

Legislación Nacional

var disURL = '1305620/1306177/de_24_1971.htm' ;document.write("");]]> **DECRETO 24/1971 SANIDAD ANIMAL**
Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados. Modificación del 19/01/1971; publ. 27/01/1971 Visto el expte. 135.053/70 del registro de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería por el que se solicita la modificación del decreto 4238/1968 , aprobatorio del “Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal”, y Considerando: Que el art. 4 del citado decreto prevé, que si fuera necesario, la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería podrá proponer al Poder Ejecutivo las modificaciones necesarias para mantenerlo actualizado en el orden tecnológico, científico o industrial. Que la promulgación de la ley 18811 del 13 de octubre del corriente año hace extensiva la aplicación del decreto 4238/1968 a todo el territorio de la Nación. Que como consecuencia de las disposiciones de dicha ley y del decreto 1600/1970 reglamentario de la misma, quedarán involucrados dentro de los alcances de la reglamentación aprobada por el decreto 4238/1968 , los establecimientos de regiones, zonas o localidades, con distintas capacidades de absorción, lo que implica considerar la necesidad de disponer de volúmenes de faena variados. Que ello lleva a determinar la necesidad de contar con establecimientos que, si bien deberán cumplir con los requisitos de ingeniería sanitaria y los principios higiénicos sanitarios establecidos en el citado decreto, la capacidad de los mismos tendrá necesariamente que ajustarse a la demanda real para cada caso. Que por ello se hace necesario establecer en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, distintas categorías dentro de las cuales pueden ser incluidos los establecimientos faenadores e industrializadores de todo el territorio del país, acordes a las consideraciones señaladas. Que por todo lo expuesto y de acuerdo a lo solicitado por la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería. **El presidente de la Nación Argentina decreta: Art. 1.º** Apruébanse las modificaciones al decreto 4238/1968 del 19 de julio de 1968 que forman parte integrante del presente decreto. **Art. 2.º** Comuníquese, etc. Levingston - Ferrer - Kugler **Anexo**
MODIFICACIONES AL DECRETO 4238 DEL 19 DE JULIO DE 1968
CAPÍTULO II. DEFINICIONES GENERALES
Matadero 1.1.30. Se entiende por matadero, el establecimiento donde se sacrifican animales, pudiendo o no efectuarse tareas de elaboración y/o industrialización. **Matadero de primera categoría a)** Se entiende por matadero de primera categoría a la planta industrial definida en 1.1.30 del presente reglamento. Queda reservada, exclusivamente para estos establecimientos, la industrialización de la carne y productos y subproductos comestibles de la faena. **Matadero de segunda categoría b)** Se entiende por matadero de segunda categoría, el establecimiento autorizado a funcionar en lugares próximos a los centros poblados, para faenar bovinos, ovinos, porcinos y/o caprinos, en número de 99 de cada especie, como máximo. Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos, deberán expendirse y consumirse dentro del territorio de la provincia en la que están establecidos. **Matadero de tercera categoría c)** Se entiende por matadero de tercera categoría al establecimiento autorizado a funcionar en los lugares próximos a centros de reducida población, para faenar bovinos, ovinos y/o caprinos, en número de 49 de cada especie, como máximo. Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos, deberán expendirse y consumirse dentro de la provincia y zonas en que están establecidos. **Matadero de cuarta categoría d)** Se entiende por matadero de cuarta categoría, al establecimiento autorizado a funcionar en zonas rurales, para faenar bovinos, ovinos y/o caprinos, hasta un máximo de 9 animales de cada especie.
CAPÍTULO II. RÉGIMEN DE HABILITACIONES. EXIGENCIAS DEL RÉGIMEN DE HABILITACIONES
Limitación para habilitaciones de mataderos 2.3. En lugares donde ya funcionen mataderos no podrá habilitarse otro u otros de inferior categoría. Esta prohibición también regirá para su zona de influencia. El organismo de aplicación, fijará la extensión de esta zona de influencia. La habilitación de los mataderos de cuarta categoría será excepcional, debiéndose tener en cuenta las siguientes condiciones: a) Que no haya otro matadero de categoría superior a una distancia menor de 25 km, cuando exista ruta pavimentada. Esta distancia se reducirá a 10 km si la ruta fuera de tierra; b) Que la población del lugar no pueda ser abastecida en forma normal y conveniente, a juicio de la autoridad competente, por matadero o mataderos de categoría superior; c) Que la planta se halle separada por una distancia de 50 m de cualquier vivienda y/o pozo séptico.
CAPÍTULO III. CONSTRUCCIÓN E INGENIERÍA SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS FAENADORES
Mataderos de segunda categoría 3.13. Los mataderos de segunda categoría deberán reunir las condiciones y cumplir los requisitos prescriptos en los siguientes apartados del presente reglamento: **Condiciones a cumplir 3.13.1.** 3.1. al 3.1.7; 3.1.10 al 3.1.14; 3.3. al 3.3.14; 3.4 al 3.4.2; 3.6 al 3.6.2; 3.7.8 al 3.7.13; 3.7.15 (el azulejado o similares llegará a los 3 m de altura) al 3.7.29; 3.8 al 3.8.7; 3.8.17 al 3.8.34; 3.8.36 al 3.8.38; 3.11 al 3.11.3; 3.12; 4.1.2 al 4.1.7; 4.1.9; 4.3. al 4.3.8; 5.1 al 5.1.2; 5.2 al 5.2.12; 5.3; 5.3.2; 5.4; 5.4.5; 5.5; 5.7; 5.7.5; 8.2 al 8.2.11; 9.1; 9.1.3; 9.1.4; 9.1.7 al 9.1.9; los apartados de los caps. X y XI en su totalidad y los aps. 12.2 al 12.2.6. **Playa para sacrificio de urgencia 3.12.2.** La existencia de la playa para sacrificio de urgencia no es obligatoria. **Mondonguería y tripería 3.13.3.** Los mataderos que elaboren los estómagos y/o intestinos, deberán reunir los requisitos establecidos en el cap. XII del presente reglamento. **Estómagos e intestinos no elaborados 3.13.4.** Los establecimientos que optaren por entrar los estómagos y/o intestinos a otras plantas industrializadoras, deberán contar con una

