

0/H. 32287
S 13

02
44867

PROVINCIA DE SANTA CRUZ
CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Diagnóstico de las Plantas Faenadoras de Vacunos, Ovinos y Porcinos

Informe Final 06/05



Jorge Eduardo José Schiariti
Ingeniero Industrial

INDICE TEMÁTICO

1. INTRODUCCIÓN	Página	3
2. CONCLUSIÓN	Página	6
3. RELEVAMIENTO	Página	9
4. ANALISIS	Página	17
5. COMENTARIO FINAL	Página	21
6. ANEXO DOCUMENTACIÓN	Página	24

1.-INTRODUCCION

1.- Introducción

Se han realizado sendos recorridos relevando los mataderos municipales existentes en la zona sur y en la zona norte de la provincia.

Se visitaron algunos emprendimientos privados y se brindó asesoramiento a emprendedores locales sobre el tema.

El recorrido comenzó, por la zona sur, en la ciudad de RIO TURBIO, siguió por GOBERNADOR GREGORES, COMANDANTE LUIS PIEDRABUENA, PUERTO DE SANTA CRUZ y PUERTO SAN JULIÁN.-

Se completó con el correspondiente a la zona norte que abarcó las localidades de LOS ANTIGUOS, PERITO MORENO, Gral. LAS HERAS, PICO TRUNCADO, CALETA OLIVIA y PUERTO DESEADO.

El sistema de trabajo consistió en coleccionar informaciones disponibles en las municipalidades, una charla previa con el Sr. Intendente de la localidad o funcionario que designara. Se siguió con una visita al matadero municipal de la localidad y luego, una visita al Sr. Intendente para dejar un comentario y ampliar la información mediante preguntas y observaciones sobre lo relevado, respecto a modalidades de trabajo y sistemas de operación de las plantas.

Existen tanto establecimientos operados por el municipio, que operan como dadores de servicio de faena por un arancel, como municipios que operan como proveedores de carnes, haciendo todo el ciclo industrial incluida la compra o provisión de los ganados a faenar.

La primera modalidad es la común en el norte y la segunda se encuentra en algunos municipios de sur.

En el capítulo 2. se expresan las conclusiones del trabajo, en forma resumida .

En el capítulo 3. del presente trabajo se realiza una breve descripción de los establecimientos visitados .

En el capítulo 4. se hacen los comentarios pertinentes a la comparación de los observado y lo legislado sobre la materia.

En el capítulo 5. se realizan los comentarios finales que amplían los conceptos brindados en el capítulo 2. **Conclusión** de forma de ampliar y justificar las conclusiones expresadas.

El capítulo 6. **ANEXO** consiste en la recopilación de la legislación aplicable a las plantas e la Provincia en razón de haber adherido a esta ley nacional en su oportunidad.-

Para facilitar la lectura y el acceso a la legislación se incluye en el **ANEXO** el contenido del Decreto 4238/68 incluyendo todas las modificaciones ocurridas en el mismo desde 1968. En este ANEXO hemos condensado lo específicamente relacionado con el tipo de establecimiento que nos ocupa, entresacando de los articulados aquellos que se aplican al tipo de establecimiento visitado, incluyendo los capítulos que deben cumplirse, cualquiera sea la índole del establecimiento . Esta información cuenta con subrayados propios de la publicación de la legislación y subrayados que se han realizado para mejor resaltar los aspectos que avalan las opiniones vertidas en el presente informe y que se indican con una llamada (1), como referencia, a fin de dejar en claro que no forma parte del original.

2.-CONCLUSIÓN

2-Conclusión

Los mataderos municipales visitados no difieren, conceptualmente, de los criterios vigentes treinta años atrás para matadero rurales, o mejor dicho, son la aplicación, de las faenas rurales, en un edificio que permite ampliar el número de unidades a sacrificar por día.- Las condiciones edilicias varían de una planta a otra pero esencialmente se verifican las mismas conductas o modos operativos..

Esta situación, la admitió la normativa nacional, **con carácter de excepción**, en aquellos lugares donde no se pudiera abastecer de carne a la población desde establecimientos de categoría sanitaria superior. (Ver 6,- **Anexo Mataderos rurales**).

Si hace años la excepción tenía sentido, ahora la situación no es la misma.

Los caminos pavimentados y las tecnologías usadas actualmente en el proceso de las carnes, permiten, en este momento, que las poblaciones que nos ocupan, estén abastecidas adecuadamente de carnes desde establecimientos con tránsito federal autorizado.

De lo observado, la realidad actual de la industria y la comercialización de carnes se concluye que no resulta conveniente, salvo casos particulares, realizar tareas de adecuación técnica y sanitaria sobre estos edificios, ya que su concepción está superada ampliamente por la realidad de la producción de carnes expresada en el **Capitulo XXXI del Decreto 4238/68(agregado de 1998).VER ANEXO.**

Resultará más sencillo y provechoso plantearse el faenamiento y refrigeración de carnes de manera integral, o aprovechar, instalaciones de cámaras frigoríficas, existentes, para asegurar el abastecimiento de carnes de la población y regular sus precios.

De los contactos con autoridades y ganaderos, queda la sensación que se aboga por la existencia de mataderos locales, municipales , como una manera de luchar contra el abigeato, ya que se supone que éste delito será más controlable si existen establecimientos faenadores locales con sus controles administrativos.

Esto significa, a nuestro criterio, una confusión de medios con objetivos. Primero porque, los mataderos municipales existen y el abigeato también, y el segundo porque, si las condiciones de trabajo y control son las mismas que las de la faena

clandestina, no existe, conceptualmente, el instrumento de control ni el poder de policía, menos aún, la posibilidad de una elección del consumidor entre carne de sanidad certificada y carne de inocuidad dudosa.

Esto sería , a nuestro entender, la única forma de limitar esas faenas clandestinas, que el consumidor sepa que una carne bien procesada y con garantía de inocuidad, puede costarle algo más pero le asegura la sanidad y le previene futuros problemas de salud (hidatidosis, y cualquier tipo de ETA, enfermedad transmitida por alimentos)

Sobretudo que, a nuestro entender, el bien a preservar es la salud pública y sólo como consecuencia de esta actitud se pueden generar conciencia e instrumentos de control válidos para luchar contra el abigeato.

En varias localidades visitadas se verificó la existencia de cámaras frigoríficas no utilizadas y con necesidades de reparación (Ver Capítulo 3)

El problema más grave de los mataderos visitados no está, solamente, en los locales de faena sino en su infraestructura de servicios y en la cultura de la organización.

Faltan, además, las facilidades para llevar a cabo las tareas según la Buenas Prácticas de Fabricación (Ver Capítulo XXXI en 6.Anexo) y los Controles Profesionales idóneos que aseguren la inocuidad del producto.

Obtener ese tipo de funcionamiento obligará a realizar inversiones y a contratar personal profesional responsable. Esto será de difícil recupero si no aumentan los volúmenes de producción o no se rediseñan las áreas de influencia o provisión a atender desde cada planta, cerrando las irreuperables.

Por considerarse un servicio público, ya que se trata de mataderos municipales, será una alternativa realizar la inversión a fondo perdido, ya que los volúmenes de faena actuales harán poco o nada rentable la inversión.

Para ello, se justificará realizar en cada caso un estudio de adecuación sanitaria mínima, para satisfacer, conceptualmente, las exigencias de instalación, compatibles con una producción de carne de calidad sanitaria controlada, manteniendo la categorización de Mataderos Rurales, a pesar de la excepcionalidad.-

Aunque esto no satisfaga plenamente las normas vigentes en la materia, será un importante avance en la sanidad de los productos y una justificación de su existencia como matadero.

O bien, definir Mataderos Zonales con tráfico interprovincial, sobre la base de las plantas en mejores condiciones de acceder a esta condición.

3.-RELEVAMIENTO

3. Relevamiento

3.1. Matadero Municipal de RIO TURBIO:

Se trata de un edificio de mampostería con techo de chapa galvanizada y cielorraso, seguramente adicionado posteriormente, de chapa que no está completo ni sano. No tiene instalaciones de agua a 45° C ni agua a 82° C, ni cuenta con lavamanos ni esterilizadores en los lugares de trabajo.

Sus efluentes vuelcan al río sin tratamiento primario, ni secundario.

Faenan actualmente las tres especies. La faena de vacunos y porcinos usan la misma superficie, salvo en el depilado del cerdo para el que se cuenta con un local adyacente, precario, provisto de tres recipientes con quemadores a gas, para calentar agua y una mesa para colocar el cerdo. Luego de su sangrado se lo depila usando el agua que se calienta en este sector. Una vez depilado reingresa al circuito del vacuno.

Dado que ambas faenas sólo cuentan con un guinche eléctrico, es posible suponer que el cerdo es arrastrado entre la posición de "volteo" y el depilado, a la ida, a la vuelta o en ambos casos, ya que si bien pueden usar el guinche para aliviar la tarea, sólo es posible encarrilar la res en posición vertical.

Cuenta con cajón de volteo para el vacuno, y se lo cuerea usando, a modo de catre, la canaleta del piso que sin la rejilla permite fijar al animal. Luego usan el guinche para terminar el cuereado y encarrilar la carcasa. El despanzado se realiza sobre una zorra. Es fácil suponer que no se separan vísceras, ya que es la única, salvo que haya vísceras, las verdes, que directamente se tiren al piso.

La planta estaba inactiva en el momento de la visita por lo que alguna de las observaciones pueden no ser exactas,. A juzgar por las instalaciones disponibles, pueden ser las operaciones distintas a la descripción, pero, con igual grado de precariedad. Hay un local, abandonado, donde se nos dijo que en otra época se limpiaban los mondongos. Había algún mondongo lavado colgado, por lo que puede suponerse que se lava en el piso o colgado en la playa de faena.

Las reses vacunas se cortan por mitades con una antigua sierra eléctrica marca Abreu.

Según el encargado las reses se entregan con el “completo”, es decir con sus vísceras comestibles, o achuras, al propietario de la carne o usuario de los servicios.

Nos permitimos dudar sobre esto ya que había en el oreo 10 medias reses(5 animales) y no había más de tres mondongos colgados, uno sobre otro, y tres cabezas, con lengua sobre una mesa. Alguna medias reses no tenían entraña, estaban con los rabos y riñones. Algún riñón estaba incompleto.

No se apreció la inspección de ningún ganglio ni la inspección de la cabeza ya que sus maceteros estaban enteros.

Los ovinos se faenan en otra línea que tiene su riel más bajo para permitir el trabajo del operario parado sobre el piso. El degüello se realiza sobre una mesa colocando, patas para arriba varios animales, uno junto a otro. Cuelgan de las manos para trabajar el pecho y las verijas. La bajada del cuero se hace sobre riel. Se supone, para las vísceras, la misma operación que para el vacuno y porcino, ya descrita. El oreo está separado de la faena por un panel de chapa galvanizada y tiene una puerta que lo comunica con la carga de camiones.

Debajo del riel existe una única canaleta, en el piso de 30cm de ancho con rejilla, que recoge los líquidos sin separar los verde de los rojos.

Los corrales son precarios, sin pavimento. No hay lavado previo a la faena de vacunos ni porcinos como instalación fija.

No existe Sala de Necropsia ni Digestor. En el municipio se nos informó de la compra de un digestor a instalar en el matadero, con la colaboración de una procesadora de liebres, próxima al matadero, que usaría este elemento para desnaturalizar el material de su proceso.

El afluyente es agua de pozo sin clorinar.

Los efluentes van directamente al río y se encontró a dos personas, fuera del predio, “pescando”, con ganchos metálicos, del canal de salida de efluentes elementos que depositaban en el baúl de un auto. Tal vez desperdicios o partes que se escurren por los desagües al despanzar.

Los vestuarios son precarios y no están limpios.

La limpieza de la planta se hace, después de la faena, con agua fría solamente . No se observó el uso de detergentes. Esto explica que los locales estuvieran,

aparentemente limpios, sin sólidos, pero con grasa rancia en soportes y elementos fijos.

No hay elementos de valor a rescatar, salvo el predio, los rieles, y las sierras de medias reses, antiguas pero rescatables.

3.2. Matadero para vacunos privado en construcción en RIO TURBIO

Se visitó, a pedido del propietario, un matadero instalado sin terminar, para vacunos. El edificio es de mampostería, con revestimiento en sus paredes interiores y con una concepción similar a la correspondiente a mataderos rurales, con faena colgada, es decir, sin catre de cuereado. Los interesados no contaban con planos de instalación detallados aunque habían comprado el proyecto y alguna instalaciones, de buena manufactura, en acero inoxidable. Tienen instalado el cajón de noqueo y los rieles de manea y de roldana, con un guinche para el cambio de pata. El edificio cambia de altura de los rieles de manera abrupta, poniendo en riesgo la operación para animales de buen porte. Tienen artefactos para lavamanos y esterilización y las salas para procesar vísceras, con revestimientos y a medio instalar. No se pudo verificar la existencia de canales separados para las aguas servidas rojas y verdes. No se pudo verificar la existencia de un proyecto de tratamiento de efluentes. No se verificó la existencia de la sala de Necropsia y se supone, por el trazado del riel que hay una salida de material decomisado hacia fuera del local de playa. Esta instalación, con ajustes, podría reemplazar, con ventaja, la faena de vacunos del matadero municipal, facilitando el control sanitario y un proceso con BPM. Su ubicación es muy próxima al río, la prevención del derrame de aguas servidas y líquidos de los corrales es un riesgo a tener en cuenta por lo que el tratamiento de efluentes es un tema importante a implementar.

3.3. Matadero Municipal de Puerto de Santa Cruz

Se trata de un local para faena de ovinos, que alguna vez tuvo un diseño al uso en ese momento, hoy superado. Sin embargo, con las instalaciones existentes, si las usaran, podrían hacer mejor la tarea que lo que hacen actualmente. Debe decirse que, seguramente, necesitará más personal o más tiempo, por lo que es posible que su uso, simplificado, responda a la baja faena actual. Esto va en desmedro de las BPM.

Se degüella sobre mesa, se usa catre para pecho y verija. No hay locales para vísceras. No hay inspección veterinaria ni carro de inspección para vísceras. Las vísceras se deshechan sobre el terreno de la planta y se cubren con tierra. No tiene lavamanos ni esterilizadores, ni agua caliente salvo un calefón a gas, domiciliario, dentro de la playa de faena, que provee agua caliente a la ducha.

La faena de vacuno es elemental. Llevan al animal caminando por dentro de la playa de ovinos hasta la playa de carga, donde el techo es más alto. Ahí se lo mata de un tiro y se cuelga de un malacate manual, tirado por una camioneta ,para terminar el cuereado y para su evisceración, al mejor estilo campo.

No hay Sala de Necropsia ni Digestor.

Los corrales no son adecuados.

Actualmente está en preparación un sector para la Faena de vacunos, con la altura suficiente para este tipo de faena y existe un proyecto en la Municipalidad para complementar la instalación.

El matadero está instalado al lado del basural de la ciudad, que actualmente están erradicando, se comprobó el trabajo de maquinaria vial pesada en la tarea de cubrir la basura.

No hay tratamiento de efluentes que van al río sin tratamiento alguno. El terreno tiene declive hacia el río y se va rellinando con los desechos de la faena.

El Municipio tiene cuatro cámaras en la ciudad, algunas con rieles y otras con capacidad para congelar, en un mercado actualmente en desuso.

Se conversó con inversionistas de la ciudad que tienen interés en montar un matadero de vacunos en la zona, al punto de haber pagado por un proyecto, que repite las limitaciones edilicias y operativas de otros proyectos por intentar reproducir las condiciones de mataderos rurales, cuya existencia no se justifica, y que cuenta con limitantes graves para su desarrollo posterior. Este grupo es propietario o forma parte de una sociedad que cuenta, en Punta Quilla, con una buena instalación como depósito de frío y un cómodo local para empaque y congelado de productos alimenticios. Es una instalación, actualmente desaprovechada, que podría dar lugar al desarrollo de un Ciclo II (establecimiento elaborador de carnes) en el caso de contar con un proveedor de carnes con hueso(Ciclo I).- O bien, dada su ubicación portuaria, ser apoyo de actividades vinculadas con la pesca.-

3.4. Matadero Municipal de Comandante L. Piedrabuena

Está inactivo. Se nota que el edificio estuvo sometido a tres intervenciones importantes, en épocas distintas. Cuenta con una playa de faena de ovinos de antigua concepción, amplio y con buena capacidad de faena. Sus locales auxiliares son pequeños. Este sector de la fábrica ha soportado asentamientos estructurales y está en estado de serio deterioro. Adyacente tiene una playa de faena para vacunos, precaria como concepción, y que tiene un desnivel de riel de casi 1,50m de altura con el riel de ovinos, más bajo, que es el nivel de salida y de uso de cámaras. Si el vacuno se conecta con esta instalación, seguramente arrastrará por el piso, el edificio tiene el mismo problema que la anterior.

Hay un sector de cámaras, dos antecámaras, tipo túneles de congelado y un importante depósito de congelado, más una cámara adicional. Su sala de máquinas, está detenida hace tiempo, con equipos antiguos, pero recuperables. El edificio no tiene problemas estructurales, salvo el de la cubierta que esta obsoleta como en todo el edificio, pero las cámaras no acusan deterioro interno ni de aislamiento. Es el único matadero donde observamos la existencia de separadores de sólidos en los efluentes, si bien, casi destruidos.

La planta está ubicada próxima a la ciudad, sobre el río, en una zona, que puede suponerse como futuro desarrollo urbano, aunque los edificios vecinos no permitan verlo como muy próximo.

No tiene corrales, ni sala de Necropsia ni Digestor, no hay tratamiento de efluentes, aunque parece que alguna vez se trató de retener sólidos de los efluentes que van al río.

3.5. Matadero Municipal de Coronel Gregores

Está instalado en uno de los tres galpones construidos hace tiempo para un mega proyecto exportador de carnes. Otro de los galpones lo usa una planta que fracciona pórfido y hay un tercer galpón sin uso.

El matadero de ovinos tiene una instalación, que permite una faena importante, según los cánones de faena rural, es amplio, con rieles. No tiene como cubrir con eficiencia la inspección de vísceras ni instalaciones accesorias para su proceso. No tiene cámaras, ni corrales, ni Sala de Necropsia ni Digestor. No hay agua caliente ni lavamanos ni esterilizadores. Tampoco trata sus efluentes.

La otra mitad del galpón esta ocupada con la faena para vacunos. Para ello, el corral ocupa un buen lugar del sector, mediante una manga corta conecta con un cajón de volteo. Al pie del cajón está el clásico arco de caños para levantar la res una vez que se le ha cuereado el pecho y las verijas y para eviscerarla, como en el campo, la diferencia está en que para sacar las medias reses del arco está conectado a un riel que permite transportar la media res un largo trecho hasta afuera del edificio. El riel es bajo, por lo que se supone que se faenarán animales chicos permanentemente o bien, arrastrarán por el piso.

El corral no tiene pavimento. No hay tratamiento de efluentes ni ninguna instalación de infraestructura.

