cámaras frigoríficas no metálicas, estarán construidas de mampostería de ladrillos tomados con mezcla de cal y arena, con o sin agregado de cemento portland u de hormigón armado. En su interior estarán revocadas totalmente con enduido de cemento natural o blanco, o bien revestidas de azulejo o cualquier otro material impermeable, no atacable por los ácidos grasos, de fácil lavado y que estuviese previamente autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

El exterior también deberá hallarse revocado, de tal manera que evita el paso de la humedad.

4.2.2. TECHO

Debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielo raso será de material impermeable e incombustible y de fácil limpieza.

4.2.3. MATERIAL AISLANTE

Cualquier material aislante que se utilice, será colocado en forma tal que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes y techos. No debe tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.

4.2.4. PUERTAS

Serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico. Se admite en su construcción la madera revestida en su totalidad por material metálico no corrosivo y no oxidable u otro elemento siempre que sea inodoro, poco higroscópico e impermeabilizado, y que estuviese debidamente autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Tanto la altura como el ancho de las puertas, deberá estar en concordancia con los fines a que se destine el local. Deberán permitir la apertura, también, desde el interior de las cámaras.

4.2.5. ILUMINACION

Todas las cámaras deberán estar provistas de iluminación artificial con llave de encendido dentro y fuera de las cámaras. La capacidad lumínica será de cuarenta (40) a sesenta (60) unidades lux.

4.2.6. ESTANTERIAS

Deberán ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que en cada caso se determinan en este reglamento.

4.2.7. VENTILACION

La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación del aire será tal que evite la alteración de la mercadería almacenada.

4.2.8. RIELES PARA OVINOS Y PORCINOS

Para cerdos y ovinos, la distancia entre rieles no será menor de cincuenta (50) centímetros y su altura debe permitir que la res suspendida se halle a no menos de treinta (30) centímetros del suelo.

4.2.9. RIELES. SEPARACION PARA RESES VACUNAS

Los rieles destinados a reses de la especie vacuna, estarán a una distancia mínima entre sí de ochenta (80) centímetros y se hallarán a no menos de sesenta (60) centímetros de las paredes, equipo de enfriamiento o cualquier otro elemento constructivo o funcional que haya dentro de las cámaras. Los rieles se colocarán a no menos de treinta (30) centímetros del techo y las reses suspendidas deberán hallarse a no menos de treinta (30) centímetros del suelo.

4.2.10. ALARMA INTERNA

Para seguridad del personal, las cámaras frigoríficas deberán poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior.

SISTEMA DE REFRIGERACION

4.3. SISTEMA DE REFRIGERACION

Queda permitido cualquier tipo de sistema de refrigeración o congelación, sea rápido o lento, seco o húmedo, siempre que su aplicación no altere los caracteres organolépticos de los productos a enfriar.

4.3.1. PROTECCION CONTRA EL GOTEO DE AGUA DE CONDENSACION

Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea en base a circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes, próximos al techo, deberán estar protegidos por dispositivos que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados.

4.3.2. EVALUACION DE LA CAPACIDAD DE TRABAJO

La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito, será evaluado pro el Servicio de Inspección Veterinario Provincial considerando la potencia de generación electromotriz del establecimiento.

ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS CARNEOS Y DERIVADOS

4.4. ALMACENAMIENTO

No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Como excepción se permite sobre rejillas metálicas exclusivamente, que faciliten la aireación.

4.4.1. TEMPERATURA DE LAS CAMARAS DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS

La temperatura de congelación que deberán tener los depósitos cuyo destino sea el almacenamiento de productos congelados, será igual a la exigida para el producto de menor temperatura.

4.4.2. PROHIBICION DE DEPOSITAR PRODUCTOS DE DISTINTAS ESPECIES

No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica para enfriado, productos, subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales, sin contar previamente con la autorización de la Inspección Veterinaria. Se exceptúa de ésta exigencia a los productos, subproductos congelados en envases herméticos e inviolables aptos para consumo humano de acuerdo a las normas establecidas en el presente Reglamento.

4.4.3. CAMARAS VACIAS AUTORIZACION PARA OCUPARLAS

Cuando se desocupe una cámara frigorífica, la misma no podrá ser utilizada nuevamente sin la respectiva autorización del servicio veterinario.

4.4.4. ESTIBADO, PROHIBICION

Sólo se permitirá el estibado de productos cuando se hallen congelados y provistos de continentes.

4.4.5. DISPOSICION DE LAS RESES EN LOS RIELES

Mientras las carnes estén solamente enfriadas y no se hayan congelado, no deberán tocarse un trozo con otro y las medias reses se dispondrán en forma tal que se presenten "hueso con hueso y carne con carne".

LIMPIEZA Y DESINFECCION

4.5. LIMPIEZA, PINTADO Y DESINFECCION

Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado por organismos competentes. La limpieza y desinfección se efectuará cada vez que los determine el servicio veterinario y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deberán hallarse vacías.

CONTRALOR AMBIENTAL

4.5.1. TERMOMETRO, PSICOMETRO HIGROMETRO

Las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de termómetros de máxima y mínima. Un psicómetro, higrómetro e higrógrafo anemómetro estarán a disposición del servicio veterinario.

TECNICAS DE REFRIGERACION GENERALES Y PARA LOS DISTINTOS PRODUCTOS

4.6. RESES VACUNAS EN OREO

Las cámaras frigoríficas destinadas al oreo de carne vacuna, deben poseer la capacidad de lograr una temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la res antes de cuarenta y ocho (48) horas. Esta temperatura debe lograrse con un máximo de dos medias reses por metro de riel y hasta un máximo de cuatrocientos (400) kilogramos.

4.6.1. RESES VACUNAS EN CAMARA DE CONSERVACION

Las reses bovinas enfriadas a cero (0) grado centígrado, se conservarán en las cámaras a razón de una máxima de seiscientos (600) kilogramos por metro de riel y no más de tres (3) medias reses por igual longitud.

4.6.2. RESES OVINAS Y PORCINAS

Para las reses ovinas y porcinas recién faenadas y que deban orearse, se admiten hasta quinientos (500) kilogramos por metro de riel. La temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la res, debe lograrse antes de las veinticuatro (24) horas.

4.6.3. CAPACIDAD FRIGORIFICA EN RESES MAYORES Y MEDIANAS. ENFRIAMIENTO

La capacidad frigorífica de las cámaras de enfriamiento debe ser tal, que se logre en la parte más profunda de reses mayores o medianas, una temperatura de cero (0) grado centígrado a no más de cuarenta y ocho (48) horas a su ingreso a la cámara. En ese tiempo la temperatura de la superficie no podrá ser inferior a uno y medio (1,5) grados centígrados bajo cero.

4.6.4. CAPACIDAD FRIGORIFICA EN AVES, POLIFEROS DE CARNE Y CAZA MENOR ENFRIAMIENTO

La capacidad frigorífica de las cámaras de enfriamiento destinadas a aves, pilíferos de carne y productos de la caza menor debe ser tal, que se logre la temperatura de cero (0) grado centígrado antes de las seis (6) horas de introducidas a la cámara.

4.6.5. RESES VACUNAS TIPO "CONSERVA"

En las reses vacunas tipificadas como "manufactura" o "conserva", se admitirá su almacenaje en cámaras frigoríficas, ya sea para oreo o conservación, aumentando el cincuenta (50) por ciento de lo permitido en los Apartados según el caso.

4.6.6. CAMARAS DE CONSERVACION DE PRODUCTOS ENFRIADOS

La capacidad frigorífica de la cámara de conservación de los productos enfriados será la necesaria para no superar en ningún momento un (1) grado centígrado bajo cero.

4.6.7. CAPACIDAD FRIGORIFICA PARA RESES MAYORES Y MEDIANAS. CONGELACION

La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación destinadas a reses de ganado mayor o mediano, debe ser tal que las carnes introducidas en las mismas con una temperatura máxima de tres (3) grados centígrados, alcancen una temperatura de por lo menos ocho (8) grado centígrado bajo cero en un tiempo no mayor de cuarenta y ocho (48) horas, para la carne deshuesada y reses medianas y setenta y dos (72) horas para la carne con hueso. Las temperaturas en todos los casos se medirán en el punto medio del bulto o del trozo muscular mayor.

4.6.8. CAPACIDAD FRIGORIFICA PARA AVES Y PILIFEROS

La capacidad de las cámaras frigoríficas de congelación de aves pilíferos de carne y productos de la caza menor, será tal, que se logre una temperatura no superior a quince (15) grados centígrados bajo cero, en el lapso de cuarenta y ocho (48) horas.

4.6.9. CAPACIDAD FRIGORIFICA EN LOS PRODUCTOS DE LA PESCA. CONGELACION

La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación de productos de la pesca, será tal, que se logre la congelación de la masa interior de un pescado de tamaño mediano en ocho (8) horas a una temperatura no superior a dieciocho (18) grados centígrados bajo cero. La variación de esta norma, podrá ser autorizada o exigida, según el caso, por Servicio de Inspección Veterinario Provincial, cuando razones tecnológicas lo justifiquen.

4.6.10. CAMARAS DE CONSERVACION DE PRODUCTOS CONGELADOS

La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos congelados, no podrá ser inferior al necesario para mantener la congelación del producto a las temperaturas fijadas.

4.6.11. MODIFICACION DE LA CAPACIDAD FRIGORIFICA

En caso de modificación de la capacidad frigorífica por inconvenientes mecánicos u otras causas, todo movimiento o traslado de productos, deberá ser notificado al Servicio de Inspección Veterinario Provincial, a efectos de adoptar las medidas que estime conveniente según el caso.

4.6.12. PROHIBICION DE VOLVER A CONGELAR

Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados una vez descongelados y mantenidos a temperatura ambiente.

4.6.13. PROHIBIDO A VOLVER A REFRIGERAR

Las carnes, los productos de la caza y de la pesca, las aves y los huevos refrigerados expuestos algún tiempo a la temperatura ambiente, no podrán volver a ser sometidos nuevamente a la acción del frío para prolongar su conservación, salvo cuando la exposición a temperatura ambiente, se ha producido por breve lapso y como una imprescindible necesidad del transporte.

CAPITULO V

DEPENDENCIAS AUXILIARES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

5.1. DEFINICION

Se entiende por dependencias auxiliares de los establecimientos a que se refiere esta reglamentación, aquellas que sin estar afectadas en forma directa a la elaboración o conservación de la materia prima son necesarias para complementar la actividad específica del establecimiento.

5.1.1. ENUMERACION DE DEPENDENCIAS

De acuerdo al criterio precedente se consideran como secciones o dependencias auxiliares, entre otras:

- a) Sala de máquinas.
- b) Sala de calderas.
- c) Almacenes.
- d) Carpintería.
- e) Fábrica de bolsas.
- f) Depósito de envases. Primarios y secundarios.
- g) Depósito de mercadería envasadas.
- h) Depósito de sal.
- i) Depósito de aditivos.
- j) Depósito de subproductos incomedibles.
- k) Sala de tratamiento de aguas.

5.1.2. SALA DE MAQUINAS - GRUPO ELECTROGENO

Todo establecimiento que no reciba del exterior suministro energético deberá tener un generador de electricidad en su reemplazo. La sala de máquinas deberá estar aislada de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, pudiendo tener anexa la sala de calderas.

5.1.3. CONSTRUCCION; ILUMINACION; VENTILACION; AGUA CALIENTE

La construcción del local para la sala de máquinas y/o calderas, será de material incombustible, con pisos de mosaicos u otro material impermeable y lavable. Deberá contar con suficiente iluminación natural o artificial. La ventilación estará asegurada por medio de ventanas y/o extractores de aire. Deben poseer agua corriente y estar dotada de dispositivos contra incendio.

5.1.4. DISPONIBILIDAD DE ENERGIA

La disponibilidad total de energía expresada en kilovatios hora, debe ser el doble de la necesidad total de consumo del establecimiento en labor normal.

5.1.5. SALA DE CALDERAS

La sala de calderas, deberá proveer de agua caliente y vapor a todas las dependencias. La disponibilidad total en kilogramos vapor hora deberá ser el doble de la capacidad total de consumo en labor normal. Los requisitos de construcción serán similares a los de la sala de máquina. Debe hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles.

5.1.6. ALMACENAMIENTO DE UTILES Y OTROS ELEMENTOS

Cuando las necesidades del establecimiento lo requieran deberá contar con un local para almacenamiento de útiles y otros elementos exceptuándose los envases y los productos comestibles a usar en la elaboración de la primera materia. Esta acción estará aislada de cualquier otra dependencia.

5.1.7. ALMACENES

El material de construcción de la sección almacenes será de material incombustible y su piso impermeable. El edificio deberá estar provisto de dispositivos contra incendio.

5.1.8. CARPINTERIA

Los establecimientos donde se fabriquen envases de madera ya sean cajones o toneles, deberán poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin. El local debe ser cerrado, contar con piso impermeable, de amplia ventilación y la iluminación debe oscilar entre cien (100) y ciento cincuenta (150) unidades lux. Debe poseer dispositivos contra incendio y hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles.

5.1.9. FABRICACION DE ENVASES

Los establecimientos donde se fabriquen envases de hojalata deberán poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin. Dicha dependencia debe llenar los requisitos señalados en el apartado anterior.

5.1.10. FABRICA DE BOLSAS

Los establecimientos donde se fabriquen bolsas ya sean de arpillera, algodón o material sintético, deberán poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin.

5.1.11. DEPOSITO DE ENVASES VACIOS

El depósito de envases vacíos, cualquiera sea su naturaleza es una sección obligatoria en todos los establecimientos donde se elaboren y envasen productos de origen animal comestibles.

5.1.12. DEPOSITO DE ENVASES LLENOS

Cuando se depositen envases conteniendo productos comestibles, deberán estar aislados de los productos incomedibles envasados o no.

5.1.13. DEPOSITO DE PRODUCTOS ENVASADOS

Las mercaderías envasadas, listas para su expendio, no podrán almacenarse al aire libre o bajo tinglados, debiendo hacerse en galpones de material incombustible y con las características señaladas en los numerales respectivo del capítulo de fábricas de chacinados. Los locales destinados a depósito de productos grasos, deberán ser mantenidos a una temperatura máxima de veinticinco grados centígrados (25ø C).

5.1.14. REQUISITOS DE LOS DEPOSITOS DE ENVASES

En los depósitos de envases, los pisos, paredes y techos deben ser en su totalidad contruidos en material impermeable. Las aberturas tendrán cierre automático y estarán protegidas con telas anti - insectos.

5.1.15. DEPOSITO DE SAL

Cuando se utilice sal en forma masiva, debe disponerse de un local especial para depósito de la misma. El local para depósito de sal será de material. Debe tener piso, paredes y techos cubiertos de material impermeable e inalterable, por la sal. Las puertas tendrán cierre automático y serán contruidas de material anticorrosivo a la acción del cloruro de sodio.

5.1.16. PROHIBICION DE DEPOSITAR EN EL SUELO

La sal cualquiera sea su destino no podrá depositarse a granel en el suelo.

5.1.17. DEPOSITO PARA ADITIVOS

Los depósitos de aditivos deberán dar cumplimiento a los establecidos en los numerales respectivo del capítulo fábricas de chacinados.

5.1.18 DEPOSITO PARA PRODUCTOS INCOMESTIBLES

Los locales para depósitos de productos incomedibles deben responder a las exigencias que para cada producto se fijan en este Reglamento.

NORMAS DE HIGIENE

5.2. PROHIBICION DE DEPOSITAR EN EL SUELO

Los envases de telas, cartón, plástico o similares destinados a productos comestibles no podrán depositarse a una altura no menor de quince (15) centímetros del suelo.

5.2.1. MEDIDAS HIGIENICAS

El depósito de envases debe estar siempre limpio y libre de insectos y roedores.

5.2.2. PROHIBICION DE ALMACENAR PRODUCTOS COMESTIBLES E INCOMESTIBLES

Queda prohibido depositar simultáneamente en un mismo ambiente productos comestibles e incomedibles.

CAPITULO VI DEL PERSONAL PERSONAL OFICIAL

6.1. INSPECCION VETERINARIA

En cumplimiento de lo dispuesto por la Ley n° 11123 la inspección veterinaria de las carnes y sus derivados se llevará a cabo por intermedio del Servicio de Inspección Veterinario Provincial, dependiente de la Dirección Provincial de Ganadería.

6.1.1. FISCALIZACION POR MEDICOS VETERINARIOS Y AYUDANTES

La fiscalización higiénico sanitaria de los establecimientos bajo inspección provincial será ejercida por profesionales veterinarios.

6.1.2. JEFE DE SERVICIO

En aquellos establecimientos que por su producción sea necesaria la actuación de más de un inspector veterinario, la Dirección Provincial de Ganadería, queda facultada para designar un jefe de servicio en la forma y de conformidad a los requisitos que establezca.

6.1.3. OBLIGACIONES DEL JEFE DE SERVICIO

Son obligaciones del jefe de servicio:

- a) Controlar los servicios a fin de mantener en el personal la disciplina y contracción necesaria para obtener una inspección prolija y eficiente.
- b) Cumplir y hacer cumplir la Ley y las disposiciones del presente reglamento.
- c) Distribuir el personal a sus órdenes y dar cuenta a la superioridad de las fallas u omisiones en que incurrieran los empleados, indicando al mismo tiempo las medidas disciplinarias que a su juicio deben aplicarse.
- d) Mantener el contralor sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo, siendo responsable de todas las deficiencias para las cuales no arbitre los medios a su alcance que las subsane ya sea por sí mismo, si ello entra en sus facultades, o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda.
- e) Resolver sobre el destino de las carnes que observe el personal de inspección.
- f) Tener a su cargo y al día los libros y planillas que sea obligación llevar en cada establecimiento. Será responsable de la custodia y confección de los certificados sanitarios.
- g) Elevar a la superioridad en la fecha precisa que se le fije las planillas, partes y toda otra documentación que tenga ese destino.
- h) Presentar anualmente antes del 15 de enero de cada año la memoria del año anterior, poniendo en conocimiento de la superioridad los trabajos realizados durante el año que se informa y proponiendo las mejoras que considera necesarias para el buen servicio de la inspección.
- i) Recibir y entregar la inspección bajo inventario firmado, manteniéndolo actualizado, siendo responsable de la conservación de los últimos bajo su custodia.
- j) En caso de necesidad debe tomar a su cargo parte del servicio de inspección sin perjuicio de las funciones directas asignadas.
- k) Disponer la extracción y envío al laboratorio central, de las muestras de los productos elaborados, para análisis, como así también de los productos que entran en su elaboración, envases o envolturas, y, quincenalmente como mínimo, dispondrá el análisis químico y bacteriológico del agua utilizada por el establecimiento en todas sus etapas operativas, debiéndose ser éste, realizado en el Laboratorio Central o en su defecto, por razones de distancia en laboratorios oficiales (nacional, provincial o municipal) debiendo ser las respectivas muestras extraídas por personal del Servicio de Inspección Veterinario destacado en el mismo.
- l) Vigilar el acondicionamiento de los productos destinados al comercio.
- m) Vigilar la entrada de materia prima al establecimiento, disponiendo la ejecución de los análisis necesarios para asegurar la sanidad del producto a elaborar.
- n) Hacer cumplir las disposiciones vigentes sobre rotulados, envases y pesos declarados.
- ñ) Vigilar o disponer la vigilancia en los transportes de la carga de los productos bajo su contralor.

6.1.4. ESTABLECIMIENTO CON UN SOLO INSPECTOR VETERINARIO

En los casos que la inspección sanitaria del establecimiento fuera atendida sólo por un inspector veterinario dicho funcionario asumirá las responsabilidades consignadas para los Jefes de Servicio.

6.1.5. INSPECTORES VETERINARIOS. OBLIGACIONES

Los inspectores veterinarios de establecimientos habilitados estarán bajo la dirección de los Jefes de Servicio y para ellos regirán las siguientes obligaciones:

- a) Prestar servicio en el horario que se les asigne.
- b) Efectuar la inspección ante - mortem previa revisión de guías y certificación sanitaria, a efectos de comprobar las correspondientes cantidades, coincidencia de marcas, procedencia de las tropas y toda otra verificación que haga al respecto.
- c) Encargarse de las necropsias y recolección de material de estudio, tomando todas las medidas pertinentes de aislamiento y desinfección en los casos de enfermedades infecto - contagiosas dando cuenta de inmediato al jefe de servicio, a fin de la intervención correspondiente.
- d) Son responsables de la matanza de toda tropa que no esté en condiciones de faena.
- e) Proceder al examen post - mortem de los animales sacrificados en el establecimiento, debiendo investigar en el sitio que se constituya la inspección, el estado sanitario de las reses.
- f) En el trabajo simultáneo con los ayudantes de examinar vísceras y ganglios linfáticos, ya sea palpando o haciendo incisiones (ni más numerosas ni más extendidas que lo necesario), los inspectores son los responsables del procedimiento.
- g) Están encargados de inspeccionar las elaboraciones y los distintos sistemas de conservación de carnes en un establecimiento, como también vigilar las cargas en los transportes y que se cumplan las disposiciones sobre exigencias sanitarias en los diversos departamentos.
- h) Verificar el rotulado de los productos e inscripciones reglamentarias, antes de otorgar certificados.

6.1.6. AYUDANTES DE INSPECTORES VETERINARIOS

Se entiende por ayudante de veterinario, el personal idóneo designado cuya misión es la de colaborar en la labor que desempeñan los inspectores profesionales veterinarios.

6.1.7. OBLIGACIONES DE AYUDANTE DE VETERINARIOS

Son obligaciones de los ayudantes de veterinario:

- a) Cumplir su labor específica en el sitio y horario que le asigne la superioridad.
- b) Cuando el trabajo de la oficina lo requiera, desempeñar funciones administrativas.
- c) Están obligados en todos los casos, de comprobar alguna anomalía, a comunicarla a sus superiores.

6.1.8. LIBRE ACCESO AL ESTABLECIMIENTO Y DEPENDENCIAS

Los empleados oficiales permanentes de un establecimiento bajo fiscalización provincial, así como también sus superiores en línea directa, tendrán libre acceso a todas las dependencias del establecimiento fiscalizado, a cualquier hora del día o de la noche, esté trabajando o no.

6.1.9. PROHIBICION DE HACER COMPRAS

Los empleados del Servicio de Inspección Veterinaria Provincial, permanentes o no, vinculados a la fiscalización de los establecimientos no podrán efectuar compras en éstos.

6.1.10. CUSTODIA DE SELLOS Y CERTIFICADOS

Los sellos y certificados del Servicio de Inspección Veterinaria Provincial estarán en todo momento bajo guarda y responsabilidad exclusiva de los inspectores designados. Se considerará falta grave la entrega a terceros de certificados total o parcialmente en blanco o que no estén debidamente confeccionados, como así mismo conceder certificados por productos elaborados fuera del establecimiento aunque pertenezca a la misma firma propietaria.

6.1.11. PROVISION DE INSTRUMENTAL

Los elementos y material necesario para señalar los productos inspeccionados por medio de sellos metálicos o tinta, adheridos o estampados respectivamente, a esos productos o sus envases bajo inspección sanitaria, deben ser provistos por los establecimientos.

6.1.12. MEDIOS DE LOCOMOCION

Cuando el establecimiento se encuentre ubicado en lugares aislados o donde no hubiere medios regulares de comunicación, será por cuenta de las empresas proporcionar adecuado traslado al personal de la inspección sanitaria.

PERSONAL DE LA EMPRESA

6.2. VESTUARIO

El personal obrero de los establecimientos, deberá contar con un local apropiado para vestuarios con capacidad suficiente, que deberá tener un metro cuadrado (1 m²) por persona como mínimo, el que deberá reunir los siguientes requisitos constructivos:

- a) Ubicación. Estarán ubicados en lugares de fácil acceso separados de las dependencias de faena o elaboración, debiendo estar pavimentados.
- b) Deberán estar contruidos en mampostería u otro material aprobado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial, con pisos impermeables con declive del dos por ciento (2%) hacia las bocas de desagüe, debiendo drenar los efluentes por cañería cerrada provista de cierre sifónico, directamente a la red general. Las paredes estarán recubiertas por un friso impermeable hasta dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m.) de altura desde el nivel del piso y cuando no fueran azulejadas deberán estar pintadas con colores claros con pinturas aprobadas por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Cuando el friso no llegue hasta el techo, ese sector de la pared deberá ser revocado y pintado. El encuentro entre las paredes y de éstas con el piso y el techo serán redondeadas.
- c) Techo: Será de material impermeable y antitérmico.
- d) Las aberturas estarán protegidas con telas anti - insectos. Las puertas serán de cierre automático.
- e) Ventilación: Cada sesenta (60) metros cúbicos deberá contar con ventanales de dos (2) metros cuadrados como mínimo. Si la ventilación se efectúa por medios mecánicos se deberá asegurar una renovación del aire de diez (10) veces por hora como mínimo.
- f) Iluminación: La iluminación artificial será como mínimo de cien (100) unidades lux.
- g) La capacidad será calculada en razón de sesenta (60) decímetros cuadrados de espacio libre por obrero.
- h) En los vestuarios habrá bancos en cantidad suficiente como para que se puedan sentar simultáneamente hasta el veinte (20) por ciento de los usuarios de esta dependencia.
- i) Para cada operario será destinado un armario de metal o mampostería o la combinación de estos materiales. Las puertas tendrán llaves individuales o dispositivos para candado. Las medidas mínimas de los armarios serán de treinta (30) centímetros de profundidad, setenta (70) centímetros de altura y treinta (30) centímetros de frente. Se admitirá otro sistema aprobado.

