

Legislación Nacional

var disURL = '1305620/1306177/de_4238_1968.htm' ;document.write("");]]> DECRETO 4238/1968 (*)**SANIDAD ANIMAL****Reglamento de Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal. Aprobación** del 19/07/1968; publ. 26/08/1968(*) Gentileza del Centro de Información y Documentación del Se.Na.S.A. La leyenda entre paréntesis y negrita indica la última actualización. Visto el expte. 106.341/68, en el cual la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería eleva para su aprobación el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, de conformidad con lo dispuesto por la ley 17160 , modificatoria del art. 10 de la ley 3959 de Policía Sanitaria Animal; y Considerando: Que resulta necesario recopilar y actualizar todas las disposiciones vigentes, referentes al contralor higiénico-sanitario integral de las carnes y de todo producto de origen animal, atendiendo a los avances de la tecnología sanitaria y a los modernos procedimientos para su fiscalización; Que la República Argentina como país exportador de carnes debe mantener actualizada su reglamentación, atento las exigencias de los mercados compradores; Que dicha reglamentación debe contemplar fundamentalmente el contralor de las funciones sanitarias y asimismo velar por los principios básicos de la higiene de los productos, subproductos y derivados de origen animal que consume nuestra población, función altamente social que ejerce, a ese nivel, la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, por medio de sus organismos especializados; Que conforme a la dinámica que impera en los actuales momentos en el orden científico sanitario y técnico industrial, el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal debe prever su actualización; Que resulta imprescindible tener en cuenta las normas que rigen en la materia, recomendadas por los organismos internacionales como la Organización Mundial de la Salud (O.M.S.), la Oficina Sanitaria Panamericana (O.S.P.) y la Comisión Técnica Regional de Sanidad Animal (Cono Sur), con las que la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, por intermedio de la Dirección General de Sanidad Animal de su dependencia, mantiene programas comunes vinculados a la sanidad animal; Que estas funciones de contralor sanitario integral deben ser ejercidas por un organismo técnicamente competente, en este caso, la Dirección General de Sanidad Animal, dependiente de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería; Por ello, y lo propuesto por el secretario de Estado de Agricultura y Ganadería y las facultades acordadas por el art. 10 de la ley 3959 de Policía Sanitaria Animal, modificada por la ley 17160 , **El presidente de la Nación Argentina decreta:** **Art. 1.º** Apruébase el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, que forma parte integrante del presente decreto y que regirá en todos los aspectos higiénico-sanitarios de elaboración e industrialización de las carnes, subproductos y derivados, y de todo producto de origen animal, como asimismo los requisitos para la construcción e ingeniería sanitaria de los establecimientos donde se sacrifican e industrializan. **Art. 2.º** Deróganse los decretos de fechas 23 de diciembre de 1925 reglamentario de la elaboración y comercio de grasas; del 28 de marzo de 1930 sobre sellado de carnes argentinas; 98083 del 15 de enero de 1937; 13617 del 12 de noviembre de 1943; 24702 del 31 de diciembre de 1946; 31952 del 17 de diciembre de 1949; 10422 del 27 de mayo de 1950; 496 del 16 de enero de 1951; 6494 del 17 de noviembre de 1952; 6243 del 2 de julio de 1962 y 5889 del 4 de agosto de 1964, y déjense sin efecto las resoluciones del ex Ministerio de Agricultura de fechas 4 de febrero de 1907; 15 de julio de 1914 y 17 de noviembre de 1927, como así también toda disposición, resolución y decreto que se oponga al presente. **Art. 3.º** La Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, por intermedio de su Dirección General de Sanidad Animal, tendrá a su cargo el cumplimiento de las disposiciones del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. **Art. 4.º** La Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería elevará al Poder Ejecutivo, cada ciento ochenta (180) días, si fuere necesario, las propuestas que considere conveniente para mantenerlo actualizado de conformidad con las necesidades de orden tecnológico, científico o industriales que rijan la materia, ajustándose para su mejor identificación al orden establecido por el código numeral de los distintos capítulos que lo componen. **Art. 5.º** El reglamento tendrá aplicación sobre todos los establecimientos habilitados a la fecha del presente decreto, con excepción de las normas referidas a ubicación y detalles de construcción que no hagan al aspecto higiénico-sanitario de los mismos. **Art. 6.º** El presente decreto será refrendado por el ministro de Economía y Trabajo y firmado por el secretario de Estado de Agricultura y Ganadería. **Art. 7.º** Comuníquese, etc. Onganía - Krieger Vasena - García Mata **Anexo****REGLAMENTO (DECRETO 4238/1968) ACTUALIZADO ÍNDICE POR CAPÍTULOS: CONTENIDO POR TEMAS** Capítulo I: Definiciones generales. Capítulo II: Régimen de Habilitaciones.- Tasas por servicios de inspección.- Garantías.- Establecimiento Tipos B, C y Matadero Rural. Capítulo III: Construcción e Ingeniería Sanitaria Establecimientos.- Normas higiénico-sanitarias.- Bañadero.- Digestor.- Rampa.- Playa de faena.- Condiciones características de equipos.- Exigencias operativas.- Mataderos tipo B.- Sala de oreo.- Sala para sacrificios de urgencia.- Sala de necropsias. Capítulo IV: Evacuación aguas servidas.- Obras sanitarias.- Desagües de establecimientos faenadores.- Régimen de afluentes. Capítulo V: Cámaras frigoríficas.- Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios.- Acondicionamiento de prod. cárneos y derivados.- Contralor ambiental.- Limpieza y desinfección.- Técnicas de refrigeración para distintos productos. Capítulo VI: Dependencias Auxiliares de establecimientos.- Normas de higiene. Capítulo

VII: Laboratorio Oficial.- Laboratorio del Establecimiento. Capítulo VIII: Personal oficial (inspectores).- Personal de la empresa. Capítulo IX: De los Establecimientos, Obligaciones. Capítulo X: Inspección "ante mortem", Normas.- Presencia de enfermos en corrales.- Animales muertos y caídos.- Playa para sacrificios de urgencia. Capítulo XI: Examen "post mortem".- Generalidades.- Técnica de inspección.- Destino de reses inspeccionadas.- Destino reses inspeccionadas según lesiones.- Marcado de reses y acondic. vísceras uso farmacéutico.- Enfermedades varias.- Inspección sanitaria de equinos. Capítulo XII: Mondonguería.- Establecimientos elaboradores de tripas.- Menudencias. Capítulo XIII: Despoadero, definición.- Requisitos higiénico-sanitarios de los establecimientos. Capítulo XIV: Graserías, definición.- Requisitos higiénico sanitarios de las graserías.- Definiciones de productos elaborados en graserías.- Requisitos de elaboración.- Margarinas.- Envases.- Transporte. Capítulo XV: Salazones, definición.- Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios.- Productos comprendidos en las salazones. Capítulo XVI: Chacinados, definición.- Requisitos de construcción e higiénico sanitarios.- Elementos laborales.- Requisitos de las materias primas y otros elementos.- Embutidos frescos.- Embutidos secos.- Embutidos cocidos. Capítulo XVII: Conservas, definiciones.- Fábricas de conservas y requisitos higiénico sanitarios.- Envases, continentes y rotulado.- Control de elaboración y normas de tecnología sanitaria.- Controles de conservación.- Diferentes tipos de conservas.- Diferentes tipos de semiconservas.- Diferentes tipos de productos comestibles conservados. Capítulo XVIII: Aditivos, definición.- Aditivos permitidos.- Antioxidantes.- Conservadores de color.- Saborizantes.- Antisalpicantes.- Gelatinizantes.- Espesantes.- Edulcorantes.- Antiaglutinantes.- Vehículos de otros aditivos.- Enzimáticos.- Colorantes. Capítulo XIX: Otros establecimientos elaboradores de productos comestibles o depósito.- Caza mayor.- Caza menor.- Mataderos de conejos y/o nutrias.- Cámaras frigoríficas con Trozado anexo.- Cámaras frigoríficas para Productos Avícolas.- Cámaras frigoríficas para productos de Consuno Interno.- Establecimientos elaboradores de Carnes destinadas a Conserva.- Elaboración de Lenguas sancochadas.- Elaboración de Cuajo.- Glándulas y otros productos de uso farmacéutico.- Sala para extracción epitelio lingual.- Gelatina comestible.- Plasma.- Salsas, Aderezos y Aliños.- Local para remate y/o venta de carne. Capítulo XX: Mataderos de aves, ubicación.- Requisitos de construcción e higiénico sanitarios.- Equipos, utensilios, instalaciones.- Tecnología operativa.- Inspección sanitaria. Capítulo XXI: Aves, clasificación y tecnología sanitaria. Capítulo XXII: Huevos.- Condiciones particulares de dependencias de Establecimientos.- Requisitos para lavado.- Clasificación sanitaria de huevo fresco.- Clasificación sanitaria huevo c/cáscara conservado por refrigeración.- Clasificación huevo deshidratado.- Huevo para exportación.- Huevo de importación.- Embalaje.- Prohibición de volver a congelar.- Huevo no comestible, uso industrial.- Huevo incomedible.- Desnaturalización.- Huevo inepto para todo uso. Capítulo XXIII: Productos de la pesca, definición y nomenclatura.- Productos de la pesca conservados por frío.- Productos de la pesca salados.- Productos de la pesca desecados.- Preparados varios.- Semiconservas.- Conservas de pescados.- Distintos tipos de conservas.- Subproductos no comestibles.- Embarcaciones que industrialicen prod. de la pesca.- Locales para manipuleo de prod. de la pesca. Capítulo XXIV: Establec. elaboradores productos incomedibles, o depósitos. Capítulo XXV: Sebos.- Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios. Capítulo XXVI: Embalaje y Rotulado. Capítulo XXVII: Certificados. Capítulo XXVIII: Transportes. Capítulo XXIX: Del Asesoramiento. Capítulo XXX: Penalidades. Capítulo XXXI: Buenas prácticas de fabricación.- Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento.

CAPÍTULO I: DEFINICIONES GENERALES
DEFINICIÓN DE REGLAMENTO 1.1. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). Se 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.
ÁMBITO DE APLICACIÓN 1.1.1. Este reglamento tiene vigencia en todo el territorio de la República Argentina y su aplicación se hará de acuerdo con el art. 10 de la ley 3959.
INSPECCIÓN. FUNCIONARIOS 1.1.2. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983) (Resolución ex Se.Na.S.A. 206 del 03/04/1995). El Servicio Nacional de Sanidad Animal ejerce el control de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal en todas sus etapas mediante el inspector veterinario y/o el veterinario de registro.
VETERINARIO DE REGISTRO. DEFINICIÓN 1.1.2.1. (Resolución ex Se.Na.S.A. 206 del 03/04/1995). Se entiende por veterinario de registro al profesional veterinario contratado por la empresa, seleccionado de un registro que a tal efecto llevará el Servicio Nacional de Sanidad Animal. Dicho profesional deberá cumplir con las obligaciones previstas en el numeral 8.3 de este reglamento.
AYUDANTE DE VETERINARIO 1.1.3. (Resolución ex Se.Na.S.A. 206 del 03/04/1995). Se entiende por ayudante de veterinario al empleado estatal idóneo que secunda en sus tareas al inspector veterinario o al veterinario de registro.
CONDICIONES O REQUISITOS 1.1.4. (Texto según resolución 333/2006 S.A.G.P.y.A., art. 1) Se entiende por condiciones o requisitos a las exigencias a que deben ajustarse los establecimientos y los vehículos para ser habilitados. Estas exigencias serán consideradas como requisitos mínimos para la habilitación a que se refiere el capítulo II y serán fiscalizados por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, organismo descentralizado en la órbita de la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos del Ministerio de Economía y Producción. 1.1.4. (Texto originario) Se entiende por condiciones o requisitos las exigencias a que deben ajustarse los establecimientos y vehículos para ser habilitados. Estas exigencias serán consideradas como requisitos mínimos para la habilitación a que se refiere el cap. II y serán

fiscalizados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.

CONDICIONES O REQUISITOS PARA EXPORTACIÓN1.1.4.1. (Incorporado por resolución 333/2006 S.A.G.P. y A., art. 1)
Cuando se trate de exportaciones, los productos y los establecimientos que los elaboren responderán en sus condiciones y requisitos a las exigencias del país de destino o guardarán equivalencia con ellas.

APROBACIÓN INCONDICIONALAprobación incondicional1.1.5. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). Se entiende por aprobación incondicional de un producto, subproducto o derivado de origen animal, su aceptación para el consumo humano sin restricción alguna.

COMISO O DECOMISO1.1.6. Se entiende por comiso o decomiso toda restricción al libre uso de los productos elaborados y sus primeras materias. Inclúyese en esta definición a los animales en pie. El producto comisado tendrá uno de los siguientes destinos: Carnicería interna del establecimiento, consumo dentro del país, chacinado, conserva o digestor.

RETENIDO, DETENIDO O INTERVENIDO1.1.7. Se entiende por retenido, detenido o intervenido, el producto que será reservado para ulterior examen hasta que recaiga decisión sobre las causas que motivaron el procedimiento.

RECHAZADO1.1.8. Se entiende por rechazado, el producto, subproducto, envase o vehículo que, por sus condiciones, no estuviera de acuerdo con lo establecido por este reglamento, sin dar lugar a comiso.

ALIMENTO1.1.9. Se entiende por alimento, cualquier sustancia o mezcla de sustancias nutritivas destinadas al consumo del hombre o de los animales. Todos los alimentos deben responder en su composición química y caracteres organolépticos a su nomenclatura y a las denominaciones legales y reglamentarias establecidas, pudiendo incorporarse a los mismos únicamente aditivos autorizados por este reglamento.

ALIMENTO ENRIQUECIDO1.1.10. Se entiende por alimento enriquecido, aquel al cual se le han agregado aminoácidos esenciales, vitaminas, sales minerales, ácidos grasos indispensables u otras sustancias nutritivas en forma pura o como componentes de otros alimentos, con el propósito de aumentar la proporción de los componentes propios, ya existentes en el alimento a agregar valores ausentes en el alimento que se desea enriquecer.

ALIMENTOS ALTERADOS, ADULTERADOS O FALSIFICADOS1.1.11. Se entiende por alimentos alterados, adulterados o falsificados, aquellos que responden a las definiciones respectivas de los textos legales en vigencia.

ANIMAL1.1.12. (Resolución Se.Na.S.A. 13 del 4 de febrero de 2003). Se entiende por animal, para este reglamento, la unidad viva de especies zoológicas de faena permitida en establecimientos habilitados a tal efecto.

ANIMALES DE FAENA PERMITIDA1.1.12.1. (Resolución Se.Na.S.A. 13 del 4 de febrero de 2003). Se consideran animales cuya faena para el consumo humano está permitida, a los indicados a continuación:- Vacunos.- Bubalinos.- Equinos.- Porcinos.- Ovinos.- Caprinos.- Llamas ("Lama glama").- Conejos domésticos.- Nutrias de criadero.- Pollos, pollas, gallos y gallinas (género "Gallus").- Pavitos, pavitas, pavos y pavas (género "Meleagris").- Patos domésticos.- Gansos domésticos.- Codornices.Los animales mencionados, serán faenados en establecimientos que cumplan con los requisitos de este reglamento para cada especie en él expresamente mencionada, y en su defecto, en aquellos en los que las instalaciones se adaptan para tal fin.

ANIMALES SILVESTRES DE CAZA1.1.12.2. (Resolución Se.Na.S.A. 13 del 4 de febrero de 2003). Se consideran animales silvestres de caza, aptos para consumo humano, a los mamíferos terrestres, a las aves, a los reptiles y batracios, cuyas carnes se obtienen luego de cazarlos por métodos autorizados, ajustándose a las regulaciones de protección de la fauna que correspondan a cada jurisdicción.a) Se consideran animales de caza mayor, a los mamíferos terrestres silvestres del orden de los ungulados.b) Se consideran animales de caza menor, a los mamíferos terrestres silvestres no considerados en el inc. a), a las aves, reptiles y batracios silvestres.

ANIMALES SILVESTRES CRIADOS EN CAUTIVIDAD1.1.12.3. (Resolución Se.Na.S.A. 13 del 4 de febrero de 2003). Se consideran animales silvestres criados en cautividad, a los indicados en el numeral anterior, nacidos, criados y sacrificados en cautiverio, como animales domésticos. Aquellos animales que vivan en un territorio delimitado, pero en condiciones de libertad, semejantes a las de la vida silvestre, se considerarán como incluidos en el numeral 1.1.12.2 de este numeral.

FAENA1.1.13. Se entiende por faena el trabajo ejecutado desde el sacrificio de los animales, hasta su entrada a cámaras frigoríficas o su expendio con destino al consumo o industrialización de las reses, medias reses o cuartos. Por extensión se incluyen en el vocablo los animales que pueden ingresar muertos, para su posterior elaboración.

RES1.1.14. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). Se entiende por res (carcasa 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.

MEDIA RES1.1.15. Se entiende por media res, cada una de las dos partes en que se divide una res, mediante un corte longitudinal que pasa por el centro de las vértebras.

CARNE1.1.16. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). (Resolución Se.Na.S.A. 368 del 1 de agosto de 2003). Se 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. No son alcanzadas por esta definición las Carnes Separadas Mecánicamente.

PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOSProductos cárneos1.1.17. Se entiende por productos

cárneos los preparados sobre la base de carne. Productos de origen animal 1.1.18. Los productos de origen animal se denominarán, según su procedencia: a) Productos ganaderos: Cuando procedan de animales mamíferos, incluyendo, para este reglamento, las especies domésticas o silvestres (carne). b) Productos avícolas: Cuando procedan de las aves (carne, huevos). c) Productos de la pesca: Cuando conformen a la definición del ap. 23.1. Subproductos de origen animal 1.1.19. Se entiende por subproductos de origen animal todo el que se halle comprendido en la definición de carne, incluyendo los que proceden de animales muertos por enfermedad o naturalmente. División de subproductos elaborados y no elaborados 1.1.20. Los subproductos de origen animal pueden ser: Elaborados (harina de carne, grasa, sebo, sangre) o sin elaborar (cuero, cerda, pluma, hígado). División comestibles e incomedibles 1.1.21. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). Los 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). Corte 1.1.22. Se entiende por corte, la parte de la res de fácil identificación anatómica. Trozo, pedazo o recorte 1.1.23. Se entiende por trozo, pedazo o recorte, la parte de la res que no conforma a la definición de corte. Vísceras 1.1.24. Se entiende por vísceras, cada uno de los órganos contenidos en las principales cavidades del cuerpo de los animales. *ACHURAS* 1.1.25. Se entiende por achuras, el conjunto de vísceras o entrañas de los animales mamíferos. *MENUDOS* 1.1.26. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). Se 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. *ELABORACIÓN* 1.1.27. Se entiende por elaboración, la preparación a que se somete a los animales faenados. *ESTABLECIMIENTO* 1.1.28. Se entiende por establecimiento, el total del ámbito habilitado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.). *FRIGORÍFICO* 1.1.29. Se entiende por frigorífico, el establecimiento habilitado que posee cámaras frigoríficas. *MATADERO-FRIGORÍFICO* 1.1.30. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). Se entiende por matadero-frigorífico, el establecimiento donde se sacrifican animales y posee cámara frigorífica, pudiendo o no efectuarse tareas de elaboración y/o industrialización. Matadero-Frigorífico "A" a) Se entiende por matadero-frigorífico tipo "A" a la planta industrial definida en 1.1.30 del presente reglamento. Su habilitación corresponde al Servicio Nacional de Sanidad Animal e incluye el tráfico federal y la exportación de los productos y subproductos derivados de la faena y las carnes industrializadas. La limitación de faena quedará establecida según el régimen de animal/hora determinado en el pto. 2.2.28. del presente reglamento. Matadero-Frigorífico "B" b) Se entiende por matadero-frigorífico de tipo "B" al establecimiento autorizado para faenar bovinos, ovinos, porcinos y/o caprinos, en número diario máximo de ciento cincuenta (150) bovinos, cien (100) porcinos y trescientos (300) ovinos y/o caprinos. Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos deberán expendirse y consumirse, exclusivamente dentro del territorio de la provincia en la que están establecidos. Matadero-Frigorífico "C" c) Se entiende por matadero-frigorífico de tipo "C" al establecimiento autorizado para faenar bovinos, porcinos, ovinos y/o caprinos en número diario máximo de ochenta (80) bovinos, cincuenta (50) porcinos y ciento sesenta (160) ovinos y/o caprinos. Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos, deberán expendirse y consumirse exclusivamente dentro del territorio de la provincia donde están establecidos. Los establecimientos tipo "B" y "C" podrán solicitar la habilitación del Servicio Nacional de Sanidad Animal para poder realizar el tráfico federal previa verificación de las condiciones de construcción, operativas y administrativas que establezca dicho servicio para satisfacer los requisitos mínimos que exija dicho tráfico federal. 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 pto. 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. *FÁBRICA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL* 1.1.31. Se entiende por fábrica de productos de origen animal, el establecimiento que sin poseer matadero elabora materia prima de origen animal. *INSPECCIONADO O INSP.* 1.1.32. Se entiende por "Inspeccionado" o "Insp.", la palabra o abreviatura que se inscribe en las carnes u otros productos alimenticios o no, para indicar que se ha cumplido la acción de control fijada por este reglamento. *MEDIO DE TRANSPORTE* 1.1.33. Se entiende por medio de transporte, todo sistema utilizado para el traslado de carnes, subproductos y derivados fuera del establecimiento. Estos medios deben ser habilitados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) para lo cual deberán reunir las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en el presente

reglamento. **CARNE SEPARADA MECÁNICAMENTE** 1.1.34. (Resolución Se.Na.S.A. 368 del 1 de agosto de 2003). Se entiende por Carne Separada Mecánicamente, a la carne finamente molida, producto de su separación y remoción mecánica del esqueleto, e identificada según la especie de la que se trate: a) Se entiende por Carne Separada Mecánicamente de Ganado, a la carne finamente molida, producto de la separación y remoción mecánica del músculo esquelético adherido al hueso de las carcasas o parte de carcasas del ganado, a excepción de los huesos de las extremidades por debajo del carpo o tarso y de la cabeza. b) Se entiende por Carne Separada Mecánicamente de Aves, al producto resultante de la separación y remoción por medios mecánicos del músculo esquelético y otros tejidos adheridos a las carcasas y partes de carcasas de aves. **BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN (B.P.F.). DEFINICIÓN** 1.2. (Resolución Se.Na.S.A. 233 del 27/02/1998). Se entiende por Buenas Prácticas de Fabricación (B.P.F.) en inglés "Good Manufacturing Practices" (G.M.P.) a los procedimientos que, formando parte del presente reglamento, son necesarios cumplir para lograr alimentos inocuos y seguros. **PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (P.O.E.). DEFINICIÓN** 1.3. (Resolución Se.Na.S.A. 233 del 27/02/1998). Se entiende por Procedimientos Operativos Estandarizados (P.O.E.) en inglés "Standard Operating Procedures" (S.O.P."s) a aquellos procedimientos escritos que describen y explican como realizar una tarea para lograr un fin específico, de la mejor manera posible. **SANEAMIENTO, DEFINICIÓN** 1.3.1. (Resolución Se.Na.S.A. 233 del 27/02/1998). Se entiende por saneamiento a las acciones destinadas a mantener o restablecer un estado de limpieza y desinfección en las instalaciones, equipos y procesos de elaboración a los fines de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (P.O.E.S.). DEFINICIÓN 1.3.2. (Resolución Se.Na.S.A. 233 del 27/02/1998). Se entiende por Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (P.O.E.S.) en inglés "Sanitation Standard Operating Procedures" (S.S.O.P."s) a aquellos procedimientos operativos estandarizados que describen las tareas de saneamiento. Estos procedimientos deben aplicarse antes, durante y posteriormente a las operaciones de elaboración.