El municipio cuenta con otro local en construcción o sin terminar que llaman Área Productiva que parece haber sido concebido para faenar ovinos y lechones. No tiene ninguna instalación, más que algunos desagües de piso. Esta azulejado y tiene cielorraso como terminación. Es una instalación base. No tiene corrales, ni tratamiento de efluentes. Ningún servicio. Han tenido una idea de reconvertirlo o convertirlo en una planta de fileteado de pescado. No tiene cámaras. La planta está a nivel del piso. Las alturas de los locales son para pequeños animales.

En el predio de la Municipalidad hay cámaras frigoríficas sin ocupación ni destino, están sin operar hace tiempo y algunas partes pueden faltar, pero son una instalación costosa y desperdiciada.

3.6 Matadero Municipal de Puerto San Julián

Trabajan ovinos con el clásico degüello en mesa, no hay carros para inspección de vísceras. Tienen rieles para sostener una faena importante. No hay elementos para

sostener buenas prácticas de manufactura: no hay agua caliente, ni artefactos como lavamanos y esterilizadores.

Faenan vacunos de la misma manera que las otras plantas., es decir se voltean el animal, se lo cuerea y lo levantan para eviscerar, no tienen cómo asegurar la inspección de vísceras, ni cabeza.

Faenan cerdo, con la misma precariedad, pero es una planta que tiene posibilidad de investigar triquina por el método enzimático, por lo que, se nos dijo, que cuando faenan cerdo hay un veterinario de otra ciudad que llega a verificar la presencia de triquina. Nadie pudo dar razón del tipo de muestreo y si el análisis se hace antes de sacar al cerdo de la planta.

Está ubicado junto al cementerio. No se encontró separador de sólidos, ni pudimos verificar que los efluentes no fueran al río que está más próximo que la planta depuradora.

Tienen cisterna y tanque elevado, pequeño, pero no clorinan el agua.

Esta planta tiene cámaras frigoríficas que no usan, con rieles para medias reses.

Están sin uso, con equipos que necesitan una recorrida y con la falta de algún motor.

Es una instalación desperdiciada.

El municipio tiene planeada la construcción de una sala de faena de vacuno, con la altura de faena adecuada y dentro del mismo concepto de matadero rural.

3.7.- Faena en Los Antiguos

El único establecimiento existente en la población para faenar es de un particular con el que se conversó personalmente; se excusó de mostrarlo ya que quien tenía la llave de la propiedad en ese momento no se encontraba disponible.

De lo conversado se obtuvo la siguiente conclusión: se trata de un local único donde se realiza la faena, siendo el derribo y sangrado del animal a cielo abierto.

El propietario dijo que no invierte para mejorarlo ya que la faena clandestina continúa y su supuesto mejor estatus sanitario no le trae ninguna ventaja sobre su competencia.

No existe matadero municipal y el Sr. Intendente no estaba en la localidad, por exigencias de su función, por lo que no hubo contacto con la autoridad municipal.

3.8.- Matadero Municipal de Perito Moreno

Es un Matadero Clase C incompleto, limpio y cuidado que cuenta con cámaras de refrigeración para carnes y menudencias. Cuenta con una caldera y un digestor de playa de faena, puede faenar, razonablemente bien, vacunos, ovinos y porcinos, sobre la base de lo observado es posible mejorar su operatividad. No tiene grupo sanitario de corrales, esto es Necropsia, Digestor de Necropsia, ni Faena de Emergencia y cámara adyacente.

Cuenta con cámaras de refrigeración de carcasas y una buena cámara para menudencias.

Tiene un rudimento de tratamiento de efluentes, más por accidente del terreno que por cálculo, pero puede cumplir aproximadamente su función.

Es una planta que bien puede ser puesta en valor y, además dar un servicio seguro a los municipios cercanos, generando la escala de faena que justifique un funcionamiento económicamente rentable. No hay evidencias de tener un servicio veterinario que asegure la inocuidad del producto ni la corrección de los procedimientos operativo .

3.9.- Matadero de Gral Las Heras

Está en la línea de diseño del matadero de Perito Moreno, es más antiguo y está mal mantenido. Puede faenar ovinos con una operatividad que puede ser mejorada, la faena de vacunos es absolutamente precaria. Su volumen de producción es el de un establecimiento tipo B, sin que cumpla con sus condiciones. Tiene una buena instalación de frío, tipo industrial con poco mantenimiento y cámaras, una de las cuales está inactiva. No tiene grupo sanitario de corrales ni corrales de acuerdo a reglamento, es decir, no tiene Necropsia, ni Digestor de Necropsia. No hay circuitos de agua caliente diferenciados. Visitada al finalizar una faena las carcasas éstas no daban muestras de haber sido sometidas a inspección veterinaria. La planta en general no tiene buen nivel de mantenimiento.

Utilizan envases de segundo uso de leche y vino, tetrapack, como moldes para congelar grasa en bolsas de poletileno obtenida por derretimiento de grasas en rama de la faena y luego son apiladas en una heladera comercial o en cámaras para su

posterior venta como grasas para consumo humano. Obviamente es un proceso no autorizado ni controlado sanitariamente.

Es una planta que puede ponerse en valor y atender faenas de poblaciones circundantes si cuenta con los procedimientos de BPM y controles sanitarios confiables. Se nos informó que hay un veterinario asignado para esa función, pero es obvio que no suele estar frecuentemente en esa labor.-

No cuenta con tratamiento de efluentes, está en zona urbana o muy próximo a la ciudad y los efluentes van a un pozo séptico y a un recipiente enterrado de donde se supone es extraído por un camión atmosférico periódicamente.

3.10.- Matadero de Pico Truncado

Se trata de una planta de menor capacidad de faena que la de Perito Moreno, que tiene cierta unidad conceptual en el diseño con ese matadero, y que no está completo, ya que le faltan instalaciones de Necropsia, Digestor de necropsia y de faena, caldera y circuitos de agua caliente. No tiene cámaras de refrigeración.

La instalación está bien cuidada y limpia y se nota una preocupación por su condición sanitaria tanto como por la inocuidad de las carnes. Puede realizar faena de las tres especies. Conceptualmente no cumple con las condiciones de un matadero municipal, pero con un inversión comparativamente chica podría convertirse en una planta de tránsito provincial.

Los corrales, para las tres especies, no tienen techado, son de buena manufactura y están en buen estado..

No tiene tratamiento de efluentes, ni separación primaria de sólidos. En este tema, es posible que el terreno que ocupa le resulte insuficiente y deba completar el tratamiento primario de efluentes en otra parcela.

3.11.- Matadero Municipal de Caleta Olivia

Es la instalación más precaria de las visitadas en el recorrido en la zona norte.

No tiene corrales adecuados ni grupo sanitario de corrales,(Necropsia, Digestor, Emergencia). El edificio de faena es absolutamente precario y no cuenta con agua caliente. El agua para pelar lechones se calienta con mecheros a gas, dentro del local de faena. No cuenta con tratamiento de efluentes y está instalado en una zona de quintas próximo a la población. Faena las tres especies. Se pudo apreciar la preocupación de las autoridades municipales por el control de la triquina en cerdos,

ya que en el momento de nuestra visita, faenaban lechones y empleados municipales tomaban muestras para llevar al Laboratorio Municipal para el control. Se nos dijo que la planta es de un particular y que el municipio la alquila. Además, es posible que el municipio deje de operarla. De ocurrir esto, surge la pregunta sobre qué pasará si el particular retoma la actividad con la planta en ese estado deficiente, cuál será la autoridad de aplicación y control que pueda encausar la adecuación de la planta.

3.12.- Matadero particular en Puerto Deseado

Se visitó un emprendimiento particular, que está en construcción, próximo a la ría de Deseado. Está pensado para faenar vacunos y lanares, y si bien se está reformando o adecuando, el criterio es el mismo que el observado en los otros mataderos, está más cerca de un tipo rural que de un tipo C. No cuenta con Necropsia ni Digestor, ni Caldera, y no estaba instalada la cañería de agua pero nada hace sospechar la instalación de lavamanos y esterilizadores. Sí está construida una instalación de separación de sólidos y tratamiento primario para los efluentes que termina en una laguna cercana a la ría y comunicada con ésta. Se conversó con el propietario y se hicieron comentarios en el sentido de ampliar el panorama de las actividades a realizar y su incidencia sobre el producto. No hay pensada cámara frigorífica para esta primera etapa

4.-ANÁLISIS

4.- Análisis

Teniendo en cuenta que la habilitación de mataderos rurales son una excepción, dentro de condiciones de abastecimiento restringido, y que las plantas analizadas son municipales se las analizará, en general, como Maderos tipo C.

Se compararán las instalaciones relevadas con los requisitos mínimos exigidos para un matadero municipal.

Para eso se tomarán aspectos que son comunes a todas las instalaciones y, en el caso que se presenten, se discutirán las particularidades.

Las plantas faenadoras deben contar con instalaciones de recepción y descanso de los ganados de manera de facilitar el cumplimiento de lo dispuesto en el Capítulo X **Inspección ante mortem (Ver 6.-ANEXO)**. Esto quiere decir que deben cubrirse los requisitos constructivos de los corrales, sus instalaciones de agua, desagües, pisos, corrales de recepción, manga con cepo, corral de aislamiento, instalaciones para estudiar causas de mortandad (Sala de Necropsias) e instalaciones para desnaturalizar el material procedente de animales enfermos o muertos por enfermedad (Digestor).

El otro aspecto, obligatorio y fundamental es garantizar la aplicación del Capítulo XI **Inspección post mortem (Ver 6.-ANEXO)** . Para que esto sea posible deben equiparse las plantas con los locales e instalaciones que permitan realizar las inspecciones y que pueden reducirse, conceptualmente, a facilitar la inspección simultánea o no, pero perfectamente individualizada, de carcasas, vísceras y cabezas de un mismo animal, de modo de permitir un diagnóstico completo sobre la salud del animal sacrificado antes de autorizar su consumo. Cumplir con estos requisitos requiere adaptar las instalaciones del edificio y contar con más de una zorra o transporte receptor de vísceras, con bandejas, para agrupar los elementos y someterlos a la inspección sanitaria.

La otra cuestión importante es de orden operativo y está contemplada en el Capítulo XXXI (Ver 6.-ANEXO) respecto a las **BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)** y **POES (Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento)** que requieren que los

operadores cuenten con instalaciones que les permitan mantener sus manos limpias en todo momento, mediante su lavado después de cada operación, desinfectar sus herramientas en contacto con las carnes de un animal y antes de trabajar en otro. El cumplimiento respecto a lo dispuesto sobre vestimenta del personal y su aseo, las condiciones de limpieza de la planta, sus equipos y los controles necesarios para asegurar que se cuenta con evidencia objetiva de lo efectivo de los procedimientos. El cumplimiento de este aspecto obliga a las plantas a tener agua caliente a dos temperaturas distintas, 45° C en lavamanos y 82° C en esterilizadores, Si se suma la obligación de tener un Digestor operativo con vapor a más de 120° C, queda claro que la fábrica debe contar con una caldera y tres circuitos de agua (fría, 45° C y 82° C).-

Puede considerarse, con amplitud, que el reglamento fija una serie de normas que pueden reducirse a tres aspectos fundamentales-

Las inspecciones ante y post mortem que aseguran que la salud del animal sacrificado es buena o producen su descarte, total o parcial. El Capítulo XXXI que asegura que en la operación no se contamine la carne con elementos aportados por la operación de sacrificio o por el personal durante su manejo.

El siguiente aspecto importante respecto de la calidad del producto es la conservación por frío que tiene parámetros rigurosos, por lo que obliga a instalaciones específicas de refrigeración, tanto para medias reses como para menudencias.

El Capítulo I del Decreto 4238/68 y sus modificaciones, clasifica a los mataderos e indica sus limitaciones, el Capítulo III da las condiciones constructivas que deben cumplirse en cada caso, siendo el apartado 14 el correspondiente a los mataderos municipales (Ver **6.-ANEXO**).- Los mataderos rurales están en el apartado 15 del mismo capítulo.

El resto de la normativa es coherente con este objetivo, fijando condiciones para el accionar del Veterinario responsable, para el personal operario, para el resto de las instalaciones y procedimientos.

Se considera innecesario abundar en estos detalles ya que ninguno de los establecimientos visitados cumple con los tres aspectos fundamentales básicos para su funcionamiento.

Por lo expresado en el análisis en general, de lo relevado durante las visitas y comparando con la reglamentación a aplicar, puede afirmarse que la situación cambió desde que estos mataderos empezaron a trabajar y la exigencia actual..

Se pasó así, conceptualmente, de un lugar donde se matan animales a un establecimiento donde se convierte ganado en un alimento llamado carne, con las garantías mínimas de inocuidad para el ser humano.

Esto obliga a operar de una determinada manera, a generar la responsabilidad de la calidad sanitaria del producto en alguna institución pública(Nación, Provincia o Municipio) por intermedio de un profesional idóneo responsable, quién debe velar por el cumplimiento de las BPM, y controlar el estado sanitario de los animales a sacrificar, quedando obligados los responsables del establecimiento al cumplimiento de lo dispuesto por la normativa vigente.-

Conviene consignar aquí que el Decreto 4238/68 y sus modificaciones no reglan los efluentes de la planta y que su autoridad de aplicación son los entes responsables de la jurisdicción o con responsabilidad sobre el receptor de los efluentes, sean líquidos, sólidos o gaseosos. Es decir, los responsables de mantener el medio ambiente libre de la posible contaminación que la actividad pueda generar fuera de su predio.

5.- Comentario Final

5.- Comentario Final

Surge del análisis del capítulo anterior, claramente, que todos los mataderos municipales visitados están fuera de la normativa vigente, aún en el caso de considerarlos mataderos rurales.

Aún los que cuentan con las mejores instalaciones(Perito Moreno, Gral. Las Heras, Pico Truncado), no están completos.

La recomendación para **la zona sur** es :

que se piense en nuevas instalaciones ya que estos mataderos existentes se han pensado para otra forma o modalidad de procesamiento y además, las modificaciones a realizarse en los mismos, si así se decidiera, los dejaría inoperables por un período importante de tiempo.

La recomendación para **la zona norte** es:

la misma conclusión que en la zona sur en los casos de Caleta Olivia y Los Antiguos.

Reacondicionar y completar los de Perito Moreno, Gral. Las Heras y Pico Truncado, completando la instalación.

Si se decidiera construir nuevos mataderos, o bien, reacondicionar los existentes se presentará el problema de la escala de producción, que justifique la inversión, ya que la información recibida en nuestro contacto con los funcionarios municipales fue que los animales faenados son poco numerosos y los días de actividad de las plantas no pasan de ser dos o tres por semana. Algunas especies no se faenan todo el año.

Con esta escala de producción será muy difícil justificar un período de repago de la inversión acorde con los usuales en inversiones productivas de este tipo, que son de tres a cinco años.

Una análisis económico financiero del emprendimiento recomendaría, muy probablemente, no encarar la inversión .-

Una alternativa, igualmente válida, es prescindir del retorno de la inversión, por considerarse un servicio público, ya que se trata de mataderos municipales, y realizar la inversión a fondo perdido.

Para ello, se justificará realizar en cada caso un estudio de adecuación sanitaria, para satisfacer, conceptualmente, las exigencias mínimas de instalación compatibles con una producción de carne de calidad sanitaria controlada.

No obstante cualquiera sea la decisión que se tome, debe pensarse que cada matadero deberá tener la Sala de Necropsia, el Digestor, la caldera, instalaciones anexas para su uso, sistemas y **profesionales veterinarios para el control sanitario**.

Todo esto deberá ser adecuadamente complementado con el cumplimiento de un estricto **manual de Buena Prácticas de Manufactura y de Procedimientos Estándar de Saneamiento**, ya que si las instalaciones pueden no adecuarse totalmente a lo exigido, los procedimientos basados en Buenas Prácticas de Manufactura, auditados por autoridad sanitaria, deben y pueden cubrir las falencias a fin de asegurar el resultado.

También deberá pensarse en el entorno de la implantación o existencia del matadero ya que no se observaron instalaciones que reduzcan la posible contaminación que este tipo de actividad suele producir y diseminar si no se toman los recaudos necesarios.

Debe asumirse que se trata de instalaciones ubicadas en una región del planeta privilegiada por el estado general de su medio ambiente y reducida contaminación .

Estas plantas vuelcan sus residuos líquidos crudos a los ríos y los residuos sólidos los entierran sin cumplir ninguna técnica preventiva.

Se trata de material biodegradable, pero no por eso deja de ser posible portador de contaminación.

La interacción entre estos residuos, la contaminación y los animales domésticos o de la fauna salvaje no es fácil de ser controlado y el riesgo es de difícil evaluación.

La pérdida económica de la región por la detección de alguna patología contagiosa puede llegar a dimensionarse si se imagina que se cierra la exportación de corderos faenados en La Patagonia por esta causa.-

6.- ANEXO

6.-ANEXO

Se ha copiado, parcialmente, en este anexo, la legislación vigente para los mataderos., el Decreto ley 4238/68 con sus correspondientes modificaciones y actualizaciones, a partir del apartado 14 del Capítulo III que define las condiciones que debe reunir un matadero clase C.

Para mejor uso se han intercalado, después de un artículo que hace referencia a otro artículo anterior o a temas tratados en artículos posteriores, aquellos artículos que son referenciados de modo de tratar todo el tema en conjunto y consecutivamente, evitando la lectura salteada del articulado.

Es decir, se han reunido los artículos por tema y por tal razón, se podrá observar, que en ciertos casos, la numeración de los articulados no siguen un orden numérico. Por ejemplo donde dice que un matadero tipo C debe cumplir con las condiciones fijadas para un matadero tipo B, a continuación se colocaron esa condiciones con su correspondiente individualización numeral de manera de evitar buscar el articulado en cuestión en otro apartado.

En los casos en que se referencian capítulos enteros se copian esos capítulos al final del capítulo III, en el orden en que son mencionados, de manera de juntar toda referencia de manera ordenada a los fines de este estudio.

También se han subrayado todo o partes de algún articulado para resaltar su importancia, este subrayado esta acotado con una señal,(1), de manera de separar los subrayados que son propios de la reglamentación publicada , de aquellos que han sido marcados por el autor del presente informe.

Se espera haber logrado una referencia más clara y completa de cada tema que se ha tratado, y permitir, al lector interesado, completar el panorama de exigencias sanitarias que no se mencionaron, porque el sólo hecho de enumerarlas carece de sentido en el contexto general de la descripción de cada matadero según el Capítulo 3.-.