6.2.1. BAÑOS

Los baños estarán situados en local contiguo a los vestuarios, con los cuales se comunicarán directamente. Deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) Los servicios sanitarios para el personal masculino, contarán con un mingitorio cada treinta (30) obreros o fracción y los retretes uno (1) cada veinte (20) obreros o fracción.
- b) Para el personal femenino se instalarán retretes en número de uno (1) cada quince (15) obreras o fracción.
- c) En ambos casos los retretes formarán un recinto separado de los demás por tabiques de un alto mínimo de un metro con ochenta (1,80) centímetros que no llegarán hasta el cielo raso. Los recintos de los retretes no tendrán techo propio sino que su parte superior será una abertura libre hasta el techo del local. Los inodoros serán a la turca.
- d) En los locales de los baños habrá lavabos que podrán ser de tipo individual o piletas corridas, las que deberán tener una dimensión no menor de cuarenta (40) centímetros de largo por cuarenta (40) centímetros de ancho y veinte (20) centímetros de profundidad, calculándose una unidad por cada treinta (30) personas.
- f) Las canillas serán por lo menos de doce (12) milímetros y estarán colocadas con su boca de descarga a no menos de treinta (30) centímetros de altura del borde superior de la pileta o lavabo. El accionamiento de la canilla será a pedal o con barra larga para abrir o cerrar con los antebrazos.
- g) Anexos a los lavabos deberá haber dispositivos con jabón líquido o en polvo, cepillo para las uñas y toallas para un solo uso o, en su defecto equipos de aire caliente.
- h) Los lavabos o piletas, deberán ser limpiados prolijamente cada cambio de turno.
- i) La descarga de estas piletas deberá ser directa a la red de efluentes del establecimiento por cierre sifónico. En ningún caso podrán ser descargados a través de los canales de limpieza que existan en los pisos del establecimiento.
- j) Toda instalación sanitaria de baños retretes y lavabos deberá ejecutarse acorde con las normas de Obras Sanitarias provinciales y/o municipales vigentes en la materia.
- k) A la salida de los servicios sanitarios, así como a la entrada de las dependencias donde se manipulen y/o elaboren productos comestibles y por donde obligatoriamente debe pasar el personal, deberán instalarse "filtros higiénico - sanitarios" donde sus componentes se encuentren en el siguiente orden: Lavabotas, lavamanos con canillas de acción a pedal, a rodilla u otro método autorizado, con jabonera volcable o a presión, toalleros con toallas descartables, luego debe seguir el pediluvio con dos (0,02) m. de profundidad con una solución antiséptica circulante y en permanente renovación.

6.2.2. CERTIFICADO SANITARIO DE PERSONAL

Los obreros y empleados deberán munirse de un certificado médico donde conste que no padecen enfermedades infecto - contagiosas, el que deberá ser extendido por la autoridad oficial y tendrá una validez máxima de 6 meses.

6.2.3. SALUD DE LOS OPERARIOS

No podrán trabajar en tareas que impliquen contacto con productos comestibles en cualquier etapa de su proceso, personas que padezcan enfermedades infecto - contagiosas o afecciones de piel. En aquellos casos en que se sospeche la existencia de una enfermedad infecto - contagiosa o una afección dérmica, se exigirá una certificación médica del estado de salud del obrero supuestamente enfermo.

6.2.3. INDUMENTARIA

Todo personal que trabaje en relación directa con productos alimenticios o en cámaras frigoríficas, medios de transporte o lugares de carga de los mismos, deberá estar vestido con blusas o guardapolvos blancos u otras prendas de forma adecuada a sus tareas específicas, que cubran todas las partes de su ropa que puedan entrar en contacto con los productos alimenticios. Estas prendas serán de tela blanca y en los casos en que la índole de los trabajos lo requiera, llevarán por encima de esta prenda y no en sustitución de la misma, otra prenda de protección impermeable o abrigo.

6.2.5. ROPA DE TRABAJO

Las prendas usadas con ropa de trabajo, deberán estar limpias al comienzo de las tareas de cada día, siendo el inspector veterinario autoridad suficiente para el rechazo y obligación de cambio de las prendas que no se hallen en estas condiciones. Cuando las prendas hayan estado en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infecto - contagiosas deberán ser cambiadas, esterilizadas y luego lavadas.

6.2.6. USO DE BIRRETES, GORRAS O COFIAS

El personal que trabaja en contacto con productos o subproductos comestibles en cualquier etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta por gorra, birrete, casco o cofia, según sean hombres o mujeres, que cubran la totalidad del cabello. Estas prendas serán confeccionadas en tela blanca y estarán sometidas al mismo régimen de limpieza y eventualmente al de desinfección de las blusas y delantales.

6.2.7. CALZADO

Está prohibido el uso de cualquier tipo de calzado que tenga suela de yute o material similar. Tanto la suela como la capellada y demás partes del calzado deberán ser de cuero, de goma u otro material autorizado por Servicio de Inspección Veterinario Provincial. El ambiente donde las condiciones especiales lo exijan, se usarán botas de cuero o de goma. Antes de comenzar las tareas de cada día el calzado deberá estar perfectamente limpio.

6.2.8. PROHIBICION DEL TABACO Y USO OBLIGATORIO DE LA INDUMENTARIA

A toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualquier local de los establecimientos donde se elaboren o depositen productos, sean o no funcionarios y cualquiera sea su cargo o condición, les está prohibido el uso del tabaco en cualquiera de sus formas. Asimismo, para permanecer en las secciones donde se elaboren o depositen productos comestibles, deberán estar equipados con la indumentaria reglamentaria.

6.2.9. HIGIENIZACION DEL PERSONAL

Antes de comenzar las tareas de cada día o de cada turno los obreros pasarán obligatoriamente por baños y deberán lavarse las manos, brazos y antebrazos con agua caliente y jabón. Lo mismo deberán hacer cada vez que por exigencias fisiológicas concurren a las dependencias sanitarias.

6.2.10. LIMPIEZA DE LAS UÑAS

Todo personal destinado a las tareas de trozado, despostado o charqueado de carne, así como a la elaboración de chacinados y conservas, está obligado a lavarse las manos y las uñas con cepillo. El personal femenino y masculino deberá llevar las uñas recortadas hasta la yema del dedo. Al personal femenino afectado a estas tareas no se le permitirá usar las uñas pintadas durante su labor.

CAPITULO VII
DE LOS ESTABLECIMIENTOS
OBLIGACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

7.1. RESPONSABILIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Los establecimientos están obligados a:

- a) Observar y hacer observar en lo que les compete, las exigencias y disposiciones contenidas en el presente reglamento.
- b) Proporcionar el personal capacitado necesario, así como el material adecuado que se juzgue indispensable en los trabajos de inspección, inclusive para la obtención y acondicionamiento de muestras destinadas a análisis.
- c) Proporcionar a la Inspección Veterinaria destacada en el establecimiento dentro de los diez (10) primeros días hábiles del mes siguiente al vencido, los datos estadísticos que requiera la Inspección veterinaria, sobre producción industrialización, transporte o comercio de productos de origen animal. Asimismo deberá presentar la boleta de pago de la tasa de inspección correspondiente a la fecha, debidamente conformada por el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial.
- d) Dar aviso con anticipación de doce (12) horas como mínimo, sobre la realización de cualquier actividad especificando su naturaleza, hora de iniciación y probable duración de la labor.
- e) Avisar con suficiente antelación, la llegada de hacienda, productos o subproductos y proporcionar todos los datos referentes a los mismos que le fueran solicitados.
- f) Adoptar medidas para que ninguna persona ajena o no al establecimiento, interfiera en forma alguna la labor de la Inspección Veterinaria.

7.1.1. ALOJAMIENTO O MEDIO DE TRANSPORTE

Cuando el establecimiento cuente con inspección permanente y esté alejado del perímetro urbano debe proveer gratuitamente alojamiento adecuado a los funcionarios y trasladarlos en el caso de no haber transporte público fácil y accesible. Estas condiciones serán apreciadas en cada caso por el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial.

7.1.2. ALIMENTACION

Proporcionar gratuitamente alimentación al personal de la Inspección Veterinaria cuando los horarios involucren las horas de comer y no permitan a estos funcionarios hacerlo en su residencia. En todos los casos estas circunstancias serán apreciadas por el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial.

7.1.3. PROVISION DE UTENSILIOS

Promover del material apropiado, utensilios para la recepción conservación y envío de materias primas, ya sea de productos normales o patológicos que deban ser remitidos para su análisis y estudios a los laboratorios del Servicio de Inspección Veterinaria Provincial.

7.1.4. LOCAL PARA LA INSPECCION

Proveer a la Inspección Veterinaria para su uso exclusivo de una oficina con servicios sanitarios propios. Esta oficina deberá contar con los siguientes elementos: armarios, escritorios, sillas, guardarropas, perchas, archivo y cualquier otro material necesario para el desempeño de la función de la Inspección Veterinaria, de conformidad a lo que establezca en cada caso el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

7.1.5. DEPOSITO DE MATERIA PRIMA

Proporcionar locales adecuados a juicio de la Inspección Veterinaria, para la recepción y depósito de materias primas procedentes de otros establecimientos habilitados o devoluciones que deban ser reinspeccionadas.

7.1.6. DESNATURALIZACION

Proveer de sustancias apropiadas para la desnaturalización de los productos destinados a uso incomedibles.

7.1.7. DOCUMENTACION

Mantener al día la documentación de recepción de animales y/o materias primas especificando su procedencia, calidad, así como la de los productos elaborados, salida y destino de los mismos.

7.1.8. ANIMALES MUERTOS Y/O CAIDOS

Debe poner inmediatamente en conocimiento de la Inspección Veterinaria, la presencia de animales muertos en los medios de transporte o corrales del establecimiento.

7.1.9. OBLIGACION DE PROPORCIONAR MUESTRAS

Deberá suministrar a la Inspección Veterinaria, sin cargo, las muestras de materias primas y de los productos con ellas elaborados, con destino a su análisis.

7.1.10. GUARDAPOLVOS, CALZADO, CAPOTES

Debe proveer al personal de la Inspección Veterinaria de guardapolvos y calzado apropiado para la inspección como también el equipo necesario de capotes de abrigo para inspección de cámaras e impermeables y botas de goma u otro material impermeable, para la inspección de corrales.

CAPITULO VIII INSPECCION ANTE-MORTEM

NORMAS

8.1. AUTORIZACION PARA FAENAR

No podrá faenarse ningún animal, sin previa autorización de la Inspección Veterinaria.

8.1.1. OBLIGATORIEDAD DE LA INSPECCION

Es obligatorio el examen ante - mortem de todos los animales destinados al sacrificio. Este examen debe hacerse al llegar la tropa al establecimiento y repetirse periódicamente debiendo el último efectuarse inmediatamente antes del sacrificio.

8.1.2. LUGAR PARA REALIZAR LA INSPECCION

La inspección ante - mortem debe realizarse en los corrales del establecimiento o en las mangas de acceso, con luz natural o en su defecto con una fuente lumínica de no menos de quinientas (500) unidades lux.

8.1.3. PROTECCION A LOS ANIMALES

En el trato dado a la hacienda, la Inspección Veterinaria hará cumplir la Ley 14.346, de protección de los animales.

8.1.4. ENTRADA DE HACIENDA

La entrada de animales a los establecimientos debe hacerse en presencia de personal de la Inspección Veterinaria, quién además de efectuar la primera inspección, verificará la exactitud de los datos consignados en la documentación que acompañó a la tropa.

8.1.5. TROPA

Se calificará como tropa, el total de animales que vienen amparados por la misma guía y certificado sanitario.

8.1.6. LOTE

Se entiende por lote, cada una de las fracciones en que se divide una tropa. En todos los casos deberá consignarse el número del lote, simultáneamente con el de la tropa.

8.1.7. TROPAS NO INSPECCIONADAS

Cuando por cualquier circunstancia una tropa (o animal) no hubiera sido inspeccionada al llegar al establecimiento, la misma será alojada en corrales a disposición de la Inspección Veterinaria, la que será informada de esa circunstancia.

8.1.8. FALTA DE DOCUMENTACION

Cuando falte documentación, la tropa puede ser recibida condicionalmente y alojada en corrales especiales, hasta que su propietario presente la documentación correspondiente a la autorización del Servicio de Inspección Veterinario Provincial para su admisión. Mientras tanto el establecimiento asumirá por escrito todas las responsabilidades emergentes de tal situación.

8.1.9. DESCANSO DE LAS TROPAS DE VACUNOS, OVINOS, PORCINOS Y EQUINOS

Los bovinos deberán permanecer en los corrales de descanso por un lapso mínimo de veinticuatro (24) horas y un máximo de setenta y dos (72) horas. Los ovinos y porcinos deben permanecer no menos de doce (12) horas y no más de veinticuatro (24) horas. Los equinos seis (6) horas como mínimo y doce (12) como máximo.

8.1.10. TIEMPO DE REPOSO DEL GANADO

El tiempo de reposo podrá ser reducido a la mitad del mínimo señalado en el apartado anterior, cuando el ganado provenga de ferias y mercados no distantes más de cincuenta (50) kilómetros y el transporte se haga por medios mecánicos.

8.1.11. DISMINUCION DEL PERIODO DE DESCANSO

Cuando la tropa provenga de sitios alejados más de cincuenta (50) kilómetros, el período de descanso podrá ser acortado a pedido por escrito del establecimiento y por vía de excepción cuando razones fundadas a juicio de la Inspección Veterinaria lo justifiquen, y el estado sanitario de la tropa lo permita, siempre que el establecimiento se haga cargo de cualquier contingencia emergente de esa franquicia. En ningún caso el descanso será inferior a seis (6) horas.

8.1.12. PROLONGACION DEL LAPSO DE REPOSO

La Inspección Veterinaria puede prolongar el tiempo de reposo, cuando las condiciones sanitarias del ganado lo requiera.

8.1.13. TERNEROS, CORDEROS, LECHONES Y CABRITOS

Los animales lactantes de las especies bovinas, ovinas, porcinas o caprinas, están eximidos de las obligatoriedad del descanso.

8.1.14. AGUA Y COMIDA

Los animales durante el encierro deben tener agua en abundancia para beber y deberán ser alimentados cuando el período de descanso supere las veinticuatro (24) horas.

8.1.15. PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION DEL GANADO EN CORRALES

En la inspección de ganado en corrales, primeramente se examinarán los animales en conjunto dentro de cada corral, después se harán desfilar de ida y vuelta en pasillo o calle fuera del corral, para apreciar posibles claudicaciones, lesiones de piel, arrojamiento de las aberturas naturales y cualquier otro síntoma sospechoso.

Estos animales se harán volver al mismo corral del que fueron sacados, observándolos nuevamente.

El inspector de corrales, durante su tarea, deberá disponer de una linterna y un termómetro de uso clínico.

Efectuada la inspección de cada corral, colocará en la tarjeta del mismo, sus observaciones y dejará constancia de su conformidad con referencia a su sanidad, fijando día y hora de su actuación. El termómetro será lavado y desinfectado después de cada uso individual.

PRESENCIA DE ENFERMOS EN CORRALES

8.2. ANIMALES SOSPECHOSOS

Cuando durante el examen de ganado en pié, el Inspector Veterinario sospeche la presencia de alguna enfermedad infecto - contagiosa para cuyo diagnóstico sea imprescindible la colaboración del laboratorio oficial, procederá a aislar la tropa, disponer la desinfección de los lugares por donde haya transitado, comunicar la novedad a su superior inmediato y remitir muestras de material al laboratorio oficial, marcando los animales, motivo de duda, como "sospechoso".

8.2.1. CRITERIO A SEGUIR SEGUN RESPUESTA DE LABORATORIO

Recibida la respuesta del laboratorio se procederá de la siguiente manera:

- a) Cuando la respuesta sea negativa, la tropa será faenada separadamente de los otros animales, debiendo llegar a la playa con la indicación "sospechosa".
- b) Cuando la respuesta sea positiva se adoptarán los recaudos previstos por este Reglamento.

8.2.2. AFTOSA EN TROPAS CONDICIONALES

Cuando en una tropa que se halle en las condiciones del apartado 8.1.8 existiera o se declarare fiebre aftosa, la Inspección Veterinaria, previa citación a la autoridad policial, labrará un acta por triplicado con intervención de un representante del establecimiento y dispondrá el sacrificio inmediato de la tropa.

8.2.3. ANIMALES ENFERMOS

Los animales que padezcan enfermedades por cuya causa deban ser decomisados con destino a digestor durante la inspección post - mortem no podrán ser sacrificados en playa, debiendo hacerlo en la sala de necropsias.

8.2.4. HEMBRAS CON PREÑEZ A TERMINO

No podrá autorizarse la matanza de hembras con preñez a término, hasta diez (10) días después de su parición.

8.2.5. HEMBRAS QUE ABORTEN EN CORRALES

Con las hembras que aborten en corrales, como consecuencia de una infección se optará por uno de estos temperamentos:

- a) Conservarla en corral aislado, hasta que desaparezca el arrojamiento vulvar.
- b) Sacrificarla en la playa de necropsia, en playa o al final de la faena del día según criterio de la inspección veterinaria.

8.2.6. ANIMALES NACIDOS EN CORRALES

Con los animales nacidos en corrales podrá seguirse uno de los siguientes temperamentos:

- a) retirarlo del establecimiento con autorización escrita de la Inspección Veterinaria.
- b) Sacrificarlo en la sala de necropsia y su carne destinarla al digestor.
- c) Criarlo dentro del establecimiento por un lapso mínimo de treinta (30) días.

8.2.7. ANIMALES MUY CONTUSOS

Los animales muy contusos deben sacrificarse en la sala de necropsia, en playa o al final de la faena del día según criterio de la inspección veterinaria.

8.2.8. ENFERMEDADES FEBRILES NO CONTAGIOSAS

Los animales atacados de enfermedades febriles no contagiosas, deben sacrificarse en la sala de necropsia o en playa, al final de la faena diaria según criterio de la inspección veterinaria.

8.2.9 ANASARCA O EDEMA GENERALIZADO

Los animales atacados de edema generalizado, deben faenarse en la sala de necropsias.

DESTINO DE LAS TROPAS CON ANIMALES ENFERMOS O SOSPECHOSOS

8.3. FIEBRE AFTOSA

Cuando en corrales se compruebe fiebre aftosa, la tropa se faenará al final de la matanza del día y en caso de no poderse cumplir este requisito, se alojará en corrales de aislamiento, para ser faenada indefectiblemente en la próxima matanza, también en último término.

8.3.1. CLAUSURA DE CORRALES

Cuando no fuera posible el sacrificio en el día, el corral de aislamiento, será clausurado con llave que permanecerá en poder de la Inspección Veterinaria la que librará la tropa en el momento de su sacrificio.

8.3.2. DESINFECCION DE CORRALES

Los corrales, calles, bañaderos, que pudieran estar contaminados con virus aftósico, serán desinfectados con solución acuosa del dos (2) por ciento de hidróxido de sodio (soda cáustica) de noventa y cuatro (94) por ciento de pureza, recientemente preparada o solución de hipoclorito de sodio con cinco mil (5.000) partes por millón de cloro activo, como mínimo, o cualquier otro producto que autorice el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

8.3.3. CARBUNCLO/CARBUNCO BACTERIDIANO

Cuando se comprobara en corrales, carbunco bacteridiano, se procederá de la siguiente manera:

- a) Si el animal se halla con vida, será inmediatamente remitido a la sala de necropsias para su sacrificio sin sangrado y destinado a digestor con cuero, sin permitir su trozado.
- b) Si el animal se halla sin vida, debe procederse según lo indicado en el apartado 3.2.2 y su destino será el prescripto en el inciso anterior.
- c) La tropa donde se hubiere producido un caso de carbunco bacteridiano, será ubicada en corrales de aislamiento y recién podrá ser faenada cuando haya transcurrido cuarenta y ocho (48) horas de la última muerte. Si en este lapso se produjera un nuevo caso, la tropa deberá permanecer aislada y se comunicará al establecimiento que debe aplicar sueros, antibióticos o cualquier medicación específica aceptada por la Inspección Veterinaria a todos los animales sobrevivientes, quedando absolutamente prohibido el uso de vacunas vivas.
- d) Una vez aplicado el medicamento la tropa permanecerá en el corral de aislamiento en observación durante diez (10) días como mínimo, de no producirse nuevos casos.
- e) El o los corrales, los utensilios y envases, así como el lugar por donde hubiere transitado el animal o la tropa afectada de carbunco, deberán ser prolijamente lavados y desinfectados con una solución recién preparada de hidróxido de sodio al cinco (5) por ciento, u otra aprobada por el organismo nacional competente.

8.3.4. PESTE PORCINA

Los cerdos que a la inspección ante - mortem muestren claros síntomas de peste porcina, serán decomisado y enviados a la sala de necropsias para su sacrificio y posterior destino a digestor.

El resto de los animales de la misma tropa, serán faenados al final de la matanza.

8.3.5. DESINFECCION DE CORRALES CON PESTE PORCINA

En los casos de peste porcina, debe procederse con los corrales, en la misma forma que con el carbunco.

8.3.6. ABORTO

En caso de aborto, con sufrimiento del animal, el sacrificio se efectuará en la playa de necropsia o en playa, al final de la faena diaria según criterio de la inspección veterinaria.

8.3.7. SALMONELOSIS

Los animales en que se sospeche salmonelosis por presentar enteritis, arrojamiento vulvar, artritis o procesos supurados de piel serán sacrificados en la playa de necropsia o en playa, al final de la faena diaria según criterio de la inspección veterinaria.

8.3.8. NEOPLASIAS OCULARES

Cuando se presente algún animal afectado de neoplasias oculares y/o región orbital acompañadas por infección y/o necrosis con olor fétido, será sacrificada en la playa al final de la faena diaria.

8.3.9. ENFERMEDADES VARIAS

Cuando se presenten animales con síntomas de tétanos, paresia puerperal, fiebre de transporte o de cualquier otra enfermedad susceptible de tratamiento terapéutico con posibilidades de éxito, el establecimiento podrá optar por su sacrificio inmediato en sala de necropsias o su tratamiento hasta curación, para su faena normal.

ANIMALES MUERTOS Y CAIDOS

8.4. INFORMACION SOBRE MUERTOS Y CAIDOS

El establecimiento debe poner inmediatamente en conocimiento de la Inspección Veterinaria, la existencia de todo animal muerto o caído en los medios de transporte o en los corrales del establecimiento.

8.4.1. SACRIFICIO DE URGENCIA

La Inspección Veterinaria dispondrá de inmediato de los animales caídos determinando en cada caso si el mismo debe realizarse en la sala de necropsias o en la playa de faena, una vez finalizada el turno de faena diaria.

8.4.2. TRASLADO DE CAIDOS Y MUERTOS

Cuando la Inspección Veterinaria autorice el traslado de animales muertos o moribundos a la sala de necropsias, el traslado debe hacerse en un vehículo exclusivo para este fin. Dicho vehículo debe estar recubierto de metal inoxidable y ser de fácil limpieza.

8.4.3. TRASLADO DE ANIMALES CON ENFERMEDADES INFECTO-CONTAGIOSAS

Los animales que se sospeche han muerto de enfermedades infecto-contagiosas, serán conducidos a la sala de necropsias, con las aberturas naturales obturadas.

8.4.4. ENVIO DE MATERIAL

Cuando en la necropsia, se compruebe una enfermedad infecto - contagiosa, la Inspección Veterinaria, si el establecimiento se lo solicitara por escrito, debe enviar material al laboratorio del Servicio de Inspección Veterinario Provincial para confirmar el diagnóstico.

8.4.5. SACRIFICIO DE URGENCIA, RECAUDOS A TOMAR

Los animales que se sacrifiquen de urgencia no podrán ser destinados a consumo. Excepto casos de fracturas que no sean concomitantes con otras lesiones u otros, que a juicio de la Inspección Veterinaria, resulten aptos.

CAPITULO IX EXAMEN POST - MORTEM GENERALIDADES

9.1. EXAMEN POST - MORTEM

Todos los animales inmediatamente después de sacrificados serán sometidos a un examen macroscópico de sus órganos y tejidos, complementándolo cuando sea necesario, con un examen microscópico y/o bacteriológico.

9.1.1. LABOR DEL PROFESIONAL VETERINARIO

La inspección higiénico sanitaria de las reses debe ser hecha por profesionales veterinarios.

9.1.2. LAPSO PARA LA EVISCERACION

La evisceración se efectuará en un lapso menor de treinta (30) minutos a partir del momento en que ha sido sacrificado el animal. Si por causas de fuerza mayor, se extendiera dicho lapso, todas las reses deben ser sometidas a examen bacteriológico.

9.1.3. ORGANOS ACOMPAÑADO A LAS RESES

La cabeza y todos los órganos, deben acompañar a la res, hasta el dictamen final de la inspección veterinaria.

9.1.4. DESVIO DE RESES CON LESIONES

Toda res en la que antes de ser dividida en medias reses, se observe alguna lesión, cualquiera sea la región anatómica donde la presente, que ponga en peligro la sanidad del personal o la higiene de los elementos de trabajo, será identificada y la res y sus vísceras retiradas de la línea de trabajo, para el examen del inspector veterinario, no pudiendo ser lavada ni cortada antes del dictamen final.

9.1.5. DIAGNOSTICO DE LABORATORIO

Cuando se presenten lesiones de dificultoso diagnóstico macroscópico inmediato, la res y sus vísceras se depositarán a la orden de la inspección veterinaria en cámaras frigoríficas destinadas a este sólo efecto y a la temperatura que la inspección fije, hasta que los exámenes de laboratorio, permitan orientar el criterio a seguir.

9.1.6. RESES OBSERVADAS

Cuando condiciones anormales observadas en la res o sus vísceras, hagan sospechar la presencia de alguna lesión que pueda determinar que la res o parte de ella sea incomedible o de consumo condicionado, debe retirarse del riel común y llevarse a la sala de observación para reinspección y dictamen final.

9.1.7. LESIONES ENMASCARADAS. PENALIDADES

Queda prohibido todo manipuleo que tienda a enmascarar o hacer desaparecer lesiones. Tal conducta será causal de comiso de la res con destino a digestor.

TECNICAS DE INSPECCION

9.2. TECNICAS DE INSPECCION

La inspección post - mortem de los animales comprende: observación, visualización macroscópica, palpación y corte de órganos y linfoglándulas viscerales y parietales.