dependencia para la limpieza y acondicionamiento de aquéllos.**Dependencia para acondicionar vísceras**3.13.5. La dependencia mencionada en el apartado anterior deberá estar construida, totalmente, de mampostería, con pisos impermeables antideslizantes, resistentes a los ácidos y agentes comunes de limpieza y desinfección, con declive del 2% 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 3 m. El resto de la pared hasta el techo deberá revocarse en fino o 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**3.13.6. La tripería y mondonguería no tendrá comunicación directa con la playa de faena, debiéndose efectuar el pasaje de los órganos mediante ventanas adecuadas.**Órganos no elaborados**3.13.7. 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**3.13.8. Los cueros procedentes del desollado de los animales, no podrán ser trabajados en la playa de faena, sino en un local destinado a tal efecto, de capacidad suficiente, agua abundante, con pisos, paredes y techos, que deberán reunir las condiciones que establece el presente reglamento.**Cámaras frigoríficas**3.13.9. Los mataderos deberán contar, como mínimo, con 2 cámaras frigoríficas; una de ellas para reses y la otra para menudencias. La primera tendrá una capacidad mínima como para permitir el depósito de las reses faenadas durante una jornada de trabajo y la segunda, para admitir las menudencias procedentes de las mismas.**Bañadero**3.13.10. Los mataderos contarán con un bañadero por aspersión para higienizar bovinos y/o porcinos que se faenen inmediatamente. El mismo podrá construirse con vallado de caños de hierro galvanizado, hierro pintado u otro material impermeable aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. Queda prohibido el uso de madera. El piso será impermeable y antideslizante y el desagüe adecuado para evitar la acumulación de agua y suciedad.**Horarios de faenas**3.13.11. Los mataderos podrán optar por efectuar la matanza de dos o más especies simultáneamente, en forma consecutiva, en diferentes horarios de un mismo día o en días distintos.**Zonas en las playas de faenas simultáneas**3.13.12. Cuando la faena de dos o más especies se realice simultáneamente, el matadero deberá contar con un sector destinado a zona sucia y un sector para zona semilimpia para cada una de ellas. En la zona sucia se practicarán la insensibilización y el desangrado y en la zona semilimpia el desollado.**Zonas de playa**3.13.13. La zona semilimpia y la zona limpia correspondientes a los bovinos, podrán estar mancomunadas en el mismo ambiente si, entre el lugar del desollado y el lugar del eviscerado media una distancia mínima, en línea recta, de 5 m.**Desuello de ovinos**3.13.14. Obligatoriamente, el desollado de los ovinos se hará en una zona debidamente separada y aislada de la zona limpia y con el animal colgado. Los bovinos podrán desollarse por el sistema de riel aéreo, o en catres que tendrán una altura mínima de 50 cm y reunirán las condiciones necesarias para asegurar que la res no tome contacto con el suelo.**Rieles de zona limpia para varias especies**3.13.15. En la zona limpia (eviscerado y operaciones posteriores) cada especie se transportará por un riel distinto, pero podrá emplearse la misma balanza para dos o más especies, siempre que no actúen tipificadores de la Junta Nacional de Carnes o se cuente con la autorización de dicho organismo.**Bañaderos para matanza simultánea de dos especies**3.13.16. La faena simultánea de bovinos y porcinos o caprinos, determina la obligatoriedad de disponer de dos bañaderos (uno para cada especie).**Faenas separadas por horario**3.13.17. Cuando la faena se realice en forma consecutiva o en horarios o días distintos podrán utilizarse el mismo bañadero y los mismos sectores para efectuar el desangrado y desollado de las distintas especies, debiéndose proceder a una perfecta limpieza al terminar el sacrificio de cada una de ellas.**Condiciones de la playa**3.13.18. La playa de faena reunirá las condiciones fijadas en los aps. 3.7.12 y 3.7.15, llevando el azulejado y similares hasta los 3 m de altura; 3.8.17 al 3.8.21 del presente reglamento. En los casos que el techo no sea de mampostería, deberá cubrirse con cielo raso construido con material calcáreo, metálico de superficie lisa y plana, protegido de la corrosión, con juntas selladas que impidan el pasaje de la humedad y/o suciedad u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. No se permite el yeso, madera, cartón prensado o fibrocemento.**Sangrado y eviscerado**3.13.19. El de sangrado y eviscerado en todas las especies faenadas se hará con el animal colgado. Las vísceras deberán depositarse directamente en bandejas removibles, una para los estómagos e intestinos y otra para el corazón, el hígado y el pulmón, correspondientes a un solo animal. La cabeza podrá depositarse en una bandeja o suspenderse de un gancho especial. En ambos casos se asegurará la inmovilidad necesaria para efectuar la inspección sanitaria. Las vísceras y la cabeza deberán hallarse frente a las respectivas reses en el instante de la inspección sanitaria.**Bandejas**3.13.20. Las bandejas serán de acero inoxidable, aluminio (aprobado para la industria alimentaria), u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. Su conformación será tal en sus dimensiones, forma de bordes y altura de paredes, que no permita el escurrimiento de los líquidos.**Lavado de bandejas**3.13.21. Las bandejas, ganchos y demás equipos de utensilios, deberán lavarse prolijamente antes de ser usados nuevamente. Si los mismos fueran contaminados con material infeccioso o sospechoso de serlo deberán lavarse con agua y jabón o un detergente aprobado, completándose la higienización con la aplicación de un antiséptico aprobado.**Sierras**3.13.22. Las sierras podrán ser motorizadas o no. En todos los casos deberá contarse con un dispositivo adecuado para su limpieza y desinfección después del aserrado de cada res. El uso del agua caliente o vapor para este fin,