DECRETO 4238/68 Y SUS MODIFICACIONES

CAPITULOS Y ARTICULOS ESPECÍFICOS PARA MATADEROS CLASE C

Mataderos Tipo "C"

- | | | |
|--|----------|--|
| Mataderos Tipo "C" | 3. 14 | (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Los mataderos Tipo "C" deberán reunir las siguientes condiciones básicas: |
| Condiciones | 3. 14. 1 | <u>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Estar contruidos en terrenos normalmente no inundables, alejados de las industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales, disponer de abundante abastecimiento de agua potable, próximos a rutas pavimentadas o permanentemente transitables, con camino o calle desde el establecimiento hasta la ruta con iguales características y contar con el informe favorable del Organismo competente correspondiente, respecto del cuerpo receptor de sus desagües industriales.(1)</u> |
| Cercos perimetral | 3. 14. 2 | (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Deberán cumplir el apartado 3.1.2 del presente Reglamento, referente al cerco perimetral, con excepción de la iluminación artificial.(1) |
| Cercos perimetral | 3. 1. 2 | (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). 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 u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA <u>De no ser totalmente de mampostería, deberá poseer un murete de este material de por lo menos cincuenta centímetros (0,50 m.) sobre el nivel del piso a los efectos de evitar la entrada de animales o alimañas. Su altura será (1) como mínimo de dos metros (2 m). Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que el cerco y reunirán los mismos requisito</u> |
| Desembarcadero para ganado y lavadero de vehículos | 3. 14. 3 | <u>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Deberán contar con desembarcadero para ganado, con las características fijadas en el apartado 3.1.4 del presente Reglamento, cuando reciban animales transportados en vehículos. En este caso también dispondrán de un lavadero para los mismos que, como mínimo, contará con un solado de hormigón armado de CUATRO (4) metros de ancho por DOCE (12) metros de largo. un equipo lavador con agua a presión y un equipo para desinfección.(1)</u> |
| Corrales | 3. 14. 4 | (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Tendrán corrales para alojar separadamente a cada especie animal. La cantidad de animales de cada especie a faenarse en una jornada de trabajo, estará alojada en dos corrales como mínimo. Los corrales deberán reunir las condiciones fijadas en el presente Reglamento. |

Corral de aislamiento	3. 14. 5	<u>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Deberán contar con un corral de aislamiento de animales enfermos o sospechosos de estarlo, separados de los corrales de depósito y su superficie no podrá ser inferior a TREINTA (30) metros cuadrados. Su construcción se hará de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente Reglamento.(1)</u>
Corral de aislamiento	3. 2. 5	<u>Se contará con un corral de aislamiento para alojar el diez (10) por ciento de la faena diaria máxima autorizada. La superficie mínima será de cincuenta (50) metros cuadrados). Superando los mil (1.000) animales diarios sacrificados, el excedente se computará a razón del cinco (5) por ciento. (1) (Se reduce el tamaño a 30 m2)(1)</u>
Sala de necropsias	3. 14. 6	<u>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) La sala de necropsias reunirá las condiciones establecidas en los apartados numerados desde el 3.3 hasta el 3.3.14 del presente Reglamento.(1)</u>
Ubicación	3. 3	Sala de necropsia La sala de necropsia estará ubicada en las proximidades del corral de aislamiento.
Dimensiones	3. 3. 1	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.
Pisos, paredes y techos	3. 3. 2	Los pisos, paredes y techos serán de material impermeable en toda su superficie.
Puerta de acceso	3. 3. 3	La puerta de acceso será de material impermeable, de accionamiento a guillotina o de sistema deslizante. Los ventanales serán metálicos o de cemento.
Protección antiinsectos	3. 3. 4	Todas las aberturas estarán dotadas de malla antiinsectos de material inoxidable.
Desagües	3. 3. 5	Esta sala tendrá un sistema de desagüe y tratamiento similar al del corral de aislamiento, pudiendo estar interconectados ambos mediante interposición de cierre sifónico.
Agua	3. 3. 6	<u>La sala de necropsias dispondrá de agua fría y caliente en abundancia, con una salida de servicio no inferior a una (1) atmósfera.(1)</u>
Iluminación	3. 3. 7	La iluminación en los planos de trabajo no será inferior a trescientos (300) unidades Lux.
Ventilación	3. 3. 8	La ventilación se obtendrá por medios mecánicos que aseguren una renovación mínima del aire, de quince (15) veces por hora.
Catres	3. 3. 9	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.
Elementos laborales	3. 3. 10	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, piletta 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.

Ubicación de los elementos laborales	3. 3. 11	Los elementos e instrumental descriptos deberán permanecer constantemente en dicho local, no pudiendo ser retirados del mismo sin previo conocimiento de la Inspección Veterinaria.
Antisépticos	3. 3. 12	En la sala de necropsias debe haber a disposición permanente del personal de Inspección o el del establecimiento, que trabaje en dicha sala, antisépticos aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Desinfección del calzado	3. 3. 13	En la entrada de la sala de necropsias debe haber un felpudo o elemento similar permanentemente humedecido para limpieza del calzado y una batea de no menos de un (1) centímetro de profundidad, con solución antiséptica para desinfectar el mismo a la salida del local.
Higiene del personal	3. 3. 14	El personal está sometido al régimen del <u>apartado 24.14.6. desde el 3.3 hasta el 3.3.14 del presente Reglamento.(1)</u>
Digestor	3. 14. 7	<u>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Los establecimientos deberán contar con el digestor definido en apartados 3.4, 3.4.1 y 3.4.2 del presente Reglamento.(1)</u>

Digestor

Digestor para esterilización de cadáveres	3. 4	<u>En local contiguo a la sala de necropsias y de similares características constructivas, se dispondrá de un equipo para la inmediata reducción de lo comisado por razones sanitarias, proveniente de la sala mencionada, incluyendo los cadáveres de los animales caídos en corrales o en medios de transporte, por distintas causales. (1)</u>
Digestor	3. 4. 1	<u>Este equipo contará con un tanque digestor a inyección directa de vapor, cuya capacidad no será inferior a tres (3) metros cúbicos y por cuya boca pueda ser introducido un bovino o equino adulto entero.</u>
Presión y temperatura	3. 4. 2	<u>En el digestor deberá producirse la 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 manómetro y termómetro. Al finalizar la operación el material deberá estar libre de gérmenes patógenos.(1)</u>
Producto esterilizado	3. 14. 8	<u>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Cuando el establecimiento disponga del digestor, el producto esterilizado podrá utilizarse para alimento de animales, con excepción de aquellas oportunidades en que se introduzcan en el mismo, un cadáver o material en putrefacción o un animal infectado con carbunco bacteriano.</u>
Horno crematorio y cocción en aguas	3. 14. 9	<u>Anulado (1) (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81)</u>

Cámaras frigoríficas	3. 14. 10	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). <u>Los establecimientos dispondrán de cámaras frigoríficas con una capacidad suficiente como para mantener en ellas las reses provenientes de la faena diaria habilitada como mínimo, debiendo reunir dichas cámaras las condiciones fijadas en el Capítulo V del presente Reglamento.(1)</u>
Menudencias y tripería	3. 14. 11	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). <u>Las secciones de menudencias y tripería deberán reunir las condiciones estipuladas para los mataderos de Tipo "B".</u>
Mondonguería y tripería(tipoB)	3. 13. 3	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Los mataderos que elaboren los estómagos y/o intestinos, deberán reunir los requisitos establecidos en el <u>Capítulo DUODÉCIMO (XII)</u> del presente Reglamento.
Estómagos e intestinos no elaborados(tipo B)	3. 13. 4	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Los establecimientos que optaren por entregar los estómagos y/o intestinos a otras plantas industrializadoras, deberán contar con una dependencia para la limpieza y acondicionamiento de aquellos.
Dependencia para acondicionar vísceras(Tipo B)	3. 13. 5	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). La dependencia mencionada en el apartado anterior deberá estar construida, totalmente, en mampostería, con pisos impermeables, antideslizantes, resistentes a los ácidos y agentes comunes de limpieza y desinfección, con declive del DOS (2) por ciento hacia los desagües, paredes con friso impermeable de azulejos blancos, cemento de portland blanco alisado u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL; hasta una altura mínima de TRES (3) metros. El resto de la pared hasta el techo, deberá revocarse en fino e impermeabilizarse con pintura lavable blanca o de colores claros. La ventilación e iluminación naturales o artificiales y las condiciones que deben reunir las puertas y ventanas, serán las que fija el presente Reglamento.
Aislamiento de tripería(Tipo B)	3. 13. 6	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). La tripería y mondonguería no tendrá comunicación directa con la playa de faena, debiéndose efectuar el pasaje de los órganos mediante ventanas adecuadas.
Subproductos no elaborados	3. 14. 12	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). <u>Para los subproductos y vísceras que no se elaboren dentro del establecimiento, regirán las mismas condiciones que para los mataderos de Tipo "B"</u>
Organos no elaborados	3. 13. 7	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). 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
Cueros	3. 14. 13.	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). El tratamiento de los

cueros se hará de la misma manera que en los mataderos de Tipo "B".

- Bañadero** 3. 14. 14 (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81) Los mataderos contarán con un bañadero por aspersión para higienizar los vacunos y porcinos que serán sacrificados inmediatamente. El mismo podrá tener la capacidad necesaria para alojar un solo animal de la especie a faenar y ser construido en un material impermeable e inoxidable.(1)
- Playa de faena** 3. 14. 15 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). La playa de faena reunirá las condiciones fijadas en los apartados 3.7.12, 3.7.15, 3.7.16 y 3.7.17 del presente Reglamento, con la excepción del azulejado o similares que llegará hasta TRES (3) metros de altura. Cuando el techo no sea de mampostería, el local deberá contar con cielo raso de material calcáreo o metálico de superficie lisa y plana, protegido de la corrosión, con juntas selladas que impidan el pasaje de humedad y/o suciedad, u otro material o formatos aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. No se permite el uso de yeso, madera, cartón prensado o fibrocemento.(1)
- Piso** 3. 7. 12 Los pisos serán impermeables y no tendrán filtraciones, ya sea al terreno natural o a pisos inferiores, según se trate de local en planta baja o en pisos superiores. Serán antideslizantes y deberán mantenerse íntegramente en buen estado de conservación, sin baches, pozos 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.
- Frisos** 3. 7. 15 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). 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 aprobación por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá efectuarse un enlucido sobre la base de cemento portland u otro material impermeable en sustitución de los azulejos y siempre con terminación de color blanco o claro.(1)
- Paredes** 3. 7. 16 La parte superior restante de las paredes será revocada en fino a la cal e impermeabilizada con pintura de color blanco o claro.
- Angulos** 3. 7. 17 En el encuentro de paredes con pisos y con techos y paredes entre sí, el ángulo que forman éstos serán redondeados
- Palco para inspección veterinaria** 3. 14. 16 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). El palco para la inspección veterinaria reunirá las condiciones establecidas por el presente Reglamento (apartados 3.8.24, 3.8.25 y 3.8.26) (1)
- Palcos para la Inspección Veterinaria** 3. 8. 24 Los palcos para la Inspección Veterinaria estarán constituidos por una plataforma con una altura adecuada que permita efectuar el examen de las linfoglándulas de los cuartos posteriores. 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.

- Piso** 3. 8. 25 El piso será de tipo antirresbaladizo, 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 antirresbaladizo y baranda de seguridad.
- Mesa y bancos** 3. 8. 26 La mesa para apoyo de planillas contará con una chapa metálica de fácil remoción. El o los bancos serán también metálicos.
- Zorras y carros** 3. 14. 17 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Las zorras y carros utilizados en el matadero reunirán las condiciones establecidas en el apartado 3. 8. 27 del presente Reglamento.(1)
- Zorras o carros de uso general** 3. 8. 27 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. Los destinados al transporte de productos no comestibles deberán estar identificados con la palabra "incomestible", pintada de color violeta.
- Lavado de serosas, reses y sellado** 3. 14. 18 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Para el lavado de serosas y reses, el escurrido de agua, secado y sellado de las últimas, rigen las condiciones establecidas para los mataderos de tipo "B", según numeral 3.13.27, además se marcará con un sello a rodillo que exprese "Establecimiento Tipo 'C'".(1)
- Marcado y sellado** 3. 13. 27 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Las reses aptas para el consumo serán marcadas en su cara externa, íntegramente con un sello a rodillo que identifique el número de establecimiento, expresando, además, el tipo que le corresponde en el siguiente orden: Establecimiento N° tipo. La tinta empleada será elaborada con colorantes e ingredientes aprobados por los servicios sanitarios competentes.
- Lavamanos** 3. 14. 19 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Los lavamanos se instalarán en iguales condiciones que en los mataderos de Tipo "B" (1)
- Faena** 3. 14. 20 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). El establecimiento podrá optar por faenar bovinos, ovinos y porcinos, en horarios o días distintos. Para las diferentes situaciones se aplicarán las normas fijadas para los establecimientos de Tipo "B" con excepción de la obligación de transportar las reses de distintas especies por rieles diferentes.(1)
- Pelado de porcinos** 3. 14. 21 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). El pelado de los porcinos deberá realizarse con agua caliente. El tanque de escaldado podrá construirse con hierro, aluminio, hormigón armado u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. La

operación de escaldado deberá efectuarse en un local de mampostería, aislado del ambiente de la playa aunque debe tener la comunicación suficiente para transportar al animal a la zona sucia para su depilado.(1)

Investigación de Trichinella Sp	3. 14. 22	<u>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81) (Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94) Todos los porcinos que se faenen, sean adultos o lechones, serán sometidos a la investigación de TRICHINELLA SPIRALIS, de acuerdo a los numerales 11.5.56 al 11.5.61 inclusive.(1)</u> Investigación de Trichinella Sp. 11. 5. 56 (Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94). La investigación de TRICHINELLA SPIRALIS en especies animales susceptibles, cualquiera sea su edad y peso, se realizará por métodos aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.
Obligaciones de la empresa	11. 5. 57	(Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94). La empresa deberá suministrar al Servicio de Inspección Veterinaria todos los elementos necesarios para dar cumplimiento a los numerales 11.5.56, 11.5.58, 11.5.59, 11.5.60 y 11.5.61.
Trichinella Sp. Identificación de cerdos y de muestras.	11. 5. 58	(Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94). En la especie porcina, los animales faenados se numerarán en forma correlativa antes de la evisceración. Las muestras para la investigación de Trichinella Sp., se identificarán con la numeración asignada a cada cerdo.
Trichinella Sp. Decomisos	11. 5. 59	(Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94). Comprobada la presencia de TRICHINELLA SPIRALIS en cualquier estado evolutivo, se procederá al decomiso total de la res con destino a digestor o incinerador, en forma inmediata.
Trichinella Sp. Reinspección de la tropa	11.5.60	(Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94). Comprobada la presencia de TRICHINELLA SPIRALIS en cualquier estado evolutivo que se encuentre y cumplimentado el numeral 11.5.58, se hará una reinspección de toda la tropa de acuerdo a directivas que fijará el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.
Trichinella Sp. Liberación de mercaderías	11. 5. 61	(Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94). Sólo se autorizará la salida del establecimiento o la industrialización de una tropa, cuando se hayan obtenido resultados negativos en la investigación de TRICHINELLA SPIRALIS, en todos los lotes que conforman la misma, aun cuando la faena se haya realizado en distintos días.
Inspección de vísceras, desollado	3. 14. 23	<u>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Para el tratamiento e inspección de las vísceras en playas, serán aplicables las normas fijadas para los mataderos de tipo "B" para el desollado de los bovinos y caprinos, de acuerdo al numeral 3.13.14.(1)</u>
Desuello de bovinos y ovinos	3. 13. 14	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Los bovinos podrán desollarse por el sistema de riel

aéreo o en catres que tendrán una altura mínima de cincuenta (50) centímetros y reunirán las condiciones necesarias para asegurar que las reses no tomen contacto con el suelo. Obligatoriamente el desollado de los ovinos se hará con el animal colgado.(1)

Inspección veterinaria

3. 14. 24 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). La inspección veterinaria aplicará las normas establecidas en los Capítulos X y XI y concordantes del presente Reglamento.(1)

Baños y vestuarios del personal

3. 14. 25 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Los mataderos cumplirán los apartados 8. 1 al 8. 2. 11 del presente Reglamento relacionado con la instalación y funcionamiento de los baños y vestuarios, como así también del comportamiento e indumentaria del personal.(1)
CAPITULO VIII

8. DEL PERSONAL

**Personal de Inspección Veterinaria
Inspección Veterinaria**

8. 1 En cumplimiento de lo dispuesto por las Leyes 3959 y 11.226 y sus reglamentaciones, la Inspección Veterinaria de las carnes y sus derivados se lleva a cabo por intermedio del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), dependiente de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA.

**Fiscalización por médicos
veterinarios y ayudantes**

8. 1. 1 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). profesionales veterinarios y ayudantes de veterinarios idóneos.

Jefe de Servicio

8. 1. 2 En aquellos establecimientos que requieran una inspección permanente y donde sea necesaria la actuación de más de un Inspector Veterinario, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) designará un Jefe de Servicio en la forma y de conformidad a los requisitos que establezca.

Obligaciones del Jefe de Servicio

8. 1. 3 Son obligaciones del Jefe de Servicio:
a) Controlar los servicios a fin de mantener en el personal la disciplina y contracción necesarias para obtener una inspección prolija y eficiente.
b) Cumplir y hacer cumplir la Ley y Reglamento de Policía Sanitaria de los Animales 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.
- 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) (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). 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, debiendo 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 Veterinaria destacado en el mismo.
- l) Vigilar el acondicionamiento de los productos destinados al comercio y velar por el cumplimiento de la Ley 11.275.
- 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.
- o) Mantener en forma directa las relaciones con la Superioridad y con las autoridades del establecimiento que fiscaliza.

Establecimiento con un solo Inspector Veterinario

- 8. 1. 4 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.

Ayudantes del Veterinario

- 8. 1. 5 Igual responsabilidad alcanza al ayudante de Veterinario que tuviera a su cargo la inspección sanitaria de un establecimiento.

Inspectores Veterinarios. Obligaciones

- 8. 1. 6 (Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95). Los Inspectores Veterinarios del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, de establecimientos faenadores estarán bajo la dirección de los Jefes de Servicio y/o Supervisores, y para ellos regirán las siguientes obligaciones:
 - a) Prestar servicio en el horario que se les asigne.(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). (Res. SENASA N° 206 del 03/04/95). Efectuar la inspección ante-mortem previa revisión de guías y documentación 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 infectocontagiosas dando cuenta de inmediato al Jefe de Servicio y/o Supervisor a fin de la intervención correspondiente.
- d) Son responsables de la matanza de toda tropa que no esté en condiciones de ser faenada.
- 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 e intervenir en el destino de las mismas.
- 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 el 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 la documentación sanitaria.
- i) Es obligatoria la concurrencia a diario al establecimiento de acuerdo al horario establecido.
- j) Supervisar y controlar al Veterinario de Registro y/o Ayudantes oficiales cuando lo hubiere.

Ayudantes de Inspectores veterinarios

8. 1. 7 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Se entiende por ayudante de veterinario, el personal idóneo, designado previo concurso, cuya misión es la de colaborar en la labor que desempeñan los inspectores profesionales veterinarios.

Obligaciones de ayudantes de veterinarios

8. 1. 8 Son obligaciones de los ayudantes de veterinarios:
- 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.

Libre acceso al establecimiento o dependencia

8. 1. 9 Los empleados oficiales permanentes de un establecimiento bajo fiscalización nacional, 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.

Prohibición de hacer compras

8. 1. 10 Los empleados oficiales, permanentes o no, vinculados a la fiscalización de los establecimientos no podrán efectuar compras en éstos.