CAPÍTULO II: RÉGIMEN DE HABILITACIONES EXIGENCIAS DEL RÉGIMEN DE HABILITACIONES Exigencias 2.1. Los establecimientos que reúnan las condiciones higiénico-sanitarias para obtener la habilitación nacional, deben cumplir, además, los siguientes requisitos: **Habilitación** 2.1.1. Todo establecimiento donde se faenan animales, depositen y/o elaboren productos, subproductos o derivados de origen animal, comprendido en alguno de los supuestos previstos en el art. 10 de la ley 3959, no podrá funcionar sin previa habilitación acordada por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.). **Solicitudes** 2.1.2. Las solicitudes de habilitación deberán ser presentadas por duplicado ante el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) y contendrán las siguientes enunciaciones: a) Nombre de las personas o sociedad que formulen el pedido, acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilio real o copia o fotocopia del contrato social; b) Capital en giro; c) Actividad o actividades para las que se solicita habilitación y servicio de inspección, declaración jurada de volumen presumible de faena, depósito y/o elaboración y/o materia prima a introducir durante un año; d) Declaración jurada de la capacidad anual máxima de faena, depósito y/o elaboración del establecimiento, detallada por actividades; e) Compromiso de constituir un depósito en garantía por valor equivalente a tres (3) mensualidades de la asignación que se fije o estime; f) Permiso provisional o definitivo de funcionamiento del establecimiento, otorgado por la autoridad local (comunal y/o provincial), según corresponda; g) Boleta de pago de tasa por Derecho de Habilitación; h) Cuando las actividades a desarrollar se encuentren comprendidas en las disposiciones del art. 1 de la ley 11226, se acompañará la inscripción de la Junta Nacional de Carnes. **Documentación que acompaña a la solicitud** 2.1.3. (Resolución ex Se.Na.S.A. 890 del 16/12/1991). La solicitud deberá estar acompañada de la siguiente documentación: a) Memoria descriptiva edilicia, de instalaciones y equipamiento del establecimiento; b) Memoria descriptiva operativa de la planta, por especialidad; c) Memoria descriptiva del desplazamiento de los operarios desde su ingreso a la planta, siguiendo por las distintas áreas de trabajo, hasta su egreso; d) Plano de toda la planta en escala uno en dos mil (1:2000) con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua del establecimiento si los poseyera; principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables; e) Planos de las obras en escala uno en cien (1:100) de cada uno de los pisos del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes; indicación del recorrido de los rieles para las reses y/o productos; ubicación y características constructivas de los corrales; ubicación de los equipos; ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y fría; comodidades sanitarias para el personal; distribución de los departamentos para las distintas operaciones; locales previstos para la inspección veterinaria; y de la Junta Nacional de Carnes si correspondiere. Cuando haya ventilación y/o iluminación cenitales, se incluirá también un plano de techos en escala de uno en cien (1:100). Para la iluminación en los distintos lugares de trabajo, la intensidad de la misma se expresará en unidades Lux; f) Planos en escala de uno en cien (1:100) de cortes transversales del edificio, mostrando las características constructivas de los pisos, paredes y techos, altura libre de los ambientes, altura de los rieles en las playas de faena, ambientes de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales de evacuación de efluentes; g) Sistema de eliminación de aguas servidas. Para cumplir este requisito deberá acompañarse

también un certificado acreditando la aprobación del mismo por las autoridades nacionales, provinciales y/o municipales, competentes. Toda la documentación mencionada, deberá contar con la firma del solicitante o de su representante legal y la de los profesionales encargados de la proyección y cálculos, debiendo el representante legal acreditar su condición de tal. Un profesional veterinario deberá avalar lo referente a los aspectos higiénico-sanitarios de la documentación presentada, bajo los requisitos que determine el Servicio Nacional de Sanidad Animal. La información técnica que presenten los interesados, podrá ser motivo de mayores aclaraciones cuando así lo solicite el Servicio Nacional de Sanidad Animal por intermedio de sus organismos competentes. Asimismo, podrá rechazarse toda o parcialmente la documentación interpuesta, tanto en los aspectos edilicios, operativos o de equipamiento, toda vez que no se ajusten en los aspectos higiénico-sanitarios y de funcionalidad a juicio de la autoridad de aplicación.

TASAS POR SERVICIOS DE INSPECCIÓN Asignación de la tasa 2.2. La asignación de la tasa por servicio de inspección se fijará de acuerdo con la naturaleza de la actividad para la cual se solicita habilitación, por el importe que establezcan las normas vigentes y sobre la base de la declaración jurada a que se refiere el ap. 2.1.2, inc. d) del presente reglamento.

Depósito en garantía. Exención 2.2.1. Las personas físicas o jurídicas titulares de los establecimientos deberán constituir un depósito equivalente al importe de las tasas que resulten de la cantidad de animales que manifiesten faenar durante tres (3) meses y/o productos que se elaboren y/o depositen, monto que será reajustado cuando así lo aconseje la variación del volumen de actividades. Para ser eximidos del depósito de garantía, los interesados deberán acreditar ante el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.), mediante título suficiente, su carácter de propietario del inmueble. Establecimientos de la ley 11226 2.2.2. Los establecimientos comprendidos en el régimen de la ley 11226 solamente tributarán los derechos fijados en el art. 23 de dicha ley, modificado por el decreto ley 3631/1944 , y por el art. 1 , Rubro I del decreto 6191 del 2 de julio de 1962, modificado por el art. 4 del decreto 10367 del 19 de noviembre de 1965 y el derecho de habilitación previsto en el ap. 2.1.2, inc. g) del presente reglamento.

Plantas no comunes 2.2.3. Cuando una firma comercial realice tareas en establecimientos separados, las tasas se pagarán en forma independiente y de acuerdo a lo que corresponda a cada uno de ellos.

Sacrificio de animales no incluidos en la ley 11226 2.2.4. Por el faenamiento de animales no comprendidos en la ley 11226 deberán pagarse las tasas establecidas en los decretos correspondientes.

Unidades comunes 2.2.5. (Resolución ex Se.Na.S.A. 11 del 23/08/1995). Las cámaras frigoríficas que funcionen en los establecimientos faenadores, que abonen asignaciones por unidad inspeccionada, quedan exentas del pago de inspección, siempre que se utilicen exclusivamente para productos por los que se haya abonado la tasa respectiva.

REVOCACIÓN DE HABILITACIONES 2.2.6. Las habilitaciones serán conferidas y revocadas por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.). Acordada la habilitación e ingresado el depósito en garantía y el anticipo mensual de la asignación, si correspondiere el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) o la dependencia competente que ella faculte se hallan autorizadas para prestar el servicio de inspección sanitaria, suspenderlo y/o reponerlo, a petición del interesado o de oficio, según corresponda.

HABILITACIÓN PRECARIA 2.2.7. Las habilitaciones se acordarán con carácter provisional y por un lapso no mayor de noventa (90) días, una vez comprobado que el establecimiento reúne los requisitos reglamentarios, tanto en el orden sanitario como en el administrativo. Vencido dicho término sin que el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) hubiese ratificado la citada habilitación, quedará sin efecto la misma.

HABILITACIÓN DEFINITIVA 2.2.8. Comprobada la eficiencia del funcionamiento del establecimiento y dictada la disposición correspondiente por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.), la habilitación pasará a tener carácter definitivo.

PLAZOS PARA LA ADECUACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS 2.2.9. Las habilitaciones conferidas hasta la fecha de la publicación del presente reglamento, serán consideradas de carácter provisional. La adecuación de los establecimientos ya habilitados, a las disposiciones de este reglamento, se llevará a término dentro de los plazos que acuerde para cada caso en particular el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.), debiéndose presentar la documentación que la misma exija.

DEPÓSITO EN GARANTÍA. TÍTULOS 2.2.10. El depósito en garantía podrá constituirse mediante dinero en efectivo o en títulos que se ingresarán en la Tesorería de la Dirección General de Administración y serán acreditaciones a las cuentas "Depósitos en Custodia", o bien mediante la constitución de una garantía bancaria sin término.

AFECTACIÓN DE LA GARANTÍA 2.2.11. El depósito en garantía quedará afectado exclusivamente al pago de la asignación que se adeudare. La desafectación y devolución de la garantía se efectuará previa deducción de los importes adeudados. Facúltase a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca para que, en circunstancias especiales en que a su juicio se halle plenamente justificado, otorgue la facilidad de constituir y/o ampliar la garantía en efectivo en tres (3) cuotas mensuales, iguales y consecutivas. Los ingresos deberán efectuarse del 1 al 10 de cada mes y la falta de pago de las sumas correspondientes, en las fechas indicadas de vencimiento, implicará automáticamente incurrir en mora por parte del interesado, la caducidad de la facilidad otorgada y el retiro inmediato del Servicio de Inspección Veterinaria.

FECHA DE PAGO DE LA TASA 2.2.12. La asignación que tribute por servicios de inspección sanitaria con sujeción al sistema de tasa fija, deberá abonarse por adelantado del 1 al 10 de cada mes en el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.). En los casos de tasas por unidad inspeccionada, se abonarán dentro de los diez (10) días subsiguientes al mes en que se hubieran devengado. Este importe se

acreditará en la Cuenta Especial Operativo Sanidad Animal - decreto 10367/1965 .**COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN DEL VOLUMEN**2.2.13. Los establecimientos habilitados están obligados a comunicar inmediatamente todo aumento en el volumen de sus actividades, ampliación o modificación en el rubro de las mismas y/o en los locales o instalaciones y cualquier innovación en los procesos de faena, elaboración e industrialización.**TRANSFERENCIA**2.2.14. La transferencia de la habilitación se acordará a pedido conjunto del titular de la misma y del nuevo dueño o solamente a pedido de este último, cuando se acreditara fehacientemente el acto jurídico de transmisión del establecimiento. Mientras no se haya concedido la transferencia subsisten todas las obligaciones y responsabilidades a cargo del titular de la habilitación. La transferencia de la habilitación comporta la de la garantía anexa, a cuyo efecto deberá prestar conformidad el que la hubiere constituido, a menos que se proceda a depositar nueva garantía.**TRASLADO DE LOCAL**2.2.15. Todo traslado de establecimiento habilitado, sección o actividades del mismo a un nuevo local, requiere previamente la habilitación de dicho local.**MODIFICACIONES EN EL ESTABLECIMIENTO**2.2.16. (Resolución ex Se.Na.S.A. 890 del 16/12/1991). Para introducir modificaciones o ampliaciones en los establecimientos, los locales o instalaciones de los mismos, deberá solicitarse autorización al Servicio Nacional de Sanidad Animal, de acuerdo a lo dispuesto en el numeral 2.1.3.**LOCALES ANEXOS O INDEPENDIENTES**2.2.17. El mismo régimen se aplicará a los locales anexos o independientes de establecimientos habilitados, aunque desde el punto de vista de la organización de la empresa formen una unidad con ellos o revistan el carácter de accesorios o complementarios de los mismos.**CADUCIDAD DE LA HABILITACIÓN**2.2.18. Caducará automáticamente la habilitación de los establecimientos cuya inspección sanitaria hubiese permanecido suspendida a pedido de sus titulares o por inactividad del establecimiento, por un término que exceda los dos (2) años ininterrumpidos.**REHABILITACIÓN**2.2.19. La rehabilitación en todos los casos sólo podrá acordarse previo cumplimiento de los requisitos, trámites, pagos de tasas, etc., previstos para la habilitación original.**CASOS NO PREVISTOS**2.2.20. Cuando algún establecimiento o actividad sujetos a inspección no se encuentre específicamente comprendido en los rubros contenidos en la planilla anexa al art. 4 del decreto 10367/1965 (tasas), el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) fijará provisionalmente la asignación respectiva sobre la base de las existentes para actividades análogas y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca oportunamente la incluirá en dicha planilla.**ACTIVIDADES EN DOS RUBROS**2.2.21. Anulado. (Resolución ex Se.Na.S.A. 11 del 23/08/1995).**ACTIVIDADES SUJETAS A DISTINTAS TASAS**2.2.22. Anulado. (Resolución ex Se.Na.S.A. 11 del 23/08/1995).**ACTUALIZACIÓN DE TASAS**2.2.23. Las asignaciones serán actualizadas anualmente en el mes de enero, sobre la base de los datos estadísticos recogidos en el lapso comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre del año anterior y la nueva asignación resultante será abonada a partir del 1 de enero de cada año, fijándose conjuntamente el monto del depósito en garantía correspondiente a tres (3) mensualidades. Si el establecimiento no hubiese alcanzado el período de un año de funcionamiento, el reajuste se efectuará sobre la base del promedio mensual y durante el lapso de funcionamiento efectivo. Cuando la rebaja o aumento obedezca a cambios de actividad que importen modificaciones del rubro, aquéllos regirán desde la fecha en que se hubiere comenzado a prestar el servicio de inspección sanitaria, conforme al cambio de rubro.**SUSPENSIÓN DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN**2.2.24. (Resolución ex Se.Na.S.A. 206 del 03/04/1995). Ante cualquier transgresión a los aps. 2.2.12. y 2.2.13, el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) o la dependencia que ella faculte, dispondrá la suspensión inmediata del Servicio de Inspección Veterinaria y adoptará las medidas conducentes a impedir el funcionamiento del establecimiento en el orden nacional. Igual consecuencia tendrá la carencia de veterinario de registro a cargo de la inspección de un establecimiento, cuando se infrinja el numeral 9.1. inc. g).**SUSPENSIÓN DE HABILITACIÓN**2.2.25. Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que correspondan, cualquier transgresión a los preceptos legales o reglamentarios, decretos, resoluciones o disposiciones, dictadas con fines de policía sanitaria, facultarán al Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) para suspender hasta treinta (30) días o revocar la habilitación del establecimiento, cuyo titular aparezca responsable y adoptar todas las medidas conducentes a impedir su funcionamiento, inclusive la clausura de locales si fuera menester, a cuyo efecto podrá requerir el auxilio de la fuerza pública.**COLABORACIÓN DE FUNCIONARIOS**2.2.26. Las autoridades provinciales o comunales prestarán a los funcionarios públicos nacionales la colaboración prevista en el art. 2 de la ley 3959, para el cumplimiento de las disposiciones precedentes.**PROHIBICIÓN DE ESTABLECIMIENTOS SIMULTÁNEOS**2.2.27. Los establecimientos sujetos a inspección nacional no podrán funcionar en el mismo local que otros no sometidos a ella. Tampoco podrán hacerlo en un mismo local con otros también sujetos a esa inspección, cuando la concentración dificulte la fiscalización sanitaria o disminuya las garantías requeridas en la misma.**RÉGIMEN "ANIMAL-HORA"**2.2.28. Las habilitaciones de frigoríficos y mataderos se acordarán en base a una estimación del régimen "animal-hora". Se entiende por régimen "animal-hora", el máximo de sacrificio de cabezas en relación con la capacidad útil de las instalaciones de faena, dependencias anexas y provisión de agua con su correspondiente evacuación en el mismo lapso. Para este concepto se tendrá en cuenta la receptividad de corrales, provisión de agua, aprovechamiento de superficie de playa, metros de rieles, evacuación de efluentes, capacidad de cámaras frías, servicios sanitarios y dependencias complementarias.**PRODUCCIÓN-HORA"**2.2.29. Se aplicará un régimen semejante para la habilitación de fábricas

cuya capacidad de producción diaria será estimada en función de: Superficie de locales, evaluación de instalaciones mecánicas, capacidad de cámaras y dependencias subsidiarias, tales como estufas, secaderos, cocinas, depósitos, etc. **PRODUCTOS NO COMESTIBLES** 2.2.30. Para los establecimientos elaboradores de productos cárneos "no comestibles" se seguirá el mismo criterio, adaptándolo a su carácter específico. **HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS "B", "C" Y MATADERO RURAL** 2.3. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). La habilitación de los establecimientos tipo "B" y "C" y matadero rural corresponderá a los Gobiernos de provincia, por medio de los organismos de aplicación que cada uno determine, sin perjuicio de las facultades y funciones que son de competencia del Servicio Nacional de Sanidad Animal de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. **LIMITACIÓN PARA HABILITACIÓN DE MATADEROS** 2.4. (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). La habilitación de los mataderos rurales será excepcional, debiéndose tener en cuenta las siguientes condiciones: a) Que la planta se halle separada por una distancia de cincuenta (50) metros de cualquier vivienda y/o pozo séptico. b) Que esté asegurada la inspección sanitaria de los animales a sacrificar por profesional veterinario, de acuerdo a las normas del art. 2, inc. b) del decreto 489. c) Que la población del lugar no pueda ser abastecida en forma normal y conveniente a juicio de la autoridad competente por establecimientos de categoría superior. **CASOS ESPECIALES** 2.5. (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). Para los casos no previstos, y que presenten condiciones especiales por las características de las zonas, la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca quedará facultada a reglamentar por petición y en acuerdo con las provincias sobre los requisitos y las exigencias higiénico-sanitarias que deberán cumplir los establecimientos para su habilitación. **APROBACIÓN DE PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL Y CONEXOS** 2.6. (Resolución ex Se.Na.S.A. 890 del 16/12/1991). Todos los productos, subproductos y derivados de origen animal y conexos que se elaboren o utilicen en establecimientos habilitados, deberán contar con la aprobación del Servicio Nacional de Sanidad Animal. **NORMAS PARA LA APROBACIÓN** 2.6.1. (Resolución ex Se.Na.S.A. 890 del 16/12/1991). El Servicio Nacional de Sanidad Animal determinará las normas para la aprobación de productos, subproductos y derivados de origen animal y conexos, así como el lapso de validez de dichas aprobaciones. **REVOCACIÓN DE LA APROBACIÓN** 2.6.2. (Resolución ex Se.Na.S.A. 890 del 16/12/1991). El Servicio Nacional de Sanidad Animal podrá disponer la revocación de las aprobaciones ya concedidas en los casos que lo estime necesario. **DOCUMENTACIÓN PARA TRAMITAR LA APROBACIÓN** 2.6.3. (Resolución ex Se.Na.S.A. 890 del 16/12/1991). El Servicio Nacional de Sanidad Animal determinará la documentación que deberá acompañar a toda solicitud de aprobación de productos, subproductos y derivados de origen animal. Dicha documentación deberá ser avalada por la firma de un profesional veterinario, según las condiciones que determine el mencionado servicio. **APROBACIÓN DE PRODUCTOS SIN TRANSFORMACIÓN** 2.6.4. (Resolución ex Se.Na.S.A. 890 del 16/12/1991). Los productos primarios que no hayan sido sometidos a transformación alguna, o que sólo hayan experimentado los efectos de procesos tales como despiece, eviscerado, conservación por el frío y que no sean adicionados de sustancia alguna, sólo requerirán la aprobación de continentes y leyendas. El Servicio Nacional de Sanidad Animal toda vez que considere necesario podrá solicitar se tramite la aprobación integral del producto, conforme a lo establecido en el numeral 2.6.1.