se hará de acuerdo con las normas del presente reglamento.**Palco para la inspección veterinaria**3.13.23. El palco para la inspección veterinaria deberá reunir las condiciones fijadas en el presente reglamento (aps. 3.8.24 al 3.8.26).**Zorras y carros**3.13.24. Las zorras y carros de uso general y comisos, reunirán las condiciones que establece el presente reglamento (aps. 3.8.27 y 3.8.28).**Lavado de serosas**3.13.25. El lavado de las serosas de las reses se hará de acuerdo al ap. 3.8.32 del presente reglamento.**Lavado de reses y secado**3.13.26. El lavado a que se refiere el apartado anterior, será completado con el lavado de la res, que se hará por aspersión y sin cepillo, después de finalizar la inspección sanitaria. Queda prohibido el uso de trapos y/o papeles para el secado de las reses, como así también el empleo del aire forzado. Podrá facilitarse el escurrido del agua mediante flejes metálicos (sunchos) inoxidables.**Marcado y sellado**3.13.27. Las reses aptas para el consumo humano serán marcadas con un sello a tinta que identifique al médico veterinario y lleve el número asignado al establecimiento por la autoridad competente. La tinta utilizada deberá corresponder al ap. 26.2.2 del presente reglamento.**Lavamanos**3.13.28. En la playa de faena deberán instalarse lavamanos con agua fría y caliente, jabón o detergentes aprobados y toallas de un solo uso. Los primeros llevarán adosados un equipo para higienizar y desinfectar los utensilios, que funcionarán de acuerdo con las normas generales fijadas por el presente reglamento.**Pelado de porcinos**3.13.29. El pelado de los porcinos podrá realizarse con el auxilio de agua caliente o de la llama. 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 puede tener la comunicación suficiente para transportar al animal a la zona sucia para su cepillado.**Triquinoscopio**3.13.30. Todos los porcinos que se faenen, sean adultos o lechones, serán sometidos al examen triquinoscópico de acuerdo con los aps. 11.5.57 y 11.5.58 del presente reglamento.**Playa de oreo**3.13.31. La playa de oreo reunirá las condiciones fijadas por el presente reglamento (aps. 3.11 al 3.11.3).**Obras sanitarias**3.13.32. Los mataderos deberán reunir las condiciones de los aps. 4.1.7 y 4.1.9 del presente reglamento referentes a obras sanitarias.**Productos incomedibles**3.13.33. Cuando se depositaren o elaboraren productos y subproductos incomedibles, se contará con las dependencias correspondientes, las que reunirán las condiciones fijadas por el presente reglamento.**Dependencias auxiliares**3.13.34. Para los casos que sean necesarias dependencias auxiliares, las mismas se construirán de acuerdo con las exigencias del presente reglamento.**Mataderos de tercera categoría**3.14. Los mataderos de tercera categoría deberán reunir las siguientes condiciones básicas:**Condiciones**3.14.1. 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.**Cerco perimetral**3.14.2. Deberán cumplir el ap. 3.12 del presente reglamento referente al cerco perimetral con excepción de la iluminación artificial.**Desembarcadero para ganado y lavadero de vehículos**3.14.3. Deberán contar con desembarcadero para ganado, con las características fijadas en el ap. 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 4 m de ancho por 12 m de largo, un equipo lavador con agua a presión y un equipo para desinfección.**Corrales**3.14.4. Tendrán corrales para alojar separadamente a cada especie animal. La cantidad de animales a 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**3.14.6. Sic B.O. Deberán contar con un corral de aislamiento de animales enfermos o sospechosos de estarlo, separado 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.**Sala de necropsias**3.14.6. La sala para necropsias reunirá las condiciones establecidas en los apartados numerados desde el 3.3. hasta el 3.3.14 del presente reglamento.**Digestor**3.14.7. Los establecimientos podrán optar entre la instalación del digestor definido en los aps. 3.4, 3.4.1 y 3.4.2 del presente reglamento o colocar un horno crematorio con capacidad para reducir a cenizas a un animal con cuero, del mayor tamaño posible, de la especie para la cual se autoriza la faena. Este último dispositivo deberá complementarse con un recipiente con tapa que permita el cocimiento de agua, a temperatura de 100°C.**Producto esterilizado**3.14.8. 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.**Horno crematorio y cocción en agua**3.14.9. En los establecimientos que optaren por el horno crematorio y el recipiente para el cocimiento en agua, se procederá a incinerar en el primero a los animales procedentes de la sala de necropsias y de todo aquel material que así lo disponga la inspección veterinaria; en el segundo se someterán a cocción las carnes y vísceras que se declaren incomedibles para la especie humana y que puedan aprovecharse para alimento de animales. En todos los casos, la cocción se hará durante un lapso no inferior a 2 horas, debiéndose asegurar que en el centro de los trozos de mayor tamaño de carne y/u órganos no exista jugo rosado. Cuando existan causas que lo justifiquen, el Servicio Nacional de Sanidad Animal, podrá autorizar al

