

Legislación Nacional

DECRETO 1714/1983SANIDAD ANIMALInspección de productos, subproductos y derivados de origen animal. Reglamentación. Modificación del 12/7/1983; publ. 15/7/1983Visto el expte. 100.255/181 del registro del ex Ministerio de Agricultura y Ganadería, por el que se solicita la modificación del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por decreto 4238 de fecha 19 de julio de 1968 con las modificaciones dispuestas posteriormente por los decretos 24 de fecha 19 de enero de 1971, 3891 de fecha 22 de junio de 1972, 6326 de fecha 13 de setiembre de 1972 y 489 de fecha 17 de marzo de 1981, y lo informado por la Comisión Permanente de Estudio y Actualización del citado reglamento, yConsiderando:Que el carácter impreso a las modificaciones propuestas las hace acordes a la tecnología vigente, tanto en el orden científico como industrial.Que la permanente elevación del nivel técnico, en los establecimientos faenadores y/o procesadores, tanto en lo que hace a los factores de orden higiénico-sanitario como de operatividad, demandan el constante estudio de investigaciones y procesamientos modernos que dan como resultante la permanente modificación del referido reglamento.Que el decreto 4238 de fecha 19 de julio de 1968 establece en su art. 4 que, si fuera necesario, se elevarán al Poder Ejecutivo nacional las propuestas que se consideren convenientes para mantenerlo actualizado.Por ello,El presidente de la Nación Argentina decreta:Art. 1.– Sustitúyense, en los capítulos y numerales que se detallan en planilla anexa y que consta de un (1) apartado, las denominaciones Dirección General de Sanidad Animal y Dirección de Inspección de Carnes por las de Servicio Nacional de Sanidad Animal (Senasa) y Servicio de Inspección de Productos Animales (S.I.P.A.) en los apartados, anexos y facsímiles que corresponda del reglamento de inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal, aprobado por decreto 4238 de fecha 19 de julio de 1968 y decretos modificatorios citados.Art. 2.– Sustitúyense los aps. 1.1, 1.1.2, 1.1.5, 1.1.14, 1.1.16, 1.1.21, 1.1.26, 3.1.2, 3.1.5, 3.1.12, 3.2, 3.7.15, 3.8, 3.8.36, 3.9.2, 3.9.4, 3.9.5, 3.9.8, 3.9.9, 3.9.12, 3.9.17, 3.10, 3.11.1, 5.2.4, 5.4.2, 6.1.1, 6.1.13, 6.1.17, 7.1, 7.1.1, 7.1.2, 7.1.4, 7.1.5, 7.1.7, 7.2.6, 7.2.7, 7.2.8, 7.2.9, 7.2.10, 7.2.11, 7.2.12, 8.1.1, 8.1.3 inc. k), 8.1.6 inc. b), 8.1.7, 8.2, 8.2 inc. c), 8.2.3 inc. k), 9.1.7, 10.5.2, 11.1.1, 11.2.9, 11.5.63, 12.1.6, 12.2.1 inc. b), 14.5, 16.2.7, 16.2.11, 16.2.31, 16.3.1, 16.3.4, 16.3.5, 16.5.4, 16.8.5, 17.4.21 inc. a), 17.5.1, 17.6, 17.6.1, 19.7, 19.7.1, 23.9.7, 27.1, 27.4.4, 30.1 del reglamento de inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal aprobado por decreto 4238 de fecha 19 de julio de 1968 y decretos modificatorios citados, según el texto consignado en planilla anexa, que forma parte integrante del presente decreto y que consta de setenta y cuatro (74) apartados.Art. 3.– Inclúyense los aps. 3.3.15, 3.11.1 g), 6.1.18, 10.1.15, 11.3.2, 30.2.21, 30.2.22, 30.2.23, 30.2.24, 30.2.25, 30.2.26, 30.2.27 en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por decreto 4238 de fecha 19 de julio de 1968 y decretos modificatorios citados, según el texto consignado en planilla anexa que consta de doce (12) apartados y que forma parte integrante del presente decreto.Art. 4.– Déjense sin efecto los aps. 8.2 inc. j), 16.3.6, 16.3.7 del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por decreto 4238 de fecha 19 de julio de 1968 y decretos modificatorios citados.Art. 5.– La Secretaría de Agricultura y Ganadería procederá en el plazo de treinta (30) días, a contar de la fecha de publicación del presente decreto, a aprobar el texto oficial ordenado del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal conforme a la redacción acordada por el decreto 4238 de fecha 19 de julio de 1968 y las modificaciones dispuestas por los decretos 24 de fecha 19 de enero de 1971, 3891 de fecha 22 de junio de 1972, 6326 de fecha 18 de setiembre de 1972, 489 de fecha 17 de marzo de 1981 y por el presente decreto. Análogo ordenamiento y aprobación deberá disponer la Secretaría de Agricultura y Ganadería en los casos futuros en que medien modificaciones del reglamento citado y tal ordenamiento se estime necesario por razones de precisión y claridad.Art. 6.– Comuníquese, etc.