CAPÍTULO III: CONSTRUCCIÓN E INGENIERÍA SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS

FAENADORES SUBICACIÓN 3.1. Los establecimientos faenadores, en lo relativo a su construcción e ingeniería sanitaria, deberán reunir los siguientes requisitos: a) Emplazamiento en terrenos normalmente no inundables. b) Alejados de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales. c) Distantes un (1) kilómetro como mínimo de zonas que por sus características deben considerarse como residencial. d) Contar con abastecimiento abundante de agua potable. e) Estar situados en las proximidades o sobre rutas, pavimentos o permanentemente transitables o vías fluviales o marítimas. f) La ubicación quedará además supeditada al informe favorable del organismo correspondiente, respecto al cuerpo receptor de sus desagües industriales. g) No deberán existir dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral, otras construcciones, industrias o viviendas, ajenas a la actividad del establecimiento.

VÍAS DE ACCESO 3.1.1. Todos los caminos interiores del establecimiento deberán ser pavimentados y poseer una capa de rodamiento impermeable. Los espacios adyacentes serán impermeabilizados o en su defecto revestidos de un manto vegetal. **CERCO PERIMETRAL** 3.1.2. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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 (Se.Na.S.A.). 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. **ILUMINACIÓN** 3.1.3. El perímetro del establecimiento deberá poseer iluminación artificial. El nivel de iluminación estará comprendido entre una y media (1,5) a tres y media (3,5) unidades Lux. **DESEMBARCADERO DE HACIENDA** 3.1.4. Todo establecimiento que reciba hacienda transportada por medios mecánicos, como mínimo deberá disponer de una rampa para descarga. Esta podrá ser fija o móvil, según las necesidades del

servicio a prestar. Los materiales a emplear en su construcción serán aptos para tal fin, fácilmente lavables y desinfectables y no poseerán salientes que puedan producir lesiones a los animales. El piso de las rampas fijas será de material impermeable y antideslizante. Las rampas móviles serán de metal y su piso será similar al de las rampas fijas. Las barandas, techos, puertas y anexos deberán permitir el fácil y seguro acceso de los animales. El declive máximo de la rampa será del veinticinco (25) por ciento.

CORRALES Y ANEXOS 3.1.5. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). (Resolución Se.Na.S.A. 536 del 01/07/2002). Todo establecimiento faenador deberá poseer dentro de los límites del cerco perimetral, corrales de encierre y aislamiento con sus calles y mangas de movimiento, para permitir el manejo y encierre de los animales destinados al sacrificio. Tanto unos como otros deberán estar identificados y poseer tarjeteros. Los potreros que se utilicen para depósito deberán situarse fuera del área demarcada por el cerco perimetral a no menos de quinientos (500) metros del mismo. Los establecimientos faenadores de equinos podrán contar con corrales de estada, los que responderán a los requisitos del numeral 3.2.15. de este reglamento.

AISLAMIENTO DE CORRALES 3.1.6. El conjunto o cualquier sección de corrales deberá estar distanciado de otras dependencias, locales o edificios propios o de terceros, mediante un espacio libre de no menos de seis (6) metros de ancho.

CAPACIDAD DE RECEPTIVIDAD 3.1.7. La capacidad de receptividad de los corrales se calculará a razón de no menos de dos metros y cincuenta (2,50) decímetros cuadrados por cabeza bovina o equina y de un metro con veinte (1,20) decímetros cuadrados por cabeza ovina o porcina.

DIVISIÓN DE SECTORES 3.1.8. Cuando la superficie de los corrales supere los dos mil (2000) metros cuadrados se dispondrá de tantas secciones de corrales como sean necesarias.

SUPERFICIE MÁXIMA DE UN CORRAL 3.1.9. En ningún momento la superficie de un corral o sección de corral podrá exceder los dos mil (2000) metros cuadrados. La separación entre secciones será como mínimo de cuatro (4) metros y estará constituida por un espacio abierto libre.

PISOS Y DESAGÜES 3.1.10. Tanto los corrales como las mangas de servicio respectivas, tendrán pisos impermeables, resistentes a la corrosión y a los agentes dinámicos. Serán antirresbaladizos y tendrán una pendiente mínima del dos (2) por ciento hacia la canalización o boca de desagüe respectiva. No deberán presentar baches, pozos, ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de los líquidos.

EVACUACIÓN DE EFLUENTES 3.1.11. Los pisos de los corrales y de las mangas desaguarán por medio de canales, sumideros, bocas de desagüe y tuberías, descargando al sistema general de evacuación de efluentes del establecimiento. La red formada por canales y/o tuberías de los corrales de mangas, en su desembocadura en la canalización general, tendrá un dispositivo sifónico o de chicana para lograr un permanente cierre hidráulico entre ambos sistemas. Las soluciones adoptadas en cada caso para los desagües de los pisos de los corrales, serán francas y eficientes, quedando terminantemente prohibido que los líquidos de los pisos de los corrales pasen o afluayan hacia los pisos de las mangas o a otros solados o terrenos de las zonas circundantes.

VALLADO DE LOS CORRALES 3.1.12. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). El vallado de los corrales podrá ser de caños metálicos, varillas de hierro, u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.). 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.

TECHOS DE CORRALES 3.1.13. Los corrales de encierre y mangas tendrán techos en su totalidad que podrán ser desplazables. Se empleará material atérmico e incombustible. La altura de los techos no podrá ser inferior a tres (3) metros.

VENTILACIÓN 3.1.14. Si por razones constructivas el espacio que ocupa cada sección de corrales está circundado por paredes de más de un metro con setenta (1,70) centímetros de altura, deberán quedar aberturas de ventilación de una superficie mínima equivalente al veinte (20) por ciento de la superficie total de dichas paredes.

BEBEDEROS 3.1.15. Cada corral dispondrá de bebederos propios alimentados por cañerías construidas con ese propósito. Las aguas de los bebederos no podrán escurrirse ni derramarse sobre el piso de los mismos, debiendo contar para ello con un sistema automático a flotante o de desborde por tuberías, con descarga directa al sistema de desagüe. El largo útil de los bebederos no deberá ser menor de un (1) metro, por cada cincuenta (50) metros cuadrados de corral y su ancho, cualquiera sea la superficie del corral, no será menor de cincuenta (0,50) centímetros. La altura desde el piso del corral al borde del bebedero oscilará entre cincuenta (0,50) y ochenta (0,80) centímetros.

COMEDEROS 3.1.16. Los corrales deberán disponer de comederos elevados, preferentemente aplicados sobre la superficie lateral de los cercos del corral y a razón de un (1) metro de comedero, por cada cincuenta (50) metros cuadrados de corral.

ILUMINACIÓN 3.1.17. En los corrales y mangas deberá disponerse de iluminación mediante luz artificial, ajustada como mínimo entre setenta (70) a ciento cincuenta (150) unidades Lux en servicio.

NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Limpieza de corrales y cercos 3.2. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). Cada veinticuatro horas (24 h) 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.

Pintura de corrales y cercos 3.2.1. Los vallados y cercos de los corrales serán pintados con cal en cada oportunidad que

la inspección veterinaria lo considere necesario. Cuando la luz solar pueda reflejarse en las superficies pintadas de blanco y causar molestias a los animales o al personal que trabaja con ellos, se agregará a la cal un colorante no tóxico para obtener una tonalidad verdosa o azulada que no sea oscura.

Desinfección de corrales en caso de enfermedades infecto-contagiosas3.2.2. Cada vez que se haya producido un caso de enfermedad infectocontagiosa, el corral correspondiente, mangas y pasajes por los que transitaron el o los animales afectados, serán lavados e inmediatamente desinfectados con alguno de los siguientes agentes:- Hipoclorito cálcicoa) Hipoclorito cálcico impuro con veintinueve (29) por ciento de cloro activo (cloruro de cal o polvo blanqueador). Se utiliza en solución acuosa desde el dos y medio (2,5) al siete (7) por ciento;- Hipoclorito sódicob) Hipoclorito sódico en solución acuosa concentrada con noventa (90) gramos de cloro activo por litro. Se utiliza diluyendo con agua la solución concentrada en proporción del dos y medio (2,5) al doce (12) por ciento, equivalentes a dos mil (2000) y diez mil (10.000) partes por millón de cloro activo, respectivamente;- Cresolesc) Cresol sódico del Códex o adicionado con jabón. Se emplea al tres (3) por ciento en solución acuosa;d) Productos a base de cresoles. Se emplean emulsiones en agua al cinco (5) por ciento;- Fenole) Fenol bruto. Se emplea en solución acuosa al tres (3) por ciento;- Formolf) Formol. Se emplea en solución acuosa al uno (1) por ciento;- Lechada de calg) Lechada de cal. Se usa recién preparada en concentraciones del diez (10) al veinte (20) por ciento de hidróxido de calcio. El hidróxido cálcico se obtiene incorporando lentamente cincuenta (50) mililitros de agua a cien (100) gramos de cal viva. También se puede utilizar el hidrato de calcio que existe en el comercio;- Lechada de cal e hidróxido de sodioh) Lechada de cal e hidróxido de sodio. A la lechada de cal con cinco (5) por ciento de hidróxido de calcio se le agrega el hidróxido de sodio en la proporción del dos (2) al cinco (5) por ciento;- Hidróxido de sodioi) Hidróxido de sodio con noventa y cuatro (94) por ciento de pureza. Se utiliza en solución acuosa recién preparada, en la proporción del dos (2) al cinco (5) por ciento.

Otros bactericidas3.2.3. De emplearse otros bactericidas deberán ser previamente aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.).

CORRAL DE OBSERVACIÓN Y CEPO3.2.4. Próximo al acceso de haciendas a corrales y vinculados a éstos deberá existir un corral para inspección y observación de animales, con una superficie útil mínima de veinte (20) metros cuadrados. Anexo y comunicado al mismo por manga afín, se dispondrá de un brete con cepo. Las características constructivas serán similares a las de los corrales de encierre. El nivel promedio de iluminación será de trescientas (300) unidades Lux.

CORRAL DE AISLAMIENTO3.2.5. 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 (1000) animales diarios sacrificados, el excedente se computará a razón del cinco (5) por ciento.

VALLADO DE CORRAL DE AISLAMIENTO3.2.6. El perímetro del corral de aislamiento estará circundado por un cerco de mampostería, de hormigón o material similar y será de una altura de no menos de dos (2) metros a contar desde el punto más alto del piso. Este cerco estará completamente revestido con material impermeable y el encuentro entre pared y piso y de las paredes entre sí, será redondeado.

PUERTA DE ACCESO3.2.7. La puerta de acceso será de hoja llena y material impermeable.

DESAGÜE3.2.8. El desagüe será propio e independiente para este corral y estará constituido por un sumidero ejecutado a todo lo largo de la puerta y por debajo de ésta, dotado de rejilla superior y de modo tal que ningún líquido del corral pueda salir al piso de la manga o calle de acceso al mismo. Esta boca de desagüe o sumidero descargará mediante cañería construida de ex profeso, de no menos de quince (15) centímetros de diámetro, a la red general de evacuación de efluentes del establecimiento y en su encuentro con la misma dispondrá de cierre sifónico. Los líquidos serán tratados antes de su ingreso a dicha red y durante su evacuación, mediante antisépticos de acción bactericida aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.). Como variante, el sumidero o boca de desagüe podrá estar ubicado internamente en el piso del corral, con la condición de que el referido piso, en su punto más elevado esté a cinco (5) centímetros por debajo del nivel del piso de la manga o calle de acceso al mismo.

ILUMINACIÓN3.2.9. La iluminación de este corral será de trescientas (300) unidades Lux.

OTRAS EXIGENCIAS3.2.10. Las demás características y exigencias de este corral responderán a la de los corrales de encierre.

ESTERCOLERO3.2.11. Los corrales deberán poseer un anexo adecuado para depositar el estiércol procedente de la limpieza de corrales y camiones, el que reunirá las siguientes condiciones mínimas: Paredes de mampostería con revoque impermeable, piso impermeable con desagüe y tapa con tejido antiinsectos y la puerta no deberá permitir la salida de líquidos. El estiércol no deberá permanecer más de cuarenta y ocho (48) horas dentro del estercolero.

LAVADO DE CAMIONES3.2.12. Anexo a los corrales, debe haber un recinto para lavado de camiones de transporte de hacienda, con paredes y piso impermeabilizados, de un largo mínimo de doce (12) metros y un ancho no menor de cuatro (4) metros. Las paredes tendrán una altura mínima de tres (3) metros. La presión del agua a la salida del pico, no será menor de una (1) atmósfera. Los desagües responderán a las especificaciones del presente capítulo.

DESINFECCIÓN DE CAMIONES3.2.13. Anexo a esta dependencia deberá contarse con un equipo adecuado, a juicio del Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.), para la desinfección de los vehículos de transporte de hacienda.

RESPONSABILIDAD DEL CUMPLIMIENTO DEL LAVADO3.2.14. El titular de la habilitación deberá comprobar que los medios de transporte de hacienda sean lavados y desinfectados, comunicando de inmediato por escrito, a la inspección veterinaria, el incumplimiento de dicha obligación.

CORRALES DE ESTADÍA3.2.15.

(Incorporado por resolución Se.Na.S.A. 536 del 01/07/2002). Los establecimientos faenadores de equinos podrán contar con para equinos corrales de estadía para el alojamiento de animales a la espera del momento de la faena, conforme lo establecido en el ap. 10.1.9 del presente reglamento. Las características de estos corrales serán: a) Estar emplazados dentro del cerco perimetral comunicados con los corrales de encierre a través de una calle. b) El vallado podrá ser de alambre de hilos lisos u otro material que, cumpliendo la función de aquél, no provoque daño a los animales; a su vez, estará separado del cerco perimetral por uno menos de tres (3) metros. La altura del vallado será la establecida en el numeral 3.1.12. de este reglamento. c) Tendrán piso blando y filtrante. d) Para asegurar un alojamiento espacioso, la superficie de estos corrales no será menor a diez (10) metros cuadrados por equino alojado. La capacidad máxima de cada corral de estadía deberá estar señalada en forma clara a la entrada del mismo y contará con identificación y tarjetero. e) Contarán con comederos y bebederos conforme a lo establecido en el ap. 3.1.15. y 3.1.16. del presente reglamento. La iluminación artificial será suficiente para permitir el normal desarrollo de las tareas de observación nocturnas. f) Los corrales de estadía deberán contar con reparo de los rayos solares, en suficiente proporción para asegurar el bienestar de los equinos alojados.

SALA DE NECROPSIA Ubicación 3.3. 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. La sala de necropsias dispondrá de agua fría y caliente en abundancia, con una salida de servicio no inferior a una (1) atmósfera. 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, pileta de igual material, botiquín y armarios afines para el instrumental, contando además con abundante agua fría y caliente y un guinche para manipuleo de cadáveres. 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 (Se.Na.S.A.). 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 ap. 24.14.6. Vestuarios 3.3.15. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). La sala de necropsias poseerá vestuarios propios y sanitarios.

DIGESTOR Digestor para esterilización de cadáveres 3.4. 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 causas. Digestor 3.4.1. 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. Presión y temperatura 3.4.2. 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.

BAÑADEROS Bañadero 3.5. Los bovinos, equinos y porcinos deberán ser sometidos a un baño antes de entrar en la playa de faena. Este baño será realizado mediante sistema de aspersión en una manga afín que tendrá paredes de hormigón, mampostería u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.). Piso 3.5.1. El piso será impermeable y antideslizante. Medidas del bañadero 3.5.2. El largo de este bañadero para bovinos y/o equinos será de diez (10) metros, calculados sobre la base de una matanza de cien (100) cabezas hora. En caso de faenas mayores se alargará el baño proporcionalmente a éstas, o se constituirá otro paralelo en sistema doble. Altura 3.5.3. La altura mínima de sus paredes en los casos de ganado mayor será de un metro con ochenta (1,80) centímetros. Disposición de los picos 3.5.4. El baño tendrá cada setenta (70) centímetros aproximadamente, en todo su largo, secciones transversales de picos aspersores de agua. Cada sección estará formada por once (11) picos distribuidores: uno (1) sobre el eje longitudinal del piso del bañadero y cinco (5) en cada una de las paredes del mismo. Cantidad de agua 3.5.5. La cantidad de agua que saldrá será de

trescientos (300) litros por animal y a una presión mínima de dos (2) atmósferas. Estas cifras están sujetas a reajuste por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.).Ganado menor3.5.6. Para ganado menor el bañadero deberá responder a características similares a las descriptas y que otorguen eficiencia al servicio, fijándose como altura mínima de las paredes un metro con treinta (1,30) centímetros y estableciéndose un volumen de cien (100) litros de agua por cabeza.Iluminación3.5.7. La iluminación será de ciento cincuenta (150) unidades Lux.RAMPASRampa para acceso a matanza3.6. En los casos de matanzas en planta elevada y que se hubiere dispuesto el acceso mediante rampa de los animales a faenar, ésta deberá encuadrarse dentro de las características de construcción fijadas para los corrales.Pasadizo en la rampa3.6.1. Además contará con un pasadizo especial para el personal de servicio, dispositivos de tranqueras o cierres a guillotina para la contención y regulación del avance de los animales.Piso3.6.2. El piso deberá presentar una disposición de trabajo adecuada para evitar la caída de los animales y la pendiente máxima no debe sobrepasar del veinticinco (25) por ciento.PLAYA DE FAENAPlaya de faena3.7. Las playas de faena de bovinos, porcinos y ovinos deben hallarse independientes unas de otras.Uso de playas de faena3.7.1. Cuando el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) autorice el uso de una misma playa para faenar especies diferentes, la labor se hará en horarios distintos y previa desinfección total entre ambas faenas.División de la playa3.7.2. La playa de faena estará dividida en tres (3) zonas definidas: zona sucia o séptica, encuadrada en un local independiente y zonas intermedia y limpia que podrán estar mancomunadas en un mismo ambiente.Zona sucia o séptica3.7.3. Las operaciones que se efectuarán en la zona sucia de las playas destinadas a faena de las especies bovina y equina serán: Volteo, suspensión de la res y vómito (cajón de volteo y/o mecanismo o dispositivo para insensibilización), degüello y sangría y optativamente, desuello de cabeza y manos.Porcinos3.7.4. Para porcinos: Mecanismo o dispositivo para insensibilización, degüello y sangría, escaldado y pelado.Ovinos3.7.5. Para ovinos: Mecanismo o dispositivo para insensibilización, degüello y sangría.Zona intermedia3.7.6. En la zona intermedia, se realizarán todas las operaciones comprendidas desde la sangría hasta el eviscerado inclusive.Zona limpia3.7.7. En la zona limpia se realizarán las operaciones comprendidas desde el eviscerado hasta la salida de las reses de la playa de faena.Desniveles en playas en pisos bajos3.7.8. Las playas de faena podrán emplazarse en planta baja o en pisos elevados. En el caso de playas en planta baja, el piso de las zonas intermedia y limpia estará a setenta (70) centímetros como mínimo sobre el nivel del suelo o pavimentado circundante al emplazamiento de la playa.Desniveles de zona sucia3.7.9. El piso de la zona sucia estará a diez (10) centímetros como mínimo por debajo del nivel de las zonas anteriores, debiendo proveerse los adecuados dispositivos de elevación de animales.Sacrificio de bovinos3.7.10. En el caso de sacrificio de bovinos, el piso en el sector frente al cajón de matanza, será servido durante la faena por un velo de agua permanente. Maneado y elevado el animal, previamente a la operación de degüello se aplicará un duchado, debiendo estar el piso conformado de manera tal de constituir un receptáculo que reciba estas aguas y el vómito, con desagüe propio y cañería de servicio de un diámetro no inferior a quince (15) centímetros.Recepción de sangre3.7.11. En el sector de degüello y para todas las especies, el piso formará un receptáculo similar al descripto en el apartado anterior con características especiales para recibir exclusivamente la sangre, el que deberá poseer una doble boca de desagüe y drenaje para el servicio alternado, a saber: Durante la faena, eliminación de sangre hacia la planta de elaboración o depósitos especiales por uno de los conductos y el segundo, para las operaciones de limpieza del sector, el que estará conectado con el desagüe general mediante cañería de salida no inferior a quince (15) centímetros de diámetro e interposición de cierre sifónico.Pisos3.7.12. 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.Comunicación entre zona sucia e intermedia3.7.13. La comunicación entre la zona sucia y la intermedia, se hará a través de un vano por el que pasarán exclusivamente las reses, colgadas del riel de servicio respectivo, riel que deberá estar a una altura tal que el extremo inferior de la res quede a no menos de treinta (30) centímetros sobre el nivel más alto del piso.Duchado en vacunos y equinos3.7.14. En la faena de vacunos y equinos, previamente a la salida de las reses de este local, se efectuará un duchado a la altura de la boca, debiendo el piso en este sector guardar iguales características que las indicadas para el sitio donde se realiza el duchado anterior al degüello.Frisos3.7.15. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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 (Se.Na.S.A.) 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.Paredes3.7.16. La parte superior restante de las paredes será revocada en fino a la cal e impermeabilizada con pintura de color blanco o claro.Ángulos3.7.17. En el encuentro de paredes con pisos y con techos y paredes entre sí, el ángulo que forman éstos serán redondeados.Ángulos de columnas3.7.18. Si en las paredes existieran salientes provocadas por columnas, mochetas, etc., todos los ángulos de encuentro y esquinas serán igualmente redondeados.Desagües3.7.19. Como mínimo cada cincuenta (50) metros cuadrados de piso, deberá