establecimiento a instalar solamente el horno crematorio, pero en ningún caso se permitirá la extracción del matadero de material incomedible crudo, con destino a la alimentación de animales. **Cámaras frigoríficas** 3.14.10. No es obligatoria la existencia de cámaras frigoríficas, con excepción de aquellos establecimientos en los que las reses no se retiren de la playa de oreo dentro de las 3 horas de haber sido faenadas. Cuando el establecimiento optare por construir cámaras frigoríficas o sea obligado a contar con ellas, las mismas reunirán las condiciones fijadas en el cap. V del presente reglamento, en relación con la índole de la producción.

Menudencias y tripería 3.14.11. Las secciones de menudencias y tripería deberán reunir las condiciones estipuladas para los mataderos de segunda categoría. **Subproductos no elaborados** 3.14.12. Para los subproductos y vísceras que no se elaboren dentro del establecimiento, regirán las mismas condiciones que para los mataderos de segunda categoría. **Cueros** 3.14.13. El tratamiento de los cueros se hará de la misma manera que en los mataderos de segunda categoría. **Bañadero** 3.14.14. Los mataderos contarán con un bañadero por aspersion para higienizar los vacunos y/o caprinos que serán sacrificados inmediatamente. El mismo podrá tener la capacidad necesaria para alojar un solo animal de la especie a faenar y ser construido de chapa metálica protegida de la corrosión.

Playa de faena 3.14.15. La playa de faena reunirá las condiciones fijadas en los aps. 3.7.12, 3.7.15, 3.7.16 y 3.7.17 del presente reglamento, con la excepción del azulejado o similares que llegarán hasta 3 m de altura. Cuando el techo no sea de mampostería el local deberá contar con cielorraso 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. **Palco para inspección veterinaria** 3.14.16. El palco para la inspección veterinaria reunirá las condiciones establecidas por el presente reglamento (aps. 3.8.24, 3.8.25 y 3.8.26). **Zorras y carros** 3.14.17. Las zorras y carros utilizados en el matadero reunirán las condiciones establecidas en el ap. 3.8.27 del presente reglamento. **Lavado de serosas y reses** 3.14.18. 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 segunda categoría. **Lavamanos** 3.14.19. Los lavamanos se instalarán en iguales condiciones que en los mataderos de segunda categoría. **Faena** 3.14.20. El matadero podrá optar por faenar bovinos y ovinos, simultáneamente, en forma consecutiva, en horarios o días distintos. Para las diferentes situaciones se aplicarán las normas fijadas para los mataderos de segunda categoría, con excepción de la obligación de transportar las reses de distintas especies por rieles diferentes. **Inspección de vísceras. Desollado** 3.14.21. Para el tratamiento e inspección de las vísceras en playas, serán aplicables las normas fijadas para los mataderos de segunda categoría. Igualmente regirán las normas establecidas para estos últimos, para desollado de los bovinos, ovinos y caprinos. **Inspección veterinaria** 3.14.22. La inspección veterinaria aplicará las normas establecidas en los caps. X, XI y concordantes del presente reglamento. **Baños y vestuarios** 3.14.23. Los mataderos cumplirán los aps. 8.2 al 8.2.11 del presente reglamento, relacionados con la instalación y funcionamiento de los baños y vestuarios.