9.2.1. EXAMEN POR VISUALIZACION

Se observará por visualización macroscópica, el estado de nutrición, aspecto de las serosas, contusiones, hemorragias, alteración de color, eficacia de la sangría, anormalidades tales como tumefacciones, deformaciones óseas articulares, musculares o de cualquier tejido, órgano o cavidad.

9.2.2. EXAMEN POR PALPACION

Se examinarán por palpación los parénquimas de los órganos, las grandes serosas, los tejidos blandos para verificar su consistencia y cuando sea posible las linfoglándulas musculares profundas.

9.2.3. EXAMEN POR INCISION

Se examinarán previa incisión, las linfoglándulas viscerales y parietales superficiales y el parénquima de los órganos que se consideren necesarios o que específicamente lo indique este reglamento.

9.2.4. EXAMEN DE LA SANGRE

La sangre destinada a fines comestibles, debe ser recogida extemando los recaudos higiénicos y recipientes que reúnan las condiciones establecidas en el reglamento y donde se recolectará la sangre de no más de diez (10) animales por recipiente. En todos los casos los animales serán individualizados y si hubiere alguno con enfermedad infecto - contagiosa el total del contenido del recipiente se destinará a uso no comestible.

9.2.5. DESFIBRINADO

Queda prohibido introducir en el recipiente la mano para desfibrinar la sangre.

9.2.6. DESOLLADO

Toda res debe ser desollada inmediatamente después de la sangría.

9.2.7. RESES CON CUERO

La inspección veterinaria, a pedido escrito del establecimiento, puede autorizar por vía de excepción, el retiro de reses o medias reses con cuero. En todos los casos el cuero debe higienizarse perfectamente, antes de la evisceración y el examen sanitario será completo.

9.2.8. EXAMEN DE PEZUÑAS

Inmediatamente desangrado el animal, se procederá al examen de las pezuñas para investigar una posible lesión.

9.2.9. LINFOGLANDULAS DE LA CABEZA Y AMIGDALAS

El examen de la cabeza se efectuará previo lavado con agua a presión, emergente de un caño de triple tubuladura aplicado en las fosas nasales y cavidad bucal, se incidirán con cortes foliados las linfoglandulas retrofaríngeas, submaxilares y parotídeas. Las amígdalas serán extirpadas.

9.2.10. MUSCULOS MASTICATORIOS

Se incidirán los músculos maceteros pterigoideos para investigar la presencia de cisticercos, neoplasias, xantosis y otras alteraciones pigmentarias.

9.2.11. OJOS, ENCIAS, LABIOS

Los ojos, cavidades nasales, encías, labios y velo del paladar serán examinados por visualización y palpación, para investigar pigmentaciones anormales, neoplasias, erosiones, úlceras, abscesos y tejidos necrosados.

9.2.12. LENGUA

La lengua una vez desprendida de la cavidad bucal, se inspeccionará por visualización y palpación para investigar aftas, úlceras, abscesos, tejidos anormales, pigmentaciones anormales y lesiones de actinobacilosis y actinomicosis.

9.2.13. LARINGE

La laringe será incidida longitudinalmente en el plano medio e inspeccionada por visualización y palpación, para determinar lesiones ulcerosas, neoplásias y además lesiones parasitarias.

9.2.14. FARINGE

Para el examen de la faringe se procederá en forma análoga al de la laringe.

9.2.15. TRAQUEA

La tráquea se incidirá longitudinalmente, inspeccionándose visualmente la mucosa para determinar la presencia de lesiones ulcerosas y parásitos.

9.2.16. PULMONES

Los pulmones se examinarán por visualización, palpación y corte del parénquima y corte foliado de las linfoglandulas bronquiales y mediastínicas. Los grandes bronquios serán incididos longitudinalmente y el parénquima se incidirá en su tercio terminal, perpendicularmente a su gran eje.

9.2.17. ESOFAGO

El esófago se examinará por visualización y palpación, para determinar la presencia de neoplasias, abscesos, lesiones parasitarias.

9.2.18. ESTOMAGO

El estómago será examinado por visualización y palpación. En caso necesario se harán incisiones para inspeccionar la mucosa. Se incidirá mediante cortes foliados las linfoglándulas gástricas y gastroesplénicas.

9.2.19. INTESTINOS

Los intestinos se examinarán por visualización y palpación. Se incidirán mediante cortes foliados las linfoglándulas mesentéricas craneales y caudales, luego de extendido el mesenterio.

9.2.20. HIGADO

El examen del hígado se hará por visualización, palpación, incisión del parénquima e incisión foliado de las linfoglándulas retro - hepáticas y portales. La incisión del parénquima será practicada sobre la cara estomacal del hígado en forma tal que seccione los canalículos biliares. En la base del lóbulo de Spiegel se practicará una incisión profunda.

9.2.21. PANCREAS

El examen del páncreas, se hará por visualización y palpación e incisiones del parénquima, cuando se considere necesario.

9.2.22. BAZO

El examen del bazo se hará por visualización y palpación. Cuando se considere necesario se abrirá la cápsula para observar el parénquima.

9.2.23. PERICARDIO

El pericardio, luego de incidido, se examinará por visualización y palpación.

9.2.24. CORAZON

El corazón se examinará por visualización, palpación e incisión del miocardio y endocardio para eliminación de coágulos y visualización de las cavidades atrioventriculares. Para el corte del miocardio, deben seguirse las indicaciones del Apartado 9.5.14 inciso c).

9.2.25. RIÑONES

Los riñones y las glándulas adrenales se examinarán desprovistos de su cobertura adiposa como así de su cápsula fibrosa, se incidirán en cortes foliados la linfoglándula renal y en caso de duda se incidirá también el parénquima del riñón.

9.2.26. VEJIGA

La vejiga se examinará por visualización y palpación.

9.2.27. UTERO

El útero se examinará por visualización y palpación, debiéndose en todos los casos abrir el órgano mediante un corte longitudinal para el examen de su mucosa.

9.2.28. UBRES

El examen de la ubre, se hará por visualización y palpación y por un corte longitudinal profundo que llegue hasta los senos galactóforos. La incisión de la linfoglándula mamaria completará el examen.

9.2.29. TESTICULOS

Los testículos se examinarán por visualización y preparación.

9.2.30. SISTEMA NERVIOSO CENTRAL

El sistema nervioso central, se examinará por visualización y palpación una vez abierta la caja craneana y serruchada longitudinalmente la columna vertebral.

9.2.31. GRANDES SEROSAS

La pleura y el peritoneo, se examinarán por visualización y palpación.

9.2.32. EXAMEN DE LOS HUESOS

El examen de los huesos se hará por visualización en las superficies de sección que por el manipuleo hayan quedado en descubierto.

9.2.33. EXAMEN DE LAS ARTICULACIONES

El examen de las articulaciones se hará por visualización y palpación y en caso de sospecharse la presencia de lesiones por incisión de la cápsula articular.

9.2.34. EXAMEN DE LAS LINFOGLANDULAS

Las linfoglandulas que obligatoriamente deben incidirse mediante cortes foliados en cada media res, son las siguientes: Preescapular, prepectoral, preesternal, precural o prefemoral, isquiática, inguinal, superficial o retromamario, según sexo, ilíacas (externa e interna). En caso de duda se incidirán también la poplitea, las axilares y supraesternales.

DESTINO DE LAS RESES INSPECCIONADAS

9.3. DESTINO DE LAS RESES INSPECCIONADAS

De acuerdo al resultado de la inspección efectuada en las reses su destino estará condicionado a:

- a) Consumo interno: Cuando se trate de reses aptas por su calidad.
- b) Carnicería interna: Cuando se trate de reses, que siendo aptas para el consumo, ha sido necesario extirpar alguna zona o región. Su venta se hará exclusivamente en trozos, en el establecimiento faenador.
- c) Chacinados: Cuando se trate de reses aptas para el consumo pero que por su deficiente nutrición o aspecto no pueden ser destinadas a la venta en locales de expendio.
- d) En casos de tratarse de lesiones que hagan a la res impropia para el consumo humano irán al digestor.

9.3.1. DESTINO DE LAS VISCERAS

Respecto de las vísceras, las mismas seguirán el destino que para cada caso fija este reglamento.

9.3.2. DESNATURALIZACION DE RESES

Cuando las reses, medias reses, cuartos u órganos fueren destinados a digestor si no se los introduce en forma directa desde la playa, serán desnaturalizados con productos inodoros aprobados por el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial.

MARCADO DE LAS RESES OBSERVADAS Y ACONDICIONAMIENTO DE VISCERAS Y BILIS PARA USO FARMACEUTICO

9.4. MARCADO DE LAS RESES OBSERVADAS

La inspección veterinaria, marcará en cada caso la res, media res o cuarto de la manera que se indica:

- a) Chacinados: La res, media res o cuarto se identificará mediante cortes horizontales (perpendiculares al eje de la res), paralelos a una distancia aproximada de siete (7) centímetros entre corte y corte. Las incisiones se practicarán del lado externo e interno de la res. Del lado externo de la res se practicará un corte longitudinal, seccionado el músculo largo del dorso. Los cortes longitudinales y horizontal, no deben tocarse. Cuando el propietario lo solicite, puede permitirse la extracción del músculo cutáneo mayor (matambre) y/o los músculos psoádicos (lomo), antes de practicar los cortes descriptos.
- b) Digestor: La res, media res, cuartos y órganos se marcarán en toda la extensión con incisiones en forma de cruz, incluyendo los músculos psoádicos.

9.4.1. ORGANOS PARA LA INDUSTRIA FARMACEUTICA

Todos los órganos o parte de ellos, que sean destinados a la industria farmacéutica podrán utilizarse en establecimientos oficialmente habilitados para ese fin. Su expedición se hará en recipientes precintados, acompañados por certificados sanitarios expedido en original y duplicado, debiéndose éste último retornar al establecimiento de origen, conformado por persona debidamente autorizada para actuar ante el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial.

9.4.2. BILIS DE ANIMALES ENFERMOS

Cuando se trate de bilis proveniente de animales tuberculosos o parasitados, se hará constar en el certificado que su uso queda limitado a la extracción de los ácidos biliares.

9.4.3. SELLADO DE RESES

Las reses inspeccionadas, serán selladas de acuerdo a las especificaciones de este Reglamento.

DESTINO DE LAS RESES INSPECCIONADAS SEGUN SUS LESIONES MICROBIANAS Y/O PARASITARIAS

9.5. ACTINOBACILOSIS

En los casos de lesiones múltiples de Actinobacilosis en la mayoría de los órganos y ganglios linfáticos, debe procederse al decomiso total de la res. Cuando la enfermedad se encuentre localizada en la lengua, ganglios sublinguales o en cualquier región u órgano, se decomisarán los órganos o regiones afectados, siempre que no esté afectado el estado general de la res.

9.5.1. ACTINOMICOSIS

Cuando se compruebe actinomicosis generalizada, debe ser decomisada totalmente la res. En la actinomicosis localizada, se procederá a decomisos parciales, adoptando el siguiente criterio:

- a) Decomisos parciales: Cuando la res se presente en buenas condiciones de nutrición y se comprueben lesiones localizadas, se entregará al consumo después de extraer los órganos afectados.
- b) Cabeza: La cabeza afectada de actinomicosis será decomisada, exceptuando los casos en que la lesión del maxilar sea de carácter leve, estrictamente localizada y sin supuraciones ni regiones fistulosas.

9.5.2. ANAPLASMOSIS Y PIROPLASMOSIS

Se destinará a digestor, la res atacada de anaplasmosis y/o piroplasmosis en forma aguda.

9.5.3. DECOMISO TOTAL

Se destinará a digestor la res cuando por la acción del anaplasma o piroplasma, presente infiltración edematosa de los músculos o estado caquético.

9.5.4. DESTINO CONDICIONADO

Se destinará a chacinado, la res desnutrida o con anemia leve, como consecuencia de la acción parasitaria de los anaplasmas y/o piroplasmas.

9.5.5. DESTINO A CONSUMO

Cuando la res presente un aceptable estado de nutrición, no se efectuará comiso, aunque se observe algunos anaplasmas y/o piroplasmas en frotis, siempre que no presente ictericia.

9.5.6. LESIONES LOCALIZADAS

En las reses en que se presente fiebre aftosa se procederá así:

- a) La res que presente lesiones localizadas en lengua y/o pezuñas, se destinará a consumo. La lengua se podrá destinar a consumo si las lesiones son pequeñas y extirpables o si por su aspecto pudiera merecer reparos. En caso de lesiones muy extendidas, la lengua será decomisada.
- b) Hiperhemia: La res que presente tejidos hiperhémicos o congestionados será destinada a comiso.
- c) Degeneración muscular: Con la res que muestre músculos con degeneración hialina (cérea o de Zenker), se procederá así:
 - 1) Destino parcial: Comiso de la región afectada y el resto a consumo humano, según corresponda.
 - 2) Destino a digestor: Toda la res será destinada a digestor si la degeneración afecta a toda la musculatura.
- d) Animales caídos: La res que presente artritis, inflamación de tendones y vainas, procesos supurativos o necróticos, metritis, enteritis o tratándose de animales caídos más de seis (6) horas y se hallen en mal estado general, serán destinados a digestor.

9.5.7. DESINFECCION POSTERIOR A LA FAENA DE LA TROPA CON FIEBRE AFTOSA

Terminada la faena de la tropa afectada de fiebre aftosa, se desinfectará la playa, los elementos laborales y utensilios, las botas y delantales impermeabilizados, con las soluciones autorizadas por el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial. Las soluciones bactericidas pueden ser reemplazadas por agua hirviendo o vapor de agua a no menos de cien (100) grados centígrados. El personal en contacto con la tropa afectada, procederá a la higienización de sus manos.

9.5.8. BRUCELOSIS EN UBRE

Cuando en la res bovina faenada se sospeche que las brucelas se han localizado en la ubre, se decomisará este órgano y los ganglios linfáticos retromamarios, ilíacos e isquiáticos.

9.5.9. BRUCELOSIS OSEA

Se destinarán a digestor, los cerdos que presenten lesiones producidas por brucelas en huesos, articulaciones, testículos, matriz, bazo u otros órganos. En caso de duda, la res se destinará a digestor.

9.5.10. CARBUNCO BACTERIANO

Cuando se sospeche carbunco bacteriano en playa, se procederá a la detención inmediata de las actividades que se desarrollan en la misma, hasta tanto se confirme.

9.5.11. PROCEDIMIENTO A SEGUIR CUANDO SE HALLE CARBUNCO EN PLAYA

Si se confirma la sospecha se procederá de la siguiente manera:

- a) Comiso con destino a digestor de la totalidad de la res, comprendiendo el cuero y todos sus otros órganos y tejidos.
- b) Cuando la verificación de la enfermedad se haga en la bandeja de vísceras se procederá tal como lo indica el inciso a), de la res infectada, de la res anterior y de las tres (3) reses que siguen a la res enferma.
- c) Todas las reses sangradas, posteriores a la enferma, serán lavadas por aspersión, sin cepillo, con una solución acuosa de hipoclorito con un tenor no menor de dos mil (2.000) partes por millón de cloro activo. Después de un lapso de treinta (30) minutos a contar desde la aplicación de la solución antiséptica, las reses se lavarán como es de práctica común.
- d) Las manos y brazos del personal que ha estado en contacto con la res infectada, se lavarán con la misma solución del inciso c) o una solución acuosa de formol al uno (1) por mil (1.000).
- e) Las instalaciones y útiles de trabajo se lavarán prolijamente con agua a temperatura no inferior a ochenta (80) grados centígrados o vapor de agua y luego se desinfectarán con solución acuosa al cinco (5) por ciento de Hidróxido de sodio (noventa y cuatro (94) por ciento de pureza) recientemente preparada o con solución de sodio con cinco mil (5.000) partes por millón de cloro activo.
- f) Antes de reiniciar el trabajo y después de actuar durante treinta (30) minutos, la solución desinfectante a que se refiere el inciso e), se eliminará dicha solución con agua común.
- g) Los delantales impermeabilizados y el calzado del personal, deberán ser desinfectados con una solución de hipoclorito con cinco mil (5.000) partes por millón de cloro activo.
- h) Cuando el carbunco bacteridiano agudo, se compruebe en un porcino, se procederá como para las otras especies, desinfectándose también el peladero, previo desagote del depósito de agua para escaldado.
- i) Si el carbunco se ha comprobado como proceso crónico, solamente se enviará a digestor el cerdo afectado y se desinfectarán con solución de hipoclorito con dos mil (2.000) partes por millón de cloro activo, las cinco (5) reses posteriores, dejándose actuar la solución durante treinta (30) minutos y lavándose posteriormente con agua común.

9.5.12. CENURUS

la res infestada de *Cenurus cerebralis*, se destinará a consumo después de extirpar cerebro y médula.

9.5.13. CISTICERCOSIS

Cuando se compruebe cisticercosis se procederá de la siguiente manera:

- a) Res infestada: Si se comprueba que una res está infestada en forma masiva por *cisticercus bovis*, será decomisada y destinada a digestor. Se considera infestación masiva con el fin de fijar el criterio de comiso, cuando la res presente uno (1) o más quistes por región anatómica y en varias regiones a la vez con un máximo por res de cinco (5) cisticercos.
- b) Digestor: Si se comprueba que una res está atacada de quistes de *cisticercus bovis* y la carne acuosa y descolorida, su decomiso será total y su destino a digestor.
- c) Si se comprueba un quiste en los músculos superficiales, se investigará en toda la res por medio de cortes profundos y si no se observará lo prescripto en el inciso b), la res se destinará a conserva, previa eliminación de los trozos parasitados.
- d) Acción del frío: Cuando se compruebe un (1) quiste de *cisticercus bovis*, en cualquier estado en que se halle, en los músculos masticatorios o corazón, la res, previa extirpación del trozo muscular parasitado, se someterá a la acción del frío durante diez (10) días, no pudiendo durante ese lapso superar la temperatura media en la parte más profunda de la musculatura, los diez (10) grados centígrados bajo cero. La res después de este proceso, puede librarse al consumo interno. Cuando el propietario de la res lo solicite a la inspección veterinaria por escrito, la res puede ser destinada a digestor, sin ser sometida a la acción del frío.
- e) Grasa: La grasa de las reses parasitadas, pueden librarse al consumo humano, siempre que se funda a temperaturas no inferiores a sesenta (60) grados centígrados.
- f) Vísceras: Los órganos comestibles de las reses parasitadas, con excepción del pulmón, corazón, lengua y región muscular del esófago, pueden ser librados para consumo humano sin necesidad de ser sometidos a proceso alguno.

9.5.14. TECNICA DE INSPECCION

En la inspección de las reses bovinas para la investigación de *cisticercus bovis*, se seguirán las siguientes normas:

- a) Cabeza: Se harán cortes paralelos a la superficie muscular en los maceteros y pterigoides.
- b) Lengua: Se observará y palpará efectuándose cortes en la región lateral de la base.

- c) Corazón: Se examinará la superficie externa y se efectuará un corte longitudinal desde la base hasta el vértice a través de la aurícula y ventrículo izquierdos y del tabique interventricular e interauricular.
- d) Diafragma, músculos del cuello, intercostales y otros músculos superficiales: Se examinarán sin efectuar cortes en la res.

9.5.15. CISTICERCUS CELULOSAE

Cuando en reses porcinas se comprobara la presencia de cisticercus celulosae, la res íntegra se destinará a digestor.

9.5.16. CISTICERCUS TENUICOLLIS

Cuando se compruebe la presencia de cisticercus tenuicollis, se practicará el decomiso de los órganos o trozos de res parasitados. Cuando la locación sea en una serosa o superficie de órganos que hagan posible su extirpación, sin deterioro de la región afectada, se procederá a eliminar los cisticercos, librando al consumo el resto.

9.5.17. ANEMIA

Cuando concomitantemente con la presencia de cisticercus tenuicollis, se verifica anemia o emanación, la res se destinará íntegramente a digestor.

9.5.18. CISTICERCUS OVIS

Cuando en reses ovinas se comprobara la presencia de cisticercus ovis, se procederá de la siguiente manera:

- a) Consumo: La res podrá librarse a consumo, cuando presente uno (1) a cinco (5) cisticercos, previa extirpación de los mismos.
- b) Digestor: Cuando haya mayor número de cinco (5) cisticercos o no puedan extirparse las partes parasitadas y/o la res presente caquexia o cualquier otra alteración del estado general, se procederá a destinarla a digestor.

9.5.19. DISTOMATOSIS

Cuando se verifique la presencia de distomas en el hígado, se decomisará la víscera. Si concomitantemente se presentará ictericia y/o caquexia, la res se destinará a digestor.

9.5.20. ECTIMA

Cuando se presente ectima contagioso, se decomisarán las partes afectadas y en caso de caquexia la res se destinará a digestor.

9.5.21. ENFERMEDADES PARASITARIAS NO TRANSMISIBLES

Para la enfermedades parasitarias no mencionadas en este reglamento y que no son transmisibles al hombre, se procederá en la forma siguiente: si las lesiones son localizadas y permiten la extracción de los parásitos o de las lesiones causadas por ellos, se decomisará estas partes y se destinará el resto a consumo. Si la infección parasitaria es generalizada de tal manera que sea impracticable la extracción de las lesiones, el decomiso de la res será total.

9.5.22. ESOFAGOSTOMOSIS.

Los intestinos que presenten nódulos de esofagostomas en cantidad mayor de cinco (5) por cada metro, serán decomisados. Cuando la cantidad sea menor, se permitirá su extirpación.

9.5.23. DIGESTOR

Cuando la res presente caquexia, concomitantemente con esofagostomosis, será destinada a digestor.

9.5.24. ESTEFANUROSIS

Cuando se compruebe la presencia de Stephanurus dentatus en la gras perirenal y/o riñones, se decomisarán estas partes. Si existe concomitantemente con el Stephanurus, hidronefrosis con uremia y/o caquexia, la res se destinará a digestor.

9.5.25. HEPATITIS NODULAR NECROSANTE

Se destinarán a digestor los hígados con necrosis nodular cuando la lesión coexiste con otras alteraciones, la res también debe destinarse a digestor.

9.5.26. QUISTE HIDATIDICOS

Los órganos y partes de las reses parasitadas por quistes hidatídicos, serán decomisados.

9.5.27. APROVECHAMIENTO DE HIGADOS CON QUISTES HIDATIDICOS

Podrá aprovecharse, únicamente dentro del establecimiento, para la elaboración de conservas, el hígado que afectado por un quiste hidatídico de tamaño no superior a una nuez, no mostrará otra lesión al ser sometido a varios cortes profundos. La parte afectada, debe extirparse. Cuando en el establecimiento, no se elaboren conservas, la víscera debe destinarse a digestor.

9.5.28. HIDATIDOSIS OSEA

La res afectada por hidatidosis ósea, se destinará a digestor.

9.5.29. CONCOMITANCIA CON OTRAS LESIONES

Cuando concomitantemente con lesiones hidatídicas se presentarán en las res alteraciones profundas del estado general, la res y sus vísceras serán destinadas a digestor.

9.5.30. LEPTOSPIROSIS

Las reses afectadas por leptospirosis se halle localizada en un órgano (riñón, hígado, cerebro) y no existan otras alteraciones patológicas, solamente será comisado el órgano afectado.

9.5.31. MIASIS

La res en que se compruebe partes invadidas por larvas de moscas, será objeto de decomisos parciales. En caso que las regiones invadidas sean muy extendidas y que la carne presente olor nauseabundo o putrefacto, el decomiso será total.

9.5.32. PARATUBERCULOSIS O ENFERMEDAD DE JOHNE

En las reses atacadas de paratuberculosis (enfermedad de Johne) con lesiones localizadas en intestino, se decomisará únicamente dicho órgano. Cuando la lesión sea concomitante con caquexia, se decomisará la res.

9.5.33. PARONQUIA O PANADIZO

cuando se presente necrosis de las pezuñas (paroniquia o panadizo contagioso del ganado ovino y bovino), sin complicaciones, se decomisarán únicamente las partes afectadas.

9.5.34. DECOMISADO DE LA RES

Cuando concomitantemente con necrosis de las pezuñas se presente septicemia o caquexia, la res será decomisada.

9.5.35. PESTE PORCINA, PLEURONEUMONIA, ENTERITIS INFECCIOSA, VIRUELA

Cuando se presente cólera de los cerdos, aguda o crónica, con infecciones supuradas agregadas tales como: pleuroneumonía infecciosa de los cerdos, enteritis infecciosa de los lechones, viruela de los lechones, el inspector veterinario procederá del modo siguiente:

- a) Si la res presenta lesiones agudas y características del cólera de los cerdos, en órganos o tejidos, además de los riñones, ganglios y piel, el decomiso será total.
- b) Si la res presenta lesiones dudosas en riñones o ganglios linfáticos o en ambos a la vez y al mismo tiempo se comprueba lesión característica del cólera de los cerdos en un órgano o tejido, deben ser consideradas todas las lesiones del mismo origen que éstas últimas y su decomiso será total.
- c) Si la res presenta lesiones agudas en órganos o ganglios concomitantes con una caquexia avanzada o si se comprueban focos de supuración en los tejidos linfoides, el decomiso será total.

9.5.36. PESTE PORCINA CRONICA

Los cerdos con peste porcina crónica localizada en intestino en forma de nódulo o caseificación de los ganglios linfáticos mesentéricos, se destinarán a digestor.

9.5.37. FOCOS NECROTICOS EN ORGANOS

Los cerdos con peste porcina crónica o con lesiones de viruela en piel que al mismo tiempo presenten focos necróticos en el bazo, riñones u otros órganos que indiquen la existencia de salmonelas, serán comisados.

9.5.38. VIRUELA

Los cerdos que presenten en la piel lesiones de viruela podrán aprovecharse para el consumo cuando hayan pasado el período agudo y siempre que se hallen libres de salmonelas. Si la viruela se presenta en el período agudo, la res será comisada.