**Bignone – Wehbe**AnexoPLANILLA ANEXA AL ARTÍCULO 1 Dirección General de Sanidad Animal y Dirección de Inspección de Carnes por las de Servicio Nacional de Sanidad Animal (Senasa) y Servicio de Inspección de Productos Animales (S.I.P.A.), 1.1.4, 1.1.28, 1.1.33, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 inc. c), 2.2.1, 2.2.6, 2.2.7, 2.2.8, 2.2.9, 2.2.12, 2.2.16, 2.2.20, 2.2.24, 2.2.25, 3.2.3, 3.2.8, 3.2.13, 3.3.12, 3.5, 3.5.5, 3.7.1, 3.7.22, 3.7.27, 3.8.29, 3.8.38, 3.12, 4.1, 4.1.1, 4.1.6, 4.1.7, 4.1.8, 4.1.10, 4.2, 4.2.4, 4.2.5, 4.2.6, 4.3.1, 4.3.3, 4.3.7, 5.1.1, 5.1.2, 5.2.1, 5.3.1, 5.3.3, 5.5, 5.7.12, 5.7.14, 7.2, 7.2.1, 7.2.2, 7.2.3, 8.1, 8.1.2, 8.2.4, 9.1 inc. c), 9.1.1, 9.1.2, 9.1.3, 9.1.4, 10.1.8, 10.3.2, 10.3.3 inc. e), 10.4.4, 11.4.1, 11.6.21, 12.1.8, 12.1.14, 12.1.25, 12.1.26, 12.2.2, 12.3.2, 12.3.3, 14.2.2, 14.2.5, 14.3.21, 14.4.1, 14.4.6, 14.7.1, 16.1.9, 16.2.3, 16.2.6, 16.2.8, 16.4.4, 16.4.6, 16.5.6, 17.1.6, 17.2.2, 17.2.4, 17.3 inc. g), 17.3 inc. m), 17.4.6, 17.4.7, 17.4.14, 17.4.21 inc. f), 17.4.24, 17.5.6, 17.5.11 inc. f), 17.5.12 inc. g), 17.5.15, 18.2.2, 18.6.2, 18.15.3, 18.15.6, 19.1, 19.2, 19.15, 19.19.13, 20.2.9, 20.2.18 inc. a), 20.2.18 inc. b), 20.2.18 inc. e), 20.2.23, 20.4, 20.4.2, 20.5.7, 21.2.7, 23.2.11, 23.4.16, 23.7.4, 23.8.6, 23.8.23, 23.8.24, 23.8.25, 23.8.28, 23.8.29, 23.8.31, 23.8.32, 23.9.4, 23.11.4, 23.13.16, 24.12.1, 24.12.4, 24.14.11, 25.2.7, 25.2.10, 26.1, 26.1.2, 26.1.6, 26.1.7, 26.1.8, 26.1.10, 26.1.11, 26.1.15, 26.2.4, 26.2.13, 26.2.20, 26.2.21, 26.2.25, 26.2.26, 26.2.28, 27.1.1, 27.1.9, 27.1.10, 27.1.11, 27.2, 27.3, 27.3.4, 27.3.5, 27.4.1, 27.4.3, 28.1.1, 28.1.3, 28.1.12, 28.2.2, 28.2.6, 28.2.18, 28.2.19, 29.1, 30.2.5, 30.2.16, 30.2.19, anexo 2 – facsímil 1: Formulario 3. Certificado sanitario – Servicio Nacional de Sanidad Animal –

Servicio de Inspección de Productos Animales – Anexo 2 – Facsímil 2: Permiso de embarque – Servicio Nacional de Sanidad Animal – Servicio de Inspección de Productos Animales; Anexo 2 – facsímil 3 – Permiso de desembarque – Servicio Nacional de Sanidad Animal – Servicio de Inspección de Productos Animales; Anexo 2 – facsímil 4 – Permiso de tránsito – Servicio Nacional de Sanidad Animal – Servicio de Inspección de Productos Animales. PLANILLA ANEXA AL ARTÍCULO 2 1.1. DEFINICIÓN DE REGLAMENTOSe entiende por Reglamento de Inspección al conjunto de normas a que se ajustarán los establecimientos con habilitación nacional, dedicados a elaborar productos, subproductos y derivados de origen animal. 1.1.2. INSPECTOR VETERINARIOSe entiende por inspector veterinario al profesional veterinario perteneciente al Servicio Nacional de Sanidad Animal (Senasa) que ejerce el control higiénico-sanitario de los productos, subproductos y derivados de origen animal en todas sus etapas. 1.1.5. APROBACIÓN INCONDICIONALSe entiende por aprobación incondicional de un producto, subproducto o derivado de origen animal, su aceptación para el consumo humano sin restricción alguna. 1.1.14. RESSe entiende por res (carcaza o canal) para este reglamento el animal mamífero de elaboración permitida en establecimientos habilitados, después de sacrificado, sangrado, desollado, extirpada la cabeza, extremidades a nivel del carpo y tarso, cola y mamas y eviscerado. Se exceptúa el porcino en lo que respecta a desollado y extirpado de la cabeza y patas. 1.1.16. CARNESe entiende por carne a la parte muscular y tejidos blandos que rodean el esqueleto de la res faenada, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos separados durante la operación de faena, con excepción de la piel en la especie porcina. Además, se considera carne al diafragma, no así a los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago. Por extensión, se incluyen las aves de corral, caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies aptas para el consumo humano. 1.1.21. DIVISIÓN COMESTIBLES E INCOMESTIBLESLos subproductos de origen animal, independientemente de la clasificación del ap. 1.1.20, se dividen en: Comestibles para la especie humana (grasa, albúmina de sangre, hígado, corazón) e incomedibles para la especie humana (sebo, cuero –a excepción del cuero de cerdo– pluma, alimento para consumo de los animales, hueso). 1.1.26. MENUDOSSe entiende por menudos el conjunto integrado por tráquea, pulmones, corazón e hígado de los animales mamíferos y por menudos de aves, al conjunto integrado por hígado, corazón y estómago muscular desprovisto de la mucosa. 3.1.2. CERCO PERIMETRALLos 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). 