disponerse de una boca de descarga con cañería de salida no inferior a quince (15) centímetros de diámetro. Aguas servidas 3.7.20. Los conductos de aguas servidas descargarán al o a los conductos principales con interposición de sifón o chicana de cierre hidráulico. Piso en el sector de lavado de medias reses 3.7.21. En el lugar de lavado de las medias reses, el piso estará conformado de manera tal de constituir un receptáculo o pileta que inmediatamente recoja las aguas provenientes del lavado y las encauce a un desagüe propio e independiente. Techos 3.7.22. La cubierta o techo, podrá ser de hormigón armado, con chapas metálicas, plásticas o de otro tipo que previamente haya sido aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.). Ventilación 3.7.23. Por cada sesenta (60) metros cúbicos de local deberá asegurarse una ventilación no menor de un (1) metro cuadrado, mediante ventanas o aberturas cenitales. Podrá optarse asimismo, por medios mecánicos que produzcan una renovación del aire no inferior a tres (3) veces por hora el volumen del local, mediante extractores con persianas de cierre automático. Aberturas al exterior 3.7.24. Las aberturas que den al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, etc., deberán contar con protección de malla antiinsectos de tipo inoxidable o en su defecto, cortinas de aire. Antepechos de las ventanas 3.7.25. Los antepechos de las ventanas estarán como mínimo a dos (2) metros sobre el nivel del piso del local de faena y presentarán un plano inclinado no mayor de cuarenta y cinco (45) grados con respecto a la vertical, hacia el interior o hacia el exterior de la playa o para ambas posiciones, según la ubicación de la ventana en la pared. Iluminación 3.7.26. Deberá contarse con luz artificial general de ciento cincuenta (150) unidades Lux como mínimo. En los lugares donde se realice la inspección y clasificación será de tipo localizada y de un nivel equivalente a trescientas (300) unidades Lux como mínimo sobre los planos de trabajo, no debiendo alterar el color natural de las reses. Conductores eléctricos 3.7.27. Las instalaciones eléctricas para luz como para equipos, serán ejecutadas en conductos de luz aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.). Los conductores eléctricos serán con aislación mínima de mil (1000) voltios a tierra. Todos los equipos de trabajo, así como las máquinas y herramientas que sean accionadas eléctricamente, estarán conectadas a tierra con cable desnudo ex profeso. Productos comisados 3.7.28. Anexo o dentro de la playa y lindero al lugar donde se realiza la inspección veterinaria, existirá un local o recipiente donde se depositarán de inmediato los productos comisados. Desde este recinto o recipiente, dichos productos deberán ir directamente al local o equipo de reducción, debiendo evitarse el goteo, durante su recorrido. Si se trata de carnes suspendidas en riel y que se transportan por ese medio, deberá disponerse de un pasillo exclusivo para ese servicio. Zorras 3.7.29. Si se utilizan carros o zorras para transporte, éstos serán de tipo especial, según se indica en las condiciones y características de equipos y tendrán identificación de acuerdo a su uso, quedando prohibido que atraviesen locales donde existan productos comestibles o transitar por las zonas limpias, intermedias o sucias de la playa de faena y sus secciones. Estos vehículos deberán ser desinfectados en el lugar de descarga, previo a su retorno a la playa. Equipos para la reducción 3.7.30. Los equipos destinados a la reducción de comisos originados en la playa de faena, deberán garantizar la destrucción de los agentes patógenos no esporulados. Cuando se sospeche la presencia de agentes esporulados termorresistentes, la reducción se efectuará en el equipo digestor de corrales u otros que cumplan con la exigencia del ap. 3.4.2. del presente reglamento. (Resolución Se.Na.S.A. 442 del 09/10/2001). **CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS DE EQUIPOS** Manga o cajón de sacrificio 3.8. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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. Manga con varias secciones 3.8.1. Según sea la velocidad de faena de la planta, deberá poseer una o varias secciones de manga de sacrificio. Piso de la manga 3.8.2. El piso del cajón o manga estará sobre nivel a cuarenta (40) cm como mínimo del piso del local. Paredes laterales y pisos móviles 3.8.3. La pared lateral del cajón que da al sector de volteo, como asimismo el piso del cajón, serán móviles, a efectos de la descarga del animal insensibilizado. Corral para manejo de lanares 3.8.4. Para lanares, se utilizará un corral adecuado para proceder al manejo de los mismos, para su enganche al riel de sangría. Requisitos del corral para manejo 3.8.5. Los corrales de manejo deberán reunir los requisitos de construcción descriptos para el corral de aislamiento, con excepción de la altura de la pared, que será de un metro con veinte (1,20) centímetros como mínimo. Corral o mangas para cerdos 3.8.6. Para cerdos, según sea el sistema de aturdimiento, podrá utilizarse un corral similar al de lanares, o reducir el mismo a una simple manga que termine en un cajón, donde se efectuará la insensibilización, para su posterior manejo y enganche en el riel de sacrificio. Iluminación 3.8.7. En los sitios de sacrificio la iluminación será de ciento cincuenta (150) unidades Lux como mínimo. Equipo de inspección de vísceras. Sistema de compartimientos 3.8.8. La inspección de vísceras deberá efectuarse sobre un sistema de compartimientos móviles donde se encuentren perfectamente separadas, distribuidas e identificadas, las vísceras correspondientes a cada res, de modo tal, que en forma conjunta pueda relacionarse la inspección final de éstas con las primeras. Transporte de vísceras 3.8.9. Los equipos para transporte de vísceras estarán contruidos, por un sistema de compartimientos móviles, de acero inoxidable, que pasando por debajo o lateralmente de la res, en la zona de evisceración permita

acomodar las vísceras en los compartimientos respectivos (uno para panzas, otro para menudencias y un tercero para el resto de las vísceras) y hacerlos llegar hasta el punto de la inspección de las medias reses, sobrepasando la inspección final. La cabeza deberá acompañar a la res en condiciones similares a las vísceras.

Compartimientos 3.8.10. Las características constructivas de los compartimientos estarán conformados de manera tal, que sus dimensiones, forma de los bordes y altura de éstos, no permitan el escurrimiento de los líquidos de las vísceras de un compartimiento a otro.

Higienización de compartimientos 3.8.11. Los equipos deberán contar con un dispositivo especial para que, previo al retorno de los compartimientos para un nuevo uso, éstos se encuentren perfectamente higienizados.

Transporte de vísceras por carros 3.8.12. Puede optarse, en reemplazo del sistema descrito en el apartado anterior por el uso de carros especiales, individuales, para practicar la evisceración, depositar en ellos las vísceras y poder realizar en igual forma, la inspección final de rigor.

Conformación de los carros 3.8.13. Si para la evisceración se utilizan carros, éstos deberán tener una conformación tal que les permita ubicarse debajo de la res.

Compartimiento para el aparato gastrointestinal 3.8.14. Los carros tendrán en su parte inferior un compartimiento especial, de acero inoxidable, amplio, apto para recibir y acomodar el aparato gastrointestinal.

Bandeja para otros órganos 3.8.15. En su parte superior los carros estarán dotados de una bandeja de acero inoxidable, removible, para alojar en ella el corazón, pulmón e hígado.

Transporte y limpieza de carros 3.8.16. Practicada la inspección final, las vísceras serán conducidas en los mismos carros hasta las bocas de descarga respectivas no pudiendo salir éstos del ámbito de la playa de faena. Deberá contarse para los casos de transporte de vísceras decomisadas con un local que posea un dispositivo para la desinfección inmediata del carro respectivo.

Rieles 3.8.17. Los soportes, como la estructura metálica portante de todo el sistema de rieles, deberán estar pintados con materiales que no se alteren, desprendan olores o descascaren.

Material de rieles 3.8.18. Los rieles serán totalmente metálicos, libres de óxido, debiendo conservarse perfectamente limpios. Debe evitarse el goteo de grasa sobre las reses.

Rieles en zona sucia 3.8.19. El riel, en la zona sucia tendrá, para las especies bovina y equina, una altura mínima de cuatro metros con ochenta centímetros (4,80) y en las zonas intermedia y limpia, la distancia entre el piso y la parte inferior de la res no será inferior a treinta (30) centímetros, para todas las especies. En el lugar de inspección, la distancia entre la res y el suelo estará de acuerdo con las tareas que allí se realizan.

Rieles de sangría 3.8.20. Los rieles de sangría, para bovinos y equinos, deben estar distanciados un (1) metro de cualquier pared o columna.

Rieles en general 3.8.21. Los rieles, en general, deben estar instalados con una separación mínima de sesenta (60) centímetros de cualquier pared, columna, pieza de maquinaria u otro objeto fijo, excepto las plataformas de trabajo.

Rieles para bovinos y equinos 3.8.22. Los rieles para bovinos y equinos deben estar distanciados de la plataforma de trabajo (inspección, clasificación, etc.) con respecto a su vertical, por no menos de treinta (30) centímetros del borde de las mismas.

Sierras 3.8.23. Salvo autorización especial, las sierras destinadas a dividir las reses deberán ser de tipo motorizado. La plataforma en que actúa el obrero será a plano inclinado, escalonada o levadiza, a efectos de facilitar un buen corte y presentación. Estará construida de mampostería, hormigón, hierro u otro material con terminación impermeable de fácil lavado. El piso será antideslizante. Todo el frente de la zona de aserrado deberá contar con una pantalla o tabique de material impermeable que, bajando aproximadamente desde la altura del riel, llegue hasta el piso, para evitar la dispersión de partículas de hueso y resto del aserrado. En el piso se dispondrá de un recipiente en forma de bandeja o pileta construido con material impermeable, a fin de recoger el aserrín de hueso proveniente de esa tarea. Convenientemente dispuestos y próximos a los lugares de trabajo se contará con los elementos necesarios para la desinfección de las hojas de la sierra.

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 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.

Zorras o carros para comisos 3.8.28. Los materiales y la construcción de zorras o carros para comisos serán similares a los de uso general debiendo contar, además, con tapa a bisagra y una identificación especial con la palabra "Comisos" bien visible, pintada en color violeta y una cruz del mismo color para indicar sanidad veterinaria.

Tubos para evacuación de subproductos 3.8.29. En los establecimientos donde la playa de faena se encuentre ubicada en un piso elevado, se podrán instalar tubos para la evacuación de subproductos y comisos. Deberán estar construidos en metal o material impermeable aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad

Animal (Se.Na.S.A.). Los que se utilicen para productos incomedibles y provenientes de comisos deberán poseer un sistema de cierre automático que impida el paso de olores e insectos y mantenerse en perfectas condiciones de higiene. Ganchos 3.8.30. Los ganchos que se hallen en contacto con las reses deberán llenar las condiciones requeridas en el ap. 16.3.2. Bandejas 3.8.31. Las bandejas serán de acero inoxidable u otro material que reúna las condiciones exigidas en el ap. 16.3.2. Lavado de serosas 3.8.32. Inmediatamente de dividida la res en mitades, se procederá al lavado de la pleura y el peritoneo, por drenaje, mediante chorro de agua a presión, a efectos de facilitar el examen de esas serosas. Lavado de medias reses 3.8.33. Después de inspeccionadas, las medias reses serán lavadas en un túnel o pasadizo mediante chorros de agua aplicados por medio de aspersores o pistolas. La presión del agua será de una (1) atmósfera. El piso del túnel o del área de este sector de lavado, deberá tener forma de pileta para evitar que las aguas de esta operación se expandan al resto de la playa de faena. A su vez esta pileta poseerá una boca de desagüe de quince (15) centímetros de diámetro conectada directamente a la red de efluentes mediante interposición de cierre sifónico. Iluminación 3.8.34. La iluminación en los puntos de inspección correspondientes a los planos de trabajo de los equipos, será localizada y de una intensidad no menor a trescientas (300) unidades Lux, sin cambiar la coloración normal de la res. Palco para tipificación 3.8.35. Se dispondrá de un palco similar al de la inspección veterinaria, para la labor de tipificación de la Junta Nacional de Carnes. Lavabos y esterilización 3.8.36. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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 desagües mediante interposición de cierre sifónico. De acuerdo a la operatividad, el cincuenta por ciento (50%) de los artefactos llevarán adosados un equipo apto para higienizar y desinfectar utensilios y herramientas. El equipo de desinfección consistirá en un recipiente que contenga algún antiséptico aprobado y un suministrador de vapor de agua a cien grados centígrados (100°C) como mínimo. Además de los lavabos o lavamanos e higienizadores de utensilios de uso general precedentemente 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. Equipo de grifos de agua potable 3.8.37. Como mínimo deberá disponerse en cada una de las zonas de la playa de faena de un pico o grifo por cada cincuenta (50) personas, que suministre agua potable para beber. El accionamiento será a pedal o a chorro vertical o inclinado de salida continua. Tanques de escaldado y máquinas peladoras 3.8.38. El material empleado en la construcción de tanques de escaldado y máquinas peladoras podrá ser de hierro, hormigón armado u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.). Deberá contar con boca de salida del agua utilizada, acoplada a la red de efluentes. La sala en que se encuentren instalados deberá estar provista de extractores que permitan una renovación de la masa de aire en forma permanente y eficaz para el ambiente en que se desarrolla el trabajo, evitando la condensación del vapor. **EXIGENCIAS OPERATIVAS** Baño de animales a sacrificar 3.9. Los animales destinados al sacrificio deberán llegar a la playa de faena por mangas o rampas según se trate de playas a un solo nivel o pisos elevados, previo paso por baños de aspersión del cual se encuentran exceptuados los ovinos. Zona sucia. Sacrificio 3.9.1. El sacrificio de animales bovinos y equinos, deberá efectuarse en los cajones o mangas de sacrificio o insensibilización. Insensibilización. Excepción por razones religiosas 3.9.2. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). La insensibilización se efectuará por conmoción (queda prohibido el uso de la maza o martillo), electricidad, gases inertes u otro sistema que fuera aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.), el que podrá autorizar el sacrificio en forma distinta a la estipulada por este reglamento cuando medien razones atendibles de índole religiosa. Izado al riel de sangría 3.9.3. Insensibilizado el animal, deberá ser extraído del cajón o manga y maneado por la parte distal de los miembros posteriores por medio de una cadena e izado al riel de sangría, operación ésta que en todos los casos deberá hacerse con el animal suspendido. Duchado y sangrado 3.9.4. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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. Tiempo del desangrado y descorne 3.9.5. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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. Inspección de espacios interdigitales 3.9.6. La inspección veterinaria efectuará un examen de los espacios interdigitales. En este momento serán desarticulados en el carpo los miembros anteriores sin separarlos de la res. Duchado de la cabeza 3.9.7. Con la res en estas condiciones, por medio de rieles se llevará hasta el vano que separa la zona séptica de la intermedia, donde será sometida a un duchado limitado a la cabeza para eliminar los restos de sangre y regurgitamiento

gástrico.Zona intermedia. Desollado3.9.8. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). Zona intermedia. La resolución, 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. Finiquitada 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 sostienen 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 el 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 cuereo 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.Eviscerado3.9.9. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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 en las hembras y próstata y pene en los machos. Previa 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 otra 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 revisión 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.Serrado3.9.10. Eviscerada la res, se procede a su aserrado a lo largo de la columna vertebral en su plano medio para dividirla en medias reses.Zona limpia. Inspección3.9.11. Finalizada dicha operación, las medias reses pasarán al palco de la inspección veterinaria, donde sufrirán el examen final de rigor para disponer su destino.Lavado3.9.12. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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.Balanza de tipificación3.9.13. Inmediatamente seguirán hacia la balanza y al palco de tipificación. Tipificadas las reses podrán ser o no sometidas a un prolijamiento final según sea el destino: Consumo interno o exportación. A continuación las medias reses serán transportadas a las salas de oreo o cámaras frías.Sistema de riel aéreo3.9.14. Cuando se utilice el sistema de riel aéreo todas las operaciones de desollado, aserrado de esternón y eviscerado se efectuarán con la res suspendida, la que en ningún momento será descendida. En todos los casos las vísceras deberán acompañar a las reses hasta su examen final. En estos sistemas el desollado podrá ser efectuado total o parcialmente por cuereadores mecánicos o aparatos neumáticos. Cuando el desollado se realice en forma mecánica deberán adoptarse las medidas pertinentes, tendientes a evitar que el desprendimiento brusco del cuero salpique a las reses vecinas.Porcinos3.9.15. Los animales porcinos arribados a la playa de sacrificio serán sometidos al procedimiento de insensibilización, similar al realizado para bovinos. Para esta especie podrá o no utilizarse el cajón o manga de sacrificio, pudiéndose efectuar esta operación en un corral especial.Cuando se utilice el sistema de degüello directo, se podrá utilizar el disco para elevar los animales insensibilizados al riel de sacrificio, previo maneado, siendo necesario el duchado anterior a su sangría. Esta operación de sangría en todos los casos se realizará por punción con el animal suspendido, utilizándose al efecto un trócar o un cuchillo.

Desangrado el animal si no es desollado inmediatamente, debe procederse a su escaldado en agua a temperatura adecuada o en su defecto el depilado podrá hacerse por flameado. Terminada esta operación, la res pasará a la zona intermedia, previo duchado con agua fría, donde se procederá a su evisceración en forma similar a la descripta para la especie bovina. Cuando las normas del país importador lo exijan, no será obligatorio el seccionado longitudinal en medias reses. Las vísceras deberán acompañar a la res hasta la inspección final. Eximición 3.9.16. En la especie ovina no se efectuará el baño de higiene previo al sacrificio. Degüello y sangrado 3.9.17. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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. Evisceración con la res 3.9.18. El eviscerado de los ovinos debe hacerse en todos los casos con la res suspendida y en forma tal que cada una de sus vísceras pueda identificarse con la res. Eviscerado, lavado 3.9.19. La res ovina, una vez eviscerada, deberá ser lavada después de sometida al dictamen de la inspección veterinaria. No es obligatorio el seccionado en medias reses.

SALA PARA SACRIFICIO DE URGENCIAS Sacrificio de urgencia, requisitos del local 3.10. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). El 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 y 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.

SALA DE OREO Playa de oreo 3.11. Los establecimientos faenadores que no oreen en cámaras frigoríficas deben poseer una playa de oreo independiente de la de expendio, de un tamaño tal que pueda acumular no menos del cincuenta (50) por ciento de la capacidad de matanza para la que están habilitados. Exigencias para las playas de oreo 3.11.1. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). La playa de oreo debe reunir las siguientes condiciones higiénico-sanitarias: a) Piso impermeable con dos (2) por ciento de declive. 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. c) Techos con cielorraso revocado o de cualquier otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.). d) Ángulos de piso y paredes, paredes entre sí y paredes y techos redondeados. e) Ventilación suficiente. f) Cierre al exterior por cortina de aire, cuando no se opte por ambiente climatizado. g) (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). La temperatura de climatización no debe exceder de los diez grados centígrados (10°C).

Rieles 3.11.2. Los rieles se hallarán a una distancia mínima de ochenta (80) centímetros entre sí y de las paredes o columnas. Playa de oreo 3.11.3. La playa de oreo puede ser común para las especies bovina, ovina y porcina.