Custodia de sellos y certificados	8. 1. 11	Los sellos y certificados del servicio sanitario animal 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 asimismo conceder certificados por productos elaborados fuera del establecimiento aunque pertenezca a la misma firma propietaria.
Provisión de instrumental	8. 1. 12	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.
Medios de locomoción	8. 1. 13	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.
Registro de Veterinarios	8. 1. 14	(Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95). El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL creará un registro con los datos y antecedentes personales del profesional veterinario que se postule el que deberá estar matriculado y cumplir con las exigencias que establezca este Organismo, para ser incluidos en el padrón de VETERINARIOS DE REGISTRO.sus funciones. No podrán ingresar al Registro los veterinarios sobre los que pese exoneración de la Administración Pública Nacional, Provincial o Municipal.
Personal de la Empresa Vestuarios	8. 2	<p>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).El personal obrero de los establecimientos deberá contar con un local apropiado para vestuarios con capacidad suficiente, un metro cuadrado (1 m2) por persona como mínimo, el que deberá reunir los siguientes requisitos constructivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Ubicación. Estarán ubicados en lugares de fácil acceso separados de las dependencias de faena o elaboración. b) Los accesos a los vestuarios estarán pavimentados. c) (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Deberán estar contruidos en mampostería u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), 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 NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). 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. d) Techo. Será de material impermeable y antitérmico. e) Las aberturas estarán protegidas con telas antiinsectos. Las puertas serán de cierre automático. f) 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.

- g) Iluminación. La iluminación artificial será como mínimo de cien (100) unidades Lux.
- h) La capacidad será calculada en razón de sesenta (60) decímetros cuadrados de espacio libre por obrero.
- i) 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.
- j) Anulado (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Servicios sanitarios

- 8. 2. 1 Anexo a los vestuarios estarán en comunicación directa los servicios sanitarios que deberán reunir los mismos requisitos constructivos que los vestuarios.

Baños

- 8. 2. 2 Los baños deberán estar provistos de agua fría y caliente y en proporción de uno (1) por cada veinte (20) operarios o fracción. Deben ser independientes de los retretes.

Condiciones de los vestuarios y servicios sanitarios

- 8. 2. 3 Los vestuarios y servicios sanitarios deberán estar separados según sexo de los usuarios y 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.
 - e) Estos lavabos estarán provistos de agua fría y caliente con o sin mezcladores.
 - 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 de la Nación (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). 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 aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), con jabonera volcable o a presión, toalleros con toallas de único uso, descartables, luego debe seguir el pediluvio, con dos centímetros (0,02 m) de profundidad con una solución antiséptica aprobada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), circulante y en permanente renovación.

- | | | |
|---|---------|--|
| Certificado sanitario del personal | 8. 2. 4 | <u>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 que determine el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) y tendrá una validez máxima de un (1) año.(1)</u> |
| Salud de los operarios | 8. 2. 5 | 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 cuestionado. |
| Indumentaria | 8. 2. 6 | <u>Todo personal que trabaje en relación directa con productos alimenticios o actúe en ambientes de trabajo de los establecimientos, cámaras frigoríficas, fábricas, medios de transporte o lugares de carga, 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(1).</u> |
| Ropa de trabajo | 8. 2. 7 | <u>Las prendas usadas como 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.(1)</u> |
| Uso de birretes, gorras o cofias | 8. 2. 8 | El personal que trabaja en contacto con las carnes, productos o subproductos comestibles de las mismas en cualquier local o etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta por birretes, gorras o cofias, 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. |
| Calzado | 8. 2. 9 | 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 aprobado. En ambientes 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. Se admite en el calzado la suela de madera.

Prohibición del tabaco y uso obligatorio de la indumentaria

8. 2. 10 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.

Higienización del personal

8. 2. 11 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.

Obligaciones de los mataderos

3. 14. 26 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Los establecimientos deberán dar cumplimiento a los apartados 9.1 (incisos a, b, c, d, e y f), 9.1.2, 9.1.7, 9.1.8, 9.1.9 del presente Reglamento.(1)

**Obligaciones de los establecimientos
Responsabilidad
de los establecimientos**

9. 1 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) (Res. ex-SENASA N° 458/95 del 03/07/95) Proporcionar a la Inspección Veterinaria destacada en el establecimiento dentro de los CINCO (5) primeros días corridos del mes siguiente al vencido, los datos estadísticos que ella requiera sobre producción, industrialización, almacenamiento, transporte o comercialización de productos, subproductos y derivados de origen animal. Asimismo, deberá presentar constancia de pago de la tasa de inspección, el primer día hábil siguiente a la fecha de vencimiento que establece el apartado 2.2.12. El incumplimiento de lo establecido precedentemente, dará lugar a la aplicación del numeral 2.2.24 del presente Reglamento.
 - 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. Adoptar medidas para que ninguna persona ajena o no al establecimiento, interfiera en forma alguna la labor de la Inspección Veterinaria.

Alimentación

9. 1. 2 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 NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA)

Desnaturalización	9. 1. 7	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Proveer de sustancias apropiadas para la desnaturalización de los productos destinados a uso incomedible.
Documentación	9. 1. 8	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.
Animales muertos y/o caídos	9. 1. 9	Debe poner inmediatamente en conocimiento de la Inspección Veterinaria, la presencia de animales muertos en los medios de transporte o corrales del establecimiento.
Dependencias auxiliares	3. 14. 27	<u>(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Cuando sea necesaria alguna dependencia auxiliar de las que fija el Reglamento, se aplicarán las normas establecidas en el Capítulo IV del mismo.(1)</u>
Sangre	3. 14. 28	<p><u>(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Los establecimientos de tipos "B" y "C" deberán eliminar la sangre proveniente de los animales faenados mediante alguno de los procedimientos siguientes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> a) <u>Secado de la misma, utilizando medios mecánicos;</u> b) <u>Cocción para consumo por animales que en ningún caso penetrarán en la planta faenadora;</u> c) <u>Recolección en depósitos subterráneos con tapa para evitar la proliferación de insectos y roedores. Contará con ventilación con altura suficiente para evitar los olores desagradables en el ambiente;</u> d) <u>Otros sistemas propuestos por los titulares de los establecimientos y aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.(1)</u>
Marcado y sellado	3. 13. 27	<p>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).</p> <p>Las reses aptas para el consumo serán marcadas en su cara externa, íntegramente con un sello a rodillo que identifique el número de establecimiento, expresando, además, el tipo que le corresponde en el siguiente orden: Establecimiento N° tipo. La tinta empleada será elaborada con colorantes e ingredientes aprobados por los servicios sanitarios competentes.</p>

CAPITULO IV

4. OBRAS SANITARIAS

Evacuación de aguas servidas y productos de desecho

Obligación de cumplir normas	4.1	(Res. ex-SENASA Nº 155 del 04/01/93). Los establecimientos habilitados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, deberán ajustarse permanentemente a las reglamentaciones que sobre eliminación de efluentes líquidos, sólidos y/o gaseosos rija en la jurisdicción donde se hallen instalados. A tal efecto deberán presentar toda vez que se le requieran, los comprobantes emitidos por el organismo competente.
Autoridad de aplicación	4.1.1	(Res. ex-SENASA Nº 155 del 04/01/93). Será responsabilidad de las empresas y/o autoridades nacionales, provinciales o municipales competentes, el hacer cumplir las normas de evacuación de efluentes de acuerdo con la legislación en vigencia.
Colaboración de SENASA para con organismos competentes	4.1.2	(Res. ex-SENASA Nº 155 del 04/01/93). Toda vez que la autoridad de aplicación señale al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL el incumplimiento por parte de un establecimiento habilitado de alguna de las normas que regulan la evacuación de efluentes o residuos, se dispondrá la suspensión del Servicio de Inspección y/o la clausura total o parcial del establecimiento involucrado, hasta tanto dichas autoridades manifiesten que los hechos han sido regularizados y se permite la reanudación parcial o total de las actividades.

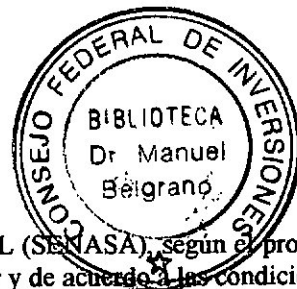
Exigencias para desagües de establecimientos faenadores

Desagües y cañerías. Requisitos	4.2	(Res. ex-SENASA Nº 155 del 04/01/93). <u>Al solo fin de la protección de los alimentos, de los subproductos y derivados que se elaboren, depositen o transformen, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL exigirá la presentación de planos de obras sanitarias, con el fin de reconocer el recorrido de las cañerías y desagües en el establecimiento.</u>
Separación de desagües	4.2.1	<u>Los desagües de corrales, faena e industrialización deben separarse en tres sistemas de canalización independientes que podrán reunirse aguas abajo de los respectivos sistemas de pretratamiento:</u> a) <u>Desagües de corrales y desagües pluviales de calles interiores o mangas por donde transite el ganado en pie.</u> b) <u>Desagües grasos.</u> c) <u>Desagües no grasos.(1)</u>
Régimen de afluentes Condición del agua potable	4.3	<u>El agua a utilizar en los establecimientos con excepción de la empleada para los servicios mecánicos, retretes y mingitorios, deberá ser potable, libre de organismos o elementos químicos que puedan producir en las carnes y sus subproductos contaminaciones o alteraciones de cualquier naturaleza, que afecten su condición de alimento humano sin ninguna restricción.(1)</u>

Periodicidad de análisis	4. 3. 1	<u>Cada quince días como mínimo, el establecimiento deberá realizar un análisis químico-bacteriológico que permita apreciar al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) las características del agua en uso respecto a su potabilidad(1).</u>
Condiciones de las aguas	4. 3. 2	El agua para consumo humano deberá reunir las condiciones exigidas por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y/o municipales.
Laboratorios	4. 3. 3	Los análisis químicos y bacteriológicos, podrán ser efectuados en los laboratorios de Obras Sanitarias de la Nación o en los que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) autorice para tal efecto.
Circuitos de aguas no potables	4. 3. 4	Cuando se utilicen aguas no potables para los fines autorizados por este Reglamento, los depósitos estarán netamente separados y los circuitos de distribución serán distintos y ejecutados en forma tal que ni aún accidentalmente puedan mezclarse con las potables.
Recorrido de cañerías	4. 3. 5	No se permitirá el paso de cañerías de aguas no potables y/o residuales a través de los ambientes de faena o departamentos donde se elaboren o manipulen productos comestibles.
Evaluación del agua de establecimientos	4. 3. 6	La disponibilidad total de agua de un establecimiento se calculará por la suma de capacidad de depósitos más la capacidad de suministro horario de la fuente de origen, multiplicada esta última por el número normal de horas de trabajo.
Cálculos de necesidad de agua	4. 3. 7	El cálculo de estimación a tener en cuenta para los establecimientos que faenen e industrialicen vacunos y equinos, se estimará en mil quinientos (1.500) litros por animal y en trescientos (300) litros por cada ovino o porcino. Estas cifras se consideran básicas y susceptibles de modificación por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Identificación de cañerías	4. 3. 8	Las tuberías conductoras de agua potable, no potables y servidas serán identificadas con los colores establecidos en el <u>Capítulo III</u> .

5. CAMARAS FRIGORIFICAS

Definición	5. 1	Se entiende por cámara frigorífica, el local construido con material aislante térmico, destinado a la conservación por medio del frío de productos perecederos.
Validez para todos los tipos de establecimientos	5. 1. 1	<u>Las condiciones reglamentarias especificadas en este capítulo, son válidas para todas las cámaras frigoríficas de cualquier tipo de establecimiento bajo contralor del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). (1)</u>
Capacidad	5. 1. 2	La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen



se refiere, será fijada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), según el producto a almacenar, enfriar o congelar y de acuerdo a las condiciones de temperatura que se deba obtener para cada producto.

Requisitos de construcción higiénico-sanitarios

Pisos	5. 2	El piso estará construido con material impermeable antideslizante y no atacable por los ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas serán redondeados y el piso se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.
Paredes de cámaras	5. 2. 1	(Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92). Las paredes de las cámaras frigoríficas en su cara interior, estarán recubiertas con materiales de fácil limpieza, lisos, impermeables, resistentes a la corrosión y de colores claros; todos los ángulos serán redondeados y las juntas de materiales impermeables. Todos los materiales deben contar con la aprobación del SENASA.
Techo	5. 2. 2	El techo debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielo raso deberá ser de material impermeable e incombustible y de fácil limpieza.
Material aislante	5. 2. 3	Cualquier material aislante térmico que se utilice, deberá ser colocado en forma tal, que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes y techos y no tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.
Puertas	5. 2. 4	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Las 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 debidamente autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). La altura de las puertas y su ancho en las cámaras y antecámaras estarán en concordancia con los fines a que se destine el local. Las puertas deberán permitir su apertura también desde el interior de las cámaras.
Columnas	5. 2. 5	Las columnas deberán reunir los mismos requisitos exigidos para las paredes.
Antecámaras	5. 2. 6	Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, éstas deberán reunir todos los requisitos exigidos para aquéllas.
Iluminación	5. 2. 7	Todas las cámaras deberán estar provistas de iluminación artificial, con llave de encendido dentro y fuera de las cámaras. Su capacidad lumínica será de cuarenta (40) a sesenta (60) unidades Lux.
Estanterías	5. 2. 8	Cuando se utilicen estanterías, éstas deberán ser metálicas o
	5. 2. 9	La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación del aire, será tal que evite la alteración de la mercadería almacenada.
Rieles para ovinos y porcinos	5. 2. 10	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.

Rieles. Separación para reses vacunas

5. 2. 11 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.

Alarma interna

5. 2. 12 Las cámaras frigoríficas deberán poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior, para seguridad del personal.

Sistemas de refrigeración

Sistemas de refrigeración

5. 3 Queda permitido cualquier 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.

Aprobación de equipos y sistemas

5. 3. 1 Sus características y especificaciones técnicas completas indicando tipo de equipos, potencia de frío, régimen y principios del sistema, deberán ser aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), para lo cual los interesados deberán suministrar una memoria técnica completa, acompañada de planos y especificaciones de funcionamiento.

Protección contra el goteo de agua de condensación

5. 3. 2 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.

Evaluación de la capacidad de trabajo

5. 3. 3 La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito, será evaluado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), atendiendo a las especificaciones señaladas en los apartados 5.3 y 5.3.1 y considerando además la potencia de generación electromotriz del establecimiento.

Acondicionamiento de productos cárneos y derivados

Almacenaje. Rejillas de madera

5. 4 No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Como excepción se permite sobre rejillas de madera que faciliten la aireación.

Temperatura de las cámaras de almacenamiento de productos congelados

5. 4. 1 Las cámaras destinadas a almacenamiento de productos congelados deberán tener, en cualquier sitio o producto almacenado en que se investigue, una temperatura de congelación exigida para el producto de menor temperatura.

Prohibición de depositar

productos de distintas especies	5.4.2	<u>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83) (Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92) No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica carnes, productos, subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales, sin autorización de la Inspección Veterinaria. Exceptuarse de esta exigencia, las carnes, productos y subproductos congelados en envases herméticos o inviolables aptos para el consumo humano de acuerdo a las normas establecidas en el presente Reglamento. Asimismo, podrán depositarse simultáneamente, carnes refrigeradas de distintas especies, cuando ellas constituyan la materia para la elaboración de productos que impliquen su mezcla (1)</u>
Cámaras vacías. Autorización para ocuparlas	5.4.3	(Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92). El Servicio de Inspección Veterinaria deberá otorgar autorización previa al uso, de toda cámara frigorífica nueva o reparada y rechazará las que presenten problemas edilicios y/o higiénico-sanitarios.
Estibado, prohibición	5.4.4	Suprimido. (Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92)
Disposición de las reses en los rieles	5.4.5	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 desinfección

Limpieza, pintado y desinfección	5.5	Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). La limpieza, pintado y desinfección se efectuará cada vez que lo determine la Inspección Veterinaria y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deberán hallarse vacías.
---	-----	---

Contralor ambiental

Termómetro, psicrómetro, higrómetro	5.6	Las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de termómetros de máxima y mínima. Un psicrómetro, higrómetro e higrógrafo anemómetro estarán a disposición de la Inspección Veterinaria.
--	-----	--

Técnicas de refrigeración generales y para los distintos productos

Reses vacunas y equinas en oreo	5.7	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. Cuando se trate de carne equina, se admitirá hasta tres (3) medias reses.
Reses vacunas y equinas en cámaras de conservación	5.7.1	Las reses bovinas enfriadas a cero (0) grado centígrado, se conservarán en las cámaras a razón de un máximo de seiscientos (600) kilogramos por metro de riel y no más de tres (3) medias reses por igual longitud. En los equinos se admite hasta cuatro (4) medias reses.
Reses vacunas o equinas tipo "conserva"	5.7.2	En las reses vacunas o equinas 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 5.7 y 5.7.1, según sea el caso.

- | | | |
|---|--------|---|
| Conserva veterinaria | 5.7.3 | Deberá contarse con una cámara frigorífica destinada exclusivamente a alojar las carnes y órganos destinados a conserva por la Inspección Veterinaria. |
| Cámara de observación | 5.7.4 | Deberá contarse con una cámara o en su defecto con un espacio, dentro de las cámaras generales aislado, con puerta y llave, para alojar reses que necesiten observación. |
| Reses ovinas | 5.7.5 | Para las reses ovinas recién faenadas y que deban orearse, se admite hasta quinientos (500) kilogramos por metro de riel. En reses ovinas clasificadas como "conserva", se acepta hasta treinta (30) por ciento más de la cifra indicada. La temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la res, debe lograrse antes de las veinticuatro (24) horas. |
| Capacidad frigorífica en reses mayores y medianas. Enfriamiento | 5.7.6 | 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 o 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. |
| Capacidad frigorífica en aves, pilíferos de carne y caza menor. Enfriamiento | 5.7.7 | 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. |
| Capacidad | 5.7.8 | Cuando se trate de productos de la pesca, las cámaras frigoríficas deben poseer una capacidad de enfriamiento tal, que permitan obtener la temperatura de cero (0) grado centígrado en el centro de la masa muscular de la especie de mayor tamaño, en el término de cuatro (4) horas. Cuando se trate de variedades de volumen similar al de reses de mediano o gran tamaño, la capacidad frigorífica de las cámaras será igual a la especificada en el apartado 5.7.5. |
| Cámaras de conservación de productos enfriados | 5.7.9 | La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos enfriados será la necesaria para no superar en ningún momento un (1) grado centígrado bajo cero. |
| Capacidad frigorífica en reses mayores y medianas. Congelación | 5.7.10 | 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) grados centígrados 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. |

muscular mayor.

Cámaras de conservación de productos congelados	5. 7. 13	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.
Modificación de la capacidad frigorífica	5. 7. 14	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 NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) a efectos de adoptar las medidas que estime del caso.
Prohibición de volver a congelar	5. 7. 15	Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados, una vez descongelados y mantenidos a temperatura ambiente.
Prohibición de volver a refrigerar	5. 7. 16	Las carnes, los productos de la caza y de la pesca, 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 de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que en cada caso se determinan en este Reglamento.

CAPITULO X

10. INSPECCION ANTE-MORTEM

Normas		
Autorización para faenar	10. 1	No podrá faenarse ningún animal, sin previa autorización de la Inspección Veterinaria.
Obligatoriedad de la inspección	10. 1. 1	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.
Lugar para realizar la inspección	10. 1. 2	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.
Protección a los animales	10. 1. 3	En el trato dado a la hacienda, la Inspección Veterinaria hará cumplir la <u>Ley 14.346</u> , de protección a los animales.
Entrada de hacienda	10. 1. 4	La entrada de animales a los establecimientos debe hacerse en presencia de personal de la Inspección Veterinaria, quien además de efectuar la primera inspección, verificará la exactitud de los datos consignados en la documentación que acompañó a la tropa.