9.5.39. PETEQUIAS RENALES

La presencia de algunas petequias en los riñones del cerdo o ganglios linfáticos del mismo sin concomitancia con otras lesiones, no dará lugar a comiso.

9.5.40. PSEUDO TUBERCULOSIS OVINA

En las reses ovinas que presenten lesiones de pseudo tuberculosis o adenitis caseosa se procederá de la siguiente manera:

1) Decomiso total:

- a) Si se comprueba lesiones extendidas en vísceras o ganglios linfáticos o cuando la res presente lesiones extendidas en alguna región, siempre que en los dos casos la res esté en estado de desnutrición.
- b) Si se comprueban lesiones numerosas y extendidas en vísceras y ganglios linfáticos, aún cuando la res esté en buen estado de nutrición.
- c) Si se comprueban lesiones activas o no, en más de cuatro (4) ganglios linfáticos, cualquiera que sea el estado de nutrición.

2) Aprovechamiento condicionado:

- a) Si la res se presenta desnutrida con lesiones poco extendidas o encapsuladas, en no más de dos (2) ganglios linfáticos, se destinará a digestor.
- b) Si la res se presenta desnutrida, con lesiones poco extendidas en vísceras, se destinará a digestor.
- c) Si la res presenta buen estado de nutrición, con lesiones poco extendidas en no más de dos (2) ganglios linfáticos, previa extirpación de éstos, la res se libraré a consumo interno.
- d) Si la res presenta el estado descrito en el inciso c) pero con mayor número de ganglio linfáticos afectados sin superar el número de cuatro (4), se destinará a consumo interno.
- e) Si la res presenta buen estado de nutrición y solamente lesiones en vísceras, se decomisarán únicamente éstas.
- f) Si presenta un ganglio linfático con lesión extendida el cuarto respectivo se destinará a digestor.
- g) Si presente un absceso, el cuarto respectivo se destinará a digestor.

9.5.41. SALMONELOSIS

La res con salmonelosis crónica, caracterizada por la presencia de focos necróticos, localizados únicamente en el hígado, se destinará a digestor.

9.5.42. BACTERIAS SARCOTOXICAS

Cuando se sospeche la presencia de bacterias sarcotóxicas, se recurrirá al examen bacteriológico.

9.5.43. RESES CONTAMINADAS CON CONTENIDO GASTROINTESTINAL

Las reses que durante la faena se hubieran contaminado accidentalmente con contenido gastrointestinal, se lavarán prolijamente con agua potable clorada en la proporción de tres (3) partes por millón de cloro activo residual y se extraerán los tejidos que han quedado impregnados con la materia enteral.

9.5.44. SARCOSPORIDIOSIS. DESTINO A DIGESTOR

Se destinará a digestor la res atacada por sarcosporidios, cuando se compruebe una infestación generalizada, con modificación del tejido muscular.

Si no existe modificación del tejido muscular, pero los sarcosporidios se hallan en gran cantidad, la res se destinará a digestor.

9.5.45. SARCOSPORIDIOSIS. DESTINO A CONSUMO

Cuando los sarcosporidios puedan ser eliminados, la res se aprovechará para consumo.

9.5.46. SARNA

Las reses en que se compruebe desnutrición, por haber sido atacadas de sarna o cuyas carnes presenten caracteres inflamatorios, serán destinadas a digestor. Si la sarna es benigna, la res será admitida para el consumo.

9.5.47. SEPTICEMIAS

Los animales atacados de las siguientes enfermedades, deben decomisarse totalmente:

- a) septicemia hemorrágica.
- b) Piohemia.
- c) Carhunco sintomático.
- d) Septicemia gangrenosa.
- e) Gangrena gaseosa.

9.5.48. THYSANOSOMA

Los hígados infestados por thysanosoma actinoides, pueden librarse al consumo, cuando no presenten alteración de su parenquima y previa extirpación del parásito.

DESTINO DE RESES PRODUCTORAS DE TOXINFECCIONES

Todas las reses cuyo consumo pueda causar tox infecciones alimentarias en la especie humana, serán destinadas a digestor. El inspector veterinario local para juzgar estas reses tendrá en cuenta los procesos inflamatorios, su concomitancia con enfermedades infecciosas y en caso necesario el resultado del análisis bacteriológico.

9.5.49. TOXOPLASMA

Las reses que presenten toxoplasmosis aguda serán destinadas a digestor.

9.5.50. TRIQUINOSIS

Comprobada la presencia de triquina en cualquier estado en que se halle, se decomisará la res.

9.5.51. CANTIDAD DE MUESTRAS

Se procederá a la extracción y examen de no menos de doce (12) muestras, de los siguientes músculos: del diafragma, seis (6) muestras, de los músculos maseteros, tres (3) muestras, de los músculos aductores o abdominales a elección las otras tres (3) muestras.

9.5.52. EXAMEN DE LAS MUESTRAS

Las muestras se examinarán por triquinoscopio con no menos de sesenta (60) muestras.

9.5.53. NUMERACION DE MUESTRAS Y CERDOS

La numeración de las muestras, coincidirán con la del cerdo que se examina.

9.5.54. PROHIBICION DE SALIDAD DE LA TROPA

La tropa no podrá salir del establecimiento ni ser industrializada, hasta que finalice el examen triquinoscópico.

9.5.55. RINSPECCION DE LA TROPA

Comprobada la presencia de triquina, en cualquier estado que sea, se hará una reinspección de toda la tropa, con el doble número de muestras.

9.5.56. TUBERCULOSIS

Se procederá al decomiso total de la res y sus vísceras:

- a) Cuando concomitantemente con lesiones tuberculosas haya presentado fiebre inmediatamente antes de su sacrificio.
- b) cuando la tuberculosis sea concomitante con un estado caquético.
- c) Cuando se compruebe alteraciones de origen tuberculosos en músculos o tejidos intramusculares o huesos, articulaciones o ganglios linfáticos intramusculares como resultado del pasaje del bacilo a través de los músculos, huesos o articulaciones.
- d) Cuando presente lesiones tuberculosas miliars simultáneas en dos parénquimas o en un parénquima y una de las serosas espláncicas o una tumefacción de los ganglios linfáticos cualquiera fuera las localizaciones de las lesiones miliars.
- e) Cuando presente lesiones tuberculosas caseosas comprobadas a la vez sobre órganos de las grandes cavidades espláncicas con alteraciones de sus serosas.
- f) Cuando haya generalización, debiendo considerarse como tal:
 - 1) Cuando además de las lesiones tuberculosas localizadas en el aparato respiratorio o digestivo, incluyendo sus ganglios, se comprueba en uno de los siguientes órganos: bazo, riñones, útero, ubre, ovarios, testículos, cápsula adrenal, cerebro y médula espinal o sus membranas.
 - 2) Cuando presente numerosos tubérculos uniformemente distribuidos en los dos pulmones.
 - 3) Cuando presente lesiones tuberculosas que indiquen colapso reciente de las defensas orgánicas, como ser tuberculosis acinosa generalizada de los pulmones, bronconeumonía de aspecto sarcomatosos, tuberculosis gaseosa masiva de un órgano, tuberculosis exudativa de pleura, peritoneo, pericardio o meninges, tuberculosis hipertrofiante caseosa.
 - 4) Cuando los ganglios linfáticos presenten procesos semicaseosos, congestivos, edematosos con focos hemorrágicos en las zonas marginales o alteraciones hipertróficas como consecuencia de una infección tuberculosa aguda generalizada.

9.5.57. COMISOS PARCIALES

Cuando la res presente lesiones tuberculosas de un órgano de una sola cavidad esplácnica con alteración de la serosa correspondiente como consecuencia de un proceso originado por infección por antigüedad, se destinará el cuarto y diafragma a digestor.

9.5.58. LESIONES FIBROSAS O CALCIFICADAS

Cuando se observen lesiones fibrosas o calcificadas en los órganos de las dos grandes cavidades esplánicas con alteraciones poco extendidas de las serosas correspondientes, siempre que se compruebe que no hay evidencia de una invasión reciente de bacilos por el sistema sanguíneo o linfático, la res será destinada a digestor.

9.5.59. CABEZA

Las cabezas con lesiones tuberculosas serán decomisadas a digestor.

9.5.60. COMISO CON DESTINO A DIGESTOR

Se comisará con destino a digestor, todo órgano afectado de tuberculosis o cuando solamente lo esté el ganglio linfático correspondiente.

9.5.61. NORMAS DE APLICACION

Excluido el proceso anatomo- patológico indicado en el inciso 4 del apartado 9.5.56 se procederá de la manera siguiente:

- a) Cuando las lesiones son leves, localizadas o encapsuladas, puede extraerse el ganglio linfático sin practicarse comisos.
- b) Cuando están afectados los ganglios linfáticos cervicales estén o no afectados los de la cabeza, solamente se extirparán los mismos.
- c) Cuando los ganglios linfáticos subdorsales estén afectados y no se hallen otras lesiones, se extirparán los ganglios sin dar lugar a comiso.
- d) Cuando se halle afectado el ganglio linfático preescapular, el cuarto será destinado a digestor.
- f) Cuando se halle afectado el ganglio linfático peesternal, el cuarto se destinará a digestor.
- g) Cuando se hallen afectados los ganglios linfáticos supraesternales, el cuarto se destinará a digestor.
- h) Cuando en un mismo cuarto se hallen afectados dos (2) ganglios linfáticos de los nombrados en los incisos anteriores, según el tipo de lesión, se destinará a digestor.
- i) Cuando se halle afectado el ganglio linfático subescapular o axilar, el cuarto se destinará a digestor y el resto a digestor.
- j) Cuando se halle afectado el ganglio linfático precrurol, el cuarto se destinará a digestor.
- k) Cuando se halle afectado el ganglio ilíaco, ya sea el interno o el externo, el cuarto se destinará a digestor.
- l) Cuando se halle afectado el ganglio isquiático, el cuarto será destinado a digestor.
- m) Cuando se halle afectado los ganglios linfáticos sublumbares, el cuarto será destino a digestor.
- n) Cuando se halle afectado el ganglio renal, sin lesión concomitante en riñón u otras alteraciones que hagan sospechar una generalización tuberculosa, se adoptará el mismo criterio que para las lesiones en los ganglios linfáticos sublumbares.
- ñ) Cuando se halle afectado el ganglio linfático inguinal o retromamario, según el sexo y no hubiera concomitantemente lesiones testiculares o mastitis caseosa masiva o metritis caseosa tuberculosa, se extirparán los ganglios linfáticos afectados, sin efectuar comiso.
- o) Cuando en un mismo cuarto se hallen afectados dos (2) ganglios linfáticos de los nombrados en los incisos anteriores, según el tipo de lesión, se destinará a digestor.
- p) Cuando se halle afectado el ganglio linfático poplíteo, el cuarto y el resto de la res se destinará a digestor.
- q) Cuando se presenten dos (2) o más ganglios linfáticos afectados, correspondientes a diferentes cuartos, sin generalización, toda la res será destinada a digestor.
- r) Cuando en el bazo del cerdo se compruebe un sólo nódulo sin otras lesiones tuberculosas en el resto de la res, se comisará el órgano y la res se destinará a digestor.
- s) En el cerdo, para establecer la existencia de tuberculosis aguda, el pulmón se revisará mediante corte profundo, longitudinal, partiendo de la cara dorsal.
- t) En los lechones que tengan afectados solamente uno o dos (2) ganglios de la cabeza, sin otra lesión tuberculosa se extirparán los ganglios, sin efectuar comiso.

9.5.62. MATERIAL CONTAMINADO

Toda res u órgano en contacto con el piso, con cuchillo u otros útiles de trabajo infectados con material tuberculoso deberá ser decomisado y destinado a digestor.

9.6. ENFERMEDADES VARIAS

Las reses ictéricas, serán destinadas a digestor. Cuando existiera dudas en el diagnóstico la res se alojará en cámara frigorífica a temperatura que asegure su conservación y se practicará la investigación de los pigmentos biliares.

9.6.1. PIGMENTACION AMARILLA

Con las reses que presenten lentinosis o pigmentación amarilla, comprendiendo también la adipoxantosis, luego de comprobada a la luz natural, se procederá así:

- a) Si la pigmentación amarilla se debe a los lipocromos naturales, alimenticios o seniles y por su intensidad no pueda merecer reparos, la res no sufrirá comiso.
- b) Si al coloración es amarilla intensa, la res se alojará en cámara frigorífica a temperatura que asegure su conservación y volverá a ser observada a las veinticuatro (24) horas. Si la misma persiste, la res será destinada a digestor.
- c) Cuando la pigmentación amarilla se deba al uso de medicamentos, la res se destinará a digestor.

9.6.2. MELANOSIS

Cuando en una res se observe pigmentación melánica, se procederá así:

- a) Cuando la pigmentación es poco extendida y los tejidos extirpables, sin dañar la res, ésta será destinada a consumo.
- b) Si la pigmentación abarca una región, se destinará la misma a digestor.
- c) Si la melanosis abarca gran cantidad de tejidos, la res se destinará a digestor.

9.6.3. OCRONOSIS

Cuando se presente una res con coloración amarillenta parda afectando cartílagos, tendones y articulaciones y puedan extirparse estas partes, la res será aprovechada para el consumo humano. Si la pigmentación se presenta más extendida, se procederá como en el caso de la melanosis.

9.6.4. FIEBRE DE FATIGA

En todos los casos en que se observen alteraciones por fiebre de fatiga, la res será decomisada.

9.6.5. FIEBRE DE FATIGA LOCALIZADA

En el caso de alteraciones circunscriptas en un solo grupo muscular, como consecuencia de fiebre de fatiga, la res se destinará a digestor.

9.6.6. RIGIDEZ MUSCULAR

Cuando la rigidez muscular abarque todos los grupos musculares, sin presentar las características de la fiebre de fatiga, pero que hace impropio su consumo sin condicionar, la res será destinada a digestor.

9.6.7. RIGIDEZ MUSCULAR POR DEGÜELLO

Cuando la rigidez muscular se halle localizada en los cuartos anteriores como consecuencia del degüello, no habrá lugar a comiso.

9.6.8. CAQUEXIA

Las reses caquéticas serán destinadas a digestor.

9.6.9. DESNUTRICION

Los animales desnutridos, libres de cualquier proceso patológico, serán destinados a la elaboración de chacinados.

9.6.10. HIDROHEMIA

Se destinarán a digestor las reses que presenten infiltraciones ademasosas de los parénquimas o del tejido conjuntivo.

9.6.11. CARNES FEBRILES

Serán destinadas a digestor las reses que, como consecuencia del estado febril, presenten alteraciones musculares acentuadas y difusas, así como también cuando exista degeneración del miocardio, hígado, riñones o reacción inflamatoria del sistema linfático, acompañadas de alteraciones musculares o cuando alguna o algunas de las alteraciones mencionadas, coincidan con afecciones de origen gastrointestinal o sean concomitantes con infecciones microbianas banales.

9.6.12. CARNES CON PUTREFACCION

Serán destinadas a digestor, las reses que presenten procesos de putrefacción, aunque éstos sean en zonas circunscriptas.

9.6.13. CARNES REPUGNANTES

Serán consideradas carnes repugnantes, las que presenten mal aspecto o coloración anormal o que desprendan olores desagradables (excrementicio, medicamentoso) u otros considerados anormales. Se comisarán siempre que no se trate de las lesiones y enfermedades especificadas en este reglamento y que tengan otro destino.

9.6.14. CARNES SANGUIOLENTAS

Se comisarán cuando se presenten carnes sanguinolentas, como consecuencia de lesiones del aparato digestivo.

9.6.15. CARNES HEMORRAGICAS O CONGESTIVAS

Si las lesiones hemorrágicas o congestivas son consecuencia de traumatismos, se extirparán las regiones afectadas y el resto se librá al consumo humano.

9.6.16. CARNES TOXICAS

Las reses que presenten signos de intoxicación como consecuencia de la ingestión o aplicación de productos tóxicos, serán destinadas a digestor.

9.6.17. MUERTE ACCIDENTAL

Todo animal que muera accidentalmente en el ámbito del establecimiento faenador y no sea desangrado y eviscerado en forma inmediata, cualquiera sea la apariencia del animal, se decomisará, exceptuándose el cuero.

9.6.18. CERDOS AHOGADOS

Los cerdos que caigan vivos dentro del recipiente de escaldar o que mueran ahogados, serán destinados a digestor.

9.6.19. HEMBRAS PARTURIENTAS

Las hembras con signos de parto o que la parición se haya producido dentro de los diez (10) días anteriores a su faena, se destinarán a digestor.

9.6.20. FETOS. DECOMISO

Los fetos serán decomisados con excepción de los casos autorizados por el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial.

9.6.21. FETOS

Cuando los fetos se utilicen fuera del establecimiento, se adoptará el procedimiento especificado en el apartado 9.4.1 en relación a la índole de su destino.

9.6.22. ENFERMEDAD DE OSTERTAG

Cuando en una res se presenta infiltración calcárea de los tejidos que se hallan en correspondencia de la región del esternón (enfermedad de Ostertag), se extirpará los tejidos afectados y la res será librada al consumo humano.

9.6.23. PROCESO SUPURATIVO DEL HIGADO

Será motivo de comiso, el hígado que presente un proceso supurativo extendido.

9.6.24. ABSCESOS PEQUEÑOS EN HIGADO

Cuando el proceso supurativo se halle limitado, en forma de absceso pequeño y producido por un microorganismo no transmisible al ser humano, la res se destinará a digestor.

9.6.25. PROCESO HEPATICO CON ANEMIA, ICTERICIA Y/O ENFLAQUECIMIENTO

Cuando el proceso hepático haya causado en la res alteraciones como anemia, ictericia o enflaquecimiento, al res será destinada a digestor.

9.6.26. APROVECHAMIENTO DE HIGADOS CON LESIONES PRODUCIDAS POR PARASITOS

Cuando se presenten en un hígado lesiones pequeñas que no superen el número de cinco (5), fácilmente enucleables, producidas por el pasaje de parásitos o por la presencia de sus larvas, el hígado puede destinarse a consumo humano, previa extirpación de las lesiones.

9.6.27. DESTINO A DIGESTOR

Cuando las lesiones superen el número establecido en el apartado anterior, el hígado será destinado a digestor.

9.6.28. EXCEPCION AL APARTADO 9.6.26

Quedan exceptuados de lo dispuesto en el apartado 9.6.26 los hígados afectados por parásitos cuyo destino haya sido contemplado en otra parte de este Reglamento.

9.6.29. LESIONES RENALES

La presencia de lesiones renales tales como nefritis, nefrosis o pielonefritis, implica establecer su concomitancia con enfermedades infecto- contagiosas y la presencia de uremia. En todos los casos los riñones afectados se decomisarán.

9.6.30. RIÑONES QUISTICOS

Los riñones quísticos serán decomisados.

9.6.31. TUMORES OCULARES CON METASTASIS

Cuando se presenten animales atacados de neoplasias oculares y/o región orbital y/o de las correspondientes linfoglándulas, se destinarán a digestor si presentan algunas de éstas condiciones:

- a) Si la afección ha lesionado las estructuras óseas de la cabeza con una infección extendida, supuración y necrosis.
- b) Si existe metástasis desde el ojo, región orbital y/o linfoglándulas a otros órganos, músculos, esqueleto u otros tejidos.
- c) Cuando la afección está asociada con caquexia o alteraciones secundarias.

9.6.32. DECOMISO TOTAL

Cuando la afección neoplásica del ojo y/o región orbital, se halla localizada, presentando la res aceptable estado general, se decomisará la cabeza, incluyendo la lengua.

9.6.33. TUMORES MALIGNOS

Serán decomisadas las reses afectadas por tumores malignos.

9.6.34. TUMORES MELANICOS EN CERDOS

En los cerdos con tumores melánicos benignos, se extirparán éstos y los tejidos adyacentes. En los casos en que los ganglios linfáticos hubieran sido invadidos, se extirparán éstos y el cuarto correspondiente al ganglio atacado se destinará a digestor.

9.6.35. URTICARIA, SARNA DEMODECTICA, ESCLERODERMIA

Las reses de cerdo afectadas por urticaria, sarna demodéctica, eritema y/o esclerodermia pueden ser aprovechadas para el consumo, después de extirpar las partes afectadas y siempre que la musculatura presente un aspecto normal.

CAPITULO X
TRIPERIA, PREPARACION DE MENUDENCIAS
MONDONGUERIA

ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE TRIPAS

10.1. TRIPERIA

Se entiende por tripería el establecimiento o sección de establecimiento donde se elabora el tubo intestinal, vejiga urinaria y parte mucosa del esófago para ser utilizados frescos, salados o secos en la elaboración de embutidos o con fines quirúrgicos (catgut).

10.1.1. REQUISITOS DE LAS TRIPERIAS

Los establecimientos habilitados como triperías deben reunir los requisitos exigidos para las fábricas de chacinados, en relación con la índole de su producción sin perjuicio de las exigencias higiénico - sanitarias que en relación con la labor a desarrollar, se consignan en este reglamento.

10.1.2. DEPENDENCIAS

Los establecimientos habilitados como triperías deben contar con las siguientes dependencias:

- 1) Local para la Inspección Veterinaria.
- 2) Dependencias para rasqueteado, lavado y peinado.
- 3) Encabezado, medición y enmadejado.
- 4) Calibrado.
- 5) Saladero y conservación.
- 6) Estufa para secado.
- 7) Lavadero de envases y utensilios.
- 8) Depósito de envases limpios y sal.
- 9) Depósito para detritos y comisos.

10.1.3. SUPERFICIE DE LAS DEPENDENCIAS

Las cuatro primeras dependencias deben tener una superficie mínima de dieciséis (16) metros cuadrados cada una y un pasillo practicable de un metro con veinte (1,20) centímetros como mínimo.

10.1.4. SECCION CALIBRADO

En la sección calibrado, cuando el número de mesas sea mayor de tres (3), contará con una superficie de seis (6) metros cuadrados más por cada mesa adicional.

10.1.5. SEPARACION DE DEPENDENCIAS

Las dependencias de los incisos 2, 3 y 4 del numeral 10.1.2. en caso de procesamiento de vísceras, estarán separadas de las restantes, por una pared de una altura mínima de tres (3) metros revocada con material impermeable hasta una altura mínima de dos metros con cincuenta (2,50) centímetros. El resto de la pared, debe ser también revocada y cubierta por pintura impermeable. Estas dependencias pueden tener formas de "Boxes".

10.1.6. DEPOSITO DE ENVASES

El depósito de envases limpios y sal, tendrá una amplitud en relación con la producción, no pudiendo tener nunca una superficie inferior a veinte (20) metros cuadrados.

10.1.7. SUPRESION DE DEPENDENCIAS

Cuando por razones tecnológicas, a juicio del Servicio de Inspección Veterinario Provincial lo justifiquen, pueden suprimirse dependencias.

10.1.8. MESAS

Las mesas serán de material granítico, mármol natural o reconstituido, acero inoxidable o cualquier otro material impermeable e inalterable por los ácidos grasos. Estarán apoyados sobre pilares de mampostería o cemento o bien sobre pies metálicos cilíndricos protegidos contra el óxido. Cuando el pie sea de mampostería, sus ángulos con el suelo deben ser redondeados.

10.1.9. PILETAS

Las piletas serán de material impermeable, resistentes a los ácidos grasos, lisas, de cantos redondeados, con servicio de agua caliente y fría y desagües conectados a la red de efluentes.

10.1.10. ABERTURAS

Las aberturas que comuniquen al exterior, estarán provistas de bastidores de tela metálica de malla fina, que impida la entrada de insectos. Las puertas se abrirán únicamente hacia el exterior y estarán dotadas de dispositivos para su cierre automático. Los bastidores que sostienen la tela metálica de las ventanas y de otras aberturas, deben ser fijos.

10.1.11. TELA ANTIINSECTOS

Queda permitido el reemplazo de las telas anti - insectos por el sistema denominado de cortina de aire.

10.1.12. AGUA POTABLE

Para el lavado de tripas y demás órganos que se manipulan, así como también para la utilización de envases y utensilios, estos establecimientos contarán con instalaciones de agua potable fría y caliente; ésta última debe tener una presión de una y media (1,5) atmósferas.

10.1.13. DISPONIBILIDAD DE AGUA

La disponibilidad de agua potable, será de treinta (30) litros por metro de tripa a elaborar. Esta cifra puede ser reajustada por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial cuando lo crea necesario.

10.1.14. Ganchos, GANCHERAS

Los ganchos y gancheras serán de metal inoxidable pudiendo estar cubiertos por goma o material sintético.

10.1.15. INSUFLACION

La insuflación de tripas se hará exclusivamente por medios mecánicos.

10.1.16. SECADO AL AIRE LIBRE

Queda prohibido el secado de tripas, vejigas y esófagos al aire libre.

10.1.17. DEPOSITO DE DETRITOS

El depósito para detritos y comisos estará ubicado en local independiente de toda otra dependencia y construido con material que facilite su higienización. Debe permanecer cerrado cuando no se proceda a operaciones de carga y descarga.

10.1.18. TRIPAS TRATADAS POR FERMENTACION

Cuando las tripas se traten por fermentación o medios químicos alcalinos, esta elaboración deberá hacerse en local independiente.

10.1.19. DEPOSITO DE TRIPAS ELABORADAS

Los depósitos de tripas elaboradas con o sin fraccionamiento, deben responder a las exigencias de los depósitos para grasas, adaptados a las características del producto.

10.1.20. BARRICAS

Las barricas, cuando no sean de primer uso, serán perfectamente higienizadas, debiendo contar previamente con la autorización de la Inspección Veterinaria para su empleo.

10.1.21. CAJONES

Cuando se utilicen cajones, éstos serán recubiertos interiormente por papel apergaminado o similar.

10.1.22. ENVASES DE HOJALATA

Los envases de hojalata serán de primer uso y responderán a los requerimientos que para los mismos se exigen en el Capítulo V, apartado 5.1.9. de este reglamento.