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 como mínimo de dos metros (2 m). Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que el cerco y reunirán los mismos requisitos. 3.1.5. CORRALES Y ANEXOS Todo establecimiento faenador deberá poseer, dentro de los límites del cerco perimetral, corrales de encierro y aislamiento con sus calles y mangas de movimiento para permitir el manejo y encierro de los animales destinados al sacrificio. Tanto unos como otros deberán estar identificados y poseerán tarjeteros. Los potreros que se utilicen para depósito deberán hallarse fuera del área demarcada por el cerco perimetral a no menos de quinientos metros (500 m) del mismo. 3.1.12. VALLADO DE LOS CORRALES El vallado de los corrales podrá ser de caños metálicos, varillas de hierro, u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Senasa). Se admitirá que el vallado sea reemplazado por cercos de mampostería o material semejante, siempre que el mismo esté completamente revocado con material impermeable y que los ángulos de encuentro de las paredes entre sí y con el piso sean redondeados. La altura mínima de los vallados será de un metro con cincuenta centímetros (1,50 m) para bovinos y equinos y de un metro (1 m) para ovinos y porcinos. 3.2. LIMPIEZA DE CORRALES Y CERCOS Cada veinticuatro horas (24 hs) como máximo se procederá a la recolección del estiércol existente en los corrales y mangas e inmediatamente se efectuará una limpieza general con agua a presión, tanto en los pisos como en vallados y cercos. A este último efecto deberá contarse con una red de distribución de agua que asegure a este líquido una salida de servicio, a razón de una y media (1,5) atmósferas de presión. Después del lavado de los corrales, éstos deben desinfectarse sin el empleo de la lechada de cal. 3.7.15. FRISOS Las paredes serán de mampostería de ladrillos comunes a la cal con revestimiento de azulejos blancos o colores claros hasta una altura de tres metros (3 m) como mínimo. Previa 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. 3.8. MANGA O CAJÓN DE SACRIFICIO La manga o cajón denominado de sacrificio o de aturdimiento, destinado a bovinos y equinos, podrá estar construido totalmente de hierro, madera, hormigón o por la combinación de esos materiales. A la salida del cajón de volteo, el animal caerá sobre una rejilla metálica inoxidable, debajo de la cual existirá un receptáculo por el cual pasará una corriente permanente de agua. En la entrada al cajón de noqueo deberá existir una lluvia fina (spray) persistente como una cortina líquida, o una cortina de aire que evitará la entrada de moscas u otros insectos. 3.8.36. LAVABOS Y ESTERILIZADORES Las playas de faena deberán estar provistas de lavabos o lavamanos individuales convenientemente distribuidos y en proporción de no menos de uno (1) por cada veinte (20) personas. Deberán poseer agua fría y

caliente. La salida de los grifos estará colocada aproximadamente a treinta centímetros (0,30 m) sobre el borde superior del artefacto, debiendo ser accionados a pedal o a presión de rodilla. Estarán provistos de jabón líquido o en polvo. Dispondrán de toallas de un solo uso y descartables. La descarga de estos lavabos o lavamanos será directa a la red de desagüe mediante interposición de cierre sifónico. De acuerdo a la operatividad, el cincuenta por ciento (50%) de los artefactos llevarán adosado un equipo apto para higienizar y desinfectar utensilios y herramientas. El equipo de desinfección consistirá en un recipiente que contenga algún antiséptico aprobado y un suministrador de vapor de agua a cien grados centígrados (100° C) como mínimo. Además de los lavabos o lavamanos e higienizadores de utensilios de uso general precedentemente señalados, en cada zona operativa de la Inspección Veterinaria será obligatorio contar, para uso exclusivo de la misma, con uno de estos lavamanos e higienizadores.3.9.2. **INSENSIBILIZACIÓN, EXCEPCIÓN POR RAZONES RELIGIOSAS**La insensibilización se efectuará por conmoción (queda prohibido el uso de la masa o martillo), electricidad, gases inertes u otro sistema que fuera aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Senasa), el que podrá autorizar el sacrificio en forma distinta a la estipulada por este reglamento cuando medien razones atendibles de índole religiosa.3.9.4. **SANGRADO**Terminada esta operación, la res deberá ser transportada al sitio de sangría, donde se efectuará la incisión de carácter profundo a la entrada