Tropa	10. 1. 5	Se calificará como tropa, el total de animales que vienen amparados por la misma guía y documento sanitario.
Lote	10. 1. 6	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.
Tropas no inspeccionadas	10. 1. 7	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.
Falta de documentación	10. 1. 8	Cuando falte documentación, la tropa puede ser recibida condicionalmente y alojada en corrales especiales, hasta que su propietario presente la documentación correspondiente o la autorización del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) para su admisión. Mientras tanto el establecimiento asumirá por escrito todas las responsabilidades emergentes de tal situación.
Descanso de las tropas de vacunos, ovinos, porcinos y equinos	10. 1. 9	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) horas como máximo.
Tiempo de reposo del ganado	10. 1. 10	El tiempo de reposo podrá ser reducido a la mitad del mínimo señalado en el apartado anterior, cuando el ganado provenga de ferias o mercados no distantes más de cincuenta (50) kilómetros y el transporte se haga por medios mecánicos.
Disminución del período de descanso	10. 1. 11	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.
Prolongación del lapso de reposo	10. 1. 12	La Inspección Veterinaria puede prolongar el tiempo de reposo, cuando las condiciones sanitarias del ganado lo requieran.
Terneros, corderos, lechones y cabritos	10. 1. 13	Los animales lactantes de las especies bovinas, ovinas, porcinas o caprinas, están eximidos de la obligatoriedad del descanso.
Agua y comida	10. 1. 14	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.
Procedimiento en la inspección del ganado en corrales	10. 1. 15	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). 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 fueran sacados, observándolos nuevamente. En caso de considerarlo necesario, se tomará la temperatura rectal. 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
Animales sospechosos

10. 2 Cuando durante el examen de ganado en pie, 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 la duda, como “sospechosos”.

Criterio a seguir según
respuesta del Laboratorio

10. 2. 1 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 de “sospechosa”.
b) Cuando la respuesta sea positiva se adoptarán los recaudos previstos por este Reglamento.

Aftosa en tropas condicionales

10. 2. 2 Cuando en una tropa que se halle en las condiciones del apartado 10.1.8 existiera o se declarara 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.

Animales enfermos

10. 2. 3 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 serlo en la sala de necropsias.

Hembras con preñez a término

10. 2. 4 No podrá autorizarse la matanza de hembras con preñez a término, hasta diez (10) días después de su parición.

Hembras que aborten en corrales

10. 2. 5 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 urgencia.

Animales nacidos en corral

10. 2. 6 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 urgencia y su carne destinarla a digestor.
- c) Criarlo dentro del establecimiento por un lapso mínimo de treinta (30) días.
- Animales muy contusos** 10. 2. 7 Los animales muy contusos deben sacrificarse en la sala de urgencia.
- Enfermedades febriles no contagiosas** 10. 2. 8 Los animales atacados de enfermedades febriles no contagiosas, deben sacrificarse en la sala de urgencia.
- Anasarca o edema generalizado** 10. 2. 9 Los animales atacados de edema generalizado, deben faenarse en la sala de necropsias.
- Destino de las tropas con animales enfermos o sospechosos**
- Fiebre aftosa** 10. 3 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.
- Clausura de corrales** 10. 3. 1 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.
- Desinfección de corrales** 10. 3. 2 Los corrales, calles, bañaderos, que pudieran estar contaminados con virus aftoso, serán desinfectados con solución acuosa al 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).
- Carbunco bacteridiano** 10. 3. 3 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 hayan 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 autorizada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Peste porcina	10. 3. 4	Los cerdos que a la inspección ante-mortem muestren claros síntomas de peste porcina, serán decomisados 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.
Desinfección de corrales con peste porcina	10. 3. 5	En los casos de peste porcina, debe procederse con los corrales, en la misma forma que con el carbunco.
Aborto	10. 3. 6	En caso de aborto, con sufrimiento del animal, el sacrificio se efectuará en la playa de urgencia.
Salmonelosis	10. 3. 7	Los animales en que se sospeche salmonelosis por presentar enteritis, arrojamiento vulvar, artritis o procesos supurados de piel, serán sacrificados en la playa de urgencia.
Neoplasias oculares	10. 3. 8	Cuando se presente algún animal afectado de neoplasias oculares y/o región orbital acompañadas por infección y/o necrosis con olor fétido, será sacrificado en la playa de urgencia.
Enfermedades varias	10. 3. 9	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 caídos

Información sobre muertos y caídos	10. 4	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.
Sacrificio de urgencia	10. 4. 1	La Inspección Veterinaria dispondrá el sacrificio inmediato de los animales caídos, determinando en cada caso si el mismo debe realizarse en la sala de necropsias o en la playa de urgencia.
Traslados de caídos y muertos	10. 4. 2	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.
Traslado de animales con enfermedades infecto-contagiosas	10. 4. 3	Los animales que se sospeche han muerto de enfermedades infecto-contagiosas, serán conducidos a la sala de necropsias, con las aberturas naturales obturadas.
Envío de material	10. 4. 4	Cuando en la necropsia se compruebe una enfermedad infecto-contagiosa la Inspección Veterinaria, si el establecimiento se lo

solicitará por escrito, debe enviar material al laboratorio del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) para confirmar el diagnóstico.

Playa para sacrificio de urgencia

Sacrificio de urgencia 10. 5 Cuando razones humanitarias u otras establecidas en el presente Reglamento lo hagan necesario, sin tener en cuenta los turnos de faena, la Inspección Veterinaria puede disponer el sacrificio de animales en la playa de urgencia.

Sacrificio de urgencia fuera de horas de labor 10. 5. 1 Cuando el sacrificio de urgencia debe hacerse en días feriados o en horarios en que se halle ausente la Inspección Veterinaria, el establecimiento podrá disponer dicho sacrificio, en la sala de urgencia, conservando la res con la cabeza y sus órganos para su posterior inspección. El estómago, intestino y vejiga se conservarán separados de la res, unidos en su forma natural. La falta de estos requisitos será motivo del comiso total. La res y sus vísceras deben ser mantenidas en cámara frigorífica, destinada a ese exclusivo fin, a una temperatura no mayor de cero (0) grado centígrado.

Sacrificio de urgencia.

Recaudos a tomar 10. 5. 2 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Los animales que se sacrifiquen en sala 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.

Retiro de productos y subproductos 10. 5. 3 El retiro de los productos y subproductos comestibles de la playa de urgencia se hará por riel aéreo o zorras destinadas a transportar productos al digestor.

CAPITULO XI

11. EXAMEN POST-MORTEM

Generalidades

- Examen post-mortem** 11. 1 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.
- Labor del profesional veterinario** 11. 1. 1 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83), La inspección higiénico-sanitaria de las reses debe ser hecha por profesionales veterinarios.
- Lapso para la evisceración** 11. 1. 2 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.
- Organos acompañando a las reses** 11. 1. 3 La cabeza y todos los órganos deben acompañar a la res, hasta el dictamen final de la Inspección Veterinaria.
- Desvío de reses con lesiones** 11. 1. 4 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.

Diagnóstico de laboratorio	11. 1. 5	Quando se presenten lesiones de difícil diagnóstico macroscópico inmediato, la res y sus vísceras se depositarán a la orden de la Inspección Veterinaria en cámaras frigoríficas destinadas a este solo efecto y a la temperatura que la Inspección fije, hasta que los exámenes de laboratorio, permitan orientar el criterio a seguir.
Reses observadas	11. 1. 6	Quando 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.
Lesiones enmascaradas. Penalidades	11. 1. 7	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.
Técnica de inspección		
Técnica de inspección	11. 2	La inspección post-mortem de los animales comprende: observación visual macroscópica, palpación y corte de órganos y linfoglándulas viscerales y parietales.
Examen por visualización	11. 2. 1	Se observará por visualización macroscópica, el estado de nutrición, aspecto de las serosas, contusiones, hemorragias, alteración de color, eficacia de la sangría, anomalías tales como tumefacciones, deformaciones óseas articulares, musculares o de cualquier tejido, órgano o cavidad.
Examen por palpación	11. 2. 2	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.
Examen por incisión	11. 2. 3	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.
Recolección y destino de la sangre	11. 2. 4	(Res. Ministerio de Economía N° 199 del 27/02/86). Para la recolección de la sangre se observarán los siguientes requisitos: a) La sangre destinada a la alimentación humana, a la obtención de subproductos con esa misma finalidad o a la elaboración de productos biológicos, deberá ser recogida extremando los recaudos higiénicos que determinará el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), en recipientes que reunirán las condiciones del apartado 16.3.2 y en los cuales 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 afectado por enfermedad infecto-contagiosa, el total del contenido del recipiente se declarará no apto para el consumo humano. b) La sangre no obtenida y manipulada en esas condiciones deberá ser recolectada en depósitos con tapa y obligatoriamente deshidratada en forma total (secado por medios mecánicos) o parcial (por cocimiento o "sancochado") para alimento de animales, operaciones que deberán realizarse en la misma

- c) planta de faena.
A los efectos de la cocción a que se refiere el inciso anterior, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) autorizará aquellos sistemas que garanticen el tratamiento de la sangre a setenta grados centígrados (70°C), durante treinta minutos (30').
Queda prohibido el retiro de la sangre de los establecimientos de faena en condiciones distintas a las estipuladas precedentemente.
Sólo cuando razones tecnológicas de las plantas de industrialización de la sangre lo hagan necesario, como el empleo del sistema "spray" u otro método de deshidratación aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), los establecimientos dadores de la sangre deberán solicitar a éste la autorización para entregarla al estado líquido, aún cuando no haya sido recogida en las condiciones señaladas en el inciso a), de acuerdo con las normas que al respecto se establezcan.

Desfibrinado	11. 2. 5	Queda prohibido introducir en el recipiente la mano para desfibrinar la sangre.
Desollado	11. 2. 6	Toda res debe ser desollada inmediatamente después de la sangría.
Reses con cuero	11. 2. 7	La Inspección Veterinaria, a pedido escrito del establecimiento, puede autorizar por vía de excepción, el retiro del mismo 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.
Examen de pezuñas	11. 2. 8	Inmediatamente de sangrado el animal, se procederá al examen de las pezuñas para investigar posibles lesiones.
Linfoglándulas de la cabeza y amígdalas	11. 2. 9	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). El examen de la cabeza se efectuará previo lavado con agua a presión emergente de un caño de doble tubuladura, aplicado a las fosas nasales, se incidirán con cortes foliados las linfoglándulas retrofaríngeas, submaxilares y parotídeas. Las amígdalas serán extirpadas.
Músculos masticatorios	11. 2. 10	Se incidirán los músculos maseteros y pterigoideos para investigar la presencia de cisticercos, neoplasias, xantosis y otras alteraciones pigmentarias.
Ojos, encías, labios	11. 2. 11	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.
Lengua	11. 2. 12	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.
Laringe	11. 2. 13	La laringe será incidida longitudinalmente en el plano medio e inspeccionada por visualización y palpación, para determinar lesiones ulcerosas, neoplásicas, además, lesiones parasitarias.

Faringe	11. 2. 14	Para el examen de la faringe se procederá en forma análoga al de la laringe.
Tráquea	11. 2. 15	La tráquea se incidirá longitudinalmente, inspeccionándose visualmente la mucosa para determinar la presencia de lesiones ulcerosas y parásitos.
Pulmones	11. 2. 16	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.
Esófago	11. 2. 17	El esófago se examinará por visualización y palpación, para determinar la presencia de neoplasias, abscesos, lesiones parasitarias.
Estómago	11. 2. 18	El estómago será examinado por visualización y palpación. En caso necesario se harán incisiones para inspeccionar la mucosa. Se incidirán mediante cortes foliados, las linfoglandulas gástricas y gastroesplénicas.
Intestinos	11. 2. 19	Los intestinos se examinarán por visualización y palpación. Se incidirán mediante cortes foliados las linfoglandulas mesentéricas craneales y caudales, luego de extendido el mesenterio.
Hígado	11. 2. 20	El examen del hígado se hará por visualización, palpación, incisión del parénquima e incisión foliada de las linfoglandulas retro-hepáticas y portales. La incisión del parénquima será practicada sobre la cara estomacal del hígado en forma tal que seccione los canaliculos biliares. En la base del lóbulo de Spiegel se practicará una incisión profunda.
Páncreas	11. 2. 21	El examen del páncreas se hará por visualización y palpación e incisiones del parénquima, cuando se considere necesario.
Bazo	11. 2. 22	El examen del bazo se hará por visualización y palpación. Cuando se considere necesario se abrirá la cápsula para observar el parénquima.
Pericardio	11. 2. 23	El pericardio, luego de incidido, se examinará por visualización y palpación.
Corazón	11. 2. 24	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 <u>apartado 11.5.15 inciso c)</u> .
Riñones	11. 2. 25	(Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72). Los riñones y las glándulas adrenales se examinarán desprovistos de su cobertura adiposa así como de su cápsula fibrosa, se incidirán en cortes foliados la linfoglandula renal y en caso de duda se incidirá también el parénquima del riñón.
Vejiga	11. 2. 26	La vejiga se examinará por visualización y palpación.

Utero	11. 2. 27	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.
Ubres	11. 2. 28	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.
Testículos	11. 2. 29	Los testículos se examinarán por visualización y palpación.
Sistema nervioso central	11. 2. 30	El sistema nervioso central se examinará por visualización y palpación una vez abierta la caja craneana y serruchada longitudinalmente la columna vertebral.
Grandes serosas	11. 2. 31	La pleura y el peritoneo se examinarán por visualización y palpación.
Examen de los huesos	11. 2. 32	El examen de los huesos se hará por visualización en las superficies de sección que por el manipuleo hayan quedado en descubierto.
Examen de las articulaciones	11. 2. 33	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.
Examen de las linfoglándulas	11. 2. 34	Las linfoglándulas que obligatoriamente deben incidirse mediante cortes foliados en cada media res, son las siguientes: preescapular, prepectoral, preesternal, precrural o prefemoral, isquiática, inguinal superficial o retromamario, según sexo, ilíacas (externa e interna). En caso de duda se incidirán también la poplítea, las axilares y supraesternales.

Destino de las reses inspeccionadas

Destino de las reses observadas	11. 3	De acuerdo al resultado de la inspección efectuada, las reses pueden ser libradas sin limitaciones para los fines a los cuales se destina la tropa: exportación, consumo interno, manufactura o conserva. O bien su destino estar condicionado a:
A consumo interno	a)	Consumo interno. Cuando se trate de reses, aptas por su calidad para el consumo pero que no corresponde sean exportadas.
A carnicería interna	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.
Chacinados	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.
Conserva	d)	Conserva. Cuando por el carácter de las lesiones la esterilización hará desaparecer todo peligro.
Digestor	e)	Digestor. En caso de tratarse de lesiones que hagan a la res impropia para el consumo humano.
Destino de las vísceras	11. 3. 1	Respecto de las vísceras, las mismas seguirán el destino que para cada caso fija este Reglamento.
Desnaturalización de reses	11. 3. 2	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). 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 NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA)

Marcado de las reses observadas y acondicionamiento de vísceras y bilis para uso farmacéutico

Marcado de las reses observadas	11. 4	La Inspección Veterinaria marcará en cada caso la res, media res o cuarto de la manera que se indica:
Consumo interno	a)	Consumo interno. Se identificará la res, media res o cuartos vacunos con un sello con las letras mayúsculas C. I. de tamaño no menor de cinco (5) centímetros ni mayor de diez (10) centímetros. Para ovinos y porcinos, las medidas oscilarán entre tres (3) y cinco (5) centímetros. El sello se aplicará al lado del sello sanitario.
Carnicería	b)	Carnicería interna. La res, media res o cuarto de vacuno se identificará mediante un corte transversal en la parte posterior del brazuelo, a unos diez (10) centímetros del carpo y en la parte anterior de la pierna, a unos diez (10) centímetros del tarso. En ovinos y porcinos la distancia de los cortes al carpo y tarso será de cinco (5) centímetros aproximadamente.
Chacinados	c)	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 seccionando el músculo largo del dorso. Los cortes longitudinal 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.
Conserva	d)	Conserva. La res, media res y cuarto, se identificarán mediante cortes longitudinales paralelos a una distancia aproximada de siete (7) centímetros, en la siguiente forma:
Conserva: cuarto posterior	1º)	En el cuarto posterior los cortes se harán en ambas caras, evitando que la incisión que se hace para explorar el ganglio poplíteo, se cruce con los cortes longitudinales. El lomo debe ser incidido en todos los casos con el mismo tipo de corte.
Conserva: cuarto anterior	2º)	En el cuarto anterior, los cortes internos se harán siguiendo los músculos intercostales.
Conserva: diafragma, riñones, hígados, corazón	3º)	El diafragma, los riñones, el hígado y el corazón serán incididos con el mismo tipo de corte.
Miembros anteriores y posteriores de porcinos	4º)	Cuando los miembros anteriores y/o posteriores de los porcinos, con motivo de comiso, puedan utilizarse en la preparación de paletas o jamones cocidos, no se practicarán los cortes indicados anteriormente, limitándose a identificarlos con dos (2) cortes transversales en las proximidades del carpo y/o tarso.
A digestor	e)	Digestor. La res, media res, cuartos y órganos se marcarán en toda la extensión con incisiones en forma de cruz, incluyendo los músculos psoádicos.
Organos para la industria farmacéutica	11. 4. 1	(Res. ex - SENASA Nº 1.035 del 06/10/93). Todos los órganos o parte de ellos que por razones sanitarias tienen limitado su uso a la industria farmacéutica, podrán utilizarse en establecimientos habilitados por la Secretaría de Salud y Acción Social. Su

expedición se hará en recipientes precintados, acompañados por documentación sanitaria expedida en original y duplicado, debiendo este último retornar al establecimiento de origen conformado por persona debidamente autorizada para actuar ante el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL

Bilis de animales enfermos	11. 4. 2	(Res. ex - SENASA Nº 1.035 del 06/10/93). Cuando se trate de bilis proveniente de animales tuberculosos o parasitados, se hará constar en el documento sanitario que su uso queda limitado a la extracción de los ácidos biliares.
Sellado de reses	11. 4. 3	Las reses inspeccionadas, serán selladas de acuerdo a las especificaciones de este Reglamento.
Destino de las reses inspeccionadas según sus lesiones microbianas y/o parasitarias		
Actinobacilosis	11. 5	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.
Actinomycosis	11. 5. 1	Cuando se compruebe actinomycosis generalizada, debe ser decomisada totalmente la res. En la actinomycosis localizada, se procederá a decomisos parciales, adoptando el siguiente criterio:
Decomisos parciales	a)	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.
Cabeza	b)	La cabeza afectada de actinomycosis será decomisada, exceptuando los casos en que la lesión del maxilar sea de carácter leve estrictamente localizada y sin supuraciones ni regiones fistulosas.
Anaplasmosis y piroplasmosis	11. 5. 2	Se destinará a digestor, la res atacada de anaplasmosis y/o piroplasmosis en forma aguda.
Decomiso total	11. 5. 3	Se destinará a digestor la res cuando por la acción del anaplasma o piroplasma, presente infiltración edematosa de los músculos o estado caquético.
Destino condicionado	11. 5. 4	Se destinará a conserva o chacinado, la res desnutrida o con anemia leve, como consecuencia de la acción parasitaria de los anaplasmas y/o piroplasmas.
Destino a consumo	11. 5. 5	Cuando la res presente un aceptable estado de nutrición, no se efectuará comiso, aunque se observen algunos anaplasmas y/o piroplasmas en frotis, siempre que no presente ictericia.
Fiebre aftosa	11. 5. 6	Toda tropa, cualquiera sea la especie, en que se haya comprobado fiebre aftosa, queda excluida para la exportación, comprendiendo también esta exclusión a las vísceras.
Lesiones localizadas	11. 5. 7	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 a conserva si por su aspecto pudiera merecer reparos. En caso de lesiones muy extendidas, la lengua será decomisada.
Hiperhemia	b)	La res que presente tejidos hiperhémicos o congestionados, será destinada a conserva.
Degeneración muscular	c)	Con la res que muestre músculos con degeneración hialina (cérea o de Zenker), se procederá así:
Destino parcial	1º)	Comiso de la región afectada y el resto a consumo humano o a conserva, según corresponda.
Destino a conserva	2º)	Toda la res será destinada a conserva si el proceso es poco intenso pero extendido a varias regiones.
Destino a digestor	3º)	Toda la res será destinada a digestor si la degeneración afecta a toda la musculatura.
Animales caídos	d)	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 sometidos al examen bacteriológico para investigación de bacterias sarcotóxicas.
Desinfección posterior a la faena de la tropa con fiebre aftosa	11. 5. 8	Terminada la faena de la tropa afectada de fiebre aftosa, se desinfectarán la playa, los elementos laborales y utensilios, las botas y delantales impermeabilizados, con las soluciones especificadas en el apartado corrales. Las soluciones bactericidas pueden ser reemplazadas por agua hirviente 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.
Brucelosis en ubre	11. 5. 9	Cuando en la res bovina faenada se sospeche que las brucellas se han localizado en la ubre, se decomisará este órgano y los ganglios linfáticos retromamarios, ilíacos e isquiáticos.
Brucelosis ósea	11. 5. 10	Se destinarán a digestor los cerdos que presenten lesiones producidas por brucellas en huesos, articulaciones, testículos, matriz, bazo u otros órganos. En caso de duda, la res se destinará a conserva.
Carbunco bacteridiano en playa	11. 5. 11	Cuando se sospeche carbunco bacteridiano en playa, se procederá a la detención inmediata de las actividades que se desarrollan en la misma.
Procedimiento a seguir cuando se halle carbunco en playa	11. 5. 12	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 mesa 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, con posterioridad 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 bacteriano 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.