10.1.23. PROHIBICION DE ENVASES DE OTROS TIPOS

Queda prohibido el uso de envases galvanizados, zincados, enlozados o esmaltados.

10.1.24. TRIPAS SINTETICAS

Cuando se trate de establecimientos que con material sintético u otro autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial elaboren tripas, las mismas deberán manufacturarse en locales independientes, quedando eximidos de toda exigencia higiénico - sanitarias que por razones tecnológicas, a juicio de la citada repartición puedan omitirse.

10.1.25. AUTORIZACION PARA FABRICAR TRIPAS SINTETICAS

La fabricación de las tripas mencionadas en el apartado anterior, será autorizada y aprobada previamente por el organismo sanitario Nacional competente en la materia.

10.1.26. TRIPA ORILLA

Se entiende por tripa orilla o tripa estrecha, de bovino, ovino o porcino, al intestino delgado de dichos animales, exceptuando el duodeno.

10.1.27. TRIPON

Se entiende por tripón de bovino, ovino o porcinos al ciego de dicho animales.

10.1.28. TRIPA ANCHA O CRESPA BOVINA O PORCINA

Se entiende por tripa crespa o tripa ancha bovina o porcina a la porción de intestino grueso del bovino o cerdo, comprendida entre el ciego y el recto.

10.1.29. TRIPA GORDA O CULATA

Se entiende por culata o tripa gorda del bovino o porcino, el recto y esfínter anal de dichos animales.

10.1.30. ESOFAGOSTOMOSIS

Las tripas se clasificarán: a) de primera y b) de segunda calidad.

- a) Cuando no presenten nódulos de esofagostomas, se denominarán de primera calidad o tipo de exportación.
- b) Si se presentan nódulos de esofagostomas extirpados, se denominarán de segunda calidad o tipo doméstico, pudiendo ser exportadas únicamente a los países que las acepten.

MENUDENCIAS

10.2. EXIGENCIAS DE LOCAL INDEPENDIENTE

Los establecimientos faenadores, deben poseer un local independiente de los otros, para el manipuleo y elaboración de las menudencias.

10.2.1. PISOS Y PAREDES

El local para manipuleo de menudencias deben reunir las condiciones higiénico - sanitarias siguientes:

- a) Piso impermeable con dos (2) por ciento de declive.
- b) Paredes con friso de azulejos u otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial, hasta una altura mínima de dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m) y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro.
- c) Techo revocado y pintado de blanco o colores claros.
- d) Los ángulos entre pisos y paredes, entre paredes entre sí y de paredes con el techo deben ser redondeados.
- e) Aberturas cerradas con tejidos anti - insectos.
- f) Debe evitarse la acumulación y condensación de vapores.

10.2.2. MESAS Y PILETAS

Las mesas y piletas deben ser de mampostería cubierta por cemento portland u otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

10.2.3. SALA DE MENUDENCIAS

La sala de menudencias contará con suficiente agua fría y caliente.

10.2.4. LUZ

La luz puede ser natural o artificial, con un mínimo de doscientas (200) unidades lux y no debe alterar los colores naturales.

10.2.5. RAPIDEZ EN LAS OPERACIONES

Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.

10.2.6. TRANSPORTE

El transporte de las menudencias se hará por tubos o zorras reservadas a ese fin y que reúnan las condiciones que determina el capítulo específico.

MONDONGUERIA

10.3. DEFINICION

Se entiende por mondongo el estómago de los rumiantes con sus cuatro (4) compartimientos.

10.3.1. CONDICIONES DEL LOCAL

El mondongo puede trabajarse en el mismo local que las tripas. En caso de manipuleo en local independiente, éste debe reunir las condiciones de las triperías debiendo poseer además cámaras frigoríficas.

10.3.2. ESCALDADO O EMPLEO DE HIDROXIDO DE SODIO

Los estómagos de bovinos destinados a la alimentación humana serán manipulados en forma inmediata a la faena y deben ser prolijamente lavados, permitiéndose el escaldado y/o empleo de una solución de hidróxido de sodio con dos (2) por ciento como máximo u otras sustancias autorizadas por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

10.3.3. BLANQUEO

Queda permitido el blanqueo del mondongo mediante el empleo de fosfato trisódico, metasilicato de sodio o una combinación de estos productos. Admítese también el empleo de cal o de su combinación con carbonato de sodio, agua oxigenada, además de otras sustancias autorizadas por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

10.3.4. LAVADO

Los mondongos tratados de acuerdo a los apartados anteriores deberán ser lavados con agua fría hasta la eliminación total de las sustancias empleadas.

10.3.5. RAPIDEZ EN LAS OPERACIONES

Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.

CAPITULO XI

DESPOSTADERO

11.1. DEFINICION

Con el nombre de despostadero se entiende el establecimiento o sección de establecimiento donde se practica el despiece de los diferentes trozos en que se divide una res, con destino al consumo humano.

REQUISITOS HIGIENICO-SANITARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS

11.2. AISLAMIENTO

La sala destinada a despostadero debe estar aislada de toda otra actividad.

11.2.1. REQUISITOS

Los despostaderos deben reunir todas las condiciones exigidas para las fabricas de chacinados, relacionados con la índole de su producción, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico - sanitarias que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

11.2.2. RIELES

Los rieles de los despostaderos tendrán una separación del techo no menor de treinta (30) centímetros del suelo. La separación de los rieles entre sí, no será menor de ochenta (80) centímetros y estará a no menos de sesenta (60) centímetros de la pared. Cuando se trate de porcinos u ovinos, la distancia entre rieles será no menor de cincuenta (50) centímetros.

11.2.3. TEMPERATURA

Durante la labor, los despostaderos deberán mantener una temperatura no superior a diez (10) grados centígrados. La temperatura de la carne refrigerada no debe superar los siete (7) grados centígrados.

11.2.4 HUESOS

En los despostaderos no se admite la acumulación de huesos los que deben ser retirados durante la tarea, cuando su acumulación entorpezca el trabajo o haga peligrar la higiene.

11.2.5. DESPOSTADEROS

No se permite en los despostaderos arrojar o depositar desperdicios o huesos en el suelo.

11.2.6. RECIPIENTES

Los recipientes para transporte y/o depósito de huesos, desperdicios o recortes deberán responder a las características especificadas para las fábricas de chacinados.

11.2.7. REFRIGERACION DE MATERIA

La materia a depositar, cuando no provenga de otra sección del mismo establecimiento, debe llegar refrigerada, con una temperatura máxima de cinco (5) grados centígrados.

11.2.8. CAMARAS FRIGORIFICAS

Las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de reses para su posterior despiece, deberán ser independientes de las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de la carne desosada.

11.2.9. TRANSPORTE DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO

Las carnes serán conducidas desde el exterior hasta el lugar de su manipuleo, en el interior del establecimiento, por medio de rieles, recipientes para transportes u otro medio que, a juicio de la Inspección Veterinaria, sea apropiado. La carne elaborada no podrá tomar contacto con el ambiente exterior.

11.2.10. CAPACIDAD DE LAS CAMARAS FRIGORIFICAS

La capacidad de las cámaras debe ser como mínimo, igual a la capacidad máxima de producción.

11.2.11. VENTILACION

La ventilación, cuando no se realice por medios mecánicos se efectuará por aberturas que tengan una superficie mínima de un (1) metro cuadrado cada sesenta (60) metros cúbicos de ambiente de ventilar. Si la ventilación se realiza por medios mecánicos, éstos tendrán capacidad suficiente para remover el aire cinco (5) veces por hora.

11.2.12. DESCONGELADO

El descongelado de las reses o trozos de carne, no podrá hacerse por medio de corriente de aire caliente.

CAPITULO XII

FABRICAS DE CHACINADOS

12.1. PRODUCTOS COMPRENDIDOS COMO CHACINADOS. NOMINA

Considérase chacinados a los productos cuya definición, clasificación y aprobación surgen de la reglamentación del Organismo Sanitario Nacional de competencia en la materia.

12.1.1. NUEVOS PRODUCTOS

La Dirección Provincial de Ganadería autorizará la inclusión en una clasificación de chacinados determinada, productos que no se aparten íntegramente de las exigencias establecidas en este capítulo y previamente se encuentren aprobados por el Organismo Sanitario Nacional de competencia en la materia.

ESTABLECIMIENTOS CATEGORIA "A"

REQUISITOS DE CONSTRUCCIÓN Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS

12.2. AISLAMIENTO

Las fábricas de chacinados deberán hallarse aisladas de toda otra industria que elabore productos no comestibles.

12.2.1. ACCESO DE CARGA Y DESCARGA

El establecimiento poseerá recintos adecuados para la carga y descarga, los que serán cubiertos de modo tal que posibiliten que los medios de transporte queden protegidos durante estas operaciones, por un alero no menor de cinco (5) metros a partir del borde de la banquina hacia afuera y tendrán un exceso hacia ambos lados de por lo menos dos (2) metros. La descarga de reses, medias reses o cuartos se efectuarán por rieles aéreos u otro medio mecánico. La carne en trozos se transportará en zorras. En ningún caso se permitirá el transporte a hombro.

12.2.2. CONDICIONES DEL EDIFICIO

El edificio debe ser íntegramente de mampostería y llenar entre otros los siguientes requisitos:

- a) Los pisos deben ser de material impermeable, antideslizante, resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.
- b) Los pisos tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca de drenaje del dos (2) por ciento como mínimo.
- c) La o las bocas de drenaje estarán tapadas con rejillas removibles y la conexión a la red general de descarga de efluentes se hará por cierre sifónico.

12.2.3. DISPONIBILIDAD DE AGUA

La disponibilidad total de agua potable para las necesidades del establecimiento será de veinte (20) litros por kilogramo de producto terminado. Esta cifra es básica y será adecuada por la Dirección Provincial de Ganadería de acuerdo a las condiciones de trabajo.

12.2.4. TRATAMIENTO DE LAS AGUAS

El tratamiento y evacuación de las aguas residuales se ajustarán a las reglamentaciones vigentes.

12.2.5. PAREDES Y TECHOS; ANGULOS

Los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso, y de las paredes entre sí, deberán ser redondeados.

12.2.6. CUBIERTA O CIELORRASO

La cubierta o cielorraso podrá ser de hormigón armado, de chapas metálicas, plásticas o de otro tipo que previamente haya sido aprobado por autoridad sanitaria competente. La altura no podrá ser inferior a tres (3) metros.

12.2.7. DEPENDENCIAS

Los establecimientos Categoría "A", deberán contar con las siguientes dependencias:

- 1) Oficina destinada a la inspección veterinaria.
- 2) Sala destinada a despostadero.
- 3) Sala de elaboración.
- 4) Cámara frigorífica.

- 5) Secadero.
- 6) Ahumadero.
- 7) Estufas.
- 8) Sala de cocción.
- 9) Depósito de tripas.
- 10) Depósito de aditivos.
- 11) Local para lavado de utensilios.
- 12) Local de rotulación, embalaje y expedición.
- 13) Depósito para detritos de limpieza, desperdicios y comisos.
- 14) Servicios sanitarios.
- 15) Vestuarios.

Las salas destinadas a despostadero y elaboración pueden ser comunes, cuando la Dirección Provincial de Ganadería lo autorice.

12.2.8. AISLAMIENTO DE DEPENDENCIAS

Todas las dependencias deben estar aisladas entre sí, con puertas de cierre automático con sus aberturas protegidas con tela inoxidable anti- insectos o cortinas de aire y de aireación amplia.

12.2.9. DEPENDENCIAS, EXIMICION

Cuando por la índole de la producción, no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, la misma podrá ser eximida, cuando lo autorice la Dirección Provincial de Ganadería.

12.2.10. INSTALACIONES: CAPACIDAD

Las instalaciones estarán acordes en superficie y capacidad con la producción, la que será estimada en kilogramos o unidades diarias.

12.2.11. DESPOSTADERO

El local destinado a despostadero debe reunir las condiciones establecidas en el capítulo específico de la siguiente reglamentación sin perjuicio de otras que se exijan.

12.2.12. SALA DE ELABORACION - FRISO

En la sala de elaboración las paredes deben estar recubiertas hasta dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m.) de altura como mínimo de material impermeable, azulejo, placas de cerámicas vitrificadas, mármol o cualquier otro material autorizado por el organismo de aplicación competente, que sea resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.

12.2.13. PARTE DE LA PARED SIN FRISO

Si el revestimiento impermeable no llegara hasta el techo, la parte no revestida, debe estar recubierta por revoque liso y pintado con material impermeabilizante de colores claros, libre de sustancias tóxicas.

12.2.14. CAPACIDAD

La sala de elaboración debe disponer de una superficie mínima de cuarenta (40) metros cuadrados.

12.2.15. SUPERFICIE POR OBRERO

La superficie libre, dentro de la sala de elaboración, tendrá un mínimo de dos (2) metros cuadrados por operario.

12.2.16. PICOS DE AGUA

La sala de elaboración contará con picos de agua fría y caliente para limpieza en cantidad suficiente, los que estarán ubicados a no menos de 0,30 m. del suelo y no más de 0,50 m.

12.2.17. LIMPIEZA

Es indispensable la limpieza y desinfección de locales, instalaciones, utensilios, ropas, etc. con elementos y procedimientos adecuados, al concluir cada jornada o turno de trabajo. El sistema general de limpieza de planta incluye:

- 1) Prelimpiado con agua tibia (40 °C - 50 °C).
- 2) Aplicación de compuestos efectivos de limpieza según la suciedad y a temperatura adecuada.
- 3) Enjuague con agua caliente.

4) Saneamiento: agua clorada o clorógenas o compuestos de amonio cuaternario.

12.2.18. GRIFOS DE AGUA POTABLE

La sala de elaboración contará con grifos de agua potable para beber los operarios, como mínimo a razón de uno (1) cada cincuenta (50) personas.

12.2.19. PILETAS LAVAMANOS

En todos los ambientes donde se trabajen las carnes en cualquiera de las etapas del proceso y exceptuadas las cámaras frigoríficas, se dispondrá de piletas lavamanos.

La capacidad de la pileta debe ser de por lo menos: 0,40 m. por 0,40 m. por 0,20 m. por cada treinta (30) personas que operen en ese ambiente. Las piletas estarán servidas con agua fría y caliente, con o sin mezclador. Las canillas serán de por lo menos «" y estarán colocadas con su boca de descarga a no menos de 0,30 m. de altura sobre el borde superior de la pileta, el accionamiento de la canilla será a pedal, o con barra para abrir o cerrar con el antebrazo. Durante las horas de trabajo deberá haber jabón líquido disponible, en cada pileta. Deberá usarse para el secado elementos que se destruyan con el uso inmediato o equipo de aire caliente u otro elemento que no pueda en ninguna forma acumular suciedad o transmitirla de un operario a otro.

12.2.20. AHUMADEROS Y ESTUFAS

Los ahumaderos y estufas serán de mampostería revocada y de fácil higienización.

12.2.21. DEPOSITO DE TRIPAS

Los depósitos de tripas poseerán piletas de cemento u otros materiales impermeables para conservación de las tripas saladas.

12.2.22. SALA DE ADITIVOS

La sala de aditivos estará instalada en local independiente de toda otra dependencia de la fábrica. Deberá poseer espacio físico suficiente y equipamiento para permitir en ella la preparación de las distintas mezclas de aditivos.

12.2.23. SALA DE ADITIVOS - INSTALACIONES

La sala de aditivos deberá disponer de estanterías metálicas con recipientes inoxidables y de fácil higienización para clasificación y depósito de aditivos.

12.2.24. UTENSILIOS

Los utensilios empleados en el manipuleo de los aditivos, no pueden tener otro uso que el específico a que están destinados. El material de construcción de los utensilios debe ser metal inoxidable o plástico.

12.2.25. LOCAL PARA LAVADO DE UTENSILIOS

El local destinado a lavado de utensilios y elementos laborales deberá contar con piletas acordes con las necesidades para lo que se destinan y abundante provisión de agua.

12.2.26. DESNATURALIZACION DE DESPERDICIOS

Todo material que se introduzca al local de desperdicios debe ser desnaturalizado de acuerdo a lo que disponga la inspección veterinaria.

12.2.27. LOCAL DE ROTULACION, EMBALAJE Y EXPEDICION

El local destinado al rotulado, embalaje y expedición deberá llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias.

12.2.28. SERVICIOS SANITARIOS Y VESTUARIOS

Los servicios sanitarios y el vestuario deben responder a las normas establecidas en el capítulo específico de este reglamento.

12.2.29. VESTIMENTA

La vestimenta y demás condiciones higiénico - sanitarias a que debe ajustarse el personal, son las establecidas en el capítulo específico de este reglamento.

12.2.30. EFLUENTES

El régimen de efluentes se ajustará a las reglamentaciones vigentes.

12.2.31. ILUMINACION

La iluminación de la sala de elaboración, será natural y/o artificial, permitiendo operabilidad en todo el ámbito del local, exigiéndose un mínimo de doscientas (200) unidades Lux. En ningún caso la luz debe alterar el color de la materia prima.

12.2.32. VENTILACION

La ventilación cuando no se realice por medios mecánicos se efectuará por aberturas que tengan una superficie mínima de un (1) metro cuadrado cada sesenta (60) metros cúbicos de ambiente a ventilar.

Si la ventilación se realiza por medios mecánicos, estos tendrán capacidad suficiente para remover el aire cinco (5) veces por hora.

12.2.33. TEMPERATURA

Durante la elaboración la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de quince (15) grados centígrados.

12.2.34. DEPOSITO DE HUESOS Y DESPERDICIOS

Los recipientes para el depósito de huesos o desperdicios, deberán poseer tapas, ser de cantos interiores redondeados y contruidos de metal inoxidable o material plástico de alta densidad. Los recipientes para transporte de huesos o desperdicios deberán reunir las mismas condiciones que los anteriores pudiendo no poseer tapa.

12.2.35. CAMARA FRIGORIFICA

Las cámaras frigoríficas se ajustarán a los requerimientos establecidos en el capítulo específico (Cap. IV) de la presente reglamentación. La capacidad de frío instalada será acorde a la índole de volumen de producción.

12.2.36. SALA DE COCCION

En la sala de cocción, la ventilación ya sea natural o por medios mecánicos, deberá asegurar un ambiente libre de vapores olores y evitar su condensación en paredes y techos.

12.2.37. SECADERO

Las paredes de los secaderos serán, revocadas de superficies lisas y pintadas en colores claros. Los pisos serán impermeables y los techos cuando el material de construcción lo permita, revocados.

ESTABLECIMIENTOS CATEGORÍA "B"

12.2.38. CONDICIONES A CUMPLIR

Deberá dar cumplimiento a los siguientes apartados: .2; .2.1; .2.2; .2.4; .2.5; .2.6; .2.8; .2.9; .2.12; .2.13; .2.15; .2.16; .2.17; .2.18; .2.19; .2.20; .2.22; .2.23; .2.24; .2.25; .2.27; .2.28; 2.29; 2.30; .2.31; .2.33; .2.35; .2.36; .2.37; .3 y subsiguientes; .4 y subsiguientes; .5 y subsiguientes.

12.2.39. AGUA

El establecimiento deberá poseer una adecuada disponibilidad de agua potable y distribución de la misma, como así también, de agua caliente en los distintos sectores productivos.

12.2.40. DEPENDENCIAS

Los establecimientos categoría "B" deberán contar con las siguientes dependencias:

- Sala destinada a despostadero.
- Sala de elaboración.
- Cámaras frigoríficas.
- Secaderos.
- Ahumaderos.
- Estufas.
- Sala de cocción.
- Depósito de aditivos.
- Local para rotulación embalaje y expedición.
- Servicios sanitarios y vestuarios.
- Sala para la inspección veterinaria.

La sala destinada a despostadero y elaboración pueden ser comunes cuando el Servicio de Inspección Veterinario Provincial lo autorice.

12.2.41. CAPACIDAD

La sala de elaboración debe disponer de una superficie mínima de veinte (20) m², modificable por el Organismo de aplicación de acuerdo a las condiciones de trabajo y volumen de producción.

12.2.42. CAMARAS FRIGORIFICAS

Deberá poseer como mínimo dos (2) cámaras frigoríficas destinadas para materias primas y productos terminados respectivamente.

12.2.43. HUESOS Y DESPERDICIOS

Deberá contar con recipientes para el depósito de huesos y desperdicios construidos en metal inoxidable o plástico, con tapas, cantos interiores redondeados y perfectamente identificados para tal fin.

12.2.44. TRIPAS

Deberá contar con recipientes de metal inoxidable o plásticos con tapas para conservación de las tripas saladas, los que deberán mantenerse en cámaras frigoríficas, antecámaras o dependencias apropiadas a tal fin.

ESTABLECIMIENTO CATEGORÍA "C"

12.2.45. REQUISITOS A CUMPLIR

Deberá dar cumplimiento a los siguientes apartados: .2.2; .2.4; .2.5; .2.6; .2.8; .2.12; .2.13; .2.16; .2.17; .2.22; .2.23; .2.24; .2.28; .2.29; .2.30; .2.33; .2.39; .2.41; .2.43; .2.44.

12.2.46. DEPENDENCIAS

Los establecimientos categoría "C" deberán contar con las siguientes dependencias:

- Sala de elaboración y depostada.
- Cámara frigorífica.
- Sala de aditivos.
- Baños y vestuarios.

12.2.47. PILETAS LAVAMANOS

En sala de elaboración se dispondrá de piletas lavamanos, servidas con agua fría y caliente. Durante las horas de trabajo deberá tener jabón disponible de tipo sanitario y elementos para el secado de un solo uso o sistema de aire caliente forzado.

12.2.48. MESADAS

La mesada de trabajo será de acero inoxidable, u otro material aprobado de tres (3) metros de largo por setenta (70) centímetros de ancho como mínimo, con pileta inoxidable de ángulos redondeados adosada o no a la mesada.

12.2.49. CAMARA FRIGORIFICA

El establecimiento deberá contar para el depósito de la materia prima como mínimo con una cámara frigorífica, la que se ajustará a lo requerido en el capítulo específico.

12.2.50. CAPACIDAD

La cámara frigorífica podrá estar compartimentada o debidamente acondicionada para poder depositar en ella los productos ya elaborados. En caso contrario se exigirá una heladera comercial con capacidad para albergar la producción estimada de dos días.

ELEMENTOS LABORALES

12.3. IMPLEMENTOS LABORALES

Se consideran elementos laborales, los rieles aéreos, gancheras, zorras, bandejas, moldes, mesas, máquinas (excluidas las de servicios mecánicos) y todo otro elemento que se utilice en la elaboración integral de la materia prima.

12.3.1. RIELES

Toda estructura metálica de suspensión de los rieles hasta llegar a la unión con el riel mismo, deberá ser estañada o pintada con pinturas sintéticas que no desprendan olor ni se alteren por las características del ambiente, las que se mantendrán en todas las partes, pintadas sin que aparezca oxidación. Los rieles serán estañados o en caso contrario estarán totalmente libres de pintura. Deberán mantenerse limpios y cuando estén engrasados, la grasa deberá estar firmemente adherida, formando una película delgada que no pueda desprenderse ni caer sobre la materia prima.

12.3.2. GANCHOS

Todos los ganchos para cualquier uso que estén en contacto con las carnes, deberán como mínimo ser estañados y mantenerse estañados por reposición del recubrimiento cada vez que sea necesario.

Las roldanas, ejes del mismo, soportes del gancho, cáncamo si la hubiera, deberán ser estañados o en caso contrario estarán totalmente libres de pintura y sin oxidación. Para lubricar las roldanas no se podrán usar aceites o productos que contengan sustancias tóxicas y después de haber sido lubricadas, deberán escurrirse totalmente en forma que no puedan caer gotas de aceite sobre las carnes suspendidas o los productos en proceso de elaboración.

12.3.3. BANDEJAS, BALDES, ZORRAS, ETC.

Deberán ser de acero inoxidable o de material plástico de tipo absolutamente inodoro e inalterable por las sustancias en contacto.

12.3.4. ESTANTERIAS

Las estanterías destinadas a soportar bandejas con carne, aditivos, etc., serán metálicas, de material inoxidable. En ningún caso podrán ser estanterías de madera u otro material poroso o absorbente. Las estanterías serán removibles, lavables y desinfectables.

12.3.5. MAQUINAS O EQUIPOS MECANICOS

Las máquinas o equipos mecánicos de cualquier índole destinadas a las tareas de cortar, picar o mezclar, los subproductos y las carnes en general, tendrán todas las piezas que entren en contacto con los mismos, ejecutadas en acero inoxidable o en caso contrario, serán estañadas. La pieza cuya forma lo permita podrá ser ejecutada de material plástico y tener recubrimiento de resinas sintéticas siempre que sean materiales resistentes a la abrasión, al agua caliente, no quebradizos y no tóxicos y no contengan elementos nocivos para el organismo humano que puedan transferirse a las carnes que entren en contacto con él. Todas las piezas de máquinas que entren en contacto con los productos comestibles deben ser desmontables para su limpieza, lo que deberá ser hecho después de cada jornada de trabajo.

12.3.6. EQUIPOS DE ELABORACION

Todos los elementos mecánicos o herramientas que se destinen a las tareas de elaboración de carnes deberán ser lavables y desinfectables. No se permitirá la realización de tareas con equipos que no estén perfectamente en esas condiciones higiénicas. Las mesas destinadas a la elaboración serán metálicas removibles del piso y tendrán la parte superior de superficie lisa y continua, con esquinas redondeadas, evitando los ángulos rectos, totalmente revestidas de acero inoxidable; este material deberá recubrir también los cuatro cantos de la cubierta de la mesa. La unión entre las chapas de acero inoxidable tanto en el centro como en los cantos deberán ser obtenidas por soldaduras del mismo material. Los cantos estarán cubiertos de un modo tal que los líquidos que escurran en la mesa no puedan filtrarse entre la chapa y la tabla superior de la mesa, ya sea ésta de material inoxidable o no.