del pecho, de manera tal que seccionen los grandes vasos en la proximidad del corazón; para este procedimiento, el operario deberá utilizar dos cuchillos, uno exclusivamente para el corte del cuero y otro para seccionar los grandes vasos. Ambas herramientas deberán estar convenientemente esterilizadas entre cada operación.3.9.5. **TIEMPO DEL DESANGRADO Y DESCORNEE**El desangrado del animal se hará en un lapso aproximado de dos (2) minutos. Sangrado el animal, se procederá al desollado en la parte distal de las manos y de la cabeza.El descorne se realizará en la zona sucia por intermedio de un elemento a tal fin, de construcción metálica inoxidable o, en su defecto, similar.3.9.8. **ZONA INTERMEDIA, DESOLLADO**Zona intermedia. La res, a partir de su entrada a la zona intermedia, puede ser desollada por el clásico sistema de catres o bien por el de “riel aéreo”. En el primer caso, la res es descendida por medio de un guinche a los catres móviles, donde se procederá a su desollado en posición decúbito dorsal. En esta posición primeramente se practicará una incisión desde la barra de la mandíbula hasta el manubrio del esternón. Esta incisión se hará en la línea media y sólo debe seccionarse el cuero. Inmediatamente se serruchará en el plano medio en forma longitudinal el esternón. Finalizada esta operación, se procederá al desollado del vientre, flanco e ijares. Después se desollará la parte distal de los miembros posteriores, desarticulándose los mismos por la articulación társico-metatarsica. Terminadas dichas operaciones, por medio de un balancín portador de roldanas con ganchos que sostiene a la res por los tendones de Aquiles, la res será elevada parcialmente hasta una altura que permita a los obreros realizar el desuello de la grupa y la enucleación del ano. Al enuclear el ano se procederá a la ligadura del recto. El pene será extirpado inmediatamente de haber rasgado el cuero en la zona abdominal; luego de incidir la línea blanca (media), se procederá a la ligadura de la vejiga. Siguiendo la operación, se efectuará el desprendimiento del cuero del rabo y a continuación se desollará la región del lomo y del cuero adherido a la columna vertebral. Finalizadas estas tareas, y previo al encarrilamiento de la res, se seccionará la sínfisis púbica. Con la res suspendida en los rieles se continuará con el desollado correspondiente a las tablas del cuello y, así preparada, debe ser transportada al lugar donde se efectúa la evisceración. Previa a esta tarea, el cuero será desprendido. Las cabezas, después de su separación de la res, deberán ser lavadas en un gabinete apropiado a tal fin, cuyo material de construcción será inoxidable. Inmediatamente, la misma debe ser inspeccionada debiendo adoptarse dispositivos especiales, para que acompañe la res hasta su inspección final. El cuero de la cabeza será la última tarea del desollado.El cuero debe ser retirado de la playa por medio de tubos, canaletas o zorras especiales de modo tal que no produzca contaminación de la playa por su arrastre por el suelo.3.9.9. **EVISCERADO**Finalizado el desollado, la res debe ser transportada al palco de evisceración, donde se procederá a incidir longitudinalmente el plano medio de los músculos abdominales procediendo a extraer el recto, masa intestinal, estómago, bazo, hígado, vejiga y útero de las hembras y próstata y pene en los machos.Previo a la separación de la masa gástrica de la intestinal, deberá efectuarse una doble ligadura duodenal, la que se hará una a nivel cercano al píloro y otro al íleon, previa compresión del intestino hacia el cuajo. Estas vísceras, deberán ser derivadas hacia la mesa o carro de vísceras ubicando separadamente el hígado de las demás. Una vez producida la evisceración total, las reses, vísceras y cabezas deberán llevar una relación correlativa en el proceso de inspección. El lavado permanente de la mesa de vísceras se efectuará primero con agua fría, luego con agua caliente a no menos de ochenta y dos grados centígrados (82° C) y tendrá un termómetro registrador. En este momento, personal de la Inspección Veterinaria procederá por palpación e incisión a la revisación de las linfoglándulas. Eliminados los órganos abdominales, otros operarios extraerán de la res el corazón, pulmón y tráquea, juntamente con el esófago. La separación de esófago de la tráquea se efectuará en la zona intermedia, ligando el esófago antes de la separación de la cabeza, órganos que, con el hígado, serán sometidos a examen de la Inspección Veterinaria. En todos los casos las vísceras torácicas, abdominales y la cabeza deberán acompañar a la res hasta el lugar donde la inspección Veterinaria proceda al examen final. Los equipos de transporte de vísceras no podrán efectuarse por el sistema mecánico a tablillas, sino de bandejas. La extracción de la vesícula biliar se realizará en la playa de faena después de