Cenurus	11. 5. 13	La res infestada de <i>Cenurus cerebralis</i> , se destinará a consumo después de extirpar cerebro y médula.
Cisticercosis	11. 5. 14	Cuando se compruebe cisticercosis se procederá de la siguiente manera:
Digestor	a)	Si se comprueba que una res está atacada de quistes de <i>Cisticercus bovis</i> y la carne acuosa o descolorida, su decomiso será total y su destino a digestor.
Res infestada	b)	Si se comprueba que una res está infestada en forma masiva por <i>Cisticercus bovis</i> , 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.
Conserva	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 observara lo prescrito en el inciso b), la res se destinará a conserva, previa eliminación de los trozos parasitados.
Acción del frío	d)	Cuando se compruebe un (1) quiste de <i>Cisticercus bovis</i> , 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 medida 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 conserva, sin ser sometida a la acción del frío.
Grasa	e)	La grasa de las reses parasitadas, destinadas a consumo o conserva, puede librarse al consumo humano, siempre que se funda a temperaturas no inferiores a sesenta (60) grados centígrados.
Visceras	f)	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.

Técnica de inspección	11. 5. 15	En la inspección de las reses bovínas para la investigación de <i>Cisticercus bovis</i> , se seguirán las siguientes normas:
Cabeza	a)	Cabeza: se harán cortes paralelos a la superficie muscular en los maseteros y pterigoides.
Lengua	b)	Lengua: se observará y palpará efectuándose cortes en la región lateral de la base.
Corazón	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.
Diafragma	d)	Diafragma, músculos del cuello, intercostales y otros músculos superficiales: se examinarán sin efectuar cortes en la res.
<i>Cisticercus celulosae</i>	11. 5. 16	Cuando en reses porcinas se comprobara la presencia de <i>Cisticercus celulosae</i> , la res íntegra se destinará a digestor.
<i>Cisticercus tenuicollis</i>	11. 5. 17	Cuando se compruebe la presencia de <i>Cisticercus tenuicollis</i> , se practicará el decomiso y destino a digestor de los órganos o trozos de res parasitados. Cuando la localización 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.
Anemia	11. 5. 18	Cuando concomitantemente con la presencia de <i>Cisticercus tenuicollis</i> , se verificara anemia o emaciación, la res se destinará íntegramente a digestor.
<i>Cisticercus ovis</i>	11. 5. 19	Cuando en reses ovínas se comprobara la presencia de <i>Cisticercus ovis</i> , se procederá de la siguiente manera:
	a)	Cuando presenten uno (1) o dos (2) cisticercos, la res puede librarse a consumo, previa extirpación de los cisticercos.
	b)	Cuando presente hasta cinco (5) cisticercos, la res se destinará a conserva.
	c)	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.
Distomatosis	11. 5. 20	Cuando se verifique la presencia de distomas en el hígado, se decomisará la víscera. Si concomitantemente se presentara ictericia y/o caquexia, la res se destinará a digestor.
Ectima	11. 5. 21	Cuando se presente ectíma contagioso, se decomisarán las partes afectadas y en caso de caquexia la res se destinará a digestor.
Enfermedades parasitarias no transmisibles	11. 5. 22	Para las 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 decomisarán 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.

Esofagostomosis	11. 5. 23	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.
Digestor	11. 5. 24	Cuando la res presente caquexia, concomitantemente con esofagostomosis, será destinada a digestor.
Estefanurosis	11. 5. 25	Cuando se compruebe la presencia de <i>Stephanurus dentatus</i> en la grasa perirrenal y/o riñones, se decomisarán estas partes.
Digestor	11. 5. 26	Si existe concomitantemente con el <i>Stephanurus</i> , hidronefrosis con uremia y/o caquexia, la res se destinará a digestor.
Hepatitis nodular necrosante	11. 5. 27	Se destinarán a digestor los hígados con necrosis nodular. Cuando la lesión coexiste con otras alteraciones, la res también debe destinarse a digestor.
Quistes hidatídicos	11. 5. 28	Los órganos y partes de las reses parasitadas por quistes hidatídicos serán decomisados.
Aprovechamiento de hígados con quistes hidatídicos	11. 5. 29	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 mostrara otra lesión al ser sometido a varios cortes profundos. La parte afectada, debe extirparse. Cuando en el establecimiento, no se elaboran conservas, la viscera debe destinarse a digestor.
Hidatidosis ósea	11. 5. 30	La res afectada por hidatidosis ósea se destinará a conserva, previa eliminación de la parte afectada.
Concomitancia con otras lesiones	11. 5. 31	Cuando concomitantemente con lesiones hidatídicas se presentaran en la res alteraciones profundas del estado general, la res y sus vísceras serán destinadas a digestor.
Leptospirosis	11. 5. 32	Las reses afectadas por leptospirosis aguda serán comisadas y destinadas a digestor.
Comiso	11. 5. 33	Cuando la lesión por leptospiras se halle localizada en un órgano (riñón, hígado, cerebro) y no existan otras alteraciones patológicas, solamente será comisado el órgano afectado.
Miasis	11. 5. 34	La res en que se comprueben partes invadidas por larvas de moscas, será objeto de decomisos parciales. En caso de que las regiones invadidas sean muy extendidas y que la carne presente olor nauseabundo o putrefacto, el decomiso será total.
Paratuberculosis o enfermedad de Johne	11. 5. 35	En las reses atacadas de paratuberculosis (enfermedad de Johne) con lesiones localizadas en intestino, se decomisará únicamente el intestino. Cuando la lesión sea concomitante con caquexia, se decomisará la res con destino a digestor.
Paroniquia o panadizo	11. 5. 36	Cuando se presente necrosis de las pezuñas (paroniquia o

panadizo contagioso del ganado ovino y bovino), sin complicaciones, se decomisarán únicamente las partes afectadas.

Decomisado de res	11. 5. 37 Cuando concomitantemente con necrosis de las pezuñas se presente septicemia o caquexia, la res será decomisada.
Peste porcina, pleuroneumonía, enteritis infecciosa, viruela	<p>11. 5. 38 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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 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. 2) Si la res presenta lesiones dudosa 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 estas últimas y su decomiso será total. 3) 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.
Peste porcina crónica	11. 5. 39 Los cerdos con peste porcina crónica localizadas en intestino en forma de nódulos o caseificación de los ganglios linfáticos mesentéricos se destinarán a conserva
Focos necróticos en órganos	11. 5. 40 Los cerdos con peste porcina crónica o con lesiones de viruela en piel que al mismo tiempo presenten focos necróticos en bazo, riñones u otros órganos que indiquen la existencia de salmonelas, serán comisados y destinados a digestor.
Viruela	11. 5. 41 Los cerdos que presenten en la piel lesiones de viruelas 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 y destinada a digestor.
Petequias renales	11. 5. 42 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.
Pseudo tuberculosis ovina	<p>11. 5. 43 En las reses ovinas que presenten lesiones de pseudo tuberculosis o adenitis caseosa se procederá de la siguiente manera:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Decomiso total: <ol style="list-style-type: none"> a) Si se comprueban 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 conserva, previa extirpación de las lesiones.
 - b) Si la res se presenta desnutrida, con lesiones poco extendidas en vísceras, se comisarán éstas y la res se destinará a conserva.
 - 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 librá a consumo interno o a exportación a los países que lo admitan.
 - d) Si la res presenta el estado descrito en el inciso c) pero con mayor número de ganglios linfáticos afectados sin superar el número de cuatro (4), se destinará a conserva.
 - 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 conserva o digestor, según corresponda.
 - g) Si presenta un absceso, el cuarto respectivo se destinará a conserva o digestor, según corresponda.
- Salmonelosis 11. 5. 44 La res con salmonelosis crónica, caracterizada por la presencia de focos necróticos, localizados únicamente en el hígado, se destinará a conserva.
- Bacterias sarcotóxicas 11. 5. 45 Cuando se sospeche la presencia de bacterias sarcotóxicas, se recurrirá al examen bacteriológico.
- Reses contaminadas con contenido gastrointestinal 11. 5. 46 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. En casos que el lavado y/o la extracción de las partes impregnadas sea imperfecta, la res se destinará a conserva.
- Sarcosporidiosis. Destino a digestor 11. 5. 47 Se destinará a digestor la res atacada por sarcosporidios, cuando se compruebe una infestación generalizada, con modificación del tejido muscular.
- Sarcosporidiosis. Destino a conserva 11. 5. 48 Si no existe modificación del tejido muscular, pero los sarcosporidios se hallan en gran cantidad, la res se destinará a conserva.
- Sarcosporidiosis. Destino a consumo 11. 5. 49 Cuando los sarcosporidios puedan ser eliminados, la res se aprovechará para consumo.
- Sarna 11. 5. 50 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.
- Cueros con ácaros vivos 11. 5. 51 Los cueros en que se comprueben ácaros de la sarna vivos, serán tratados según lo prescripto por el artículo 47, inciso 3º del Decreto del 8 de noviembre de 1906, Reglamento General de Policía Sanitaria de los Animales.
- Septicemias 11. 5. 52 Los animales atacados de las siguientes enfermedades, deben decomisarse totalmente:

- a) Septicemia hemorrágica.
 b) Piohemia.
 c) Carbunco sintomático.
 d) Septicemia gangrenosa.
 e) Gangrena gaseosa.
- Thyranosoma 11. 5. 53 Los hígados infestados por *Thyranosoma actinoides*, pueden librarse al consumo, cuando no presenten alteración de su parénquima y previa extirpación del parásito.
- Destino de reses productoras de toxoinfecciones 11. 5. 54 Todas las reses cuyo consumo puede causar toxoinfecciones alimentarias en la especie humana, serán destinadas a digestor. El Inspector Veterinario, para juzgar estas reses tendrá en cuenta los procesos inflamatorios, su concomitancia con enfermedades infecciosas y en caso necesario el resultado del análisis bacteriológico.
- Toxoplasma 11. 5. 55 Las reses que presenten toxoplasmosis aguda serán destinadas a digestor.
- Investigación de Trichinella Sp. 11. 5. 56 (Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94).
 La investigación de TRICHINELLA SPIRALIS en especies animales susceptibles, cualquiera sea su edad y peso, se realizará por métodos aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.
- Obligaciones de la empresa 11. 5. 57 (Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94).
 La empresa deberá suministrar al Servicio de Inspección Veterinaria todos los elementos necesarios para dar cumplimiento a los numerales 11.5.56, 11.5.58, 11.5.59, 11.5.60 y 11.5.61.
- Trichinella Sp. Identificación de cerdos y de muestras. 11. 5. 58 (Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94).
 En la especie porcina, los animales faenados se numerarán en forma correlativa antes de la evisceración. Las muestras para la investigación de Trichinella Sp., se identificarán con la numeración asignada a cada cerdo.
- Trichinella Sp. Decomisos 11. 5. 59 (Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94).
 Comprobada la presencia de TRICHINELLA SPIRALIS en cualquier estado evolutivo, se procederá al decomiso total de la res con destino a digestor o incinerador, en forma inmediata.
- Trichinella Sp. Reinspección de la tropa 11. 5. 60 (Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94).
 Comprobada la presencia de TRICHINELLA SPIRALIS en cualquier estado evolutivo que se encuentre y cumplimentado el numeral 11.5.58, se hará una reinspección de toda la tropa de acuerdo a directivas que fijará el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.
- Trichinella Sp. Liberación de mercaderías 11. 5. 61 (Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94).
 Sólo se autorizará la salida del establecimiento o la industrialización de una tropa, cuando se hayan obtenido resultados negativos en la investigación de TRICHINELLA SPIRALIS, en todos los lotes que conforman la misma, aun cuando la faena se haya realizado en distintos días.
- Tuberculosis 11. 5. 62 La res en que se compruebe tuberculosis, queda excluida para la exportación.

Decomiso total	<p>11. 5. 63 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Se procederá al decomiso total de la res, cabeza y sus vísceras:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 comprueben alteraciones de origen tuberculoso 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 miliareas simultáneas en dos parénquimas o en un parénquima y una de las serosas espláncnicas o extendidas a las dos serosas espláncnicas o una tumefacción de los ganglios linfáticos cualquiera fuera la localización de las lesiones miliareas. e) Cuando presente lesiones tuberculosas caseosas comprobadas a la vez sobre órganos de las grandes cavidades espláncnicas con alteraciones de sus serosas. f) Cuando haya generalización, debiendo considerarse como tal: <ol style="list-style-type: none"> 1) Cuando además de las lesiones tuberculosas localizadas en el aparato respiratorio o digestivo, incluyendo sus ganglios, se compruebe 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 sarcomatoso, tuberculosis caseosa 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 hipertrofiadas como consecuencia de una infección tuberculosa aguda generalizada.
Comisos parciales	<p>11. 5. 64 Cuando la res presente lesiones tuberculosas de un órgano de una sola cavidad espláncnica con alteración de la serosa correspondiente como consecuencia de un proceso originado por infección por antigüedad, se destinará el cuarto diafragma a conserva, extirpando la lesión.</p>
Lesiones fibrosas o calcificadas	<p>11. 5. 65 Cuando se observen lesiones fibrosas o calcificadas en los órganos de las dos grandes cavidades espláncnicas 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 conserva.</p>
Cabeza	<p>11. 5. 66 Las cabezas con lesiones tuberculosas serán decomisadas a digestor, con excepción de aquellas que pertenezcan a reses que por no presentar lesiones tuberculosas se han librado al consumo y siempre que no presente más de dos (2) ganglios linfáticos afectados.</p>
Comiso con destino a digestor	<p>11. 5. 67 Se comisará con destino a digestor, todo órgano afectado de tuberculosis o cuando solamente lo esté el ganglio linfático</p>

correspondiente.

Normas de aplicación

11. 5. 68 Excluido el proceso anátomo-patológico indicado en el inciso 4) del apartado 11.5.63, 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 Cesiones, se extirparán los ganglios sin dar lugar a comiso.
 - d) Cuando se halle afectado el ganglio linfático preescapular, el cuarto será destinado a conserva.
 - e) Cuando se halle afectado el ganglio linfático prepectoral, el cuarto se destinará a conserva.
 - f) Cuando se halle afectado el ganglio linfático preesternal, el cuarto se destinará a conserva.
 - g) Cuando se hallen afectados los ganglios linfáticos supraesternales, el cuarto se destinará a conserva.
 - 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 conserva o digestor.
 - i) Cuando se halle afectado el ganglio linfático subescapular o axilar, el cuarto se destinará a digestor y el resto de la res a conserva.
 - j) Cuando se halle afectado el ganglio linfático precural, el cuarto se destinará a conserva.
 - k) Cuando se halle afectado el ganglio iliaco, ya sea el interno o el externo, el cuarto se destinará a conserva.
 - l) Cuando se halle afectado el ganglio isquiático, el cuarto será destinado a conserva.
 - m) Cuando se hallen afectados los ganglios linfáticos sublumbares, el cuarto será destinado a conserva.
 - 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 el mismo cuarto se hallen afectados dos (2) ganglios linfáticos de los nombrados en los incisos anteriores, según el tipo de lesión, se destinará a conserva o digestor.
 - p) Cuando se halle afectado el ganglio linfático poplíteo, el cuarto se destinará a digestor y el resto de la res a conserva.
 - q) Cuando se presenten dos (2) o más ganglios linfáticos afectados, correspondientes a diferentes cuartos, sin generalización, toda la res será destinada a conserva.
 - r) Cuando en el bazo del cerdo se compruebe un solo nódulo sin otras lesiones tuberculosas en el resto de la res, se comisará el órgano y la res se destinará a conserva.
 - s) En el cerdo, para establecer la existencia de tuberculosis aguda, el pulmón se revisará mediante un 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.

Material contaminado	11. 5. 69	Toda res u órgano en contacto con el piso, cuchillos u otros útiles de trabajo infectados por material tuberculoso, será decomisado y destinado a digestor.
Enfermedades varias Ictericia	11. 6	Las reses ictericas, serán destinadas a digestor. Cuando existieran 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.
Pigmentación amarilla	11. 6. 1	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 la 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 conserva. c) Cuando la pigmentación amarilla se deba al uso de medicamentos, la res se utilizará para conserva si la ingestión de la carne no es peligrosa para el ser humano y la coloración no es muy pronunciada. De no presentar estas condiciones, la res será destinada a digestor por razones sanitarias y por considerársela como repugnante.
Melanosis	11. 6. 2	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 se destinará a consumo. b) Si la pigmentación abarca una región, se destinará la misma a conserva o digestor según su extensión. c) Si la melanosis abarca gran cantidad de tejidos la res se destinará a digestor.
Ocronosis	11. 6. 3	Cuando se presente una res con coloración amarillenta parda, afectando cartilagos, 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.
Fiebre de fatiga	11. 6. 4	En todos los casos en que se observen alteraciones por fiebre de fatiga, la res será decomisada con destino a digestor.
Fiebre de fatiga localizada	11. 6. 5	En el caso de alteraciones circunscriptas a un solo grupo muscular, como consecuencia de fiebre de fatiga, luego de eliminado éste, el resto de la res se destinará a conserva.
Rigidez muscular	11. 6. 6	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 conserva.
Rigidez muscular por el degüello	11. 6. 7	Cuando la rigidez muscular se halle localizada en los cuartos anteriores como consecuencia del degüello, no habrá lugar a comiso.
Caquexia	11. 6. 8	Las reses caquéticas serán destinadas a digestor.