CÓDIGO DE COLORES Código de colores 3.12. Para el presente reglamento, queda establecido el siguiente código de colores y los que en lo sucesivo agregue el Servicio Nacional de Sanidad Animal] (Se.Na.S.A.), para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales: Bocas de incendio, elementos de lucha contra incendio y agua potable]]> Bocas de incendio, elementos de lucha contra incendio y agua potable Rojo Vapor de agua Naranja Combustibles (líquidos y gases) Amarillo Aire comprimido Azul Electricidad Negro Vacío Castaño Agua fría Verde Agua caliente Verde con franjas color naranja Productos comestibles Blanco Productos incomedibles Violeta Productos peligrosos Gris Amoníaco Gris con franjas naranja. En algunos sectores se recomienda, además, inscribir la palabra amoníaco Cloaca Gris con franja violeta

MATADEROS DE TIPO "B" Mataderos de tipo "B" 3.13. (Decreto P.E.N. 24 del 19/1/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). Los mataderos Tipo "B" deberán reunir las condiciones y cumplir los requisitos prescriptos en los siguientes apartados del presente reglamento: Condiciones a cumplir 3.13.1. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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 tres (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 capítulos décimo (X) y undécimo (XI) en su totalidad y los aps. 12.2 al 12.2.6. Playa para sacrificio de urgencia 3.13.2. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). La existencia de playa para sacrificio de urgencia no es obligatoria. Mondonguería y tripería 3.13.3. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). Los mataderos que elaboren los estómagos y/o intestinos, deberán reunir los requisitos establecidos en el capítulo duodécimo (XII) del presente reglamento. Estómagos e intestinos no elaborados 3.13.4. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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 aquéllos. Dependencia para acondicionar vísceras 3.13.5. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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 3.13.6. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). Los mataderos deberán contar, como mínimo, con dos (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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971) Los mataderos contarán con un bañadero por aspersion 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. Horario de faenas 3.13.11. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). La zona semilimpia y la zona limpia, podrán estar mancomunadas en el mismo ambiente, si entre el lugar de desollado y el eviscerado media una distancia mínima, en línea recta de cinco (5) metros. Desuello de bovinos y ovinos 3.13.14. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). 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. Rieles de zona limpia para varias especies 3.13.15. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). En la zona limpia (eviscerados 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). La playa de faena reunirá las condiciones fijadas en los arts. 3.7.12. y 3.7.15, llevando el azulejado y similares hasta los tres (3) metros de altura; 3.8.17. al 3.8.21. del presente reglamento. En los casos de 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). El desangrado 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). Las bandejas, ganchos y demás equipos de utensilios, deberán lavarse prolijamente antes de ser usados nuevamente. Si los mismos fueron contaminados con material infeccioso o sospechoso de serlo deberán lavarse con agua y jabón o un detergente aprobados, completándose la higienización con la aplicación de un antiséptico aprobado. Sierras 3.13.22. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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) inoxidable. Marcada y sellado 3.13.27. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/3/1981). 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 3.13.28. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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 depilado. Triquinoscopia 3.13.30. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). La playa de oreo reunirá las condiciones fijadas por el presente reglamento (ap. 3.11 al 3.11.3). Obras sanitarias 3.13.32. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). Para los casos que sean necesarias dependencias auxiliares, las mismas se construirán de acuerdo con las exigencias del presente reglamento. **MATADEROS TIPO "C"** Mataderos tipo "C" 3.14. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/3/1981). Los mataderos Tipo "C" deberán reunir las siguientes condiciones básicas: Condiciones 3.14.1. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). Estar construidos 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). Deberán cumplir el ap. 3.1.2. del presente reglamento, referente al cerco perimetral, con excepción de la iluminación artificial. Desembarcadero para ganado y lavadero de vehículos 3.14.3. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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 cuatro (4) metros de ancho por doce (12) metros de largo, un equipo lavador con agua a presión y un equipo para desinfección. Corrales 3.14.4. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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. Sala de necropsias 3.14.6. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). La sala de 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/3/1981). Los establecimientos deberán contar con el digestor definido en aps. 3.4, 3.4.1. y 3.4.2. del presente reglamento. Producto esterilizado 3.14.8. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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 bacteridiano. Horno crematorio y cocción en aguas3.14.9. Anulado. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). Cámaras frigoríficas3.14.10. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). 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 cap. V del presente reglamento. Menudencias y tripería3.14.11. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). Las secciones de menudencias y tripería deberán reunir las condiciones estipuladas para los mataderos de Tipo "B". Subproductos no elaborados3.14.12. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). Para los subproductos y vísceras que no se elaboren dentro del establecimiento, regirán las mismas condiciones que para los mataderos de Tipo "B". Cueros3.14.13. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). El tratamiento de los cueros se hará de la misma manera que en los mataderos de Tipo "B". Bañadero3.14.14. (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). 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. Playa de faena3.14.15. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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 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. Palco para inspección veterinaria3.14.16. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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 carros3.14.17. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). Las zorras y carros utilizados en el matadero reunirán las condiciones establecidas en el ap. 3.8.27. del presente reglamento. Lavado de serosas, reses y sellado3.14.18. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). 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". Lavamanos3.14.19. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). Los lavamanos se instalarán en iguales condiciones que en los mataderos de Tipo "B". Faena3.14.20. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). 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. Pelado de porcinos3.14.21. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). 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. Investigación de "Trichinella Sp."3.14.22. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/3/1981) (Resolución ex Se.Na.S.A. 1629 del 30/12/1994). 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. Inspección de vísceras, desollado3.14.23. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). 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. Inspección veterinaria3.14.24. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). La inspección veterinaria aplicará las normas establecidas en los caps. X y XI y concordantes del presente reglamento. Baños y vestuarios del personal3.14.25. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). Los mataderos cumplirán los aps. 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. Obligaciones de los mataderos3.14.26. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). Los establecimientos deberán dar cumplimiento a los aps. 9.1 (incs. a, b, c, d, e y f), 9.1.2, 9.1.7, 9.1.8, 9.1.9. del presente reglamento. Dependencias auxiliares3.14.27. (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). Cuando sea necesaria alguna dependencia auxiliar de las que fija el reglamento, se aplicarán las normas establecidas en el cap. IV del mismo. Sangre3.14.28. (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). Los establecimientos de tipos "B" y "C" 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 animales que en ningún caso penetrarán en la planta faenadora; c) 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; d) Otros sistemas propuestos por los titulares de los establecimientos y aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. **MATADEROS RURALES** Mataderos rurales3.15. (Decreto

P.E.N. 24 del 19/01/1971). Los mataderos rurales deberán contar con las siguientes condiciones básicas: Cerco perimetral 3.15.1. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). Los corrales deberán reunir las condiciones establecidas en los aps. 3.1.5, 3.1.10, 3.1.12, 3.1.15, 3.2.1, 3.2.2. y 3.2.3. 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 P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). 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 ap. 3.1.7. Corral de aislamiento 3.15.4. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). El matadero contará con un corral para aislamiento de animales enfermos o sospechosos de estarlo, con las condiciones fijadas en los aps. 3.2.6, 3.2.7. y 3.2.8. del presente reglamento y una superficie mínima de diez (10) metros cuadrados. Sala de necropsias 3.15.5. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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 P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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 P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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 P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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 P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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 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 tres (3) metros de altura. Sectores de playa de faena 3.15.10. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). 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 ap. 3.13.14. del presente reglamento. Especie a faenarse 3.15.11. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). 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 P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). La recepción o inspección sanitaria de las vísceras deberá efectuarse en las condiciones fijadas en los aps. 3.13.19, 3.13.20. y 3.13.21. del presente reglamento. Menudencias y tripas 3.15.13. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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 reses 3.15.14. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). 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 aps. 3.8.32, 3.13.26. y 3.13.27. 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 caps. X y XI y concordantes del presente reglamento. Desagües 3.15.15. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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 P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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 P.E.N. 24 del 19/01/1971) (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). 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 P.E.N. 24 del 19/01/1971). En la playa y otros lugares de trabajo se instalarán los lavamanos necesarios para asegurar la higienización del personal. Provisión de

agua3.15.19. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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 (5000) litros, en un tanque cerrado, permanentemente limpio, colocado a una altura mínima de cinco (5) metros.Cueros3.15.20. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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 vestuarios3.15.21. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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. (Decreto P.E.N. 24 del 19/01/1971). 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.Sangre3.15.23. (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). Se deberá cumplir con lo expresado en el ap. 3.14.28. del presente reglamento.Inspección veterinaria3.15.24. (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). La inspección veterinaria, contará con un local para uso exclusivo.Triquinoscopía3.15.25. Anulado. (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). (Resolución Se.Na.S.A. 1629 del 30/12/1994).Indumentaria3.15.26. (Decreto P.E.N. 489 del 17/03/1981). Se deberá cumplir con lo exigido en los aps. 8.2.6, 8.2.7, 8.2.8, 8.2.9, 8.2.10. del presente reglamento.**CAPÍTULO IV: OBRAS SANITARIAS. EVACUACIÓN DE AGUAS SERVIDAS Y PRODUCTOS DE DESECHO**Obligación de cumplir normas4.1. (Resolución ex Se.Na.S.A. 155 del 04/01/1993). 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 aplicación4.1.1. (Resolución ex Se.Na.S.A. 155 del 04/01/1993). 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 Se.Na.S.A. para con organismos competentes4.1.2. (Resolución ex Se.Na.S.A. 155 del 04/01/1993). 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. Requisitos4.2. (Resolución ex Se.Na.S.A. 155 del 04/01/1993). 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.Separación de desagües4.2.1. 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:a) Desagües de corrales y desagües pluviales de calles interiores o mangas por donde transite el ganado en pie.b) Desagües grasos.c) Desagües no grasos.Régimen de afluentes**Condición del agua potable**4.3. 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.**Periodicidad de análisis**4.3.1. Cada quince días como mínimo, el establecimiento deberá realizar un análisis químico-bacteriológico que permita apreciar al Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) las características del agua en uso respecto a su potabilidad.**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 (Se.Na.S.A.) 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

estimaré en mil quinientos (1500) 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 (Se.Na.S.A.).

Identificación de cañerías4.3.8. Las tuberías conductoras de agua potable, no potables y servidas serán identificadas con los colores establecidos en el cap. III.

CAPÍTULO V: CÁMARAS FRIGORÍFICAS

DEFINICIÓN5.1. 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 ESTABLECIMIENTOS5.1.1. 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 (Se.Na.S.A.).

CAPACIDAD5.1.2. La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se refiere, será fijada por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.), 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 E HIGIÉNICO-SANITARIOS

Pisos5.2. 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 cámaras5.2.1. (Resolución ex Se.Na.S.A. 116 del 31/01/1992). 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 Se.Na.S.A.

Techo5.2.2. 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 aislante5.2.3. 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.

Puertas5.2.4. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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 (Se.Na.S.A.). 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.

Columnas5.2.5. Las columnas deberán reunir los mismos requisitos exigidos para las paredes.

Antecámaras5.2.6. Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, éstas deberán reunir todos los requisitos exigidos para aquéllas.

Iluminación5.2.7. 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.

Estanterías5.2.8. Cuando se utilicen estanterías, éstas deberán ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que en cada caso se determinan en este reglamento.

Ventilación5.2.9. 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 porcinos5.2.10. 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 vacunas5.2.11. 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 interna5.2.12. Las cámaras frigoríficas deberán poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior, para seguridad del personal.

SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN

Sistemas de refrigeración5.3. 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 sistemas5.3.1. 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 (Se.Na.S.A.), 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 condensación5.3.2. 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 trabajos5.3.3. La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito, será evaluado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.), atendiendo a las especificaciones señaladas en los aps. 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 madera5.4. 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 congelados5.4.1. 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. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983) (Resolución ex Se.Na.S.A. 116 del 31/01/1992). 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 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. Cámaras vacías. Autorización para ocuparlas 5.4.3. (Resolución ex Se.Na.S.A. 116 del 31/01/1992). 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. (Resolución ex Se.Na.S.A. 116 del 31/01/1992) 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 (Se.Na.S.A.). 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 aps. 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 ap. 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. Capacidad frigorífica en aves y pilíferos 5.7.11. La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación de aves, pilíferos de carne y productos de la caza

menor, será tal, que se logre una temperatura no superior a quince (15) grados centígrados bajo cero, en el término de cuarenta y ocho (48) horas. Capacidad frigorífica en productos de la pesca. Congelación 5.7.12. La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación de productos de la pesca será tal, que se logre la congelación de la masa interior de un pescado de tamaño mediano en ocho (8) horas a una temperatura no superior a dieciocho (18) grados centígrados bajo cero. La variación de esta norma podrá ser autorizada o exigida, según el caso, por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.), cuando razones tecnológicas lo justifiquen o se trate de exigencias comerciales en el caso de productos destinados a exportación. 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 (Se.Na.S.A.) 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. **CAPÍTULO VI:**

DEPENDENCIAS AUXILIARES DEFINICIÓN 6.1. Se entiende por dependencias auxiliares de los establecimientos a que se refiere esta reglamentación, aquéllas que sin estar afectadas en forma directa a la elaboración o conservación de la materia prima son necesarias para complementar la actividad específica del establecimiento. **ENUMERACIÓN DE DEPENDENCIAS** 6.1.1. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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. **SALA DE MÁQUINAS; GRUPO ELECTRÓGENO** 6.1.2. Todo establecimiento que no reciba del exterior suministro energético deberá tener un generador de electricidad en su reemplazo. La sala de máquinas deberá estar aislada de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, pudiendo tener anexa la sala de calderas. **CONSTRUCCIÓN, ILUMINACIÓN, VENTILACIÓN, AGUA CALIENTE** 6.1.3. La construcción del local para sala de máquina y/o calderas será de material incombustible, con pisos de mosaicos u otro material impermeable y lavable. Deberá contar con suficiente iluminación natural o artificial. La ventilación estará asegurada por medio de ventanas y/o extractores de aire. Deben poseer agua corriente y estar dotada de dispositivos contra incendio. **DISPONIBILIDAD DE ENERGÍA** 6.1.4. La disponibilidad total de energía expresada en kilovatios hora, debe ser el doble de la necesidad total de consumo del establecimiento en labor normal. **SALA DE CALDERAS** 6.1.5. La sala de calderas deberá proveer de agua caliente y vapor a todas las dependencias. La disponibilidad total en kilogramos vapor hora deberá ser el doble de la capacidad total de consumo en labor normal. Los requisitos de construcción serán similares a los de la sala de máquinas. Debe hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles. **ALMACENAMIENTO DE ÚTILES Y OTROS ELEMENTOS** 6.1.6. Cuando las necesidades del establecimiento lo requieran deberá contar con un local para almacenamiento de útiles y otros elementos exceptuándose los envases y los productos comestibles a usar en la elaboración de la primera materia. Esta acción estará aislada de cualquier otra dependencia. **ALMACENES** 6.1.7. El material de construcción de la sección almacenes será de material incombustible y su piso impermeable. El edificio deberá estar provisto de dispositivos contra incendio. **CARPINTERÍA** 6.1.8. Los establecimientos donde se fabriquen envases de madera ya sean cajones o toneles deberán poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin. El local debe ser cerrado, contar con piso impermeable, de amplia ventilación y la iluminación debe oscilar entre cien (100) y ciento cincuenta (150) unidades Lux. Debe poseer dispositivos contra incendio y hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles. **FABRICACIÓN DE ENVASES** 6.1.9. Los establecimientos donde se fabriquen envases de hojalata deberán poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin. Dicha dependencia debe llenar los requisitos señalados en el apartado anterior. **FÁBRICA DE BOLSAS** 6.1.10. Los establecimientos donde se fabriquen bolsas ya sean de arpillera, algodón o material sintético, deberán poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin. **DEPÓSITO DE ENVASES VACÍOS** 6.1.11. El depósito de envases vacíos, cualquiera sea su naturaleza es una sección obligatoria en todos los establecimientos donde se elaboren y envasen productos de origen animal comestibles. **DEPÓSITO DE ENVASES LLENOS** 6.1.12. Cuando se depositen envases conteniendo productos comestibles, deberán estar aislados de los productos incomedibles, envasados o no. **DEPÓSITOS DE PRODUCTOS ENVASADOS** 6.1.13. (Decreto P.E.N. 6326 del 18/09/1972) (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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).**REQUISITOS DE LOS DEPÓSITOS DE ENVASES**6.1.14. En los depósitos de envases, los pisos, paredes y techos deben ser en su totalidad construidos en material impermeable. Las aberturas tendrán cierre automático y estarán protegidos con telas antiinsectos.**DEPÓSITO DE SAL**6.1.15. Cuando se utilice sal en forma masiva, debe disponerse de un local especial para depósito de la misma. El local para depósito de sal será de material. Debe tener piso, paredes y techos cubiertos de material impermeable e inalterable, por la sal. Las puertas tendrán cierre automático y serán construidas de material anticorrosivo a la acción del cloruro de sodio.**PROHIBICIÓN DE DEPOSITAR EN EL SUELO**6.1.16. La sal cualquiera sea su destino no podrá depositarse a granel en el suelo.**DEPÓSITO PARA ADITIVOS**6.1.17. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). Los depósitos de aditivos deberán dar cumplimiento a lo establecido en los numerales 16.2.19. y 16.2.20.**DEPÓSITO PARA PRODUCTOS INCOMESTIBLES**6.1.18. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). Los locales para depósitos de productos incomedibles deben responder a las exigencias que para cada producto se fijan en este reglamento.**NORMAS DE HIGIENE. PROHIBICIÓN DE DEPOSITAR EN EL SUELO**6.2. Los envases de tela, cartón, plásticos o similares destinados a productos comestibles no podrán depositarse a una altura menor de quince (15) centímetros del suelo.**MEDIDAS HIGIÉNICAS**6.2.1. El depósito de envases debe estar siempre limpio y libre de insectos y roedores.**PROHIBICIÓN DE ALMACENAR PRODUCTOS COMESTIBLES E INCOMESTIBLES**6.2.2. Queda prohibido depositar simultáneamente en un mismo ambiente productos comestibles e incomedibles.**CAPÍTULO VII: LABORATORIOS****LABORATORIO OFICIAL**Laboratorio oficial7.1. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). El Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) contará con un laboratorio destinado a efectuar los análisis microbiológicos, químicos, físicos y físico-químicos 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.**Normas**7.1.1. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). El Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) fijará las técnicas a que se ajustarán los análisis efectuados en el laboratorio oficial y los límites de tolerancia microbiológica, química y tecnológica.**Examen en cualquier fase de elaboración**7.1.2. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). Los exámenes analíticos a realizarse, abarcarán la elaboración de los productos en cualquiera de sus fases.**Examen químico**7.1.3. El laboratorio podrá exigir a los establecimientos con inspección veterinaria nacional los datos que crea necesarios o convenientes para desarrollar sus tareas específicas.**Muestreo**7.1.4. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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, microbiológicas y químicas.**Índices fijados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal**7.1.5. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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 (Se.Na.S.A.).**Examen microbiológico**7.1.6. El examen microbiológico a que se someterán los productos comprenderá:a) Presencia de gérmenes cuando se trate de conservas.b) Presencia de productos del metabolismo microbiano cuando se considere necesario.c) Recuento global de gérmenes de los productos de origen animal.d) Investigación y recuento de la flora de contaminación.e) Investigación de la flora patógena.f) Determinaciones especiales.**Examen del agua**7.1.7. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). El laboratorio procederá al examen químico-bacteriológico del agua de la que se abastece el establecimiento.**LABORATORIO DEL ESTABLECIMIENTO**Laboratorios de los establecimientos7.2. Los establecimientos con inspección veterinaria nacional deberán contar con un laboratorio capacitado para efectuar los exámenes químicos, físicos y bacteriológicos que se exigen en este reglamento y los que el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) juzgue necesarios para garantizar la sanidad de los productos.**Adaptación del laboratorio a su actividad**7.2.1. El montaje del laboratorio y su capacidad, estará en relación con la índole de la actividad y/o producción de cada establecimiento. El Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) determinará en cada caso los requisitos a cumplir.**Exención del laboratorio**7.2.2. Cuando por la índole de su labor el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) juzgue innecesario el laboratorio a que se refiere el ap. 7.2, el establecimiento quedará eximido de este requisito.**Control de funcionamiento**7.2.3. El funcionamiento del laboratorio será controlado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.), por intermedio de sus órganos específicos.**Uso del laboratorio por personal oficial**7.2.4. El personal de la inspección veterinaria tendrá libre acceso al laboratorio y podrá efectuar los análisis relacionados con el cumplimiento de este reglamento.**Personal del laboratorio**7.2.5. El laboratorio contará con el personal técnico y auxiliar necesario para practicar regularmente los exámenes a que se refiere el ap. 7.2 de este capítulo.**Técnico responsable**7.2.6. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). El técnico responsable del laboratorio deberá poseer título universitario habilitante nacional de profesional veterinario, bioquímico o químico.**Libros para anotación de análisis**7.2.7. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). En el laboratorio se llevarán libros foliados, habilitados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) en los que se asentarán diariamente, bajo la responsabilidad de la firma del profesional responsable, los resultados de los análisis que se practiquen.**Requisitos del edificio**7.2.8. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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. Mesas de trabajo 7.2.9. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). Las mesas de trabajo serán de mármol u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.). Útiles de laboratorio 7.2.10. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). El 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. Anexos al laboratorio 7.2.11. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). Como 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. Extracción de muestras 7.2.12. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). El 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.