Obligaciones de los mataderos 3.14.24. Los establecimientos deberán dar cumplimiento a los aps. 9.1 (incs. a), b), c), d), e), f)), 9.1.3, 9.1.4, 9.1.7 y 9.1.9 del presente reglamento. **Dependencias auxiliares** 3.14.25. Cuando sea necesario alguna dependencia auxiliar de las que fija el reglamento se aplicarán las normas establecidas en el cap. VI del mismo. **Sangre** 3.14.26. Los establecimientos de tercera y cuarta categoría deberán eliminar la sangre proveniente de los animales faenados mediante alguno de los procedimientos siguientes: a) Secado de la misma, utilizando medios mecánicos; b) Cocción para consumo por animal, que en ningún caso penetrarán en la planta faenadora; c) Recolección en depósitos subterráneos, con tapa, para evitar la proliferación de insectos y/o roedores. Contará con ventilación con altura suficiente para evitar olores desagradables en el ambiente; d) Otros sistemas propuestos por los titulares de los establecimientos y aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. **Mataderos de cuarta categoría** 3.15. Los mataderos de cuarta categoría deberán contar con las siguientes condiciones básicas: **Cerco perimetral** 3.15.1. El cerco perimetral deberá cumplir con las exigencias establecidas en el ap. 3.1.2 del presente reglamento, con excepción de lo referente a iluminación. **Corrales** 3.15.2. Los corrales deberán reunir las condiciones establecidas en los aps. 3.1.5, 3.1.10, 3.1.12, 3.1.13, 3.1.15, 3.1.16, 3.2.1, 3.2.2 y 3.2.3 del presente reglamento. **Capacidad de los corrales** 3.15.3. El matadero contará con corrales suficientes para alojar los animales a faenar en el lapso de 48 horas. Tendrá disponible como mínimo 2 corrales para cada especie. **Corral de aislamiento** 3.15.4. El matadero contará con un corral para aislamiento de animales enfermos o sospechosos de estarlo, con las condiciones fijadas en los aps. 3.26 (Sic B.O.), 3.2.7 y 3.2.8 del presente reglamento y una superficie mínima de 10 m². **Sala de necropsias** 3.15.5. 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. 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. 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. 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. La playa para faena estará constituida por un local cerrado, con una

superficie mínima de 30 m² y 5 m de altura, paredes y pisos de mampostería. El techo y cielorraso, reunirán las condiciones especificadas para los mataderos de tercera categoría. También deberán cumplirse los aps. 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 3 m de altura.

Zonas del local3.15.10. El local deberá contar como mínimo, con 2 sectores separados por un medio físico (pared, división metálica o material plástico no absorbente), de 3 m de altura, que permita el paso de las reses mediante un vano. Uno de los sectores se utilizará para la insensibilización, sangría y desollado de los animales y el otro, para el resto de las labores de faenamiento a partir del eviscerado (inclusive). Con excepción de la insensibilización (bovinos y ovinos) y el desollado de los bovinos, todas las operaciones deberán efectuarse en bovinos, ovinos y caprinos, con el animal colgado. Para el desollado de los bovinos, rigen las normas establecidas en los mataderos de segunda categoría.

Especies a faenarse3.15.11. Los bovinos y ovinos podrán faenarse consecutivamente en las mismas instalaciones. No se permite la faena simultánea de ambas especies.

Eviscerado3.15.12. La recepción e inspección sanitaria de las vísceras deberán efectuarse en las condiciones fijadas para los mataderos de segunda y tercera categorías.

Menudencias y tripas3.15.13. 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. 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. 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 reses3.15.14. El lavado de las serosas y las reses, el secado y sellado de estas últimas se efectuarán de acuerdo con las normas establecidas para los mataderos de segunda categoría. La inspección veterinaria aplicará las disposiciones fijadas en los caps. X, XI y concordantes del presente reglamento.

Desagües3.15.15. 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 de 100 m como mínimo de la planta faenadora y de toda vivienda.

Ventilación3.15.16. La ventilación deberá estar asegurada mediante ventanas o dispositivos mecánicos entre los cuales se admiten los respiraderos accionados por los vientos.

Aberturas al exterior3.15.17. Las aberturas al exterior deberán reunir las condiciones del ap. 3.7.24 del presente reglamento.

Lavamanos3.15.18. En la playa y otros lugares de trabajo se instalarán los lavamanos necesarios para asegurar la higienización del personal.

Provisión de agua3.15.19. 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 8 m. Es obligatorio mantener una reserva de agua potable no inferior a los 5000 l, en un tanque cerrado, permanentemente limpio, colocado a una altura mínima de 5 m.

Cueros3.15.20. 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 50 m de la planta de sacrificio y de 100 m de toda vivienda.

Baños y vestuarios3.15.21. 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 carga3.15.22. 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.