la inspección y antes de que el hígado se envíe a la sala de menudencias.3.9.12. LAVADO Terminada la inspección y consideradas aptas para el consumo, las medias reses pasarán por el túnel o pasadizo de lavado. El lavado de serosas será efectuado con agua sin presión.3.9.17. DEGÜELLO Y SANGRADO En la especie ovina, el degüello se hará con el animal suspendido y, juntamente con el desollado, en la zona sucia. Queda permitido el uso del disco para la elevación y posterior degüello de los animales a sacrificar.3.10. SACRIFICIO DE URGENCIA, REQUISITOS DEL LOCALEl sacrificio de urgencia será practicado en un local que obligatoriamente deben poseer los establecimientos faenadores, destinados exclusivamente a este fin. Dicho local deberá estar aislado de cualquier otra dependencia, muy especialmente de la playa de faena y de la sala de necropsias. Su construcción deberá responder a las exigencias requeridas para las playas de faena adaptadas a la índole de la labor a desarrollar. La pileta sanitaria con agua circulante, con antisépticos aprobados, deberá hallarse colocada en la entrada de la sala. La superficie del local no podrá ser menor de quince metros cuadrados (15 m²). Deberá poseer una cámara frigorífica para uso exclusivo de lo destinado a esta sala.3.11.1. EXIGENCIAS PARA LAS PLAYAS DE OREO Inc. b) Paredes con friso de azulejos u otro material aprobado, hasta tres metros (3 m) de altura como mínimo y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro. Inc. c) Techos con cielorraso revocado o de cualquier otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Senasa).5.2.4. PUERTAS 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 y 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.5.4.2. PROHIBICIÓN DE DEPOSITAR PRODUCTOS DE DISTINTAS ESPECIES 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. Exceptúanse de esta exigencia las carnes, productos y subproductos congelados, envases herméticos e inviolables, aptos para el consumo humano de acuerdo a las normas establecidas en el presente reglamento.6.1.1. ENUMERACIÓN DE DEPENDENCIAS De acuerdo al criterio precedente, se consideran como secciones o dependencias auxiliares, entre otras: a) Sala de máquinas. b) Sala de calderas. c) Almacenes. d) Carpintería. e) Hojalatería. f) Fábrica de bolsas. g) Depósito de envases. Primarios y secundarios. h) Depósito de mercaderías envasadas. i) Depósito de sal. j) Depósito de aditivos. k) Depósito para subproductos incomedibles. l) Sala de tratamiento de aguas.6.1.13. DEPÓSITO DE PRODUCTOS ENVASADOS Las mercaderías envasadas, listas para su expendio, no podrán almacenarse al aire libre o bajo tinglados, debiendo hacerse en galpones de material incombustible y con las características señaladas en los numerales 16.2.2 a) y 16.2.5. Los locales destinados a depósito de productos grasos deberán ser mantenidos a una temperatura máxima de veinticinco grados centígrados (25° C).6.1.17. DEPÓSITO PARA ADITIVOS Los depósitos de aditivos deberán dar cumplimiento a lo establecido en los numerales 16.2.19 y 16.2.20.7.1. LABORATORIO OFICIAL El Servicio Nacional de Sanidad Animal (Senasa) contará con un laboratorio destinado a efectuar los análisis microbiológicos, químicos, físicos y fisicoquímicos de los productos de origen animal, de todas las sustancias que intervienen en su elaboración, como así también de los continentes y elementos en contacto con alimentos, de utilización en los establecimientos y todos aquellos análisis que la tecnología moderna requiera.7.1.1. NORMAS El Servicio Nacional de Sanidad Animal (Senasa) fijará las técnicas a que se ajustarán los análisis efectuados en el laboratorio oficial y los límites de tolerancia microbiológica, química y tecnológica.7.1.2. EXAMEN EN CUALQUIER FASE DE ELABORACIÓN Los exámenes analíticos a realizarse abarcarán la elaboración de los productos en cualquiera de sus fases.7.1.4. MUESTREO El laboratorio dispone de una subcomisión de muestreo, la que se constituye en los establecimientos para la recolección directa de muestras, con