Desnutrición	11. 6. 9	Los animales desnutridos, libres de cualquier proceso patológico, serán destinados a la elaboración de chacinados o conservas.
Hidrohemia	11. 6. 10	Se destinarán a digestor las reses que presenten infiltraciones edematosas de los parénquimas o del tejido conjuntivo.
Carnes febriles	11. 6. 11	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.
Carnes con putrefacción	11. 6. 12	Serán destinadas a digestor, las reses que presenten procesos de putrefacción, aunque éstos sean en zonas circunscriptas.
Carnes repugnantes	11. 6. 13	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 a digestor siempre que no se trate de las lesiones o enfermedades especificadas en este Reglamento y que tengan otro destino.
Carnes sanguinolentas	11. 6. 14	Cuando se presenten carnes sanguinolentas, como consecuencia de lesiones del aparato digestivo, se comisarán con destino a digestor.
Carnes hemorrágicas o congestivas	11. 6. 15	Si las lesiones hemorrágicas o congestivas son consecuencia de traumatismos, se extirparán las regiones interesadas y el resto se librá al consumo humano.
Carnes tóxicas	11. 6. 16	Las reses que presenten signos de intoxicación como consecuencia de la ingestión o aplicación de productos tóxicos, serán destinadas a digestor.
Muerte accidental	11. 6. 17	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 con destino a digestor, exceptuándose el cuero.
Cerdos ahogados	11. 6. 18	Los cerdos que caigan vivos dentro del recipiente de escaldar o que mueran ahogados, serán destinados a digestor.
Hembras con gestación avanzada	11. 6. 19	Las reses provenientes de hembras faenadas en estado de gestación avanzada, se destinarán a conserva.
Hembras parturientas	11. 6. 20	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 conserva, siempre que no haya evidencia de infección septicémica, en cuyo caso el destino será a digestor.
Fetos. Decomiso	11. 6. 21	Los fetos serán comisados con excepción de los casos autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Fetos	11.6.22	Cuando los fetos se utilicen fuera del establecimiento, se adoptará el procedimiento especificado en el <u>apartado 11.4.1</u> , en relación a la índole de su destino.
Enfermedad de Ostertag	11.6.23	Cuando en una res se presente infiltración calcárea de los tejidos que se hallan en correspondencia de la región del esternón (enfermedad de Ostertag), se extirparán los tejidos afectados y la res será librada al consumo humano.
Proceso supurativo de hígado	11.6.24	Será motivo de comiso a digestor, el hígado que presente un proceso supurativo extendido.
Abscesos pequeños en hígado	11.6.25	Cuando el proceso supurativo se halle limitado, en forma de absceso pequeño y producido por un microorganismo no transmisible al ser humano, se extirpará la parte afectada y el resto se destinará a conserva.
Proceso hepático con anemia, ictericia y/o enflaquecimiento	11.6.26	Cuando el proceso hepático haya causado en la res alteraciones como anemia, ictericia o enflaquecimiento, la res será destinada a digestor.
Aprovechamiento de hígados con lesiones producidas por parásitos	11.6.27	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 al consumo humano, previa extirpación de las lesiones.
Destino a conserva	11.6.28	Cuando el número de lesiones sea superior a cinco (5) y menor de diez (10), el hígado se destinará a conserva.
Destino a digestor	11.6.29	Cuando las lesiones superen el número establecido en el apartado anterior, el hígado será destinado a digestor.
Excepción al apartado 11.6.27	11.6.30	Quedan exceptuados de lo dispuesto en el apartado 11.6.27, los hígados afectados por parásitos cuyo destino haya sido contemplado en otra parte de este Reglamento.
Lesiones renales	11.6.31	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.
Riñones quísticos	11.6.32	Los riñones quísticos serán decomisados con destino a digestor.
Tumores oculares con metástasis	11.6.33	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 estas 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.
Decomiso total	11.6.34	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.
Tumores malignos	11. 6. 35	Serán decomisadas y destinadas a digestor, las reses afectadas por tumores malignos.
Tumores melánicos en cerdos	11. 6. 36	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 conserva.
Urticaria, sarna demodéctica, esclerodermia	11. 6. 37	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, siempre que la musculatura presente un aspecto normal.

CAPITULO XII

12. TRIPERIA, PREPARACION DE MENUENCIAS Y MONDONGUERIA

Establecimientos elaboradores de triperas	12. 1	Se entiende por triperia 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).
Triperia equina	12. 1. 1	Los establecimientos habilitados como triperia de equinos deben hallarse independientes de los que elaboren materia prima proveniente de otras especies. El producto elaborado sólo puede destinarse a la exportación o a la elaboración de productos incomedibles.
Requisitos de las triperías	12. 1. 2	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.
Dependencias	12. 1. 3	Los establecimientos habilitados como triperías deben contar con las siguientes dependencias: <ol style="list-style-type: none"> 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.
Superficie de las dependencias	12. 1. 4	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 centímetros (1,20) como mínimo.

Sección calibrado	12. 1. 5	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.
Separación de dependencias	12. 1. 6	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Las dependencias de los incisos 2, 3 y 4 del numeral 12. 1. 3 en caso del procesamiento de las vísceras, estarán separadas de las restantes, por una pared de una altura mínima de tres metros (3 m), revocadas con material impermeable hasta una altura mínima de dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m). El resto de la pared debe ser también revocada y cubierta por pintura impermeable. Estas dependencias pueden tener forma de "boxes".
Depósito de envases	12. 1. 7	El depósito para envases limpios y sal tendrá una amplitud en relación con la producción, no pudiendo tener nunca una superficie inferior a veinte (20) metros cuadrados.
Supresión de dependencias	12. 1. 8	Cuando razones tecnológicas, a juicio del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), lo justifiquen, pueden suprimirse dependencias.
Mesas	12. 1. 9	Las mesas serán de material granítico, mármol natural o reconstituido, acero inoxidable o cualquier otro material impermeable e inalterable por los ácidos grasos. Estarán apoyadas 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.
Piletas	12. 1. 10	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.
Aberturas	12. 1. 11	Las aberturas que comuniquen al exterior estarán provistas de bastidores de la 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.
Tela antiinsectos	12. 1. 12	Queda permitido el reemplazo de las telas antiinsectos por el sistema denominado de cortina de aire.
Agua potable	12. 1. 13	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; esta última debe tener una presión de una y media (1,5) atmósferas.
Disponibilidad de agua	12. 1. 14	La disponibilidad de agua potable será de treinta (30) litros por metro de tripa a elaborar. Esta cifra puede ser reajustada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) cuando lo crea necesario.
Ganchos, gancheras	12. 1. 15	Los ganchos y gancheras serán de metal inoxidable, pudiendo estar cubiertos por goma o material sintético.
Insuflación	12. 1. 16	La insuflación de tripas se hará exclusivamente por medios mecánicos.

Secado al aire libre	12. 1. 17	Queda prohibido el secado de tripas, vejigas o esófagos al aire libre.
Depósito de detritos	12. 1. 18	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 o descarga.
Tripas tratadas por fermentación	12. 1. 19	Cuando las tripas se traten por fermentación o medios químicos alcalinos, esta elaboración deberá hacerse en local independiente.
Depósito de tripas elaboradas	12. 1. 20	Los depósitos para tripas elaboradas con o sin fraccionamiento, deben responder a las exigencias de los depósitos para grasas, adaptados a las características del producto.
Barricas	12. 1. 21	Las barricas, cuando no sean de primer uso, serán perfectamente higienizadas, debiendo estar previamente con la autorización de la Inspección Veterinaria para su empleo.
Cajones	12. 1. 22	Cuando se utilicen cajones, éstos serán recubiertos interiormente por papel apergaminado o similar.
Envases de hojalata	12. 1. 23	Los envases de hojalata serán de primer uso y responderán a los requisitos que para los mismos se exigen en el <u>Capítulo XVII</u> de este Reglamento.
Prohibición de envases de otros tipos	12. 1. 24	Queda prohibido el uso de envases galvanizados, zincados, enlozados o esmaltados.
Tripas sintéticas	12. 1. 25	Cuando se trate de establecimientos que con material sintético u otro aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) elaboren tripas, las mismas deberán manufacturarse en secciones independientes quedando eximidos de toda exigencia higiénico-sanitaria que por razones tecnológicas, a juicio de la citada Repartición, pueden omitirse.
Autorización para fabricar tripas sintéticas	12. 1. 26	La fabricación de las tripas mencionadas en el apartado anterior, será autorizada en cada caso por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), para lo cual el interesado deberá acompañar al pedido, la monografía explicativa de la elaboración del producto.
Tripa orilla	12. 1. 27	Se entiende por tripa orilla o tripa estrecha, de bovino, ovino o porcino, al intestino delgado de dichos animales, exceptuando el duodeno.
Tripón	12. 1. 28	Se entiende por tripón de bovino, ovino o porcino, al ciego de dichos animales.
Tripa ancha bovina o tripa salame	12. 1. 29	Se entiende por tripa ancha bovina o tripa salame, al intestino grueso (colon) de la especie bovina.
Tripa gorda o culata	12. 1. 30	Se entiende por culata o tripa gorda del bovino o porcino, el recto y esfínter anal de dichos animales.
Tripa ancha porcina	12. 1. 31	Se entiende por tripa crespa o tripa ancha porcina a la porción

		de intestino grueso del cerdo, comprendida entre el ciego y el recto.
Esofagostomosis	12. 1. 32	Las tripas, de acuerdo a su infestación o no por esofagostomas, se clasificarán en dos (2) calidades:
Sin nódulos	a)	Cuando no presenten nódulos de esofagostomas, se denominarán de primera calidad o tipo exportación.
Con nódulos	b)	Si presentan nódulos de esofagostomas extirpados, se denominarán de segunda calidad o tipo doméstico, pudiendo ser exportadas únicamente a los países que las acepten.
Menudencias Exigencias de local independiente	12. 2	Los establecimientos faenadores deben poseer un local independiente de los otros, para el manipulco y elaboración de las menudencias.
Piso. Paredes	12. 2. 1	El local para manipuleo de menudencias debe reunir las condiciones higiénico-sanitarias siguientes:
	a)	Piso impermeable con dos (2) por ciento de declive.(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Paredes con friso de azulejos u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), 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)	El ángulo entre piso y paredes, entre paredes entre sí y de paredes con el techo debe ser redondeado.
	e)	Aberturas cerradas con tejidos antiinsectos.
	f)	Debe evitarse la acumulación y condensación de vapores.
Mesas y piletas	12. 2. 2	Las mesas y piletas deben ser de mampostería cubiertas por cemento portland u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Sala de menudencias	12. 2. 3	La sala de menudencias contará con suficiente agua fría y caliente.
Luz	12. 2. 4	La luz puede ser natural o artificial, con un mínimo de doscientas (200) unidades Lux y no debe alterar los colores naturales.
Rapidez en las operaciones	12. 2. 5	Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.
Transporte	12. 2. 6	El transporte de las menudencias se hará por tubos o zorras reservadas a ese fin y que reúnan las condiciones que determina el <u>Capítulo XVI</u> .
Mondonguería Definición	12. 3	Se entiende por mondongo, el estómago de los rumiantes con su cuatro (4) compartimientos.
Condiciones del local	12. 3. 1	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.
Escaldado o empleo de hidróxido de sodio	12. 3. 2	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 o de otras sustancias aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL

- | | | |
|----------------------------|----------|---|
| Blanqueo | 12. 3. 3 | 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 aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). |
| Lavado | 12. 3. 4 | Los mondongos tratados de acuerdo a los apartados anteriores, deberán ser lavados con agua fría hasta la eliminación total de las sustancias empleadas. |
| Rapidez en las operaciones | 12. 3. 5 | Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas. |

CAPITULO XXXI

(Res. SENASA N° 233 del 27/02/98 incorpora el capítulo)

BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION (BPF) Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)

- | | | |
|--|----------|--|
| Buenas prácticas de manufactura: Obligaciones. | 31. 1 | (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).
<u>Todos los establecimientos donde se faenen animales, elaboren, fraccionen y/o depositen alimentos están obligados a cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) que se mencionan a continuación.(1)</u> |
| Alcance | 31. 1. 1 | (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).
Ningún establecimiento desarrollará sus actividades y/o depositará y/o expedirá alimentos en contravención a lo establecido en el presente capítulo. |
| Diseño y construcción de los locales de elaboración. Su mantenimiento. | 31. 1. 2 | (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).
Los locales de elaboración, serán diseñados, construidos y mantenidos para:
a. Permitir que las operaciones se realicen bajo condiciones higiénicas. |

- b. Permitir la efectiva limpieza de todas las superficies.
- c. Prevenir la contaminación directa o cruzada de los alimentos o de sus materias primas. El diseño y construcción de los edificios para la elaboración de alimentos incorporarán lineamientos que prevengan peligros que puedan afectar adversamente la seguridad de los alimentos. Estos lineamientos comprenden: adecuadas condiciones ambientales, permitir una correcta limpieza y desinfección, minimizar la incorporación de materias extrañas, evitar el acceso y multiplicación de vectores tales como insectos, roedores y otros animales y permitir a los empleados cumplir con sus tareas sin afectar negativamente la higiene de los alimentos.

Regularmente se deberán efectuar tareas de mantenimiento para prevenir el deterioro del edificio y del equipamiento. A estos efectos deberá existir un plan de mantenimiento programado, que deberán presentar a la Autoridad Sanitaria al comienzo de cada año.

En los capítulos específicos se describen los delineamientos de ingeniería sanitaria, correspondientes a las distintas actividades que incluyen los conceptos vertidos precedentemente.

Equipamiento

- 31.1. (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).
El equipamiento utilizado en la elaboración de alimentos será diseñado, construido, mantenido, accionado y preparado para:
 - a. Permitir una efectiva limpieza y desinfección de áreas y equipos.
 - b. Prevenir la contaminación de alimentos, sus materias primas e ingredientes por microorganismos cuya cantidad y/o tipo puedan causar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y por agentes físicos o químicos ajenos a su composición.
- 31.1.3.1 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).
Asimismo deberán cumplir:
 - a. Todos los equipamientos y utensilios utilizados en las áreas de manipuleo de alimentos y que puedan estar en contacto con alimentos serán de materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olor o sabor, no absorbentes, resistentes al lavado y desinfección. Las superficies serán lisas y libres de astillas y grietas. El uso de madera y otros materiales que no puedan ser adecuadamente sanitizados y/o pueden dejar partículas en los alimentos están prohibidos, excepto se haya demostrado previamente que su uso no es una fuente de contaminación.
 - b. Todo el equipamiento y utensilios serán diseñados y construidos para permitir la adecuada limpieza y desinfección.
 - c. Todos los instrumentos que sean utilizados para medir y registrar deberán ser identificados y calibrados conforme a procedimientos normalizados contra patrones rastreables a patrones nacionales e internacionales.
 - d. Todos los recipientes donde se coloquen productos incomedibles deberán ser de fácil limpieza y desinfección o descartables. En todos los casos deberán ser apropiadamente identificados.

Del Personal

- 31.1.4 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

personal a los fines de asegurar la elaboración de productos en forma higiénica.

- b) Proporcionarán al personal la capacitación necesaria para asegurar la elaboración de alimentos sanos y seguros.
- c) El personal encargado de la elaboración de alimentos deberá conocer sus obligaciones respecto de la seguridad de los mismos. A tal efecto deberá estar en conocimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados e interpretar su aplicación.

31.1.4.1 (Res. SENASA Nº 233 del 27/02/98).

Asimismo deberán cumplimentar prácticas higiénicas y de la indumentaria:

El establecimiento instruirá por escrito al personal sobre normas referidas al comportamiento higiénico y uso de la indumentaria adecuada.

Las normas establecerán por lo menos:

- a. **Enfermedades transmisibles:** Ninguna persona, que padezca heridas infectadas, infecciones de piel, úlceras o diarrea, puede trabajar en áreas de manipuleo de alimentos o en lugares donde exista la posibilidad de que directa o indirectamente contamine los alimentos. Por lo tanto el personal deberá denunciar su condición al Servicio Médico del Establecimiento.
- b. **Lastimaduras:** Cualquier persona que tenga una lastimadura o herida no podrá manipular alimentos o tocar superficies que están en contacto con los alimentos hasta que la lastimadura esté totalmente protegida con un protector impermeable firmemente asegurado.
- c. **Lavado de manos:** Todas las personas que tengan contacto directo con los alimentos o superficies que entren en contacto con los mismos, se lavarán y desinfectarán sus manos antes de comenzar el trabajo y después de manipular cualquier material que pueda contaminar los alimentos o superficies que están en contacto con ellos.
- d. **Aseo y comportamiento personal:** Toda persona a cargo del área de manipuleo de alimentos impondrá un alto grado de aseo del personal, durante el proceso de elaboración, a fin de minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos.
- e. En las áreas de manipuleo de alimentos, los efectos y adornos personales, serán quitados antes de iniciar las tareas y no serán guardados en las áreas de elaboración ni en los bolsillos de las ropas de los operarios.
- f. Cualquier actitud que pueda contaminar los alimentos, como comer, fumar, mascar está prohibido en área de manipuleo de alimentos.

Del Elaborador

31.1.5 (Res. SENASA Nº 233 del 27/02/98).

Todo elaborador de alimentos:

- a) establecerá procedimientos que aseguren que los productos elaborados no constituyen un riesgo para la salud, incluyendo:
 - a.1. instrucciones documentadas estableciendo normas de producción;
 - a.2. monitoreo y control de adecuadas características de elaboración, cuando la ausencia de dicho monitoreo y control pueden afectar adversamente la seguridad del producto. Los resultados de este monitoreo y control

Saneamiento preoperacional

31. 2. 2 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Consiste en procedimientos que deben dar como resultado ambientes, utensilios y equipamientos limpios antes de empezar la producción. Estos estarán libres de cualquier suciedad, deshecho de material orgánico, productos químicos u otras sustancias perjudiciales que pudieran contaminar el producto alimenticio. Los procedimientos establecidos de saneamiento preoperacional detallan los pasos sanitarios diarios, de rutina para prevenir la contaminación directa del producto, los que deben incluir como mínimo, la limpieza de superficies de los equipos y utensilios que entrarán en contacto con los alimentos. Los procedimientos sanitarios adicionales para el saneamiento preoperacional, deberá incluir:

- a) Identificación de los productos de limpieza y desinfectantes, con el nombre comercial, principio activo, n° de lote a utilizar, y nombre del responsable de efectuar las diluciones cuando éstas sean necesarias.
- b) Descripción del desarme y rearme del equipamiento antes y después de la limpieza, la identificación de los productos químicos aprobados y la utilización de acuerdo con las especificaciones de los rótulos, las técnicas de limpieza utilizadas y la aplicación de desinfectantes a las superficies de contacto con los productos, después de la limpieza. Los desinfectantes se utilizan para reducir o destruir bacterias que podrían haber sobrevivido al proceso de limpieza.