Se permitirá el uso de elementos laborales de madera cuando a juicio de la inspección veterinaria así lo autorice. De autorizarse tablas colocadas en los bordes de las mesas, las mismas serán de superficie lisa, sin hoyos ni juntas abiertas; de madera dura, con un mínimo de higroscopicidad, sin astillas, que no desprendan olores, ni destiñan y el tamaño de cada tabla, no será nunca mayor de 0,30 cm. de ancho y de largo que permita su fácil remoción y traslado a los puntos de limpieza; las tablas deberán ser removibles de las mesas, limpiadas y lavadas prolijamente a cada cambio de turno. Serán eliminadas del trabajo las tablas que como consecuencia de su uso, presenten grietas o agujeros que impidan su total limpieza.

12.3.7. DEPOSITO ELEMENTOS LABORALES

Cuando las necesidades del establecimiento lo requieran, deberá contar con un depósito para almacenamiento de los elementos laborales una vez higienizados.

12.3.8. ELEMENTOS DE LIMPIEZA

Los mismos contarán con un local adecuado para su depósito. Los elementos tales como cepillos, escobas, etc., serán de material sintético y de fácil higienización.

12.3.9. PLOMO Y ARSENICO

Los metales y otros materiales en contacto con los alimentos y sus primeras materias, no deberán contener más de uno (1) por ciento de plomo, antimonio, cinc u otras impurezas, ni más de un centésimo (0,01) por ciento de arsénico u otras sustancias nocivas.

12.3.10. PILETAS

Las piletas deberán ser construidas de material impermeable y de superficie lisa y sus desagües estar conectados a la red cloacal.

REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y OTROS ELEMENTOS QUE INTERVIENEN EN LA ELABORACION

12.4. USO DE LAS MEZCLAS

Las mezclas o pastas de carnes que no hubieran sido utilizadas en el día de su preparación podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que fueran conservadas en cámaras frigoríficas a una temperatura de cuatro (4) a cinco (5) grados centígrados en el interior de la masa.

12.4.1. USO DE MEZCLAS EN CASO DE RUPTURA

Las mezclas o pastas de carnes procedentes de rupturas en las envolturas de chacinados en elaboración, podrán ser utilizadas para preparar otros productos que se elaboren ese mismo día. En caso de no utilizarse ese mismo día, podrá serlo el día siguiente, siempre que se sometan a la cocción y se almacenen en cámaras frigoríficas.

12.4.2. TRIPAS: TIERNIZACION

Las tripas naturales utilizadas como continentes, podrán ser tratadas por inmersión en jugo de ananá fresco o extracto de papaína, de bromelina, ficina o jugo pancreático, para permitir que las enzimas actúen sobre las tripas, logrando su tiernización debiéndose en todos los casos, después de este tratamiento, ser sometidas a un prolijo lavado para eliminar todo resto de la sustancia empleada.

12.4.3. TRIPAS: INFESTACION

Está prohibido el uso de envolturas de intestinos o esófagos de los animales, cuando estén infestadas con nódulos parasitarios, excepto en los casos en que la infestación no exceda de cinco (5) nódulos por metro y los mismos hayan sido extirpados.

12.4.4. PARAFINA, CERA, BARNIZ

En los embutidos estacionados está permitido el baño de parafina purificada desodorizada, de ceras, el barnizado u otro producto aprobado por autoridad sanitaria competente.

12.4.5. PAPELES DE PLOMO

Los papeles de plomo, o de estaño demasiado plomífero y los coloreados con anilinas consideradas nocivas que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse siempre que se coloque una hoja intermedia de material impermeable.

12.4.6. CELOFANES

En las envolturas de embutidos puede reemplazarse el papel de estaño o de aluminio por celogonias incoloras, emerosina, cefalina, películas o celulosa pura, celofanes y afines, materiales plásticos (resinas y sus compuestos) y otros materiales autorizados por la autoridad sanitaria competente.

12.4.7. ACEITES

Los embutidos preparados en aceite deben ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a setenta y dos (72) grados centígrados por un lapso mínimo de treinta (30) minutos.

PROHIBICIONES. INEPTITUD. DECLARACION DE COMPONENTES

12.5. INDICACION DE COLORANTES

Cuando se usen colorantes en las preparaciones de chacinados, deberá consignarse en el rótulo "coloreado artificialmente" con la indicación del colorante utilizado.

12.5.1. PROHIBICIONES

No podrán elaborarse chacinados:

- a) Empleando materia prima de calidad inferior y/o proporción distinta a la declarada en la monografía con que se aprobó el producto.
- b) Con aditivos no aprobados por el Organismo Nacional competente.
- c) Con la adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada en este capítulo.
- d) Adicionando tejidos u órganos de calidad inferior, o aponeurosis, intestinos, bazo, glándulas de secreción interna, excepto el hígado.

12.5.2. CARNE DE QUIJADA

Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá ser desalojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración.

12.5.3. INEPTIDUD DE CHACINADOS

Se considerarán chacinados ineptos para el consumo:

- a) Cuando la superficie fuera húmeda, pegajosa o resumiere líquidos.
- b) Cuando a la palpación se verifiquen zonas flácidas o de consistencia anormal.
- c) Cuando hubiere indicios de fermentación pútrida.
- d) Cuando la mezcla o masa presente colores anormales.
- e) Cuando se compruebe rancidez de las grasas.
- f) Cuando la envoltura de los embutidos se hallara perforada por parásitos.
- g) Cuando se verificara la existencia de gérmenes patógenos.

12.5.4. COMPOSICION. OBLIGACION DE DECLARAR

En los rótulos, marbetes, marchamos o en los mismos continentes de los chacinados, a elección del establecimiento, se deberán consignar los porcentajes de carnes, grasas, órganos y otros tejidos de cada especie animal que entre en su composición. Asimismo debe ser declarado el porcentaje total de aditivos. En los embutidos frescos, deberán constar la fecha de elaboración (día - mes - año).

Todas las exigencias son sin perjuicio de aquellas requeridas por otros Organismos competentes en la materia.

12.5.5. PROHIBICION DE TIPIFICAR

Queda prohibido calificar a los chacinados con denominaciones tales como extra, especial, o alguna similar.

12.5.6. MODIFICACION DE LOS COMPONENTES

No podrá modificarse la composición de los chacinados, sin previa autorización de la Autoridad Sanitaria competente.

12.5.7. MATERIAS GRASAS

En los chacinados la cantidad de materias grasas que entran en su composición no podrá sobrepasar el cincuenta (50) por ciento de la masa del producto terminado.

12.5.8. ELABORACION DE GRASAS

Las fábricas de chacinados no podrán elaborar grasas si no se hallan habilitadas también, para tal fin.

12.5.9. AGUA EN LOS CHACINADOS

La cantidad máxima de agua que se admite en los chacinados frescos calculado sobre el producto desgrasado, será del setenta y cinco (75) por ciento. En los mismos productos que hayan sufrido el ahumado o ligeramente cocidos, la cantidad máxima de agua permitida será del sesenta y cinco (65) por ciento.

12.5.10. AGUA O HIELO

Podrá agregarse a los chacinados sometidos a cocimiento, agua o hielo en aquellos casos que razones técnicas lo justifiquen, no debiendo exceder del cinco (5) por ciento del peso total de la masa.

12.5.11. AGUA O HIELO EN CHACINADOS COCIDOS

En el caso de chacinados cocidos (salchichas tipo viena, Frankfurt) el porcentaje de agua o hielo adicionado no podrá exceder el 25% del peso total de la masa. El producto terminado no podrá contener más del 78% de agua.

12.5.12. AMILACEOS

En los chacinados frescos se permite la adición de sustancias amiláceas alimenticias hasta un cinco (5) por ciento del peso total del producto terminado, reduciéndose esa cifra a tres (3) por ciento en chacinados secos. En chacinados cocidos se admite hasta el diez (10) por ciento.

12.5.13. ACIDO SULFUROSO

Los chacinados no podrán contener derivados del ácido sulfuroso.

12.5.14. ASERRIN. PROHIBICION

Queda prohibido en los establecimientos la tenencia y/o uso de aserrín de madera, salvo el destinado a ser quemado en ahumaderos. Igualmente queda prohibida la tenencia y/o uso de cáscara de arroz o productos similares.

12.6. AMBITO DE COMERCIALIZACION

De acuerdo a la categorización otorgada a los establecimientos se determina su ámbito de comercialización.

12.6.1. ESTABLECIMIENTOS CATEGORIA "A"

Podrán comercializar sus productos en todo el ámbito de la Provincia de Buenos Aires.

12.6.2. ESTABLECIMIENTOS CATEGORIA "B"

Podrán comercializar sus productos dentro del ámbito del partido en el cual se encuentran radicados.

12.6.3. ESTABLECIMIENTOS CATEGORIA "C"

Están autorizados solo a elaborar chacinados frescos y su comercialización será exclusivamente limitada a su venta al mostrador.

CAPITULO XIII

SALAZONES

13.1. REQUISITOS DE CONSTRUCCION E HIGIENICO-SANITARIOS

La planta de elaboración de salazones debe reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de chacinados sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico - sanitarias que se consigne en esta reglamentación.

13.1.1. CATEGORIZACION

Las fábricas de salazones se diferenciarán en dos categorías, a saber: tipo "A" y "B" con igual ámbito de comercialización que el fijado para las fábricas de chacinados, de igual categoría, indicadas en el capítulo específico.

13.1.2. ELABORACION

La elaboración de salazones puede desarrollarse en común en una fábrica de chacinados, siempre que se brinden las condiciones edilicias, de equipamiento, instalaciones y sanitarias y sea autorizada por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

13.1.3. PRODUCTOS COMPRENDIDOS EN LAS SALAZONES - NOMINA

Considérase salazones a los productos cuya definición, clasificación y aprobación surgen de la reglamentación del Organismo Nacional de competencia en la materia.

CAPITULO XIV

GRASERIAS

REQUISITOS DE CONSTRUCCION E HIGIENICO-SANITARIOS DE LAS GRASERIAS

14.2. ESTABLECIMIENTO

Los establecimientos o sección de establecimientos habilitados como graserías, deberán estar aislados de toda industria que elabore productos no comestibles o de los depósitos de esos productos.

14.2.1. REQUISITOS

Las graserías deben reunir todos los requisitos exigidos por este reglamento para las fábricas de chacinados y las de conserva, relacionados con la índole de su producción.

14.2.2. DEPENDENCIAS

Las graserías deben poseer las siguientes dependencias:

- 1) Oficina de Inspección Veterinaria.
- 2) Local de recibo.
- 3) Depósito y clasificación de materia prima.
- 4) Elaboración y envase.
- 5) Limpieza y depósito de envases vacíos.
- 6) Depósito y expedición del producto elaborado.
- 7) Depósito de residuos y comisos.

Cuando por la índole de la producción no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, la misma no será exigida cuando la Dirección Provincial de Ganadería así lo autorice.

14.2.3. CAMARAS FRIGORIFICAS

Además de las dependencias especificadas en el apartado anterior, las graserías deben poseer cámaras frigoríficas cuando no elaboren diariamente la materia prima que se recibe en el establecimiento. Dicha materia será mantenida a una temperatura no superior a cuatro (4) grados centígrados. La capacidad de las cámaras, estará en relación con la cantidad del producto a depositar.

14.2.4. PILETAS

La dependencia de recibo, depósito y clasificación de materia prima debe poseer piletas construidas con material impermeable, liso, fácilmente lavable e inatacable por los ácidos grasos y elementos de higienización.

14.2.5. DISPONIBILIDAD DE AGUA POTABLE

Las graserías dispondrán de agua potable en la proporción de treinta (30) litros por kilogramo de producto terminado. Esta relación es básica y será adecuada por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial en cada caso especial, de acuerdo a las condiciones de trabajo.

14.2.6. SALA DE ELABORACION

La sala de elaboración debe estar provista de ventilación natural o mecánica que impida la acumulación de vapores y su condensación en los techos y paredes.

14.2.7. DEPOSITOS. TEMPERATURA

La dependencia destinada a depósito y expedición, además de reunir las condiciones generales exigidas por este Reglamento, debe tener una temperatura que no sobrepase los veinticinco (25) grados centígrados.

14.2.8. PROHIBICION DE ELABORAR SEBOS

En las graserías queda prohibido la elaboración de sebos declarados por la Inspección Veterinaria no recuperables.

14.2.9. COPIA DE PLANOS

El establecimiento entregará a la Inspección Veterinaria destacado en planta, copia del plano del recorrido de los conductos, válvulas, conexiones y todo otro detalle que se solicite, referente a la planta de elaboración.

14.2.10. COLORES DE LOS CAÑOS

Los conductos por donde se desplace la grasa, se hallarán pintados con los colores que se especifican en el capítulo específico, de modo que se hallen diferenciados los que conducen grasa de los que conducen sebo.

14.2.11. MODIFICACION DE LOS CONDUCTOS

Para introducir cualquier modificación en los conductos a que se refiere el apartado anterior debe previamente obtenerse la autorización de la Inspección Veterinaria.

14.2.12. UTENSILIOS

Todos los útiles de trabajo que se utilicen en las graserías, deben reunir los requisitos y condiciones consignados en este Reglamento, prohibiéndose el uso de materiales construido con cobre o zinc.

14.2.13. HIGIENE DE PISOS Y PAREDES

Los pisos y paredes deberán mantenerse limpios. Diariamente al finalizar la tarea, se procederá a la limpieza a fondo de todas las dependencias y elementos utilizados en la elaboración de las grasas.

DEFINICION DE PRODUCTOS ELABORADOS EN GRASERIAS

14.3. LIPIDOS, DEFINICION

Se entiende por lípidos, un grupo de sustancias químicamente diferentes entre sí, que tienen la propiedad común de dar por hidrólisis ácidos grasos con excepción de los esteroides libres, que son insolubles en el agua y solubles en los disolventes orgánicos tales como: éter, cloroformo, benceno, éter de petróleo, alcohol, alcohol caliente.

14.3.1. GLICERIDOS, DEFINICION

Se entiende por glicéridos a los ésteres de los ácidos grasos con la glicerina.

14.3.2. GRASA. DEFINICION

Se entiende por grasa, el glicérido que permanece sólido a la temperatura de veinte (20) grados centígrados.

14.3.3. ACEITE, DEFINICION

Se entiende por aceite, el glicérido que permanece líquido a veinte (20) grados centígrados.

14.3.4. GRASA NATURAL O EN RAMA

Se entiende por grasa natural o en rama, el tejido adiposo obtenido de los animales, después de su sacrificio.

14.3.5. GRASAS ANIMALES COMESTIBLES

Se entiende por grasas animales comestibles, en adelante grasas, las que provengan de animales de consumo permitido aptas para el consumo humano. Se designarán de acuerdo con la especie de que provenga.

14.3.6. GRASAS FRACCIONADAS

Se entiende por grasas fraccionadas aquellas en que, por medios físicos o químicos se han separado sus componentes grasos, pudiendo la mezcla de los mismos en iguales proporciones reconstruir la grasa original.

14.3.7. GRASAS DEPURADAS

Se entiende por grasas depuradas las que han sido sometidas a un proceso a fin de eliminar el agua, impurezas y sustancias extrañas, pudiéndose obtener por filtración y/o centrifugación.

14.3.8. GRASAS REFINADAS

Se entiende por grasas refinadas a las grasas depuradas sometidas a procesos destinados a obtener un mejor producto utilizable para fines alimenticios. Estos procesos comprenden: neutralización, decoloración, destearinización y desodorización.

14.3.9. GRASAS RECUPERADAS

Se entiende por grasas recuperadas las obtenidas por refinación completa (neutralización, decoloración y desodorización) a partir de :

- a) Sebos originados en grasas elaboradas que han elevado su acidez hasta un máximo de tres (3) por ciento.
- b) Sebos originados en grasas que por su rancidez perdieron su aptitud para el consumo humano.
- c) Sebos originados en grasas en rama procedentes de los despostaderos, mataderos, saladeros o establecimientos similares sometidos a Inspección Veterinaria Nacional y que, recogidos en perfectas

condiciones higiénico - sanitarias presenten una acidez de hasta el tres (3) por ciento al comenzar el proceso de recuperación.

14.3.10. RECUPERACION

Quedan excluidos de la posibilidad de recuperación los sebos "B" a que se hace referencia en el Capítulo XVII.

14.3.11. PRIMER JUGO BOVINO Y OVINO

Se entiende por primer jugo bovino y ovino, respectivamente, el producto resultante de la fusión de grasa cruda en rama, que no ha sufrido separación alguna de su proporción natural de óleo estearina u óleo margarina. Puede efectuarse su fusión por el método generalizado de recipiente abierto con doble fondo y camisa a vapor a temperatura inferior a ochenta (80) grados centígrados, o bien mediante la aplicación de otras prácticas tecnológicas, basadas en el empleo de temperaturas y presiones diferentes que permitan la extracción de un primer jugo de calidad igual o mejor que la obtenida por los métodos en uso.

14.3.12. GRASA BOVINA U OVINA

Se entiende por grasa bovina u ovina, el producto obtenido por la fusión mediante el proceso de recipiente abierto o cualquier otro de los mencionados en el apartado anterior que debido a su sabor particular a "sebo" no debe clasificarse como primer jugo.

14.3.13. GRASA DE HUESO O GRASA CARACU

Se entiende por grasa de hueso, conocida comercialmente como grasa caracú al producto graso resultante de cocción del tejido óseo de los bovinos y sus adherencias, cuyo producto final tiene el sabor "sui generis" del hueso caracú.

14.3.14. ACEITES DE PATAS DE BOVINO, OVINO Y CAPRINO

Se entiende por aceite comestible de patas de bovino, ovino o caprino, respectivamente, el producto obtenido por la cocción de la porción inferior de las extremidades a partir del carpo y tarso de los animales de las especies indicadas. Debe presentar un punto máximo de solidificación de los ácidos grasos de veintiocho (28) grados centígrados y una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oléico.

14.3.15. OLEO MARGARINA, ACEITE COMESTIBLE (Oleo-oil)

Se entiende por óleo margarina, conocido comercialmente como "óleo-oil" bovino u ovino, respectivamente, el producto resultante de la separación en las grasas de la mayor parte de la óleo estearina contenida naturalmente en la grasa, cuyo título debe ser inferior a cuarenta y uno (41) grados centígrados y su acidez no mayor de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oléico.

14.3.16. OLEO ESTEARINA

Se entiende por óleo estearina el residuo resultante de la elaboración de la óleo margarina. El punto de solidificación mínimo de sus ácidos grasos será de cuarenta y siete (47) grados centígrados y su acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oléico.

14.3.17. GRASA DE CERDO O MANTECA DE CERDO

Se entiende por grasa de cerdo (aceptándose únicamente para exportación la denominación sinónima de manteca de cerdo) el producto obtenido de la elaboración de grasa de cerdo en rama, sometido o no posteriormente a una elaboración adicional de homogeneización. Su título no excederá de cuarenta y un (41) grados centígrados. Debe presentar un índice de refracción a cuarenta y cinco (45) grados centígrados de uno con cuatro mil quinientos cincuenta y nueve diez milésimos (1,4559); a uno con cuatro mil seiscientos nueve diez milésimos (1,4609); desviación al butiro - refractómetro de cuarenta y nueve (49) a cincuenta y dos (52); índice de yodo de cincuenta (50) a setenta (70); un índice de saponificación de ciento noventa y dos (192) a doscientos diez (210); un punto de turbidez de treinta y ocho (38) grados centígrados a veintitrés (23) grados centígrados.

14.3.18. ACEITE DE GRASA DE CERDO COMESTIBLE

Se entiende por aceite comestible de grasa de cerdo el aceite resultante de la separación de la mayor parte de la óleo - estearina contenida naturalmente en la grasa de cerdo. Debe presentar un índice de yodo de sesenta y siete (67) a ochenta y tres (83) y un punto de solidificación de un (1) grado centígrado sobre cero, a cinco (5) grados centígrados bajo cero, con una acidez no mayor de ocho décimas (0,8) por ciento.

14.3.19. GRASA ANIMAL MEZCLA

Se entiende por grasa animal mezcla, a la mezcla exclusiva de grasas provenientes de especies animales de consumo permitido, debiendo declararse en todos los casos la naturaleza y proporción de sus componentes.

14.3.20. GRASA ANIMAL Y VEGETAL MEZCLA

Se entiende por grasa animal y vegetal mezcla, a las mezclas de grasas animales y aceites vegetales que reúnen condiciones de comestibilidad, debiendo declararse en todos los casos la naturaleza y proporción de los elementos que componen la mezcla.

14.3.21. INCLUSION DE GASES

En las mezclas se permite la inclusión como máximo de cuarenta y cinco (45) partes por millón en peso de nitrógeno u otro gas aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) y una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oléico.

14.3.22. GRASAS O ACEITES HIDROGENADOS

Se entiende por grasa o aceite hidrogenado o endurecido el que ha sido sometido a un proceso de saturación incorporando hidrógeno en presencia de agentes catalizadores.

14.3.23. MATERIA GRASA, CATALIZADOR

Las grasas o aceites hidrogenados deben acusar no menos de noventa y nueve (99) por ciento de materia grasa total y no más de cuatro (4) partes por millón de níquel u otro agente catalizador.

REQUISITOS DE ELABORACION

14.4. FUSION A FUEGO DIRECTO

Prohíbese el uso del procedimiento de fusión de las grasas por el fuego directo.

14.4.1. SISTEMAS DE FUSION

Queda permitido durante la elaboración de las grasas cualquier procedimiento de fusión químico o físico autorizado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) a excepción del mencionado en el apartado anterior.

14.4.2. ACIDEZ, SUSTANCIAS EXTRAÑAS, TITULO

Las grasas elaboradas deberán estar limpias, libres de rancidez, con una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento, expresada en ácido oléico y un máximo del medio (0,5) por ciento de sustancias extrañas al producto, necesariamente incorporadas en el proceso de elaboración. Se entenderá por sustancias extrañas: agua, materias insaponificables e impurezas insolubles en éter de petróleo. El punto de solidificación de sus ácidos grasos (título) no excederá de cuarenta y seis (46) grados centígrados en las grasas bovinas y ovinas. Queda exceptuada de esta exigencia la óleo - estearina.

14.4.3. RANCIDEZ

La rancidez de las grasas se determinará por el método del índice de peróxido.

14.4.4. INDICE DE PEROXIDO

No podrán destinarse a consumo grasas cuyo índice de peróxido sea superior a seis (6) ni exportarse las grasas en las que el índice citado sea superior a tres (3).

14.4.5. REACCION DE ABSORCION DE OXIGENO

En las grasas destinadas a exportación, además de los análisis a que deben ser sometidas, se practicará el método de absorción de oxígeno que debe soportar un mínimo de ocho (8) horas.

14.4.6. ADITIVOS

Queda permitido, durante la elaboración de las grasas, el agregado de los aditivos aceptados por este Reglamento o los que en el futuro autorice el Organismo Sanitario Nacional de Competencia.

14.5. MARGARINAS, DEFINICION

Se entiende por margarina, toda grasa emulsionada, que presente la apariencia de manteca y esté constituida por materias grasas de origen animal y/o vegetal o por una mezcla de ambas pudiendo contener leche pasteurizada entera, descremada y vitaminas, aceites o grasas hidrogenadas, derivados lácteos y fermentos lácticos. No acusará menos de ochenta por ciento (80 %) de materia grasa total, ni más del dieciséis por ciento

(16 %) de agua. Deberá conservarse sólida a una temperatura de veinte (20) grados centígrados. No debe contener restos de tejidos animales o cuerpos extraños.

14.5.1. MATERIAS PARA MARGARINAS

Las materias integrantes de las margarinas, en el momento de su elaboración deberán presentar las cualidades genuinas de cada una de ellas.

14.5.2. FASE GRASA

La fase grasa de las margarinas, presentará título máximo de cuarenta y dos (42) grados centígrados, salvo las destinadas a repostería cuyo título máximo podrá ser de cuarenta y cinco (45) grados centígrados.

14.5.3. PRODUCTOS HIDROGENADOS

No se admitirá la elaboración de margarinas cuya grasa sea exclusivamente formada por productos hidrogenados. No podrá contener más del diez por ciento (10) de aceites hidrogenados.

14.5.4. EMULSIFICACIONES

En las margarinas se permite el empleo de monoglicéridos que reúnan las condiciones fijadas, como agentes emulsificantes, por el Organismo Sanitario Nacional competente, debiéndose en tal caso consignarse en el rótulo.

14.5.5. AGENTES ANTISALPICANTES

En las margarinas se permite el empleo de lecitinas naturales o sus concentrados de uso alimenticio como "agentes antisalpicantes" en la proporción de doscientas (200) partes por millón como lecitinas puras, debiéndose consignar en el rótulo.

14.5.6. OTROS ADITIVOS

En las margarinas se admite la adición como sustancias protectoras de no más de mil doscientas (1.200) partes por millón de ácido benzoico o no más de mil (1.000) partes por millón de ácido sórbico y sus sales. Aparte de los antioxidantes de uso permitido se admite la aromatización con diacetilo, en la proporción de una (1) parte por millón y la coloración con beta - caroteno o rojú. No podrán contener más de cinco (5) por ciento de grasa de leche.

14.5.7. SUSTANCIAS TESTIGOS

Todas las margarinas deberán contener sustancias testigos: almidones en la proporción de uno (1) a tres (3) por mil o aceite de sésamo en la proporción revelable por el reactivo de Villavecchia-Fabris.

14.5.8. VITAMINA A

Es obligatoria la adición de vitamina A en la elaboración de margarina, exceptuándose la de repostería, con un mínimo quince mil (15.000) U.I y un máximo de cincuenta mil (50.000) U.I. por kilogramo, debiéndose declarar en el rótulo, tanto el nombre como las unidades internacionales.

14.5.9. VITAMINA D

Queda permitido el agregado de vitamina D, con un mínimo de quinientas (500) U.I. y un máximo de veinte mil (20.000) U.I.