cuyos análisis deben mantenerse actualizados los niveles de tolerancia microbiológica y química.7.1.5. ÍNDICES FIJADOS POR EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL Los valores índices de toda determinación microbiológica, tecnológica y físico-química estarán encuadrados dentro de los límites a fijar periódicamente por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Senasa).7.1.7. EXAMEN DEL AGUA El laboratorio procederá al examen químico-bacteriológico del agua de la que se abastece el establecimiento.7.2.6. TÉCNICO RESPONSABLE El técnico responsable del laboratorio deberá poseer título universitario habilitante nacional de profesional veterinario, bioquímico o químico.7.2.7. LIBROS PARA ANOTACIÓN DE ANÁLISIS En el laboratorio se llevarán libros foliados, habilitados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Senasa) en los que se asentarán diariamente, bajo la responsabilidad de la firma del profesional responsable, los resultados de los análisis que se practiquen.7.2.8. REQUISITOS DEL EDIFICIO El edificio del laboratorio deberá estar bien ubicado con referencia a los vientos y al sol, alejado de los corrales y playa de matanza y aislado de trepidaciones. Será construido totalmente de mampostería revocada con friso impermeable, estará dotado de agua corriente, red cloacal o equivalente, luz eléctrica y gas suficiente. El piso será totalmente de mosaicos u otro material impermeable y las paredes impermeabilizadas en su totalidad.7.2.9. MESA DE TRABAJO Las mesas de trabajo serán de mármol u otro material aprobado por

el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Senasa).7.2.10. ÚTILES DE LABORATORIOEl laboratorio deberá contar con cámara de siembra, estufa para cultivos microbianos, microscopio y todo otro material o instrumental que en cada caso particular será exigido al gestionarse su habilitación y que estará acorde con la capacidad industrial del establecimiento.7.2.11. ANEXOS AL LABORATORIOComo anexos, el laboratorio dispondrá de un depósito para materiales y drogas, un depósito para útiles de limpieza, un cuarto de vestir con armarios e instalaciones sanitarias completas, con inodoro, lavabo y ducha con agua caliente y fría, una cocina de laboratorio con autoclave, horno, heladera y mesada de mármol u otro material similar.7.2.12. EXTRACCIÓN DE MUESTRASEl Servicio Nacional de Sanidad Animal dictará las normas a que se ajustará la extracción de muestras para su análisis y la técnica que debe seguirse para la ejecución de estos últimos.8.1.1. FISCALIZACIÓN POR PROFESIONALES VETERINARIOS Y AYUDANTELa fiscalización higiénico-sanitaria de los establecimientos bajo inspección nacional será ejercida por profesionales veterinarios y ayudantes de veterinarios idóneos.8.1.3. OBLIGACIONES DEL JEFE DE SERVICIOk) 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.8.1.6. INSPECTORES VETERINARIOS, OBLIGACIONESb) Efectuar la inspección “ante-mortem” previa revisión de guías y certificación sanitaria, a efectos de comprobar las correspondientes cantidades, coincidencia de marcas, procedencia de las tropas y toda otra verificación que haga al respecto.8.1.7. AYUDANTES DE INSPECTORES VETERINARIOSSe 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.8.2. VESTUARIOSEl personal obrero de los establecimientos deberá contar con un local apropiado para vestuarios con capacidad suficiente de un metro cuadrado (1 m²) por persona como mínimo, el que deberá reunir los siguientes requisitos constructivos:c) Deberán estar construidos 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 afluentes 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 será redondeado.8.2.3. CONDICIONES DE LOS VESTUARIOS Y SERVICIOS SANITARIOSk) A la salida de los servicios sanitarios, así como a la entrada de las dependencias donde se manipulen y/o elaboren productos comestibles y por donde obligatoriamente debe pasar el personal, deberán instalarse “filtros higiénico-sanitarios” donde sus componentes se encuentren en el siguiente orden: lavabotas, lavamanos con canillas de acción a pedal, a rodilla u otro método 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.9.1.7. DESNATURALIZACIÓNProveer de sustancias apropiadas para la desnaturalización de los productos destinados a uso incomedible.10.5.2. SACRIFICIO DE URGENCIA. RECAUDOS A TOMARLos 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.11.1.1. LABOR DEL PROFESIONAL VETERINARIOLa inspección higiénico-sanitaria