CAPÍTULO VIII: DEL PERSONAL PERSONAL DE INSPECCIÓN VETERINARIA

Inspección Veterinaria 8.1. En cumplimiento de lo dispuesto por las leyes 3959 y 11226 y sus reglamentaciones, la Inspección Veterinaria de las carnes y sus derivados se lleva a cabo por intermedio del Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.), dependiente de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. Fiscalización por médicos veterinarios y ayudantes 8.1.1. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). La fiscalización higiénico-sanitaria de los establecimientos bajo inspección nacional será ejercida por 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 (Se.Na.S.A.) 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 P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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 11275. 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. (Resolución ex Se.Na.S.A. 206 del 03/04/1995). 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. b) (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). (Resolución Se.Na.S.A. 206 del 03/04/1995). 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 veterinarios8.1.7. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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 veterinarios8.1.8. 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 dependencia8.1.9. 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 compras8.1.10. Los empleados oficiales, permanentes o no, vinculados a la fiscalización de los establecimientos no podrán efectuar compras en éstos.Custodia de sellos y certificados8.1.11. 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 instrumental8.1.12. 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 locomoción8.1.13. 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 veterinarios8.1.14. (Resolución ex Se.Na.S.A. 206 del 03/04/1995). 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.No deberá tener vinculación directa o indirecta de índole familiar o comercial con la empresa donde desempeñe 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*Vestuarios8.2. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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: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 P.E.N. 1714 del 12/07/1983). Deberán estar construidos en mampostería u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.), 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 (Se.Na.S.A.). 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 P.E.N. 1714 del 12/07/1983).Servicios sanitarios8.2.1. Anexo a los vestuarios estarán en comunicación directa los servicios sanitarios que deberán reunir los mismos requisitos constructivos que los vestuarios.Baños8.2.2. 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 sanitarios8.2.3. 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.k) (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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 (Se.Na.S.A.), 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 (Se.Na.S.A.), circulante y en permanente renovación.Certificado sanitario del personal8.2.4. 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 (Se.Na.S.A.) y tendrá una validez máxima de un (1) año.Salud de los operarios8.2.5. 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 infectocontagiosa o una afección dérmica, se exigirá una certificación médica del estado de salud del obrero cuestionado.Indumentaria8.2.6. 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.Ropa de trabajo8.2.7. 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.Uso de birretes, gorras o cofias8.2.8. 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.Calzado8.2.9. 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 indumentaria8.2.10. 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 concurran a las dependencias sanitarias. Limpieza de las uñas 8.2.12. Todo personal destinado a las tareas de trozado, despostado o charqueado de carne, así como a la elaboración de chacinados y conservas, está obligado a lavarse las manos y las uñas con cepillo. El personal femenino y masculino deberá llevar las uñas recortadas hasta la yema del dedo. Al personal femenino afectado a estas tareas no se le permitirá usar las uñas pintadas durante su labor.

VETERINARIO DE REGISTRO. OBLIGACIONES 8.3. (Resolución ex Se.Na.S.A. 206 del 03/04/1995). Son obligaciones de los veterinarios de registro: a) Cumplir y hacer cumplir la Ley y Reglamento de Policía Sanitaria Animal y las disposiciones del presente reglamento. b) Mantener el contralor sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo siendo responsables de las deficiencias para las cuales no arbitren los medios a su alcance que las subsane, ya sea por ellos mismos si entra en sus facultades o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda. c) Resolver sobre el destino de las carnes que observe el personal de inspección en casos dudosos. d) Tener a su cargo y al día los libros y planillas que sea obligación llevar en cada establecimiento. e) Elevar a la superioridad en la fecha precisa que se les fije, las planillas, partes y toda otra documentación que tenga ese destino. f) 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 considere necesarias para el buen servicio de la inspección. g) Recibir y mantener bajo su custodia la documentación valorizada del Servicio Nacional de Sanidad Animal. h) Disponer la extracción y envío para análisis de las muestras de los productos elaborados, así como también de los ingredientes, los aditivos, envases o envoltura, insumos y aguas, con la frecuencia que el servicio establezca. i) Vigilar la entrada de materia prima al establecimiento, disponiendo la ejecución de los análisis necesarios para asegurar la sanidad del producto a elaborar. j) Hacer cumplir las disposiciones vigentes sobre rotulados, envases y pesos declarados. k) Vigilar o disponer la vigilancia en los transportes, de la carga de los productos bajo su control. l) Mantener en forma directa las relaciones con el Servicio Nacional de Sanidad Animal y con las autoridades del establecimiento que fiscaliza. m) Prestar servicio en el horario que se le asigne. n) 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 verificación que haga al respecto. ñ) Encargarse de las necropsias y recolección de material de estudio, tomando las medidas pertinentes de aislamiento y desinfección en los casos de enfermedad infecto-contagiosa dando cuenta de inmediato al funcionario del Servicio Nacional de Sanidad Animal respectivo a fin de la pertinente intervención. o) Son responsables de la matanza de toda tropa que no esté en condiciones de ser faenada. p) 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. q) 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 veterinarios de registro son los responsables del procedimiento. r) 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. s) Controlar el pago de las tasas asignadas al establecimiento en el día posterior a su vencimiento y tomar las medidas reglamentarias en caso de falta de pago. **VETERINARIO DE REGISTRO.**

INCUMPLIMIENTO 8.3.1. (Resolución ex Se.Na.S.A. 206 del 03/04/1995). Toda vez que se determine el incumplimiento de sus obligaciones por parte del veterinario de registro, el servicio mensurará la falta pudiendo ser dados de baja del registro, comunicando tal circunstancia al interesado, a la empresa y al lugar de matriculación. Si de la inconducta del veterinario de registro fuera beneficiada la empresa demandante de esos servicios, se considerará la responsabilidad compartida de ésta y la eventual aplicación de las penalidades contenidas en el cap. XXX del presente reglamento. **CAPÍTULO IX: DE LOS ESTABLECIMIENTOS.**

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) (Resolución ex Se.Na.S.A. 458/1995 del 03/07/1995). 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 ap. 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.f) Adoptar medidas para que ninguna persona ajena o no al establecimiento, interfiera en forma alguna la labor de la inspección veterinaria.g) (Resolución ex Se.Na.S.A. 206 del 03/04/1995). Cuando el Servicio Nacional de Sanidad Animal, a través de la Gerencia de Inspección de Productos Alimenticios, teniendo en cuenta la producción, tipo de actividad y horario de las tareas, determine la necesidad de control higiénico-sanitario de un establecimiento por parte de uno o más veterinarios de registro, las empresas deberán seleccionar al o los profesionales del padrón de veterinarios de registro indicado en el numeral 8.1.14.h) (Resolución ex Se.Na.S.A. 206 del 03/04/1995). Toda ruptura contractual entre la empresa y el o los veterinarios de registro deberá ser comunicada por el establecimiento al Servicio Nacional de Sanidad Animal, antes de su ejecución, comunicación ésta que se realizará en forma fehaciente y con cinco (5) días hábiles de anticipación a efectos que este organismo pueda tomar las medidas que estime pertinentes y evaluar las causales que provocaron la ruptura del vínculo.i) Cuando un veterinario de registro renuncie a su vinculación con un establecimiento, deberá comunicarlo al mismo y al Servicio Nacional de Sanidad Animal, con no menos de cinco (5) días hábiles de anticipación, bajo apercibimiento de producir su baja del padrón respectivo.**ALOJAMIENTO O MEDIO DE TRANSPORTE**9.1.1. Cuando el establecimiento cuente con inspección permanente y esté alejado del perímetro urbano debe proveer gratuitamente alojamiento adecuado a los funcionarios y trasladarlos en el caso de no haber transporte público fácil y accesible. Estas condiciones serán apreciadas en cada caso por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.).**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 (Se.Na.S.A.).**PROVISIÓN DE UTENSILIOS**9.1.3. Proveer del material apropiado, utensilios para la recepción, conservación y envío de materias primas, ya sea de productos normales o patológicos que deban ser remitidos para su análisis y estudio a los laboratorios del Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.).**LOCAL PARA LA INSPECCIÓN**9.1.4. Proveer a la inspección veterinaria para su uso exclusivo de una oficina con servicios sanitarios propios. Esta oficina deberá contar con los siguientes elementos: Armarios, escritorios, sillas, guardarropas, perchas, archivo y cualquier otro material necesario para el desempeño de la función de la inspección veterinaria, de conformidad a lo que establezca en cada caso el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.).**COMODIDADES PARA LA JUNTA NACIONAL DE CARNES**9.1.5. Proveer al personal de la Junta Nacional de Carnes de las mismas comodidades que se expresan en el apartado anterior.**DEPÓSITO DE MATERIA PRIMA**9.1.6. Proporcionar locales adecuados a juicio de la inspección veterinaria, para la recepción y depósito de materias primas procedentes de otros establecimientos habilitados en el orden nacional o devoluciones que deban ser reinspeccionadas.**DESNATURALIZACIÓN** 9.1.7. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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.**OBLIGACIÓN DE PROPORCIONAR MUESTRAS**9.1.10. Deberá suministrar a la inspección veterinaria, sin cargo, las muestras de materias primas y de los productos con ellas elaborados, con destino a su análisis.**GUARDAPOLVOS, CALZADO, CAPOTES**9.1.11. Debe proveer al personal de la inspección veterinaria de guardapolvos y calzado apropiado para la inspección como también el equipo necesario de capotes de abrigo para inspección de cámaras e impermeables y botas de goma u otro material impermeable, para la inspección de corrales.**CAPÍTULO X: INSPECCIÓN "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 ley 14346 , 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 (Se.Na.S.A.) 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. (Resolución Se.Na.S.A. 536 del 01/07/2002). (Resolución Se.Na.S.A. 217 del 21/05/2003). Los bovinos deberán permanecer en los corrales de descanso por un lapso mínimo de seis (6) horas y un máximo de setenta y dos (72) horas. Los ovinos y porcinos deben permanecer no menos de seis (6) horas y no más de veinticuatro (24) horas. Los equinos deben permanecer seis (6) horas como mínimo y doce (12) horas como máximo. En esta especie, toda vez que el tiempo de permanencia supere este plazo, los animales deberán ser remitidos a los corrales de estadía, por no más de diez (10) días.**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. (Derogado por resolución Se.Na.S.A. 217 del 21/05/2003).**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 P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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.**SALIDA DE GANADO EN PIE DE ESTABLECIMIENTOS FAENADORES. PROHIBICIÓN**10.1.16. (Incorporado por resolución Se.Na.S.A. 415 del 20/08/2003). Los animales en pie, una vez ingresados a establecimientos faenadores, no podrán egresar de los mismos. Cuando razones "excepcionales", de naturaleza no comercial, lo requieran y previo informe favorable del Jefe de Servicio de Inspección Veterinaria del establecimiento, una autoridad superior podrá autorizar su remisión únicamente, con destino a otro establecimiento faenador. Bajo ninguna circunstancia podrán remitirse los animales en pie a mercados concentradores, remates feria o establecimientos agropecuaria.**PRESENCIA DE ENFERMOS EN CORRALES**Animales sospechosos10.2. 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 Laboratorio10.2.1. 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. (Derogado por resolución de la S.A.G.P. y A. 127 del 19/02/2001). Derogación suspendida por resolución de la Se.Na.S.A. 3 del 5/4/2001. Cuando en una tropa que se halle en las condiciones del ap. 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. (Resolución de la S.A.G.P. y A. [R.E.] 127 del 19/02/2001). Modificación suspendida por resolución de la Se.Na.S.A. 3 del 5/4/2001. 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. **INSPECCIÓN VETERINARIA DEL ESTABLECIMIENTO** Acciones 10.3.1. (Resolución de la S.A.G.P. y A. [R.E.] 127 del 19/02/2001). Modificación suspendida por resolución de la Se.Na.S.A. 3 del 05/04/2001. 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 aftósico, 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 (5000) partes por millón de cloro activo, como mínimo, o cualquier otro producto que autorice el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.). **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 ap. 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 (Se.Na.S.A.). **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 infectocontagiosas, 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 infectocontagiosa la inspección veterinaria, si el establecimiento se lo solicitara por escrito, debe enviar material al laboratorio del Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) para confirmar el diagnóstico. **PLAYA PARA SACRIFICIO DE URGENCIAS** 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 P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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. **CAPÍTULO XI: 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 P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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. Órganos 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. Cuando 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. Cuando condiciones anormales observadas en la res o sus vísceras, hagan sospechar la presencia de alguna lesión que pueda determinar que la res o parte de ella sea incomedible o de consumo condicionado debe retirarse del riel común y llevarse a la sala de observación para reinspección y dictamen final. 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 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. (Resolución Ministerio de Economía 199 del 27/02/1986). 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 (Se.Na.S.A.), en recipientes que reunirán las condiciones del ap. 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 planta de faena. c) A los efectos de la cocción a que se refiere el inciso anterior, el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) 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 (Se.Na.S.A.), 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 inc. 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 amígdalas11.2.9. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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 masticatorios11.2.10. Se incidirán los músculos maseteros y pterigoideos para investigar la presencia de cisticercos, neoplasias, xantosis y otras alteraciones pigmentarias.Ojos, encías, labios11.2.11. 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.Lengua11.2.12. 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.Laringe11.2.13. La laringe será incidida longitudinalmente en el plano medio e inspeccionada por visualización y palpación, para determinar lesiones ulcerosas, neoplásicas, además, lesiones parasitarias.Faringe11.2.14. Para el examen de la faringe se procederá en forma análoga al de la laringe.Tráquea11.2.15. La tráquea se incidirá longitudinalmente, inspeccionándose visualmente la mucosa para determinar la presencia de lesiones ulcerosas y parásitos.Pulmones11.2.16. Los pulmones se examinarán por visualización, palpación y corte del parénquima y corte foliado de las linfoglándulas bronquiales y mediastínicas. Los grandes bronquios serán incididos longitudinalmente y el parénquima se incidirá en su tercio terminal, perpendicularmente a su gran eje.Esófago11.2.17. El esófago se examinará por visualización y palpación, para determinar la presencia de neoplasias, abscesos, lesiones parasitarias.Estómago11.2.18. El estómago será examinado por visualización y palpación. En caso necesario se harán incisiones para inspeccionar la mucosa. Se incidirán mediante cortes foliados, las linfoglándulas gástricas y gastroesplénicas.Intestinos11.2.19. Los intestinos se examinarán por visualización y palpación. Se incidirán mediante cortes foliados las linfoglándulas mesentéricas craneales y caudales, luego de extendido el mesenterio.Hígado11.2.20. El examen del hígado se hará por visualización, palpación, incisión del parénquima e incisión foliada de las linfoglándulas retro-hepáticas y portales. La incisión del parénquima será practicada sobre la cara estomacal del hígado en forma tal que seccione los canalículos biliares. En la base del lóbulo de Spiegel se practicará una incisión profunda.Páncreas11.2.21. El examen del páncreas se hará por visualización y palpación e incisiones del parénquima, cuando se considere necesario.Bazo11.2.22. El examen del bazo se hará por visualización y palpación. Cuando se considere necesario se abrirá la cápsula para observar el parénquima.Pericardio11.2.23. El pericardio, luego de incidido, se examinará por visualización y palpación.Corazón11.2.24. 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 ap. 11.5.15. inc. c).Riñones11.2.25. (Decreto P.E.N. 6326 del 18/09/1972). 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 linfoglándula renal y en caso de duda se incidirá también el parénquima del riñón.Vejiga11.2.26. La vejiga se examinará por visualización y palpación.Útero11.2.27. 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.Ubres11.2.28. 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.Testículos11.2.29. Los testículos se examinarán por visualización y palpación.Sistema nervioso central11.2.30. El sistema nervioso central se examinará por visualización y palpación una vez abierta la caja craneana y serruchada longitudinalmente la columna vertebral.Grandes serosas11.2.31. La pleura y el peritoneo se examinarán por visualización y palpación.Examen de los huesos11.2.32. 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 articulaciones11.2.33. 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 linfoglándulas11.2.34. Las linfoglándulas que obligatoriamente deben incidirse mediante cortes foliados en cada media res, son las siguientes: Preescapular, prepectoral, preesternal, precrurol 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 observadas11.3. 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 interna) Consumo interno. Cuando se trate de reses, aptas por su calidad para el consumo pero que no corresponde sean exportadas.- A carnicería internab) 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.- Chacinadosc) 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.- Conservad) Conserva. Cuando por el carácter de las lesiones la esterilización hará desaparecer todo peligro.- Digestore) Digestor. En caso de tratarse de lesiones que hagan a la res impropia para el consumo humano.Destino de las

vísceras11.3.1. Respecto de las vísceras, las mismas seguirán el destino que para cada caso fija este reglamento.Desnaturalización de reses11.3.2. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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 (Se.Na.S.A.).**MARCADO DE LAS RESES OBSERVADAS Y ACONDICIONAMIENTO DE VÍSCERAS Y BILIS PARA USO FARMACÉUTICO**Marcado de las reses observadas11.4. La inspección veterinaria marcará en cada caso la res, media res o cuarto de la manera que se indica:- Consumo internoa) 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.- Carniceríab) 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.- Chacinadosc) 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.- Conservad) 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 posterior1) 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 anterior2) En el cuarto anterior, los cortes internos se harán siguiendo los músculos intercostales.Conserva: Diafragma, riñones, hígados, corazón3) El diafragma, los riñones, el hígado y el corazón serán incididos con el mismo tipo de corte.Miembros anteriores y posteriores de porcinos4) 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 digestore) Digestor. La res, media res, cuartos y órganos se marcarán en toda la extensión con incisiones en forma de cruz, incluyendo los músculos psoádicos.Órganos para la industria farmacéutica11.4.1. (Resolución ex Se.Na.S.A. 1035 del 06/10/1993). 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 (Se.Na.S.A.).Bilis de animales enfermos11.4.2. (Resolución ex Se.Na.S.A. 1035 del 06/10/1993). 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 reses11.4.3. 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**Actinobacilosis11.5. 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.Actinomycosis11.5.1. 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 parcialesa) 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.Cabezab) 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 piroplasmosis11.5.2. Se destinará a digestor, la res atacada de anaplasmosis y/o piroplasmosis en forma aguda.Decomiso total11.5.3. Se destinará a digestor la res cuando por la acción del anaplasma o piroplasma, presente infiltración edematosa de los músculos o estado caquético.Destino condicionado11.5.4. 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 consumo11.5.5. 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. Playa de faena11.5.6. (Resolución de la S.A.G.P. y A. 127 del 19/02/2001). Modificación suspendida por resolución de la Se.Na.S.A. 3 del 05/04/2001. 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 localizadas11.5.7.