Saneamiento operacional

31. 2. 3 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

En el saneamiento operacional se deberá describir los procedimientos sanitarios diarios que el establecimiento realizará durante las operaciones para prevenir la contaminación directa de productos o la alteración. Los procedimientos establecidos para el saneamiento operacional deben dar como resultado un ambiente sanitario para la elaboración, almacenamiento o manejo del producto.

Los procedimientos establecidos durante el proceso deberán incluir:

- La limpieza de equipos y utensilios y desinfección durante los intervalos en la producción.
- Higiene del personal: hace referencia a la higiene, de las prendas de vestir externas y guantes, cobertores de cabello, lavado de manos, estado de salud, etc.
- Manejo de los agentes de limpieza y desinfección en áreas de elaboración de productos. Los establecimientos con procesamientos complejos, necesitan procedimientos sanitarios adicionales para asegurar un ambiente apto y para prevenir contaminación cruzada.

Implementación y monitoreo

31. 2. 4 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

En los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) se deberán identificar a los empleados del establecimiento (nombre y apellido y cargo) responsables de la implementación y mantenimiento de estos Procedimientos. Los empleados designados comprobarán y evaluarán la efectividad de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y realizarán las correcciones cuando sea necesario. La evaluación puede ser realizada utilizando uno o más de los siguientes métodos:

- a. Organoléptico sensorial (vista, tacto, olfato)
- b. Químico (determinación rápida de concentración)

control pueden afectar adversamente la seguridad del producto. Los resultados de este monitoreo y control deberá documentarse y hallarse a disposición del Servicio de Inspección;

- b) comprobar el cumplimiento de estos procedimientos; y
- c) verificar periódicamente que estos procedimientos son completos y eficaces.

Para asegurar que el alimento no constituya un riesgo para la salud, se desarrollarán pautas de elaboración para alcanzar niveles de seguridad aceptables en el producto final.

El elaborador establecerá procedimientos escritos adecuados al proceso y producto a elaborarse; el tipo y extensión de este escrito será acorde a la complejidad del proceso, y se arbitrarán los medios para que todo el personal comprometido tenga conocimiento integral de dichos procedimientos.

Almacenamiento y Transporte

- 31.1.6 (Res. SENASA Nº 233 del 27/02/98).
No se almacenará o transportará alimentos en condiciones que puedan permitir:
- a) la contaminación del alimento,
 - b) la rápida proliferación de microorganismos indeseables en el alimento; o
 - c) el deterioro o daño en el envase.

- 31.1.6.1 (Res. SENASA Nº 233 del 27/02/98).
Los productos alimenticios que llegan al consumidor deben distribuirse de manera tal que no comprometa la seguridad del producto. Tal condición debe mantenerse en todo el sistema de distribución. Para ello deberá cumplir:
- a. El adecuado saneamiento de los locales destinados a depósito y los medios de transporte deberá ser practicada para prevenir la contaminación de productos alimenticios con materiales químicos, microbiológicos u otros.
 - b. Los productos alimenticios, almacenados y distribuidos, refrigerados o congelados serán mantenidos a las temperaturas indicadas para prevenir la proliferación de microorganismos. La temperatura de depósito y transporte para productos refrigerados y/o congelados deberá ser monitoreada.
 - c. Los productos alimenticios serán depositados y transportados minimizando los daños físicos y protegiendo al producto de situaciones que puedan dañar la integridad del envase o contenedor.
 - d. El transporte de productos alimenticios se efectuará preferentemente en transportes destinados solo para alimentos. Cuando se utilicen transportes para diversos usos, los procedimientos para la carga de alimentos se ajustarán al **Capítulo XXVIII** del presente Reglamento.
 - e. Los elaboradores o depósitos que reciban un embarque de materias primas o alimentos verificarán, previo a su ingreso, que éstos fueron almacenados y transportados de acuerdo con estas reglamentaciones.

Archivo de Registros

- 31.1.7 (Res. SENASA Nº 233 del 27/02/98).
Todo elaborador de alimentos deberá mantener disponible, registros que documenten el cumplimiento de los

procedimientos de acuerdo con lo estipulado anteriormente. Consistirá en un archivo organizado que dará al elaborador la seguridad de que cada lote fue elaborado de acuerdo a las normas establecidas. Estos registros contendrán además la información originada a partir de quejas del consumidor para permitir un rápido retiro del mercado del lote, si fuera necesario. Los archivos serán tales que permita que el Servicio de Inspección Veterinaria verifique el cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura durante un período determinado. Los archivos solicitados en esta sección solo comprenderán a aquellos tópicos que se refieren a la seguridad de los alimentos.

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Obligaciones.

- 31.2 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).
 Todos los establecimientos donde se hacen animales, elaboren, fraccionen y/o depositen alimentos están obligados a desarrollar Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) que describan los métodos de saneamiento diario a ser cumplidos por el establecimiento. Un empleado responsable del establecimiento, técnicamente capacitado, debe comprobar la aplicación del mismo y documentar el cumplimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) e indicar las acciones correctivas tomadas para prevenir la contaminación del producto o su alteración. Esta documentación escrita deberá estar siempre disponible para su verificación por parte del Servicio de Inspección Veterinaria.

Estructura de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

31. 2. 1 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).
 La estructura de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) será desarrollada por los establecimientos y deberá detallar procedimientos de saneamiento diarios que utilizarán antes (saneamiento preoperacional) y durante (saneamiento operacional) las actividades, para prevenir la contaminación directa de los productos o su alteración. Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) estarán firmados y fechados por un responsable con suficiente autoridad, o por el más alto nivel gerencial del establecimiento. Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) deberán estar firmados, fechados y presentados ante la Autoridad que a tal efecto determine el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) al momento del inicio de su aplicación y ante cualquier modificación introducida al mismo deberá procederse de idéntica forma.

c. Microbiológico (análisis de superficie por método de hisopado o esponjeo).

Los establecimientos deberán especificar el método, frecuencia y proceso de archivo de los registros asociados al monitoreo.

El monitoreo preoperacional deberá como mínimo evaluar y documentar la correcta limpieza de superficies en contacto con los alimentos, ya sea de equipos y/o utensilios, los que van a ser utilizados al inicio de la producción.

El monitoreo de saneamiento operacional deberá como mínimo documentar aquellas acciones que identifiquen y corrijan instancias o circunstancias de contaminación directa del producto a través de fuentes ambientales o prácticas de los empleados, y las operaciones para prevenirlos o corregirlos.

Todos estos registros de monitoreo, tanto preoperacional como operacional, incluyendo las acciones correctivas para prevenir la contaminación directa o alteración de los productos, deben ser archivados por el establecimiento y estar a disposición de los funcionarios del Servicio de Inspección Veterinaria.

Acciones correctivas

31.2.5 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Cuando ocurran desviaciones en las operaciones sanitarias establecidos en los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), se deberán tomar acciones correctivas para prevenir la contaminación directa de productos o alteración. Se deberán proveer instrucciones a los empleados responsables de la implementación para documentar las acciones correctivas. Estas acciones deben ser registradas y archivadas convenientemente.

Metodología para verificar el cumplimiento y la eficacia de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

Verificación por auditorías internas 31.2.6 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Será responsabilidad primaria de los establecimientos verificar que los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) sean cumplimentados y que los mismos sean eficaces. En caso de que se detecten no conformidades a los requerimientos deberá de inmediato comenzar a ejecutar acciones correctivas. La verificación del cumplimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) se hará por medio de auditorías internas por parte del establecimiento y serán llevadas a cabo por personal idóneo, especialmente capacitado y entrenado para desarrollar dicha tarea y con autoridad suficiente para solicitar y conseguir acciones correctivas de cumplimiento efectivo. A tales efectos se deberá:

- a) identificar al o a los funcionarios responsables de las tareas de auditoría interna describiendo funciones, autoridad y dependencia en la organización.
- b) establecer la frecuencia máxima de las mismas.
- c) desarrollar la/s práctica/s documentada/s para auditar los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
- d) llevar registros sobre los hallazgos y observaciones (no conformidades) encontradas en las auditorías internas así como las medidas correctivas

implementadas o en vías de implementación.

- e) archivar y mantener disponibles los registros antes mencionados para la autoridad competente.

Verificación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) mediante técnicas analíticas

31.2.6.1 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Será responsabilidad primaria de las empresas la implementación de verificaciones analíticas de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) a partir de técnicas microbiológicas sobre las materias primas e ingredientes, equipos, utensilios y superficies. En función de lo expuesto el establecimiento deberá:

- a) identificar los parámetros analíticos y sus respectivas tolerancias.
- b) identificar los planes de muestreo.
- c) identificar y documentar los métodos analíticos.
- d) identificar el responsable de tales determinaciones y capacitar al personal.
- e) llevar y guardar los registros de la actividad.

Estos requisitos deberán documentarse en un procedimiento.

Si como resultado de la verificación analítica se encontraran evidencias de que los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) no son eficaces, se deberá de inmediato investigar las causas de tal situación, implementando medidas correctivas como ser la modificación o corrección de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) involucrados en la no conformidad.

REFERENCIA PARA COMPARAR CON MATADEROS RURALES

Artículo 1.1.30.

parte correspondiente

Matadero Rural

- d) Se entiende por matadero rural al establecimiento autorizado para faenar bovinos, ovinos y/o caprinos en número diario máximo de quince (15) bovinos y treinta (30) ovinos y/o caprinos.

Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos deberán expedirse y consumirse exclusivamente dentro de la localidad para la que expresamente fuese autorizado. Serán habilitados excepcionalmente cuando razones de abastecimiento lo justifiquen.

Limitación de la faena

- e) Los organismos de aplicación fijarán la cantidad máxima de faena diaria de acuerdo a las condiciones de operatividad dentro de los topes máximos fijados por categoría teniendo en cuenta lo establecido en el punto 2.2.28 del presente Reglamento.

Cámara frigorífica y digestor en establecimientos "C"

En el caso de los mataderos - frigoríficos tipo "C" el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL de acuerdo con la autoridad sanitaria local, podrá exceptuar de la obligatoriedad de contar con cámara frigorífica y digestor, determinando en cada caso el plazo de dicha excepción, así como las normas supletorias para satisfacer la incineración y esterilización de residuos y decomisos.(1)

Parte correspondiente al capítulo III

Mataderos rurales

3. 15 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

Los mataderos rurales deberán contar con las siguientes condiciones básicas:

- | | | |
|---------------------------|----------|--|
| Cercos perimetrales | 3. 15. 1 | (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
El cerco perimetral deberá cumplir con las exigencias establecidas en el <u>apartado 3.1.2</u> del presente Reglamento, con excepción de lo referente a iluminación. |
| Corrales | 3. 15. 2 | (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).
Los corrales deberán reunir las condiciones establecidas en los apartados <u>3.1.5</u> , <u>3.1.10</u> , <u>3.1.12</u> , <u>3.1.15</u> , <u>3.2.1</u> , <u>3.2.2</u> y <u>3.2.3</u> del presente Reglamento.
Además, deberá contar con grifos con presión suficiente para el lavado de los corrales. |
| Capacidad de los corrales | 3. 15. 3 | (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).
El establecimiento contará con corrales suficientes para alojar los animales a faenar en el lapso de cuarenta y ocho (48) horas. Tener disponible, como mínimo dos (2) corrales para cada especie, con capacidad de hasta treinta (30) bovinos, diez (10) porcinos, sesenta (60) ovinos y/o caprinos, cada uno con receptividad de acuerdo al <u>apartado 3.1.7</u> . |
| Corral de aislamiento | 3. 15. 4 | (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
El matadero contará con un corral para aislamiento de animales enfermos o sospechosos de estarlo, con las condiciones fijadas en los <u>apartados 3.2.6</u> , <u>3.2.7</u> y <u>3.2.8</u> del presente Reglamento y una superficie mínima de DIEZ (10) metros cuadrados. |
| Sala de necropsias | 3. 15. 5 | (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
Contará con un sector aislado del lugar de faena y próxima al corral de aislamiento que posea piso de cemento portland con superficie alisada que permita su fácil lavado y desinfección, con el correspondiente desagüe, y techo, destinado a la práctica de necropsias. |
| Vehículo | 3. 15. 6 | (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
El matadero dispondrá de un vehículo metálico, cerrado, que impida la pérdida de líquidos y sea fácilmente lavable, para el transporte de cadáveres. |
| Horno crematorio | 3. 15. 7 | (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
Deberá contar con un horno crematorio apto para reducir a cenizas cadáveres enteros, comisos y material no aprovechable para consumo humano. |
| Baño | 3. 15. 8 | (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
Los vacunos deberán ser sometidos a un lavado con agua para eliminar la suciedad de la piel. Esta operación podrá efectuarse mediante baño de lluvia o manguera. |
| Playa de faena | 3. 15. 9 | (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
La playa para faena estará constituida por un local cerrado, con una superficie mínima de TREINTA (30) metros cuadrados y |

CINCO (5) metros de altura, paredes y pisos de mampostería. El techo y cielo raso, reunirán las condiciones especificadas para los mataderos de Tipo "C". También deberán cumplirse los apartados 3.7.12, 3.7.15, 3.7.16 y 3.7.17 del presente Reglamento, con la excepción del azulejado o similares que ha de llegar hasta los TRES (3) metros de altura.

- | | | |
|----------------------------|-----------|---|
| Frisos | 3. 7. 15 | (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). <u>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 aprobación por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá efectuarse un enlucido sobre la base de cemento portland u otro material impermeable en sustitución de los azulejos y siempre con terminación de color blanco o claro.(1)</u> |
| Paredes | 3. 7. 16 | La parte superior restante de las paredes será revocada en fino a la cal e impermeabilizada con pintura de color blanco o claro. |
| Angulos | 3. 7. 17 | En el encuentro de paredes con pisos y con techos y paredes entre sí, el ángulo que forman éstos serán redondados |
| Sectoros de playa de faena | 3. 15. 10 | (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).
La playa de faena deberá contar como mínimo con dos (2) sectores, separados por un medio físico (pared, división metálica inoxidable o material no absorbente) de tres (3) metros de altura que permita el paso de las reses mediante un vano. Uno de los sectores será para la insensibilización, sangría, vómitos, y el otro para el resto de la faena. Deberá poseer catre de desuello, rieles para la evisceración y oreo. Cuando se faenen cerdos deberán contar con escaldador. Con excepción de la insensibilización (bovinos y ovinos) y el desollado de los bovinos todas las operaciones deberán efectuarse con el animal colgado. Para el desollado de los bovinos rigen las normas establecidas en el <u>apartado 3.13.14</u> del presente Reglamento. |
| Especie a faenarse | 3. 15. 11 | (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).
Los bovinos, ovinos, caprinos y cerdos podrán faenarse consecutivamente en las mismas instalaciones. No se permite la faena simultánea de distintas especies. |
| Eviscerado | 3. 15. 12 | (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).
La recepción o inspección sanitaria de las vísceras deberá efectuarse en las condiciones fijadas en los <u>apartados 3.13.19, 3.13.20 y 3.13.21</u> del presente Reglamento. |
| Menudencias y tripas | 3. 15. 13 | (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) Las menudencias y el duodeno podrán prolijarse en el local de la playa, sobre mesas de mampostería azulejadas, de cemento portland alisado o de aluminio. <u>Los intestinos, con excepción del duodeno deberán evacuarse de la playa inmediatamente de ser inspeccionados. Cuando no sean destruidos en el horno crematorio, deberán someterse a la cocción en agua antes de ser retirados del establecimiento.(1)</u> Los estómagos podrán aprovecharse, pero para evacuar su contenido y efectuar la limpieza de los |

mismos, deberá contarse con un local adecuado, construido de mampostería y con las mismas condiciones edilicias de la playa.

- | | |
|-----------------------------------|---|
| Lavado, secado y sellado de reses | 3. 15. 14 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).
El lavado de las serosas y las reses, el secado y sellado de estas últimas se efectuarán de acuerdo con las normas establecidas en los apartados <u>3.8.32</u> , <u>3.13.26</u> y <u>3.13.27</u> del presente Reglamento con el agregado de un sello a rodillo, que exprese Faena Rural, que alcance a cubrir 1/3 de la cara externa de la carcasa correspondiente. La inspección veterinaria aplicará las disposiciones fijadas en los Capítulos X y XI y concordantes del presente Reglamento. |
| Desagües | 3. 15. 15 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
La playa contará con desagües que impidan la acumulación de agua y/o líquidos en el local. Los mismos desembocarán por conductos en pozos cubiertos o en superficies filtrantes distantes CIEN (100) metros como mínimo de la planta faenadora y de toda vivienda. |
| Ventilación | 3. 15. 16 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
La ventilación deberá estar asegurada mediante ventanas o dispositivos mecánicos entre los cuales se admiten los respiraderos accionados por los vientos. |
| Aberturas al exterior | 3. 15. 17 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).
Las aberturas al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, etc., deberán contar con protección de mallas antiinsectos, de material inoxidable. |
| Lavamanos | 3. 15. 18 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) En la playa y otros lugares de trabajo se instalarán los lavamanos necesarios para asegurar la higienización del personal. |
| Provisión de agua | 3. 15. 19 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
El matadero deberá contar con agua potable suministrada por tuberías fijas, permitiéndose el uso de mangueras únicamente cuando el grifo principal se halle a una distancia menor a los OCHO (8) metros. Es obligatorio mantener una reserva de agua potable no inferior a los CINCO MIL (5.000) litros, en un tanque cerrado, permanentemente limpio, colocado a una altura mínima de CINCO (5) metros. |
| Cueros | 3. 15. 20 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
Cuando se proceda al salado de los cueros, se contará con un local adecuado para tal fin. En el caso de que los mismos sean desecados, el proceso debe hacerse a una distancia no menor de CINCUENTA (50) metros de la planta de sacrificio y de CIEN (100) metros de toda vivienda. |
| Baños y vestuarios | 3. 15. 21 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
Se contará con un local para vestuario anexo a un baño con |

ducha e inodoro de piso (a la turca). Ambos tendrán paredes impermeabilizadas, lavables. En el baño se instalará un lavamanos y se dispondrá de jabón y toalla para un solo uso.

- | | |
|------------------------|---|
| Playa de oreo y carga | 3. 15. 22 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
El matadero deberá contar con una dependencia en forma de corredor, con paredes, techo y piso de mampostería, con sus correspondientes rieles aéreos para depositar las reses faenadas hasta su expedición, la que solamente podrá hacerse después de que se haya disipado el calor animal. Esta dependencia deberá proteger a las reses del ataque de insectos y de la impregnación de polvo. |
| Sangre | 3. 15. 23 (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).
Se deberá cumplir con lo expresado en el apartado 3.14.28 del presente Reglamento. |
| Inspección veterinaria | 3. 15. 24 (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).
La inspección veterinaria, contará con un local para uso exclusivo. |
| Triquinoscopia | 3. 15. 25 Anulado. (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81) (Rcs. SENASA N° 1.629 del 30/12/94) |
| Indumentaria | 3. 15. 26 (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Se deberá cumplir con lo exigido en los apartados 8.2.6, 8.2.7, 8.2.8, 8.2.9, 8.2.10 del presente Reglamento. |