de las reses debe ser hecha por profesionales veterinarios.11.2.9. LINFOGLÁNDULAS DE LA CABEZA Y AMÍGDALASEl 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.11.5.63. DECOMISO TOTALSe procederá al decomiso total de la res, cabeza y sus vísceras.12.1.6. SEPARACIÓN DE DEPENDENCIASLas dependencias de los incs. 2, 3 y 4 del numeral 12.1.3, en caso de 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 revocado y cubierto por pintura impermeable. Estas dependencias pueden tener forma de “boxes”.12.2.1. PISO Y PAREDESInc. b) 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.14.5. MARGARINAS, DEFINICIÓNSe entiende por margarina toda grasa emulsionada, que presente la apariencia de manteca y esté constituida por materias grasas de origen animal y/o vegetal o por una mezcla de ambas, pudiendo contener leche pasteurizada, entera o descremada, y vitaminas, aceites o grasas hidrogenadas, derivados

lácteos y fermentos lácticos. No acusará menos de ochenta por ciento (80%) de materia grasa total, ni más del dieciséis por ciento (16%) de agua. Deberá conservarse sólida a una temperatura de veinte grados centígrados (20° C). No debe contener restos de tejidos animales o cuerpos extraños.16.2.7. AISLAMIENTO DE DEPENDENCIAS Todas las dependencias enumeradas en el numeral anterior deben estar aisladas entre sí, con puertas de cierre automático, con sus aberturas protegidas con tela inoxidable anti-insectos o cortinas de aire y de aireación amplia.16.2.11. SALA DE ELABORACIÓN, FRISO En la sala de elaboración, las paredes deben estar recubiertas hasta dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m) de altura como mínimo, de material impermeable, azulejos, enlucido de cemento portland, placas de cerámicas vitrificadas, mármol o cualquier otro material aprobado por el Servicio Nacional de Salud Animal (Senasa) que sea resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.16.2.31. DEPÓSITOS DE HUESOS Y DESPERDICIOS Los recipientes para el depósito de huesos o desperdicios deberán poseer tapas, ser de cantos interiores redondeados y contruidos de metal inoxidable o material plástico de alta densidad. Los recipientes para transporte de huesos o desperdicios deben reunir las mismas condiciones que los anteriores, pudiendo no poseer tapa. Ambos elementos deben hallarse perfectamente identificados por colores diferentes, determinados en el cap. III.16.3.1. MÁQUINAS Y PIEZAS Las máquinas destinadas a la tarea de cortar, picar, mezclar, amasar y/o embutir los chacinados en elaboración, deberán tener todas las piezas que entren en contacto con los mismos, de material inoxidable, y responder a las exigencias consignadas en el cap. XVII.16.3.4. IMPLEMENTOS Y UTENSILIOS Estos estarán contruidos de material inoxidable, de fácil higienización y deberán responder a las exigencias del cap. XVII.16.3.5. PILETAS Las piletas deben ser contruidas de material impermeable y de superficie lisa y sus desagües estar conectados a la red cloacal.16.5.4. COMPOSICIÓN, OBLIGACIÓN DE DECLARAR En los rótulos, marbetes, marchamos o en los propios continentes de los chacinados, a elección del establecimiento, se deberán consignar los porcentajes de carne, grasa, órganos y otros tejidos de cada especie animal que entren en su composición. Asimismo debe ser declarado el porcentaje total de aditivos. En los casos indicados por este reglamento, además del porcentaje total de aditivos, debe declararse la utilización de los que así se exige. En los embutidos frescos deberá constar la fecha de elaboración (día, mes y año).16.8.5. MORTADELA Con el nombre genérico de mortadela se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, azúcar, salitre, productos amiláceos, leche en polvo y especias. La mezcla se embute en bolsitas de plástico aprobado a tal fin, tripas secas cocidas, vejigas y esófagos cocidos. Cuando no se trate de vejigas, se colocarán en moldes de acuerdo a la forma que se desee obtener.17.4.21. EXAMEN DE LAS CONSERVAS a) El envase no debe tener presión interna a la temperatura ambiente: más o menos veinte grados centígrados (20° C).17.5.1. PRUEBA DE LA ESTUFA De cada partida se extraerán dos (2) muestras representativas que se someterán a la prueba de la estufa, por un período no inferior a cinco (5) días y a una temperatura de cincuenta y cinco grados centígrados (55° C) y treinta y siete grados centígrados (37° C).17.6. CARNE VACUNA, COCIDA Y CURADA “CORNEE-BEEF” Se entiende por carne vacuna cocida