14.5.10. MARGARINAS ENRIQUECIDAS

Se entiende por margarina enriquecida o reforzada a la margarina adicionada de no menos de veinte mil (20.000) U.I. de vitamina A y no menos de mil quinientos (1.500) U.I. de vitamina D por kilogramo. Este aditamento de vitaminas no transforma al producto en una especialidad medicinal.

14.5.11. YEMA DE HUEVO. GLUCOSA

Se permite la adición a las margarinas de hasta el dos (2) por ciento de yema de huevo y dos (2) por ciento de glucosa, debiéndose declarar en los rótulos.

14.5.12. CONTROL DE VITAMINAS

La entrada a las plantas elaboradoras de margarinas, de vitaminas A y D, se hará con certificación de los laboratorios productores asegurando su pureza y valor biológico en unidades internacionales.

14.5.13. LECHE, CERTIFICACION SANITARIA

La leche y sus derivados destinados a la elaboración de margarina, entrarán a los establecimientos que la elaboran con certificación sanitaria.

14.5.14. FERMENTOS AROMATIZANTES

Los fermentos lácticos usados en la fabricación de margarinas como aromatizantes, deberán ser controlados desde el punto de vista bacteriológico, para determinar su pureza y serán mantenidos en refrigeración a temperatura controlada.

14.5.15. MARGARINA, ENVASES ORIGINALES

La margarina saldrá de la fábrica en envases originales y en esa forma deberá hallarse en el comercio y venderse al público.

14.5.16. ALMACENAMIENTO DE MARGARINA

La margarina envasada, en cualquiera de sus formas, se almacenará en los establecimientos productores a una temperatura inferior a quince (15) grados centígrados.

14.5.17. DEPOSITOS

El depósito de las margarinas, en las plantas elaboradoras, se hará aislado de todo otro producto.

14.5.18. MANTECA DE LECHE, PROHIBICION

Queda prohibido en los establecimientos elaboradores de margarinas, elaborar, empaquetar o almacenar manteca de leche.

14.5.19. FRAUDE EN LAS MARGARINAS

Se entenderá que la margarina no responde a las exigencias establecidas en la presente reglamentación:

- a) Cuando fuera preparada con materias primas o proporciones de esas materias distintas a las declaradas en la monografía presentada para la aprobación del producto.
- b) Cuando contuvieran sustancias prohibidas o no autorizadas por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.
- c) Cuando no acusaran la presencia de reveladores.

ENVASES

14.6. BARRILES

Los barriles de madera de segundo o más usos, deberán estar en buen estado de conservación, perfectamente lavados y desodorizados y previo a su utilización deberá solicitarse autorización a la Inspección Veterinaria.

14.6.1. MADERAS PARA BARRILES

Las maderas utilizadas para construcción de barriles deberán ser impermeables, inodoras y no desprender sustancias colorantes.

14.6.2. IMPERMEABILIZACION DE BARRILES

Cuando se usen materiales porosos las superficies en contacto con la grasa, deberán ser impermeabilizadas con silicato de sodio, cola fría de caseína o bien protegidas del continente por papel impermeable o plásticos de uso permitido.

14.6.3. HOJALATA

Cuando se usen recipientes de hojalata, deben ser de primer uso y responder a las exigencias consignadas para las conservas.

14.6.4. RECIPIENTES METALICOS

Los recipientes metálicos y todo utensilio en contacto con la grasa, cualquiera sea el material usado en su construcción, deben reunir las condiciones exigidas en los Capítulos específicos de este Reglamento.

TRANSPORTE

14.7. TRANSPORTE

El transporte de grasa o aceites comestibles de origen animal, podrá hacerse mediante barriles de madera, bidones metálicos o tanques cisternas, de material permitido.

14.7.1. VEHICULOS: INSCRIPCION

Los vehículos destinados al transporte de grasas y aceites comestibles de origen animal a granel, deben hallarse habilitados por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

Se procederá a la inscripción de los mismos sólo cuando reúnan las condiciones higiénico - sanitarias exigidas por este Reglamento. La habilitación deberá ser renovada anualmente.

CAPITULO XV

OTROS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES

15.1 CAZA MAYOR: Definición

Se entiende por planta elaboradora de productos provenientes de la caza mayor, aquellos establecimientos que se dedican a las siguientes especies: jabalí; pecarí de distintas variedades; ciervos; gamo europeo, chanco del monte; camélidos, guanacos.-

15.1.1. ESTABLECIMIENTOS FAENADORES DE CAZA MAYOR:

Deberán ser similares a los mataderos de bovinos, ovinos y porcinos, contando con las siguientes dependencias: corrales - playa de faena - sala de elaboración - cámaras frigoríficas - local de inspección veterinaria - sala de cueros, si se utilizan.

15.1.2. ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS PARA FAENAR ESPECIES DOMESTICAS Y DE CAZA MAYOR.

Deberán efectuar la faena en horarios distintos.

15.1.3. INSPECCION PREVIA.

Tanto aquellos animales que ingresen vivos como aquellos sacrificados, deberán estar amparados por Certificación Veterinaria, y se les efectuará una inspección previa de admisión, además de la que se realiza durante el proceso de elaboración.

15.1.4. ESTABLECIMIENTOS QUE RECIBEN ANIMALES DE CAZA MAYOR SACRIFICADOS.

Con excepción de los corrales y zona sucia (degüello) deberán contar con todas las dependencias mencionadas para mataderos.

15.1.5. CAMARA FRIGORIFICA.

Todo establecimiento elaborador de Caza Mayor, deberá contar con un sector exclusivo para alojar las reses para su posterior elaboración y otro sector para depositar el producto elaborado.

15.1.6. CAMARAS FRIGORIFICAS PARA MATERIA ELABORADA.

Las mismas deberán tener una temperatura no mayor de quince (15) grados centígrados bajo cero.

15.1.7. CAMARAS FRIGORIFICAS DESTINADAS A RESES PARA SU POSTERIOR ELABORACION.

No podrán superar los cero (0°) grados centígrados.

15.1.8. TRIQUINOSCOPIO

Cuando se elaboren reses de jabalíes y pecaríes, el establecimiento deberá contar obligatoriamente con un triquinoscopio, debiendo efectuarse los exámenes correspondientes, similares a los que se efectúan en el cerdo.

15.2. CAZA MENOR: Definición

Se entiende por planta elaboradora de Caza Menor, aquellos establecimientos dedicados a la elaboración de productos provenientes de las siguientes especies: Liebres - vizcachas de la pampa - peludos - mulitas de la pampa -avutardas de Magallanes o de pecho blanco - avutarda chica o de cabeza colorada -paloma torcaza mediana u otras especies que incluya el SIVEPRO.

15.2.1. CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS.

Los establecimientos elaboradores de Caza Menor deberán reunir los mismos requisitos exigidos para los mataderos de Aves y Conejos, contando con las siguientes dependencias:

- 1) Sala de recibo.
- 2) Local para inspección veterinaria.
- 3) Sala de elaboración.
- 4) Sala de clasificación y empaque.
- 5) Cámaras frigoríficas para refrigeración y congelación.
- 6) Local para depósitos de envases.
- 7) Horno crematorio o digestor de acuerdo a las necesidades del establecimiento.
- 8) Vestuario y servicios sanitarios.

9) Sala de cueros.

15.2.2. TRANSPORTE DE LAS PIEZAS AL ESTABLECIMIENTO ELABORADOR.

El transporte de las piezas elaboradas, se hará en vehículos cerrados, perfectamente ventilados, colgados y separados entre sí.

15.2.3 LAVADO

Debe efectuarse por ducha o aspersion. Queda terminantemente prohibido el lavado por inmersión.

15.2.4. SECADO

Debe efectuarse con telas individuales. Si se quiere utilizar los lienzos sucesivamente, se deberán lavar y desinfectar.

15.2.5. ELABORACION EN DISTINTOS HORARIOS

Los establecimientos habilitados para elaborar diferentes especies de Caza Menor, deberán hacerlo previo lavado y desinfección de las instalaciones.

15.2.6. ACONDICIONAMIENTO

En cámaras, las piezas deberán estar colgadas y separadas entre sí.

15.2.7. DESOLLADO O DESPLUMADO Y EVISCERADO

El proceso de elaboración se efectuará sin piel o plumas y eviscerado.

15.2.8. CONGELACION

Una vez elaborados los productos deberán ser congelados inmediatamente, y mantenidos a una temperatura de ocho (8) grados centígrados bajo cero, hasta su consumo.

15.2.9. CAMARAS FRIGORIFICAS

Las instalaciones deberán reunir las mismas condiciones que las del capítulo IV.

Comisos: La destrucción se efectuará por digestor u horno crematorio.

Mamíferos de Caza Menor: Ingresan con cueros y sin eviscerar.

Inspección Veterinaria: Toda pieza rechazada por Inspección

Veterinaria deberá ser desnaturalizada inmediatamente y posteriormente destruida en digestor u horno.

15.3. MATADEROS DE LECHONES

Se entiende por mataderos de lechones, aquellos establecimientos dedicados a la faena de animales de la especie porcina, cuyo peso no sea superior a los doce (12) kilogramos. El peso se considera con la res eviscerada.

15.3.1. CARACTERISTICAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Los mataderos de lechones deberán reunir los requisitos higiénico - sanitarios exigidos para los mataderos de animales adultos de la misma especie, con la sola excepción de la sala de menudencias.

15.3.2. ZONA SUCIA: Operaciones.

La zona sucia abarcará las siguientes operaciones:

- a) Aturdimiento mediante descarga eléctrica.
- b) Sangrado.
- c) Escaldado.
- d) Pelado.
- e) Emprolijado.

15.3.3. ZONA LIMPIA: Operaciones.

- a) Eviscerado.
- b) Lavado.
- c) Inspección Veterinaria.
- d) Triquinoscopía.
- e) Pesado y sellado.

15.3.4. EXIGENCIA DE DIGESTOR O AUTOCLAVE, HORNO CREMATORIO

De acuerdo al volumen de la producción y a criterio de la Inspección Veterinaria, se exigirá Horno Crematorio o Digestor.

15.3.5. CAMARAS FRIGORIFICAS

Los mataderos de lechones deberán poseer Cámaras Frigoríficas con capacidad para la producción. Su temperatura no puede exceder los cero (0°) grados centígrados.

15.4. MATADEROS DE CABRITOS

Se entiende por mataderos de cabritos, aquellos establecimientos dedicados a la faena de animales de la especie caprina, cuyo peso no sea superior a los ocho (8) kilogramos en la res desollada y eviscerada.

15.4.1. CARACTERISTICA DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Los mataderos de cabritos deberán reunir todos los requisitos higiénico - sanitarios exigidos para los mataderos de ovinos.

15.5. ESTABLECIMIENTOS PARA REMATE DE CARNE Y MENUDENCIAS

Instalaciones: Los establecimientos dedicados a remate de carnes deberán poseer las siguientes instalaciones:

- a) Local para la Inspección Veterinaria.
- b) Plataforma de carga y descarga.
- c) Local para exponedores y remate.
- d) Cámaras frigoríficas.
- e) Depósitos de Comisos.
- f) Vestuario y servicios sanitarios.
- g) Oficinas.

15.5.1. LOCAL DE EXPOSICION Y REMATE.

- a) Distancia entre rieles: un (1) metro.
- b) Distancia al piso: la reses a no menos de treinta (30) centímetros del piso.
- c) Separación de medias reses: no menos de quince (15) centímetros.
- d) Temperatura máxima ambiente diez (10) grados centígrados.
- e) Obligatorio poseer balanza a disposición del cliente.

15.5.2. CAMARAS FRIGORIFICAS

Deberán responder a las exigencias establecidas en el Capítulo IV del presente Reglamento.

15.5.3. CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO

Los establecimientos dedicados al remate de carnes deberán tener una capacidad de almacenamiento equivalente a lo autorizado a rematar en veinticuatro (24) horas.

15.5.4. TEMPERATURA DE ALMACENAJE

Deberán tener una capacidad frigorífica necesaria para mantener a cero (0°) grados centígrados la carne almacenada.

15.5.5. TEMPERATURA DE LA CARNE QUE INGRESA

La temperatura de las Carnes a su ingreso no será superior a los diez (10) grados centígrados.

15.5.6. CARNES CONGELADAS

Se autoriza el remate de Carnes congeladas, cuya temperatura no exceda los cero (0) grados centígrados.

15.5.7. CARNES NO VENDIDAS EN PRIMER REMATE

Las carnes no vendidas en el primer día, serán autorizadas a su venta por última vez al día siguiente siempre que la temperatura no aumente a más de 12ø C. En caso de no producirse la venta, serán retiradas del establecimiento, no pudiendo volver a Cámara.

15.5.8. CARNES REMATADAS

Las carnes rematadas no podrán ser destinadas a otro local de remate.

15.5.9. PLAYA DE CARGA

Las instalaciones deberán cumplimentar las mismas exigencias que rigen para los establecimientos faenadores.

15.5.10. VESTIMENTA REGLAMENTARIA

Toda persona que ingresa al establecimiento deberá vestirse con la ropa de trabajo que marca el Reglamento.

CAPITULO XVI

MATADEROS DE AVES (Tipo A) PROVINCIAL

16.1 UBICACION

Se ubicarán en áreas libres de emanaciones perjudiciales, humo de otras fábricas, cenizas y polvos provenientes de crematorios de residuos, de hornos industriales de molinos de minerales, de refinerías de petróleo, fábricas de gas vaciaderos públicos, plantas de tratamiento de efluentes cloacales y de cualquier industria que pueda producir contaminación. A tal efecto deberán contar con el respectivo certificado de localización y/o radicación otorgado por la autoridad competente en la materia.

16.1.1. AGUA

El sitio de ubicación, tendrá abastecimiento abundante de agua potable, facilidades para instalar los sistemas de efluentes y estará libre de la posibilidad de inundarse. Los espacios libres del establecimiento serán impermeables o revestidos de manto verde.

REQUISITOS DE CONSTRUCCION E HIGIENICO-SANITARIOS

16.2. CERCO PERIMETRAL

El perímetro tendrá un vallado que encierre todo el establecimiento y permita controlar el acceso de las personas y proteger contra la entrada de animales que pudieran ser perjudiciales a la labor que se realiza.

16.2.1. AISLAMIENTO DE LAS VIVIENDAS

Ninguna sección del establecimiento podrá hallarse en comunicación con los lugares destinados a vivienda.

16.2.2. SEPARACION DE SECCIONES COMESTIBLES E INCOMESTIBLES

Las dependencias donde se elaboren productos comestibles, deberán estar separadas de las que elaboran productos incomedibles, admitiéndose solamente su comunicación a través de troneras ó puertas provistas de dispositivos de cierre automático que las mantenga cerradas cuando no se utilicen.

16.2.3. DEPENDENCIAS

Todo establecimiento deberá poseer las siguientes dependencias:

- 1) Playa de descarga.
- 2) Playa de inspección ante - mortem.
- 3) Playa de sacrificio.
- 4) Cámaras frigoríficas.
- 5) Depósito para productos incomedibles.
- 6) Oficina para la Inspección Veterinaria.
- 7) Dependencias para los operarios.

16.2.4. PLAYA DE DESCARGA

La playa de descarga debe tener piso impermeable y hallarse a una altura del suelo que facilite la descarga de los vehículos. Debe hallarse protegida del sol y la lluvia.

16.2.5. TECHO Y PISO

La playa de inspección ante - mortem, debe ser techada y con piso impermeable.

16.2.6. DIVISION DE LA PLAYA EN ZONAS

La playa de sacrificio estará dividida en tres zonas: sucia, intermedia y limpia. De acuerdo a las condiciones operativas y sanitarias el Servicio de Inspección Veterinario Provincial puede admitir la integración de las zonas sucias e intermedias en un solo ambiente.

16.2.7. OPERACIONES EN ZONA SUCIA

En la zona sucia, se efectuará el sacrificio y sangrado. Este sector deberá ser independiente del resto de las zonas y sólo se comunicará con la zona intermedia por una puerta de cierre automático.

16.2.8. DESAGUES, DECLIVES

Debe tener desagües con declives no menores del dos (2) por ciento y canales para recoger la sangre. En caso contrario, ésta deberá ser recogida en recipientes metálicos. Las aves serán sacrificadas mediante la sección de los grandes vasos por vía externa o interna.

16.2.9. METODOS DE INSENSIBILIZACION

Es admitida la insensibilización del animal previo sacrificio mediante una descarga eléctrica o cualquier otro método autorizado por Servicio de Inspección Veterinaria Provincial, que no impida el desangramiento total.

16.2.10. DESANGRADO

El desangrado debe hacerse en forma total, no pudiendo las aves ser introducidas vivas en la pileta de escaldado.

16.2.11. ZONA INTERMEDIA, ESCALDADO Y DESPLUME

La zona intermedia la constituye la sala de escaldado y desplume. Esta zona debe estar separada de las zonas sucia y

limpia y sólo tendrá comunicación a través de puertas o troneras provistas de cierre automático. Esta sección estará provista de los elementos y maquinarias necesarias, cuyos requisitos se indican en éste Capítulo.

16.2.12. TEMPERATURA DEL AGUA DE ESCALDADO

La operación de escaldado se hará con agua caliente que al entrar a la pileta, sea bacteriológicamente pura. La temperatura estará entre cincuenta (50) y sesenta (60) grados centígrados. El agua de las piletas de escaldado, se renovará continuamente y las piletas deberán ser vaciadas e higienizadas por lo menos una vez por día o cuando lo disponga la Inspección Veterinaria.

16.2.13. DESPLUME

Desde las piletas de escaldado las aves serán transportadas por medios mecánicos o en forma manual a las máquinas de desplumar y luego repasadas para eliminar los restos de plumas o pelusas que pudieran haber quedado, admitiéndose que esta última operación puede ser hecha a mano. Cuando se utilice el sistema de transporte de aves mediante riel aéreo o noria, éste debe ser en circuito cerrado dentro de la sección y no continuar su trayecto por otras zonas.

16.2.14. ZONA LIMPIA

La zona limpia está constituida por las salas de evisceración, embalaje y cámaras frigoríficas. Esta zona sólo se comunicará con la intermedia mediante troneras o puertas con dispositivo de cierre automático.

16.2.15. DESPERDICIOS Y COMISOS

El depósito para productos de desecho y comisos reunirá las exigencias comunes a estos locales, de acuerdo a la índole de su destino. Cuando los desperdicios y comisos de la faena no se industrialicen en el mismo establecimiento, deberán ser retirados del depósito antes de su descomposición o cada vez que lo disponga la Inspección Veterinaria.

16.2.16. OFICINA DE INSPECCION VETERINARIA

Para la oficina de Inspección Veterinaria, rigen las exigencias enumeradas en el Capítulo específico.

16.2.17. DEPENDENCIAS PARA PERSONAL

Para las dependencias correspondientes al personal obrero rigen las normas establecidas en el Capítulo específico.

16.2.18. MATERIAL DE CONSTRUCCION

Los establecimientos dedicados a sacrificio de aves deberán llenar los siguientes requisitos de orden general en sus aspectos constructivos:

- a) Todas las dependencias deberán ser construidas en mampostería, hormigón armado u otro material impermeable autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.
- b) Las paredes deberán estar revestidas de azulejos, enduído de cemento blanco, plaquetas de cerámica vitrificadas o cualquier otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Dicho revestimiento debe llegar como mínimo a una altura de dos metros con cincuenta (2,50) centímetros.
- c) Los ángulos formados entre las paredes, éstas con los techos y el piso, deberán ser redondeados.
- d) Los pisos deberán ser impermeables, fácilmente lavables, debiendo tener como mínimo una pendiente del dos (2) por ciento hacia la boca de desagüe.
- e) Los techos se podrán construir con cualquier clase de material impermeable, que fuera autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

16.2.19. VENTILACION

La ventilación podrá ser proporcionada por aberturas cenitales o por ventanales en las paredes perimetrales. La ventilación por ventana deberá guardar una relación de un (1) metro cuadrado de abertura por cada sesenta (60) metros cúbicos de local a ventilar.

16.2.20. MALLA ANTI-INSECTOS

Todas las aberturas tendrán que ser protegidas con malla anti - insectos inoxidable, además, las puertas serán de cierre automático.

16.2.21. VENTILACION POR MEDIOS MECANICOS

Si se emplearan medios mecánicos para la ventilación de los ambientes, éstos deberán producir una renovación total del aire, de cinco (5) veces por hora como mínimo. Las salas de escaldado y desplume, cuando sea necesario, tendrán instalados aparatos mecánicos para renovación del aire. La renovación total será de diez (10) veces por hora, evitándose la condensación de vapores.

16.2.22. ILUMINACION

La iluminación puede ser natural o artificial. La iluminación artificial referida a planos de trabajo se ajustará a los siguientes niveles de unidades Lux en servicio:

- 1) Zona sucia, intermedia y limpia: ciento cincuenta (150) unidades Lux como mínimo en iluminación general.
- 2) En lugares de inspección veterinaria, trescientas (300) unidades Lux como mínimo.
- 3) Cámaras frigoríficas: setenta (70) unidades Lux, como mínimo.
- 4) Pasillos: cincuenta (50) unidades Lux, como mínimo.
- 5) Baños: cien (100) unidades Lux, como mínimo.
- 6) Vestuarios: cien (100) unidades Lux, como mínimo.
- 7) Comedores: ciento veinte (120) unidades Lux, como mínimo.
- 8) Laboratorios: Se determinará de acuerdo con las necesidades del trabajo.
- 9) Area de inspección de animales vivos: trescientas (300) unidades Lux, como mínimo.
- 10) Iluminación periférica: tres (3) unidades Lux, como mínimo.

16.2.23. PROVISION DE AGUA

Todas las dependencias estarán provistas de agua fría y caliente. Todo establecimiento deberá poseer una reserva de agua en tanques para cuatro (4) horas de labor, calculadas sobre la base de veinte (20) litros por ave sacrificada. Esta cifra es básica y será adecuada por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. El agua caliente y/o vapor será provisto por termotanques industriales y/o caldera de acuerdo a las necesidades operativas; y que abastezcan todas las secciones industriales, sanitarios, digestor, etc.

16.3. EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES

Los equipos y elementos de trabajo utilizados en las tareas de faenamiento, conservación y embalaje de las aves, serán de material y construcción tales que faciliten su limpieza y no contaminen los productos comestibles, durante su preparación y manipuleo.

16.3.1. PROHIBICION DE USAR UTENSILIOS PARA LABORES COMUNES

Queda prohibido el uso de equipos y utensilios destinados a la elaboración de productos incomedibles en la elaboración de productos comestibles.

16.3.2. HIGIENIZACION DE PELADORAS

Las peladoras deberán permitir la fácil remoción de plumas, debiendo ser vaciadas e higienizadas tantas veces como lo disponga la Inspección Veterinaria.

16.3.3. AGUA DE LAS PELADORAS

El agua que se utilice en las peladoras debe ser potable.

16.3.4. TANQUES DE ENFRIAMIENTO

Los tanques de enfriamiento serán vaciados y limpiados después de cada uso.

16.3.5. AVES EVISCERADAS

Las bandejas, recipientes y cajones usados en la preparación de aves evisceradas, no serán colocados uno dentro de otro.

16.4. TECNOLOGIA OPERATIVA

Todas las aves sacrificadas, deberán ser sometidas a un proceso de evisceración. Los cortes para realizar esta operación, deberán limitarse a los necesarios para extraer las vísceras y facilitar la inspección sanitaria del ave. Se considerará ave eviscerada, cuando se le ha extraído cabeza, esófago, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmón, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos. Mediante un corte circular se extirpará la cloaca. Las patas deberán ser eliminadas por desarticulación o sección, a la altura de la articulación tibiometatarsica. Previo lavado, limpieza y enfriamiento, se admitirá que se introduzcan en la cavidad del ave las siguientes vísceras: hígado, corazón y estómago muscular, sin mucosa. Puede introducirse también el cuello sin cabeza. Estas menudencias deberán previamente a su introducción, ser acondicionadas y contenidas en papel encerado u otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

16.4.1 LIMPIEZA POSTERIOR AL EVISCERADO

Eviscerada el ave e inspeccionada, será lavada en agua fría para eliminar los restos de sangre y todo vestigio de suciedad. Realizada esta tarea y cuando no se efectúe el enfriamiento por corriente de aire, será sometida a un baño de agua con hielo, con el objeto de provocar una pérdida sensible del calor animal. Al ser retirada del baño, cuya duración máxima no podrá exceder las seis (6) horas, el ave no deberá acusar una temperatura mayor de diez (10) grados centígrados en el interior de las grandes masas musculares.

16.4.2. EMPAQUE

Los desperdicios resultantes de la faena, deberán ser eliminados de la sección, tantas veces como sea necesario a criterio de la Inspección Veterinaria. Finalizado el proceso indicado y clasificadas las aves, se procederá al empaque.

Cuando se utilicen cajones, éstos serán de primer uso y recubiertos interiormente por papel impermeable, encerado, plástico u otros autorizados por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Cuando las aves se expandan dentro de una envoltura individual que asegure su aislamiento, no será necesario el recubrimiento interior del cajón. En los cajones se podrá adicionar hielo en sus distintas formas, para la mejor conservación de las aves.

16.4.3. CAMARAS FRIGORIFICAS

Las cámaras frigoríficas reunirán todas las exigencias constructivas enumeradas en el Capítulo específico. La conservación de las aves enfriadas se hará a una temperatura no mayor de dos (2) grados centígrados y no menor de dos (2) grados centígrados bajo cero. La congelación se efectuará a una temperatura no mayor de quince (15) grados centígrados bajo cero.

INSPECCION SANITARIA

16.5. AVES

Toda ave que se destine al sacrificio, deberá ser sometida, previamente, a inspección sanitaria.

16.5.1. AVES CON SINTOMAS DE ENFERMEDAD

Las aves que presenten síntomas de enfermedad que puedan determinar su comiso una vez sacrificada, serán mantenidas separadas de las otras aves, hasta el momento de su matanza, evisceración e inspección.