(Derogado por resolución de la S.A.G.P. y A. 127 del 19/02/2001). Derogación suspendida por resolución de la Se.Na.S.A. 3 del 05/04/2001. 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.Hiperhemiab) La res que presente tejidos hiperhémicos o congestionados, será destinada a conserva.Degeneración muscularc) Con la res que muestre músculos con degeneración hialina (cérea o de Zenker), se procederá así:Destino parcial1) Comiso de la región afectada y el resto a consumo humano o a conserva, según corresponda.Destino a conserva2) Toda la res será destinada a conserva si el proceso es poco intenso pero extendido a varias regiones.Destino a digestor3) Toda la res será destinada a digestor si la degeneración afecta a toda la musculatura.Animales caídosd) 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 aftosa11.5.8. (Derogado por resolución de la S.A.G.P. y A. 127 del 19/02/2001). Derogación suspendida por resolución de la Se.Na.S.A. 3 del 05/04/2001. 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 ubre11.5.9. 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 ósea11.5.10. 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.Carbunclo bacteridiano en playa11.5.11. Cuando se sospeche carbunclo bacteridiano en playa, se procederá a la detención inmediata de las actividades que se desarrollan en la misma.Procedimiento a seguir cuando se halle carbunclo en playa11.5.12. 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 inc. 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 (2000) 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 inc. c) o una solución acuosa de formol al uno (1) por mil (1000).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 (5000) 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 inc. 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 (5000) partes por millón de cloro activo.h) Cuando el carbunclo bacteridiano agudo se compruebe en un porcino, se procederá como para las otras especies, desinfectándose también el peladero, previo desagote del depósito de agua para escaldado.i) Si el carbunclo se ha comprobado como proceso crónico, solamente se enviará a digestor el cerdo afectado y se desinfectarán con solución de hipoclorito con dos mil (2000) 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.Cenurus11.5.13. La res infestada de "Cenurus cerebralis", se destinará a consumo después de extirpar cerebro y médula.Cisticercosis11.5.14. Cuando se compruebe cisticercosis se procederá de la siguiente manera:Digestora) Si se comprueba que una res está atacada de quistes de "Cisticercus bovis" y la carne acuosa o descolorida, su decomiso será total y su destino a digestor.Res infestadab) Si se comprueba que una res está infestada en forma masiva por "Cisticercus bovis", será decomisada y destinada a digestor. Se considera infestación masiva con el fin de fijar el criterio de comiso, cuando la res presente uno (1) o más quistes por región anatómica y en varias regiones a la vez con un máximo por res de cinco (5) cisticercos.Conservac) 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 prescripto en el inc. b), la res se destinará a conserva, previa eliminación de los trozos parasitados.Acción del fríod) Cuando se compruebe un (1) quiste de "Cisticercus bovis", en cualquier estado en que se halle, en los músculos masticatorios o corazón, la res, previa extirpación del trozo muscular parasitado, se someterá a la acción del frío durante diez (10) días, no pudiendo durante ese lapso superar la temperatura 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. Grasae) 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. Viscerasf) 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 inspección11.5.15. En la inspección de las reses bovinas para la investigación de "Cisticercus bovis", se seguirán las siguientes normas: Cabezaa) 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. "Cisticercus celulosae"11.5.16. Cuando en reses porcinas se comprobara la presencia de "Cisticercus celulosae", la res íntegra se destinará a digestor. "Cisticercus tenuicollis"11.5.17. Cuando se compruebe la presencia de "Cisticercus tenuicollis", 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. Anemia11.5.18. Cuando concomitantemente con la presencia de "Cisticercus tenuicollis", se verificara anemia o emaciación, la res se destinará íntegramente a digestor. "Cisticercus ovis"11.5.19. Cuando en reses ovinas se comprobara la presencia de "Cisticercus ovis", 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. Distomatosis11.5.20. 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. Ectima11.5.21. Cuando se presente ectima contagioso, se decomisarán las partes afectadas y en caso de caquexia la res se destinará a digestor. Enfermedades parasitarias no transmisibles11.5.22. 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. Esofagostomosis11.5.23. 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. Digestor11.5.24. Cuando la res presente caquexia, concomitantemente con esofagostomosis, será destinada a digestor. Estefanurosos11.5.25. Cuando se compruebe la presencia de "Stephanurus dentatus" en la grasa perirrenal y/o riñones, se decomisarán estas partes. Digestor11.5.26. Si existe concomitantemente con el "Stephanurus", hidronefrosis con uremia y/o caquexia, la res se destinará a digestor. Hepatitis nodular necrosante11.5.27. Se destinarán a digestor los hígados con necrosis nodular. Cuando la lesión coexiste con otras alteraciones, la res también debe destinarse a digestor. Quistes hidatídicos11.5.28. Los órganos y partes de las reses parasitadas por quistes hidatídicos serán decomisados. Aprovechamiento de hígados con quistes hidatídicos11.5.29. 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 víscera debe destinarse a digestor. Hidatidosis ósea11.5.30. La res afectada por hidatidosis ósea se destinará a conserva, previa eliminación de la parte afectada. Concomitancia con otras lesiones11.5.31. Cuando concomitantemente con lesiones hidatídicas se presentaran en la res alteraciones profundas del estado general, la res y sus vísceras serán destinadas a digestor. Leptospirosis11.5.32. Las reses afectadas por leptospirosis aguda serán comisadas y destinadas a digestor. Comiso11.5.33. Cuando la lesión por leptospirosis se halle localizada en un órgano (riñón, hígado, cerebro) y no existan otras alteraciones patológicas, solamente será comisado el órgano afectado. Miasis11.5.34. 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 Johne11.5.35. 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 panadizo11.5.36. Cuando se presente necrosis de las pezuñas (paroniquia o panadizo contagioso del ganado ovino y bovino), sin complicaciones, se decomisarán únicamente las partes afectadas. Decomiso de res11.5.37. Cuando concomitantemente con necrosis de las pezuñas se presente septicemia o caquexia, la res será decomisada. Peste porcina, pleuroneumonía, enteritis infecciosa, viruela11.5.38. 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: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 11.5.43. En las reses ovinas que presenten lesiones de pseudo tuberculosis o adenitis caseosa se procederá de la siguiente manera:1) Decomiso total:a) Si se 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 libraré a consumo interno o a exportación a los países que lo admitan.d) Si la res presenta el estado descrito en el inc. 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 art. 47, inc. 3 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."Thysanosoma" 11.5.53. Los hígados infestados por "Thysanosoma actinoides", pueden librarse al consumo, cuando no presenten alteración de su parénquima y previa extirpación del parásito. **DESTINO DE RESES PRODUCTORAS DE TOXINFECCIONES** 11.5.54. Todas las reses cuyo consumo puede causar tox infecciones 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. (Resolución ex Se.Na.S.A. 1629 del 30/12/1994). 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. (Resolución ex Se.Na.S.A. 1629 del 30/12/1994). 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. (Resolución ex Se.Na.S.A. 1629 del 30/12/1994). 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. (Resolución ex Se.Na.S.A. 1629 del 30/12/1994). 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. (Resolución ex Se.Na.S.A. 1629 del 30/12/1994). 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. (Resolución ex Se.Na.S.A. 1629 del 30/12/1994). 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 11.5.63. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). Se procederá al decomiso total de la res, cabeza y sus vísceras: a) Cuando concomitantemente con lesiones tuberculosas haya presentado fiebre inmediatamente antes de su sacrificio. b) Cuando la tuberculosis sea concomitante con un estado caquético. c) Cuando se 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 espláncicas o extendidas a las dos serosas espláncicas 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 espláncicas con alteraciones de sus serosas. f) Cuando haya generalización, debiendo considerarse como tal: 1) Cuando además de las lesiones tuberculosas localizadas en el aparato respiratorio o digestivo, incluyendo sus ganglios, se comprueba en uno de los siguientes órganos: Bazo, riñones, útero, ubre, ovarios, testículos, cápsula adrenal, cerebro y médula espinal o sus membranas. 2) Cuando presente numerosos tubérculos uniformemente distribuidos en los dos pulmones. 3) Cuando presente lesiones tuberculosas que indiquen colapso reciente de las defensas orgánicas, como ser tuberculosis acinosa generalizada de los pulmones, bronconeumonía de aspecto 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 hipertróficas como consecuencia de una infección tuberculosa aguda generalizada. Comisos parciales 11.5.64. Cuando la res presente lesiones tuberculosas de un órgano de una sola cavidad espláncica 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. Lesiones fibrosas o calcificadas 11.5.65. Cuando se observen lesiones fibrosas o calcificadas en los órganos de las dos grandes cavidades espláncicas 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. Cabeza 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. Comiso con destino a digestor 11.5.67. Se comisará con destino a digestor, todo órgano afectado de tuberculosis o cuando solamente lo esté el ganglio linfático correspondiente. Normas de aplicación 11.5.68. Excluido el proceso anátomo-patológico indicado en el inc. 4) del ap. 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 lesiones, 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 incisivos 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 precrurol, el cuarto se destinará a conserva. k) Cuando se halle afectado el ganglio ilíaco, 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 sublumbar, 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 sublumbar.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 incisivos 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 cartílagos, tendones y articulaciones y puedan extirparse estas partes, la res será aprovechada para el consumo humano. Si la pigmentación se presenta más extendida se procederá como en el caso de la melanosis.

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 (Se.Na.S.A.). Fetos 11.6.22. Cuando los fetos se utilicen fuera del establecimiento, se adoptará el procedimiento especificado en el ap. 11.4.1, 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 trasmisible 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 ap. 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 infectocontagiosas 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.

INSPECCIÓN SANITARIA DE EQUINOS Inspección sanitaria de equinos 11.7. El equino que en la inspección en pie, presente síntomas de alguna enfermedad, quedará en observación, hasta tanto el inspector veterinario resuelva su sacrificio inmediato o continuar la observación, según sea la enfermedad de que se trate. Enfermedades comunes a otras especies 11.7.1. Las enfermedades de los equinos comunes a las otras especies, se juzgarán de acuerdo a lo especificado en los apartados respectivos. Enfermedades propias de los equinos 11.7.2. La res equina que al examen "post mortem" presentare alguna de las enfermedades que se enumeran, será decomisada con destino a digestor: Meningitis cerebro-espinal, encefalomiелitis infecciosa, adenitis equina concomitante con otras lesiones, tifus, tripanosomosis, hemoglobinuria paroxística, linfangitis ulcerosa concomitante con otras lesiones, tumores malignos o cualquier otra enfermedad acompañada de lesiones inflamatorias agudas generalizadas.

CAPÍTULO XII: TRIPERÍA, PREPARACIÓN DE MENUDENCIAS Y MONDONGUERÍA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE TRIPAS

Tripería 12.1. Se entiende por tripería el establecimiento o sección de establecimiento donde se elabora el tubo intestinal, vejiga urinaria y parte mucosa del esófago para ser utilizados frescos, salados o secos en la elaboración de embutidos o con fines quirúrgicos (catgut). Tripería equina 12.1.1. Los establecimientos habilitados como tripería 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 consignent en este reglamento. Dependencias 12.1.3. Los establecimientos habilitados como triperías deben contar con las siguientes dependencias: 1) Local para la inspección veterinaria. 2)

Dependencias para rasquetado, 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 dependencias12.1.4. 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 calibrado12.1.5. 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 dependencias12.1.6. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). Las dependencias de los incs. 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 envases12.1.7. 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 dependencias12.1.8. Cuando razones tecnológicas, a juicio del Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.), lo justifiquen, pueden suprimirse dependencias.Mesas12.1.9. 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.Piletas12.1.10. 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.Aberturas12.1.11. 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 antiinsectos12.1.12. Queda permitido el reemplazo de las telas antiinsectos por el sistema denominado de cortina de aire.Agua potable12.1.13. 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 agua12.1.14. 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 (Se.Na.S.A.) cuando lo crea necesario.Ganchos, gancheras12.1.15. Los ganchos y gancheras serán de metal inoxidable, pudiendo estar cubiertos por goma o material sintético.Insuflación12.1.16. La insuflación de tripas se hará exclusivamente por medios mecánicos.Secado al aire libre12.1.17. Queda prohibido el secado de tripas, vejigas o esófagos al aire libre.Depósito de detritos12.1.18. 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 fermentación12.1.19. Cuando las tripas se traten por fermentación o medios químicos alcalinos, esta elaboración deberá hacerse en local independiente.Depósito de tripas elaboradas12.1.20. 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.Barricas12.1.21. Las barricas, cuando no sean de primer uso, serán perfectamente higienizadas, debiendo estar previamente con la autorización de la inspección veterinaria para su empleo.Cajones12.1.22. Cuando se utilicen cajones, éstos serán recubiertos interiormente por papel apergaminado o similar.Envases de hojalata12.1.23. Los envases de hojalata serán de primer uso y responderán a los requisitos que para los mismos se exigen en el cap. XVII de este reglamento.Prohibición de envases de otros tipos12.1.24. Queda prohibido el uso de envases galvanizados, zincados, enlozados o esmaltados.Tripas sintéticas12.1.25. Cuando se trate de establecimientos que con material sintético u otro aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) 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 sintéticas12.1.26. La fabricación de las tripas mencionadas en el apartado anterior, será autorizada en cada caso por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.), para lo cual el interesado deberá acompañar al pedido, la monografía explicativa de la elaboración del producto.Tripa orilla12.1.27. Se entiende por tripa orilla o tripa estrecha, de bovino, ovino o porcino, al intestino delgado de dichos animales, exceptuando el duodeno.Tripón12.1.28. Se entiende por tripón de bovino, ovino o porcino, al ciego de dichos animales.Tripa ancha bovina o tripa salame12.1.29. Se entiende por tripa ancha bovina o tripa salame, al intestino grueso (colon) de la especie bovina.Tripa gorda o culata12.1.30. Se entiende por culata o tripa gorda del bovino o porcino, el recto y esfínter anal de dichos animales.Tripa ancha porcina12.1.31. Se entiende por tripa crespa o tripa ancha porcina a la porción de intestino grueso del cerdo, comprendida entre el ciego y el recto.Esofagostomosis12.1.32. Las tripas, de acuerdo a su infestación o no por esofagostomas, se clasificarán en dos (2) calidades:Sin nódulosa) Cuando no presenten nódulos de esofagostomas, se denominarán de primera calidad o tipo exportación.Con nódulosb) Si presentan nódulos de esofagostomas extirpados, se

denominarán de segunda calidad o tipo doméstico, pudiendo ser exportadas únicamente a los países que las acepten.

MENUDENCIA Exigencias de local independiente 12.2. Los establecimientos faenadores deben poseer un local independiente de los otros, para el manipuleo 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. b) (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). Paredes con friso de azulejos u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.), 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 (Se.Na.S.A.). 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 cap. XVI. **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 (Se.Na.S.A.). 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. Admítase 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 (Se.Na.S.A.). 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. **CAPÍTULO XIII: DESPOSTADERO. DEFINICIÓN**

13.1. Con el nombre de despostadero se entiende el establecimiento o sección de establecimiento donde se practica el despiece de los diferentes trozos en que se divide una res, con destino al consumo humano. **REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS** Aislamiento 13.2. La sala destinada a despostadero, deberá estar aislada de toda otra actividad. Requisitos 13.2.1. Los despostaderos deben reunir todos los requisitos exigidos por este reglamento para las fábricas de chacinados, relacionados con la índole de su producción sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este reglamento. Rieles 13.2.2. Los rieles de los despostaderos tendrán una separación del techo no menor de treinta (30) centímetros y estarán colocados a una altura tal, que en ningún caso las carnes colgadas se encuentren a menos de treinta (30) centímetros del suelo. La separación de los rieles entre sí no será menor de ochenta (80) centímetros y estará a no menos de sesenta (60) centímetros de la pared. Cuando se trate de porcinos u ovinos, la distancia entre rieles será no menor de cincuenta (50) centímetros. Temperatura 13.2.3. Durante la labor, los despostaderos deberán mantenerse a una temperatura no superior a diez (10) grados centígrados. Para elaboración de conservas se admitirá una temperatura máxima de quince (15) grados centígrados. En ambos casos la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los siete (7) grados centígrados. Huesos 13.2.4. En los despostaderos no se admite la acumulación de huesos, los que deben ser retirados durante la tarea, cuando su acumulación entorpezca el trabajo o haga peligrar la higiene. Despostaderos 13.2.5. No se permite en los despostaderos arrojar o depositar desperdicios o huesos en el suelo. Conserva veterinaria 13.2.6. No se permite en los despostaderos depositar carnes calificadas por este reglamento como "conserva veterinaria". Recipientes 13.2.7. Los recipientes para transporte y/o depósito de huesos, desperdicios o recortes deberán responder a las características especificadas para las fábricas de chacinados. Refrigeración de materia 13.2.8. La materia a depositar, cuando no provenga de otra sección del mismo establecimiento, debe llegar refrigerada, con una temperatura máxima de cinco (5) grados centígrados. Cámaras frigoríficas 13.2.9. Las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de reses para su posterior despiece, deberán ser independientes de las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de la carne desosada. Transporte dentro del establecimiento 13.2.10. Las carnes serán conducidas desde el exterior hasta el lugar de su manipuleo, en el interior del establecimiento, por medio de rieles, recipientes para transportes u otro medio que a juicio de la inspección veterinaria, sea apropiado. La carne elaborada no podrá tomar contacto con el ambiente exterior. Capacidad de las cámaras frigoríficas 13.2.11. La capacidad de las cámaras debe ser como mínimo, igual a la capacidad máxima de producción. Ventilación 13.2.12. La ventilación,

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

Descongelado 13.2.13. El descongelado de las reses o trozos de carne, no podrá hacerse por medio de corriente de aire caliente.

Carne separada mecánicamente del ganado. Condiciones del sector de procesado 13.3. (Resolución Se.Na.S.A. 368 del 1 de agosto de 2003). El sector donde se produce carne separada mecánicamente de ganado, debe ajustarse a las siguientes exigencias constructivas y operativas: a) Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el cap. XIII de este reglamento para las salas de desposte. b) Si se hallara dentro de la sala de desposte, estará lo suficientemente aislado para evitar todo contacto con productos e instalaciones correspondientes a otras actividades. c) El producto elaborado y los residuos resultantes deberán retirarse a medida que se produzca. d) La temperatura ambiente no superará los diez grados centígrados (10°C). e) Deben respetarse las Buenas Prácticas de Fabricación y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento establecidos en el cap. XXXI de este reglamento. f) Las carnes separadas mecánicamente, que no sean empleadas inmediatamente de obtenidas, podrán conservarse bajo refrigeración entre menos dos grados centígrados (-2°C) y dos grados centígrados (2°C) y utilizarse dentro de las doce (12) horas de producidas o, en su defecto, deberán someterse a la congelación a menos dieciocho grados centígrados (-18°C) medidos en el núcleo. En este caso, el proceso de congelado no demandará más de seis (6) horas y debe mantenerse el producto a no más de la temperatura precedentemente indicada.

Carne separada mecánicamente del ganado. Materias primas 13.4. (Resolución Se.Na.S.A. 368 del 1 de agosto de 2003). Los huesos de las carcasas utilizados para la obtención de carne separada mecánicamente del ganado, deberán satisfacer las siguientes condiciones: a) Provenirán de carcasas de animales faenados a lo sumo en los siete (7) días precedentes. b) Serán de carcasas despostadas dentro de las veinticuatro (24) horas anteriores a su procesado. c) Las carcasas serán despojadas íntegramente de la médula espinal. d) Cuando los huesos no se procesen inmediatamente después del despostado, deberán almacenarse entre dos grados centígrados (2°C) y menos dos grados centígrados (-2°C). e) No se admite el congelado como método de conservación de los huesos. f) No podrán provenir de otro establecimiento.

Carne separada mecánicamente del ganado. Composición 13.5. (Resolución Se.Na.S.A. 368 del 1 de agosto de 2003). La carne separada mecánicamente de ganado definida en el numeral 1.1.34. a) y destinada al consumo humano, podrá contener médula ósea y tejido óseo; deberá ajustarse a los siguientes requisitos: a) Al menos el noventa y ocho por ciento (98%) de las partículas de hueso presentes, no medirán más de medio milímetro (0,55 mm) en su máxima longitud y no existirán partículas mayores de ochenta y cinco centésimos de milímetro (0,85 mm) en su máximo longitud. b) El contenido de calcio no debe exceder de setenta y cinco centésimos por ciento (0,75%) o sea setecientos cincuenta miligramos (750 mg) cada cien gramos (100 g). c) El contenido de proteínas no será menor del catorce por ciento (14%). d) El contenido de grasa no será mayor del treinta por ciento (30%). e) Se denominará de acuerdo a la especie de que proviene. **Carne separada mecánicamente del ganado. Destino de uso** 13.6. (Resolución Se.Na.S.A. 368 del 1 de agosto de 2003). Las carnes separadas mecánicamente de ganado, podrán ser usadas como ingredientes cuando cumplan las siguientes exigencias: a) Sólo se permitirá la remisión fuera del establecimiento elaborador, de carnes separadas mecánicamente cuando se encuentren congeladas y debidamente rotuladas, de acuerdo a la reglamentación vigente, denominándose de acuerdo a la especie de que provienen. b) Las carnes separadas mecánicamente sólo se podrán utilizar como ingredientes en chacinados cocidos y conservas. c) El proceso térmico alcanzará, en el núcleo, como mínimo setenta grados centígrados (70°C) durante treinta (30) minutos u otro proceso térmico equivalente. d) Las carnes separadas mecánicamente correspondientes a una especie animal, sólo podrán utilizarse como ingrediente, cuando en la composición del producto también se incluya carne de esa especie. e) El total de la carne separada mecánicamente, no superará el veinte por ciento (20%) de los componentes cárnicos de la formulación inicial del producto. f) Los productos que tengan en su composición carnes separadas mecánicamente deberán declarar esta situación en la declaración de ingredientes del rótulo, con la siguiente leyenda "Carne separada mecánicamente de..." e indicar la o las especies de que se trate.

CAPÍTULO XIV: GRASERÍAS DEFINICIÓN Grasería. Definición 14.1. Se entiende por grasería, todo establecimiento o sección de establecimiento industrial que elabore grasas y/o aceites comestibles de origen animal.

REQUISITOS DE CONSTRUCCIÓN E HIGIÉNICO-SANITARIOS DE LAS GRASERÍAS Establecimiento 14.2. Los establecimientos o sección de establecimientos habilitados como graserías, deberán estar aislados de toda industria que elabore productos no comestibles o de los depósitos de esos productos.