y curada “corned-beef” una conserva elaborada con carne vacuna desosada, trozada, cocida y curada. La humedad del producto terminado libre de grasa no superará el sesenta y ocho por ciento (68%) y las cenizas, el cuatro por ciento (4%).17.6.1. CARNE OVINA, COCIDA Y CURADA “CORNEE-MUTTON” Se entiende por carne ovina cocida y curada “corned-mutton”, una conserva elaborada con carne ovina desosada, trozada, cocida o curada. Las condiciones del producto terminado serán las mismas que las de la carne vacuna cocida y curada.19.7. DEPÓSITO DE PRODUCTOS ENVASADOS Los depósitos para productos cárneos comestibles envasados y grasas envasadas, sean éstos de producción nacional o importadas, deben responder a las exigencias generales consignadas en los caps. XVI y XVII, adaptadas a la índole de los productos.19.7.1. DEPÓSITO PARA GRASAS Si se depositan grasas, la temperatura ambiente del depósito no puede exceder de veinticinco grados centígrados (25° C).23.9.7. CONSERVAS AL O EN ACEITE DE OLIVA Se entiende por conserva de pescado al o en aceite de oliva al producto elaborado utilizando exclusivamente aceite de oliva como cobertura.27.1. OBLIGATORIEDAD DEL CERTIFICADO SANITARIO Toda primera materia, producto, subproducto o derivado de origen animal, destinado al consumo, elaboración o depósito, en un establecimiento habilitado o que se encuentre en tránsito interjurisdiccional o internacional, debe estar amparado permanentemente por un certificado sanitario extendido por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Senasa) de la Secretaría de Agricultura y Ganadería.27.4.4. SITIO DE INSPECCIÓN DE LA MERCADERÍA LLEGADA La mercadería, acompañada por el certificado sanitario del país de origen, debe ser controlada por la autoridad sanitaria argentina, en el propio sitio de ingreso al país e inspeccionada en el establecimiento habilitado al cual, obligatoriamente, debe ser destinada. Quedan exceptuadas las mercaderías frescas que ingresen los días sábados y feriados o en horarios después del cese de actividades de los establecimientos, las que podrán ser destinadas al consumo directo, previa inspección higiénico-sanitaria en el lugar de ingreso al país.30.1. SANCIONES De conformidad con lo dispuesto en el art. 8 de la ley 19852 modificado por la ley 22401, las infracciones a las normas establecidas en el presente Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, serán sancionadas con las siguientes penalidades: a) Apercibimiento, o b) Multas graduables entre un mínimo de quinientos mil pesos (\$ 500.000) y un máximo de quinientos millones de pesos (\$ 500.000.000) o c)

Suspensión de hasta un (1) año o cancelación de la inscripción en los respectivos registros, o d) Clausura temporaria o definitiva de los establecimientos, e) Con carácter accesorio, podrá imponerse la sanción de inhabilitación temporaria o definitiva y el comiso de los productos involucrados en la infracción y, de acuerdo con los antecedentes del infractor, la gravedad de la infracción y la naturaleza de los hechos podrá disponerse además el comiso de los elementos e instrumentos utilizados en la comisión del hecho. Los importes de las multas previstas en el inc. b) serán reajustados semestralmente por la Secretaría de Agricultura y Ganadería, de acuerdo con la evolución del índice de precios al por mayor, nivel general, suministrado por el Instituto Nacional de Estadística y Censos. Los montos de las multas que se impongan serán también actualizados sobre la base del mismo índice entre la fecha en que debió pagarse y aquella en que se haga efectiva. Las sanciones serán aplicadas por el director general del Servicio Nacional de Sanidad Animal (Senasa) o por el funcionario que determine expresamente la reglamentación del art. 8 de la ley 19852, sustituido por la ley 22401, previo procedimiento que asegure el derecho de defensa del imputado. Serán recurribles por vía de recurso de apelación ante la Cámara Federal con competencia en el lugar donde se hubiere cometido el hecho. El recurso deberá interponerse y fundarse ante la autoridad que hubiere aplicado la sanción dentro de los quince (15) días hábiles de notificada, previo pago cuando se tratara de pena de multa. Anexo PLANILLA ANEXA AL ARTÍCULO 3.3.3.15. VESTUARIOS La sala de necropsia poseerá vestuarios propios y sanitarios. 3.11.1. EXIGENCIAS PARA LAS PLAYAS DE OREO Inc. g) La temperatura de climatización no debe exceder de los diez grados centígrados (10° C).