16.5.2. SACRIFICIO DE AVES SOSPECHOSAS

La faena de las aves con signos de enfermedad, deberá realizarse cuando haya concluido el sacrificio de las clínicamente sanas, extremando la Inspección.

16.5.3. AVES CAIDAS

Las aves caídas no se destinarán a la faena y serán decomisadas, las aves muertas serán destinadas a digestor u horno crematorio.

16.5.4. AVES CON SIGNOS DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS

Toda ave que a la observación clínica presente alteraciones respiratorias, deberá ser marcada como sospechosa a fin de que oportunamente se le efectúe una inspección post - mortem minuciosa.

16.5.5. DECOMISO CON DESTINO A DIGESTOR U HORNO CREMATORIO

Se dispondrá el decomiso con destino a digestor u horno crematorio de las aves muertas por asfixia natural o llevadas vivas al tanque de escaldado; de las que han sufrido una sobreescaldadura; de las contaminadas con productos tóxicos, gases, pinturas, aceites minerales u otros productos nocivos; de las que presenten estado de desnutrición patológica, carnes febriles, carnes sanguinolentas, abscesos generalizados, contusiones múltiples extendidas, procesos inflamatorios generalizados, tumores generalizados o muy voluminosos, ascitis, peritonitis, melanosis generalizada, afectadas de complejo leucósico, enfermedades septicémicas o toxémicas, salmonelosis (con la inclusión de tifus y pullorosis), cólera aviar, peste aviar, enfermedad de Newcastle, diftero-viruela generalizada, otras enfermedades o virus, tuberculosis, espiroquetosis, parasitosis de los tejidos musculares, coccidiosis con emaciación manifiesta.

16.5.6. DECOMISO PARCIAL

Se dispondrá el comiso parcial cuando las lesiones que se enumeran no afecten el estado general del ave: contusiones delimitadas, abscesos únicos, fracturas, coriza contagiosa, coccidiosis, diftero viruela localizada, gangrena del buche o del ano, laringotraqueítis, ovoconcrementos, procesos inflamatorios específicos localizados, sarna knemidocóptica, tumores sin metástasis, entero-hepatitis, tiña.

16.5.7. DESINFECCION DE JAULAS Y CAMIONES

Tanto los vehículos como las jaulas en que se hayan transportado aves, deberán ser desinfectadas, previo lavado a presión, con los desinfectantes e insecticidas que autorice el Servicio de Inspección Veterinario Provincial a ese efecto.

16.5.8. SALA PARA HERVIDO O SANCOCHADO

Exceptuando las aves destinadas a digestor u horno crematorio según Apartado 16.5.5., las carnes y vísceras declaradas incomedibles para el consumo humano por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial, pueden ser sometidas a un proceso térmico de cocción por inmersión. En todos los casos la cocción se realizará por un lapso no inferior a las dos (2) horas, debiéndose asegurar que no exista jugo rosado en el interior de los órganos y trozos de carne.

El producto será destinado a la complementación en la alimentación animal y su salida del establecimiento será amparado por el respectivo Certificado Sanitario para productos incomedibles. A modo de excepción se admitirá la salida de vísceras crudas, si el destinatario (Establecimiento de explotación porcina-harina de carnes), está debidamente habilitado.

16.5.9. SALA DE NECROPSIA

Es opcional la instalación de una sala para diagnóstico anatomo-patológico de las aves.

MATADERO DE AVES TIPO "B" (Comunal)

CONDICIONES A CUMPLIR

16.1; 16.1.1; 16.2; 16.2.1; 16.2.2; 16.2.8; 16.2.9; 16.2.10; 16.2.12/14; 16.2.16/23; 16.3; 16.3.1/5; 16.4; 16.4.1/2; 16.5; 16.5.1/9.-

16.2.24. DEPENDENCIAS

Todo establecimiento deberá poseer las siguientes dependencias:

- 1) Playa de descarga de aves vivas e inspección ante - mortem.
- 2) Playa de sacrificio.
- 3) Cámara frigorífica.
- 4) Oficina para la Inspección Veterinaria.
- 5) Dependencias para los operarios.

16.2.25. PLAYA DE DESCARGA E INSPECCION ANTE-MORTEN

Debe ser techada y con piso impermeable. Su perímetro será de mampostería o alambrado romboidal.

16.2.26. DIVISION DE PLAYA DE SACRIFICIO

La playa de sacrificio se dividirá en dos zonas: sucia e intermedia y limpia.

16.2.27. OPERACIONES EN ZONA SUCIA E INTERMEDIA

Se efectuará el sacrificio, sangrado, escaldado, desplume y repaso.

16.2.28. DESPERDICIOS Y COMISOS

Los productos incomedibles y comisos podrán colocarse en recipientes inoxidables debidamente identificados, provistos de tapa y de cantos redondeados. Serán retirados al finalizar la faena o cuando lo indique el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

16.4.4. CAMARA FRIGORIFICA

Las cámaras frigoríficas reunirán todas las exigencias constructivas enumeradas en el Capítulo IV. La conservación de las aves evisceradas enfriadas se hará a una temperatura no mayor de dos (2) grados centígrados y no menor de dos (2) grados centígrados bajo cero. La congelación se efectuará a una temperatura no mayor de quince (15) grados centígrados bajo cero. Siempre que cumpla con las necesidades de frío de acuerdo al volumen de producción, el Servicio de Inspección Veterinario Provincial podrá aceptar las instalaciones de heladeras comerciales.

16.5.10. HORNO CREMATORIO

Se exigirá un horno crematorio para el destino de los comisos determinados por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

CAPITULO XVII

SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES

17.1. DEFINICION

Los establecimientos dedicados a la elaboración de cueros, sangre, astas, pezuñas, huesos, cerdas, guano, sebos, colas, carnes y cualquier subproducto de origen animal que no sea apto para el consumo humano, se denominarán establecimientos de subproductos incomedibles.

17.1.1. CONDICIONES HIGIENICAS SANITARIAS

Deben reunir todas las condiciones exigidas para aquellos establecimientos dedicados a la elaboración de sebo.

17.1.2. ESTERILIZACION

Los establecimientos deberán contar con un digestor, para aquellos subproductos que deberán ser sometidos a esterilización y su capacidad dependerá de la cantidad de subproductos a elaborar directamente.

17.1.3. PRODUCTOS COMISADOS

Los subproductos elaborados con animales comisados deberán ser esterilizados, para ello se utilizará un digestor con capacidad para contener un animal adulto de la especie bovina.

17.1.4. PRODUCTOS ESTERILIZADOS

Tanto el producto proveniente del comiso, como aquel que no lo es, deberá ser sometido a temperaturas y presiones que aseguren la esterilización del producto final y su desintegración.

17.2. BILIS DESTINADA A USO MEDICINAL

Puede presentarse líquida, concentrada y en polvo.

17.2.1. BILIS LIQUIDA

Se le adiciona agentes antipútridos y depositados en Cámaras Frigoríficas a una temperatura inferior a cuatro (4) grados centígrados.

17.2.2. BILIS CONCENTRADA

Es el subproducto conseguido por deshidratación parcial de la bilis líquida. Máximo 25 % de humedad.

17.2.3. BILIS DESECADA

Es el subproducto conseguido por deshidratación y molienda de la bilis natural. Máximo 6 % de humedad.

17.3. CHICHARRON

Se entiende por chicharrón, el residuo de las materias tratadas en digestor. Posteriormente puede ser molido y desgrasado para su comercialización.

17.4. HARINA DE CARNE Y DE ORGANOS

Es el subproducto desgrasado, proveniente de carnes u órganos conservados, desecados y triturados.

17.4.1. COMPOSICION QUIMICA

Tenor mínimo en proteínas: 60 %.

17.4.2. COMERCIALIZACION

La tipificación se hará teniendo en cuenta su tenor proteico.

17.4.3. SUSTANCIAS EXTRAÑAS

Queda prohibida la presencia de sustancias extrañas (pelos, pezuñas, sangre, astas) o ingesta con la materia prima destinada a la elaboración de harinas de carnes.

17.5. HARINA DE HIGADO

Se obtiene por cocimiento de hígado, luego de secado. Máximo 10% de humedad y triturado. Tenor proteico 65 %.

17.6. DEPOSITO

Todo subproducto incomedible, deberá ser molido, envasado y almacenado en un depósito exclusivo para ese fin y alejado totalmente de la materia prima sin esterilizar.

17.7. HUESO

Es toda porción de tejido óseo, al que se le ha extraído la humedad, desgrasado y al que se le ha quitado la mayor parte de tejidos blandos.

17.7.1. HUESO DE CONSUMO

Son los huesos sometidos a cocimiento en agua a presión normal, privado de exceso de grasa y conservando la esencia. Se comercializa seco y libre de materias extrañas.

17.7.2. HUESOS DE CAMPO

Proviene de animales muertos o bien faenados, que han sufrido los efectos de la naturaleza, hasta su blanqueo. Se comercializan enteros, triturados o molidos.

17.7.3. HUESO INDUSTRIAL

Son aquellos huesos largos libres de epífisis. Elaborado como lo indica el apartado "Hueso de Consumo".

17.7.4. HUESO CURCUBIJO

Comprende a la primera y segunda falange del vacuno, puede incluirse también a la tercera falange (pichico) y sesamoides.

17.7.5. HUESO CARACU

Son aquellos huesos provenientes de huesos de consumo secos, limpios y libres de rajaduras. Su medida mínima será de cuatro (4) centímetros de largo.

17.7.6. HUESO PARA GELATINA

Son los destinados a la elaboración de gelatina y cola.

17.7.7. HUESO MOLIDO

Son los que se someten a trituración.

17.7.8. HARINA DE HUESO

Puede ser de hueso crudo o hueso cocido.

17.7.9. HARINA DE HUESO CRUDO

Es la resultante de la trituración de huesos y su posterior cocimiento en tanques abiertos y privados de grasa.

17.7.10. HARINA DE HUESO COCIDO

Son los huesos tratados con vapor a presión, secados y triturados a polvo.

17.8. ACEITES DE PATAS DE BOVINOS, OVINOS Y CAPRINOS INCOMESTIBLES

Es el producto obtenido por cocción de las extremidades a partir del carpo y tarso. Las condiciones de la elaboración no reúnen la de los comestibles.

17.9. HARINA DE SANGRE

Se obtiene por deshidratación y triturado. Puede o no prensarse y centrifugarse. Debe contener 80 % de proteínas y hasta un 10% de humedad.

17.10. GUANO

17.10.1. GUANO DE DIGESTOR

Es el subproducto desgrasado obtenido mediante la cocción con métodos comunes. Dicho tratamiento puede efectuarse con animales enteros, fraccionados, con o sin cuero, provenientes de sala de necropsias y decomisos de playa de faena. No apto para alimentos de animales.

17.10.2. GUANO DE ESTIERCOL

Es el contenido gastrointestinal, desecado y prensado. Se puede triturar o no.

17.11. HARINA DE ASTAS

Se obtiene por deshidratación y trituración de astas limpias. No debe contener cuerpos extraños.

17.12. PEZUÑAS - HARINA

Se obtiene por deshidratación y trituración de pezuñas limpias.

17.13. HARINA DE ASTAS Y PEZUÑAS

Se presenta la mezcla de harina de pezuñas y astas.

17.14. CUEROS

17.14.1. CUEROS FRESCOS

Es aquel que no ha sufrido deshidratación, sin alteración de sus caracteres organolépticos.

17.14.2. CUERO SALADO

Aquel que se somete a una salazón total.

17.14.3. CUERO SECO

Es aquel que fue sometido a deshidratación.

17.14.4. CUEROS DE EPIDEMIA

Son aquellos provenientes de animales muertos en forma natural. Deben ser desinfectados en aquellos casos que la muerte haya sido provocada por una enfermedad infecto - contagiosa.

17.14.5. BARRACAS DE CUEROS

El acopio de cueros provenientes de mataderos y frigoríficos, debe tener instalaciones con pisos y paredes impermeables, con declive del piso no superior al 2 %. El friso en paredes no podrá ser inferior a tres (3) metros. Serán ventilados sus locales y sus aberturas cubiertas con tela anti- insectos.

17.14.6. PILETAS PARA SALAZONES

Serán de material inalterable. Puede utilizarse madera para facilitar la estiba en las semipiletas. El drenaje debe ser abierto a la red de efluentes.

17.15. CERDA VACUNA

Se extrae del extremo de la cola.

17.16. CERDA PORCINA

Se extrae del pelado de los animales.

17.17. PELO VACUNO DE OREJA

Se extrae de la parte interna de la oreja.

17.18. FABRICAS QUE INDUSTRIALIZAN ANIMALES MUERTOS

Son aquellas que acopian animales no sacrificados en playa de faena y posteriormente se elabora sebo o guano.

17.18.1. TRANSPORTE

Se efectúa el transporte en vehículos totalmente cerrados. No debe haber pérdida de líquidos.

17.18.2. INSTALACIONES

- 1) Plataforma de descarga.
- 2) Local para sacrificio, para animales moribundos.
- 3) Local para desollado y trozado de reses.
- 4) Local para salazón y almacenaje de cueros.
- 5) Aparatos de esterilización de vapor a presión.
- 6) Prensa hidráulica o centrífuga.
- 7) Molino.
- 8) Almacenamiento.
- 9) Baño y vestuarios.

17.18.3. SECCIONES LIMPIAS Y SUCIAS

Son las instalaciones mencionadas en el capítulo 15 apartado 1.4.

17.18.4. VESTUARIOS Y BAÑOS

Debe contar con baños y vestuarios propios, lo mismo ocurre con los elementos de desinfección.

17.18.5. PERSONAL

No podrá ingresar a otras secciones (zona limpia) sin previo baño y cambio de ropa.

17.18.6. ALMACENAJE DE CUEROS

Contará con un local de fácil limpieza y desinfección.

17.18.7. CUARENTENA

No podrán salir los cueros sin previa salazón durante catorce (14) días.

17.18.8. COMISO DE CUEROS

Todo cuero proveniente de un animal muerto por una enfermedad transmisible al hombre deberá ser comiso. Será tratado en el digestor para la producción de guano.

17.19. SEBOS

Toda grasa incomedible para el consumo humano, se denomina sebo.

17.19.1. SEBERIA

Es aquel establecimiento que elabora sebos o aceites incomedibles. Deberán estar aislados de industrias o secciones de industrias comestibles.

17.19.2. INSTALACIONES

Deberán reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de chacinados.

17.19.3. TIPIFICACION

Los sebos pueden ser de Tipo "A" y "B".

17.19.4. SEBO TIPO "A"

Características:

Acidez máxima en ácido oléico- 3% máximo por calentamiento medio por ciento (0,5 %) de peso. Material insoluble en éter de petróleo (0,04 %) como máximo en peso (cuatro centésimas). Materia insaponificable.- Medio por ciento (0.5 %), como máximo en peso.

17.19.5. SEBO TIPO "B"

Cuando no responde a las características del Tipo "A". Se incluye en este tipo de sebos, aquellos provenientes de animales destinados a digestor, aunque reúnan las condiciones del Tipo "A".

17.20. EMBALAJES

Cuando ciertos productos de origen animal con destino a la alimentación humana, por razones comerciales o bien de carácter higiénico deban ser acondicionados o embalados, se utilizarán continentes aprobados en la presente Reglamentación.

17.20.1. CONTINENTES USADOS

Los continentes de segundo uso, podrán ser usados nuevamente para el consumo humano siempre y cuando no esté prohibido por la presente Reglamentación. No podrán usarse aquellos continentes utilizados anteriormente con productos incomedibles.

17.20.2. TIPOS DE CONTINENTES, ENVOLTURAS Y EMBALAJES

Carnes y menudencias: Se la destina como envoltura en carnes y menudencias destinadas al consumo humano.

- a) Telas de algodón llamada "ESTOQUINETES"
- b) Plásticos.
- c) Cajones y canastos de mimbre, recubiertos con papeles impermeables.
- d) Cajones o bandejas de material metálico inalterable.

17.20.3. CONTINENTES DE GANADOS Y FERTILIZANTES

Para los productos incomedibles se usarán bolsas de tela natural, papel impermeable o cualquier otro material aprobado por la presente Reglamentación.

17.21. ROTULADOS

Se encuentran incluidas las condiciones en el Capítulo correspondiente a Chacinados y Conservas.

17.22. SELLADOS

Las carnes aptas para el consumo humano deberán ser selladas. Se incluyen las especies domésticas: bovina, porcina, ovina y caprina que se faenan en establecimientos habilitados por el Servicio Veterinario Provincial. El sellado se efectuará a tinta.

17.22.1. CARACTERISTICA DEL SELLADO

Forma: rectangular para todas las especies.

17.22.2. MEDIDAS POR ESPECIE

Bovina: once (11) centímetros de largo por ocho (8) de ancho.

Porcina, ovina y caprina: nueve (9) centímetros de largo por seis (6) de ancho.

17.22.3. LUGAR DE APLICACION EN LAS DISTINTAS ESPECIES

Bovina: en el cuarto anterior, parte externa; en el cuarto posterior parte externa.

Porcina, ovina y caprina: ídem anterior.

17.22.4. TINTA A UTILIZAR

La tinta a utilizar será elaborada con colorantes aprobados por autoridades competentes.

CAPITULO XXI

TRANSPORTE

21.1. EXIGENCIAS

Todo vehículo o parte de él, destinado al transporte de productos, subproductos o derivados de origen animal debe llenar las exigencias consignadas en este Capítulo y las especificadas en este Reglamento.

21.1.1.

La cabina no tendrá comunicación directa con la carrocería destinada a transportar las sustancias alimenticias.

21.1.2.

Las paredes interiores, el techo y las caras interiores de las puertas estarán revestidas de material inoxidable, inatacables por los ácidos grasos, resistentes a los golpes e impermeables, de fácil limpieza y todos sus encuentros serán redondeados.

21.1.3.

El cierre de las puertas será hermético.

21.1.4.

El piso permitirá el escurrimiento del líquido del lavado al exterior, sin perjuicio de conservar la hermeticidad de la caja. Asimismo el piso tendrá un dibujo antideslizante que permita la fácil limpieza.

21.1.6.

La carrocería tendrá ventilación indirecta y protección contra insectos.

21.1.7.

Las gancheras, carriles, estanterías, etc., serán de material inoxidable o en su defecto con tratamiento antióxido que no afecte las condiciones higiénico - sanitarias.

21.1.8.

El interior de la carrocería contará con iluminación que garantice buena visualización en todos los ángulos.

21.1.10.

La rueda de auxilio, herramientas y todo otro elemento ajeno a la carga se transportará en lugar independiente del destinado al transporte de la mercadería.

USO PARCIAL DEL VEHICULO

21.1.11.

El Servicio de Inspección Veterinaria Provincial podrá autorizar el uso parcial del vehículo para el transporte de productos, subproductos o derivados de origen animal. Para ser habilitada, la parte del vehículo deberá reunir las condiciones generales requeridas por el presente Reglamento.

PERSONAL

21.1.12.

El personal afectado a las tareas del transporte de los productos a que hacen referencia los apartados anteriores, se halla sujeto a las normas que consigna este Reglamento para el personal que manipula productos alimenticios.

EQUIPO REFRIGERADOR O MEDIOS AISLANTES

21.1.13.

Los vehículos o sus partes destinados al traslado de productos que han sido conservados por el frío y que deben seguir igual tratamiento, contarán con equipo refrigerador. Cuando la distancia y el tiempo del transporte lo permitan, bastará con que posean medios aislantes de la temperatura exterior (vehículo térmico).

TRANSPORTE DE RESES Y CUARTOS REFRIGERADOS A CARNICERIAS

21.1.14.

En el caso de que las reses, medias reses y cuartos refrigerados estén destinados a carnicerías próximas al establecimiento expendedor, el transporte podrá hacerse en camiones atérmicos.

EXIGENCIAS DE TRANSPORTE CON REFRIGERACION**21.1.15.**

Los medios de transporte que posean equipos refrigeradores responderán a las exigencias consignadas en este Reglamento.

RIELES EN LOS VEHICULOS**21.1.16.**

Para el transporte de reses, medias reses o cuartos, frescos o enfriados, los vehículos o sus partes deberán poseer rieles que permitan la suspensión de la mercadería y cuya altura sea tal que impida su contacto con el suelo.

TRANSPORTE DE RESES Y CUARTOS CONGELADOS**21.1.17.**

Las reses, medias reses y cuartos congelados, protegidos con tela de algodón o plástico deben transportarse en las condiciones del Apartado 21.1.13. y pueden estibarse llenando los recaudos del presente Reglamento.

UTENSILIOS Y ELEMENTOS LABORALES**21.1.18.**

Los utensilios y elementos laborales utilizados en los medios de transporte, responderán a las exigencias especificadas en la presente Reglamentación.

PROHIBICION A TRANSPORTAR SIMULTANEAMENTE PRODUCTOS COMESTIBLES E INCOMESTIBLES**21.1.19.**

En un mismo medio de transporte o en cada una de sus partes no podrán transportarse simultáneamente en un mismo ambiente, productos comestibles e incomedibles.

21.1.20.

Queda prohibido depositar mercadería comestible en contacto directo con el piso del medio de transporte.

HABILITACION DE VEHICULOS DE CARGA**21.1.21.**

Todo vehículo que concurra para la carga o descarga de los productos mencionados en el Apartado 21.1., debe estar habilitado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

21.1.22.

Todo vehículo que concurra para la carga de mercadería comestible, debe hallarse higienizado y desodorizado.

TRANSPORTE DE PRODUCTOS DIVERSOS**TRIPAS FRESCAS O NO, SALADAS O NO****21.2.**

Las tripas frescas, elaboradas o no, saladas o no, deben ser transportadas en los vehículos, acondicionadas en recipientes impermeables cerrados. Queda prohibido el transporte a granel.

MONDONGO NATURAL**21.2.1.**

El mondongo en estado natural, sin limpiar, debe ser transportado en vehículos acondicionados en recipientes impermeables y cerrados. En caso de hacerse el transporte a granel, el vehículo debe ser cerrado, protegido interiormente por material impermeable y no permitir la pérdida de líquidos provenientes del mondongo.

MONDONGO COCIDO. SEMICOCIDO CONGELADO O NO.

21.2.2.

El mondongo cocido, semicocido, al estado natural o congelado, debe ser transportado en los vehículos, dentro de recipientes contruidos con material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

MENUDENCIAS FRESCAS

21.2.3.

Las menudencias frescas deben ser transportadas en los vehículos dentro de recipientes, colgados o bien acondicionadas en estanterías metálicas, construidas a ese fin. El vehículo será cerrado.

TRANSPORTE DE MENUDENCIAS Y CARNES

21.2.4.

Cuando se transporten conjuntamente menudencias y carnes frescas, deben separarse unas de otras.

MENUDENCIAS CONGELADAS

21.2.5.

Las menudencias congeladas o los bloques que formen, deben hallarse cubiertos por tela de algodón o plástica y su transporte se hará en vehículos cerrados, térmicos o no, según el tiempo que éste insuma.

AISLAMIENTO DEL PISO

21.2.6.

La estiba debe hacerse con el piso aislado por tarimas de material inoxidable autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. El material utilizado debe ser construido en secciones y de fácil remoción. Cada sección debe ubicarse en el piso a medida que se vaya completando la estiba anterior, debiendo evitarse que el calzado del obrero pise la capa aislante.

TRANSPORTE DE CARNE " CHICA "

21.2.7.

El transporte de carne deshuesada, en trozos o cortes pequeños como quijada, músculos de la laringe o esófago, fresco y/o congelados se hará en la misma forma que el de las menudencias.

GRASA EN RAMA

21.2.8.

La grasa en rama se transportará solamente en vehículos cerrados que reúnan las condiciones exigidas por este Reglamento para los productos comestibles.

GRASA FUNDIDA

21.2.9.

La grasa fundida líquida debe ser transportada en vehículos o recipientes que reúnan las condiciones especificadas en el Capítulo XIV.

PROHIBICION DE DOBLE USO

21.2.10.

Los vehículos utilizados para el transporte de productos incomedibles, no pueden ser usados para el transporte de grasas.

GRASA ENVASADA

21.2.11.

La grasa envasada en bolsas de material plástico, u otro material, protegidas o no por cartón será transportada en vehículos cerrados. Cuando el subproducto deba transitar por zonas de temperatura elevada, los vehículos deberán contar con medios de refrigeración adecuados.

SEBOS EN RAMA RECUPERABLES**21.2.12.**

Los sebos en rama destinados a la recuperación a que se hace referencia en el apartado 14.3.9., inciso (c), deben ser transportados en las mismas condiciones que la grasa en rama.

SEBOS EN RAMA NO RECUPERABLES**21.2.13.**

Los sebos en rama destinados a la elaboración de subproductos no comestibles, podrán transportarse en cualquier vehículo cerrado o suficientemente tapado.

CHACINADOS**21.2.14.**

Los vehículos destinados al transporte de chacinados, deben reunir los requisitos exigidos en la presente Reglamentación.

HUEVOS**21.2.15.**

Cuando el transporte de huevos frescos se realice en vehículos abiertos éstos deberán contar con los elementos necesarios para protegerlos de la lluvia y del sol.

HUEVOS CONSERVADOS**21.2.16.**

El transporte de huevos conservados por el frío, debe hacerse en vehículos que respondan a las exigencias de la Apartado 21.1.14.

PRODUCTOS DE LA PESCA**21.2.17.**

El transporte de los productos de la pesca, se ajustarán a los requisitos exigidos en la presente Reglamentación.

ALIMENTO ANIMAL, FERTILIZANTES, ETC.**21.2.18.**

Los subproductos destinados a la alimentación animal, fertilizantes o a la industria, se transportarán en vehículos cerrados o cubierta la carga. El Servicio de Inspección Veterinario Provincial tomará los recaudos necesarios para que llegue a destino, el producto certificado.

PRECINTADO DE VEHICULOS.**21.2.19.**

Los vehículos que contengan materia prima, productos, subproductos o derivados de origen animal, serán precintados por el personal del Servicio de Inspección Veterinario Provincial en el establecimiento de origen.