Requisitos 14.2.1. Las graserías deben reunir todos los requisitos exigidos por este reglamento para las fábricas de chacinados y las de conserva, relacionados con la índole de su producción.

Dependencias 14.2.2. Las graserías deben poseer las siguientes dependencias: 1) Oficina de inspección veterinaria. 2) Local de recibo. 3) Depósito y clasificación de materia prima. 4) Elaboración y envase. 5) Limpieza y depósito de envase vacío. 6) Depósito y expedición del producto elaborado. 7) Depósito de residuos y comisos. Cuando por la índole de la producción no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas la misma no será exigida cuando el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) así lo autorice.

Cámaras frigoríficas 14.2.3. Además de las dependencias especificadas en el apartado anterior, las graserías deben poseer

cámaras frigoríficas cuando no elaboren diariamente la materia prima que se recibe en el establecimiento. Dicha materia será mantenida a una temperatura no superior a cuatro (4) grados centígrados. La capacidad de las cámaras estará en relación con la cantidad del producto a depositar.

Piletas 14.2.4. La dependencia de recibo, depósito y clasificación de materia prima debe poseer piletas construidas con material impermeable, liso, fácilmente lavable e inatacable por los ácidos grasos y elementos de higienización.

Disponibilidad de agua potable 14.2.5. Las graserías dispondrán de agua potable en la proporción de treinta (30) litros por kilogramo de producto terminado. Esta relación es básica y será adecuada por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) en cada caso especial, de acuerdo a las condiciones de trabajo.

Sala de elaboración 14.2.6. La sala de elaboración debe estar provista de ventilación natural o mecánica que impida la acumulación de vapores y su condensación en los techos y paredes.

Depósitos. Temperatura 14.2.7. La dependencia destinada a depósito y expedición, además de reunir las condiciones generales exigidas por este reglamento, debe tener una temperatura que no sobrepase los veinticinco (25) grados centígrados.

Prohibición de elaborar sebos 14.2.8. En las graserías queda prohibido la elaboración de sebos declarados por la inspección veterinaria no recuperables.

Copia de planos 14.2.9. El establecimiento entregará a la inspección veterinaria copia del plano del recorrido de los conductos, válvulas, conexiones y todo otro detalle que se solicite, referente a la planta de elaboración.

Colores de los caños 14.2.10. Los conductos por donde se desplace la grasa se hallarán pintados con los colores que se especifican en el cap. III, de modo que se hallen diferenciados los que conducen grasa de los que conducen sebo.

Modificación de los conductos 14.2.11. Para introducir cualquier modificación en los conductos a que se refiere el apartado anterior debe previamente obtenerse la autorización de la inspección veterinaria.

Utensilios 14.2.12. Todos los útiles de trabajo que se utilicen en las graserías deben reunir los requisitos y condiciones consignados en este reglamento, prohibiéndose el uso de materiales construidos con cobre o zinc.

Higiene de pisos y paredes 14.2.13. Los pisos y paredes deberán mantenerse limpios. Diariamente al finalizar la tarea, se procederá a la limpieza a fondo de todas las dependencias y elementos utilizados en la elaboración de las grasas.

DEFINICIONES DE PRODUCTOS ELABORADOS EN GRASERÍAS

Lípidos, definición 14.3. Se entiende por lípidos, un grupo de sustancias químicamente diferentes entre sí, que tienen la propiedad común de dar por hidrólisis ácidos grasos, con excepción de los esteroides libres, que son insolubles en el agua y solubles en los disolventes orgánicos tales como: éter, cloroformo, benceno, éter de petróleo, alcohol, alcohol caliente.

Glicéridos, definición 14.3.1. Se entiende por glicéridos a los ésteres de los ácidos grasos con la glicerina.

Grasa, definición 14.3.2. Se entiende por grasa, el glicérido que permanece sólido a la temperatura de veinte (20) grados centígrados.

Aceite, definición 14.3.3. Se entiende por aceite, el glicérido que permanece líquido a veinte (20) grados centígrados.

Grasa natural o en rama 14.3.4. Se entiende por grasa natural o en rama, el tejido adiposo obtenido de los animales, después de su sacrificio.

Grasas animales comestibles 14.3.5. Se entiende por grasas animales comestibles, en adelante grasas, las grasas que provengan de animales de consumo permitido aptas para el consumo humano. Se designarán de acuerdo con la especie de que provengan.

Grasas fraccionadas 14.3.6. Se entiende por grasas fraccionadas aquellas en que, por medios físicos o químicos, se han separado sus componentes grasos, pudiendo la mezcla de los mismos en iguales proporciones reconstruir la grasa original.

Grasas depuradas 14.3.7. Se entiende por grasas depuradas las que han sido sometidas a un proceso a fin de eliminar el agua, impurezas y sustancias extrañas, pudiéndose obtener ello por sedimentación, filtración y/o centrifugación.

Grasas refinadas 14.3.8. Se entiende por grasas refinadas a las grasas depuradas sometidas a procesos destinados a obtener un mejor producto utilizable para fines alimenticios. Estos procesos comprenden: Neutralización, decoloración, destearinización y desodorización.

Grasas recuperadas 14.3.9. Se entiende por grasas recuperadas las obtenidas por refinación completa (neutralización, decoloración y desodorización) a partir de: a) Sebos originados en grasas elaboradas que han elevado su acidez hasta un máximo de tres (3) por ciento. b) Sebos originados en grasas que por su rancidez perdieron su aptitud para el consumo humano. c) Sebos originados en grasas en rama procedentes de despostaderos, mataderos, saladeros o establecimientos similares sometidos a Inspección Veterinaria Nacional y que, recogidos en perfectas condiciones higiénico-sanitarias presenten una acidez de hasta el tres (3) por ciento al comenzar el proceso de recuperación.

Recuperación 14.3.10. Quedan excluidos de la posibilidad de recuperación los sebos "B" a que se hace referencia en el cap. XXV.

Primer jugo bovino y ovino 14.3.11. Se entiende por primer jugo bovino y ovino, respectivamente, el producto resultante de la fusión de grasa cruda en rama, que no ha sufrido separación alguna de su proporción natural de óleo estearina u óleo margarina. Puede efectuarse su fusión por el método generalizado de recipiente abierto con doble fondo y camisa a vapor a temperatura inferior a ochenta (80) grados centígrados, o bien mediante la aplicación de otras prácticas tecnológicas, basadas en el empleo de temperaturas y presiones diferentes que permitan la extracción de un primer jugo de calidad igual o mejor que la obtenida por los métodos en uso.

Grasa bovina u ovina 14.3.12. Se entiende por grasa bovina u ovina, el producto obtenido por la fusión mediante el proceso de recipiente abierto o cualquier otro de los mencionados en el apartado anterior que debido a su sabor particular a "sebo" no debe clasificarse como primer jugo.

Grasa de hueso o grasa caracú 14.3.13. Se entiende por grasa de hueso, conocida comercialmente como grasa caracú, al producto graso resultante de cocción del tejido óseo de los bovinos y sus

adherencias, cuyo producto final tiene el sabor "sui generis" del hueso caracú. Aceite de patas de bovino, ovino y caprino 14.3.14. Se entiende por aceite comestible de patas de bovino, ovino o caprino, respectivamente, el producto obtenido por la cocción de la porción inferior de las extremidades a partir del carpo y tarso de los animales de las especies indicadas. Debe presentar un punto máximo de solidificación de los ácidos grasos, de veintiocho (28) grados centígrados y una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oleico. Óleo margarina, aceite comestible ("Oleo oil") 14.3.15. Se entiende por óleo margarina, conocido comercialmente como óleo "oleo oil" bovino u ovino, respectivamente, el producto resultante de la separación en las grasas de la mayor parte de la óleo-estearina contenida naturalmente en la grasa, cuyo título debe ser inferior a cuarenta y un (41) grados centígrados y su acidez no mayor de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oleico. Óleo estearina 14.3.16. Se entiende por óleo estearina el residuo resultante de la elaboración de la óleo-margarina. El punto de solidificación mínimo de sus ácidos grasos será de cuarenta y siete (47) grados centígrados y su acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento, expresada en ácido oleico. Grasa de cerdo o manteca de cerdo 14.3.17. Se entiende por grasa de cerdo (aceptándose únicamente para exportación la denominación sinónima de manteca de cerdo) el producto obtenido de la elaboración de grasa de cerdo en rama, sometido o no posteriormente a una elaboración adicional de homogenización. Su título no excederá de cuarenta y un (41) grados centígrados. Debe presentar un índice de refracción a cuarenta y cinco (45) grados centígrados de uno con cuatro mil quinientos cincuenta y nueve diezmilésimos (1,4559) a uno con cuatro mil seiscientos nueve diezmilésimos (1,4609); desviación al butiro-refractómetro de cuarenta y nueve (49) a cincuenta y dos (52); índice de yodo de cincuenta (50) a setenta (70); un índice de saponificación de ciento noventa y dos (192) a doscientos diez (210); un punto de turbidez de treinta y ocho (38) grados centígrados a veintitrés (23) grados centígrados. Aceite de grasa de cerdo comestible 14.3.18. Se entiende por aceite comestible de grasa de cerdo el aceite resultante de la separación de la mayor parte de la óleo-estearina contenida naturalmente en la grasa de cerdo. Debe presentar un índice de yodo de sesenta y siete (67) a ochenta y tres (83) y un punto de solidificación de un (1) grado centígrado sobre cero, a cinco (5) grados centígrados bajo cero, con una acidez no mayor de ocho décimas (0,8) por ciento. Grasa animal mezcla 14.3.19. Se entiende por grasa animal mezcla, a la mezcla exclusiva de grasas provenientes de especies animales de consumo permitido, debiendo declararse en todos los casos la naturaleza y proporción de sus componentes. Grasa animal y vegetal mezcla 14.3.20. Se entiende por grasa animal y vegetal mezcla, a las mezclas de grasas animales y aceites vegetales que reúnen condiciones de comestibilidad, debiendo declararse en todos los casos la naturaleza y proporción de los elementos que componen la mezcla. Inclusión de gases 14.3.21. En las mezclas se permite la inclusión como máximo de cuarenta y cinco (45) partes por millón en peso de nitrógeno u otro gas aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) y una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oleico. Grasas o aceites hidrogenados 14.3.22. Se entiende por grasa o aceite hidrogenado o endurecido al que ha sido sometido a un proceso de saturación incorporando hidrógeno en presencia de agentes catalizadores. Materia grasa, catalizador 14.3.23. Las grasas o aceites hidrogenados deben acusar no menos de noventa y nueve (99) por ciento de materia grasa total y no más de cuatro (4) partes por millón de níquel u otro agente catalizador. **REQUISITOS DE ELABORACIÓN** Fusión a fuego directo 14.4. Prohíbese el uso del procedimiento de fusión de las grasas por el fuego directo. Sistemas de fusión 14.4.1. Queda permitido durante la elaboración de las grasas cualquier procedimiento de fusión químico o físico autorizado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) a excepción del mencionado en el apartado anterior. Acidez, sustancias extrañas, título 14.4.2. Las grasas elaboradas deberán estar limpias, libres de rancidez, con una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento, expresada en ácido oleico y un máximo del medio (0,5) por ciento de sustancias extrañas al producto, necesariamente incorporadas en el proceso de elaboración. Se entenderá por sustancias extrañas: Agua, materias insaponificables e impurezas insolubles en éter de petróleo. El punto de solidificación de sus ácidos grasos (título) no excederá de cuarenta y seis (46) grados centígrados en las grasas bovinas y ovinas. Queda exceptuada de esta exigencia la óleo-estearina. Rancidez 14.4.3. La rancidez de las grasas se determinará por el método del índice de peróxidos. Índice de peróxido 14.4.4. No podrán destinarse a consumo grasas cuyo índice de peróxido sea superior a seis (6) ni exportarse las grasas en las que el índice citado sea superior a tres (3). Reacción de absorción de oxígeno 14.4.5. En las grasas destinadas a exportación, además de los análisis a que deben ser sometidas, se practicará el método de absorción de oxígeno que debe soportar un mínimo de ocho (8) horas. Aditivos 14.4.6. Queda permitido, durante la elaboración de las grasas, el agregado de los aditivos aceptados por este reglamento o los que en el futuro autorice el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.). **MARGARINAS** Margarinas, definición 14.5. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). Se entiende por margarina, toda grasa emulsionada, que presente la apariencia de manteca y esté constituida por materias grasas de origen animal y/o vegetal o por una mezcla de ambas, pudiendo contener leche pasteurizada, entera 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. Materias para margarinas 14.5.1. Las materias integrantes de las margarinas, en el momento de su

elaboración deberán presentar las cualidades genuinas de cada una de ellas. Fase grasa 14.5.2. La fase grasa de las margarinas presentará título máximo de cuarenta y dos (42) grados centígrados, salvo las destinadas a repostería cuyo título máximo podrá ser de cuarenta y cinco (45) grados centígrados. Productos hidrogenados 14.5.3. No se admitirá la elaboración de margarinas cuya grasa sea exclusivamente formada por productos hidrogenados. No podrá contener más del diez (10) por ciento de aceites hidrogenados. Emulsificantes 14.5.4. En las margarinas se permite el empleo de monoglicéridos que reúnan las condiciones fijadas en el cap. XVIII de este reglamento, como agentes emulsificantes, debiéndose en tal caso consignarse en el rótulo. Agentes antisalpícalos 14.5.5. En las margarinas se permite el empleo de lecitinas naturales o sus concentrados de uso alimenticio como "agentes antisalpícalos" en la proporción de doscientas (200) partes por millón como lecitinas puras, debiéndose consignar en el rótulo. Otros aditivos 14.5.6. En las margarinas se admite la adición como sustancias protectoras de no más de mil doscientas (1200) partes por millón de ácido benzoico o no más de mil (1000) partes por millón de ácido sórbico y sus sales. Aparte de los antioxidantes de uso permitido se admite la aromatización con diacetilo, en la proporción de una (1) parte por millón y la coloración con betacaroteno o rojú. No podrán contener más de cinco (5) por ciento de grasa de leche. Sustancias testigos 14.5.7. Todas las margarinas deberán contener sustancias testigos: almidones en la proporción de uno (1) a tres (3) por mil o aceite de sésamo en proporción revelable por el reactivo de Villavecchia-Fabris. Vitamina A 14.5.8. Es obligatoria la adición de vitaminas A en la elaboración de margarina, exceptuándose la de repostería, con un mínimo de quince mil (15.000) U.I. y un máximo de cincuenta mil (50.000) U.I. por kilogramo, debiéndose declarar en el rótulo, tanto el nombre como las unidades internacionales. Vitamina D 14.5.9. Queda permitido el agregado de vitaminas D, con un mínimo de quinientos (500) U.I. y un máximo de veinte mil (20.000) U.I. Margarinas enriquecidas 14.5.10. Se entiende por margarina enriquecida o reforzada a la margarina adicionada de no menos de veinte mil (20.000) U.I. de vitaminas A y no menos de mil quinientos (1500) U.I. de vitaminas D por kilogramo. Este aditamento de vitaminas no transforma al producto en una especialidad medicinal. Yema de huevo. Glucosa 14.5.11. Se permite la adición a las margarinas de hasta el dos (2) por ciento de yema de huevo y dos (2) por ciento de glucosa, debiéndose declarar en los rótulos. Control de vitaminas 14.5.12. La entrada a las plantas elaboradoras de margarinas, de vitaminas A y D, se hará con certificación de los laboratorios productores asegurando su pureza y valor biológico en unidades internacionales. Leche. Documentación sanitaria 14.5.13. La leche y sus derivados destinados a la elaboración de margarina, entrarán a los establecimientos que la elaboran con documentación sanitaria. Fermentos aromatizantes 14.5.14. Los fermentos lácticos usados en la fabricación de margarinas como aromatizantes, deberán ser controlados desde el punto de vista bacteriológico, para determinar su pureza y serán mantenidos en refrigeración a temperatura controlada. Margarina, envases originales 14.5.15. La margarina saldrá de la fábrica en envases originales y en esa forma deberá hallarse en el comercio y venderse al público. Almacenamiento de margarina 14.5.16. La margarina envasada, en cualquiera de sus formas, se almacenará en los establecimientos productores a una temperatura inferior a quince (15) grados centígrados. Depósitos 14.5.17. El depósito de las margarinas, en las plantas elaboradoras, se hará aislado de todo otro producto. Manteca de leche 14.5.18. Queda prohibido en los establecimientos elaboradores de margarinas, elaborar, empaquetar o almacenar manteca de leche. Fraude en las margarinas 14.5.19. Se entenderá que la margarina no responde a las exigencias establecidas en la presente reglamentación: a) Cuando fuera preparada con materias primas o proporciones de esas materias distintas a las declaradas en la monografía presentada para la aprobación del producto. b) Cuando contuvieran sustancias prohibidas o no admitidas por este reglamento. c) Cuando no acusaran la presencia de reveladores. ENVASES Barriles 14.6. Los barriles de madera de segundo o más usos, deberán estar en buen estado de conservación, perfectamente lavados y desodorizados y previa a su utilización deberá solicitarse autorización a la Inspección Veterinaria. Maderas para barriles 14.6.1. Las maderas utilizadas para construcción de barriles deberán ser impermeables, inodoras y no desprender sustancias colorantes. Impermeabilización de barriles 14.6.2. Cuando se usen materiales porosos las superficies en contacto con la grasa, deberán ser impermeabilizadas con silicato de sodio, cola fría de caseína o bien protegidas del continente por papel impermeable o plásticos de uso permitido. Hojalata 14.6.3. Cuando se usen recipientes de hojalata, deben ser de primer uso y responder a las exigencias consignadas para las conservas. Recipientes metálicos 14.6.4. Los recipientes metálicos y todo utensilio en contacto con la grasa, cualquiera sea el material usado en su construcción, deben reunir las condiciones exigidas en los caps. XVI y XVII. TRANSPORTES Transporte 14.7. El transporte de grasas o aceites comestibles de origen animal, podrá hacerse mediante barriles de madera, bidones metálicos o tanques cisternas, de material permitido. Vehículos. Inscripción 14.7.1. Los vehículos destinados al transporte de grasas y aceites comestibles de origen animal a granel, deben hallarse inscriptos en el registro que al efecto lleva el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.). Se procederá a la inscripción de los mismos sólo cuando reúnan las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por este reglamento. La habilitación deberá ser renovada anualmente. **CAPÍTULO XV: SALAZONES. DEFINICIÓN SALAZÓN, DEFINICIÓN** 15.1. (Decreto P.E.N. 6326 del 18/09/1972). Se entiende por salazón, los órganos, trozos de carne o de tejidos adiposos, que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la sal, adicionada en forma masiva acorde a la tecnología del producto a elaborar.

La salazón a que se someten los productos puede ser seca (cloruro de sodio) o húmeda (salmuera). La elaboración puede concluirse con el ahumado.**REQUISITOS DE CONSTRUCCIÓN E HIGIÉNICO-SANITARIOS** Planta de elaboración de salazones15.2. La planta de elaboración de salazones debe reunir todos los requisitos exigidos por este reglamento para las fábricas de chacinados, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico-sanitaria, que se consigne en este reglamento.15.2.1. Anulado. (Resolución ex Se.Na.S.A. 116 del 31/01/1992).**PRODUCTOS COMPRENDIDOS EN LAS SALAZONES**Nómina de salazones15.3. (Decreto P.E.N. 6326 del 18/09/1972). Considéranse como salazones entre otros, de acuerdo al ap. 15. 1 a los siguientes productos: Bondiola; cabeza de cerdo salada; carnes curadas; cecinas; costillas de cerdo saladas; chalona; cuero de cerdo salado; jamón cocido; jamón crudo; hocico o trompa de cerdo salados; huesos de cerdo salados; lenguas saladas; orejas de cerdo saladas; paletas de cerdo saladas; pancetas saladas; patitas de cerdo saladas; tasajo; tocino salado; unto salado; lomo de cerdo salado.**Bondiola**15.3.1. Se entiende por bondiola, una salazón preparada con músculos del cuello del cerdo, debiendo someterse a un proceso de maduración. Una vez terminada la maduración, se envuelve o introduce en tela orgánica o plástica y se ata fuertemente. Queda admitida la elaboración de bondiola sin envoltura alguna.**Órganos varios**15.3.2. Se entiende por cabeza de cerdo salada, costilla de cerdo salada, cola o rabo de cerdo salado, cuero de cerdo salado, hocico o trompa de cerdo salado, huesos de cerdo salado, lengua salada, lomo de cerdo salado, oreja de cerdo salada, patita de cerdo salada, una salazón preparada por cada una de las partes anatómicas designadas.**Cecina**15.3.3. Se entiende por cecina, una salazón preparada con carne magra de cerdo salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.**Chalona**15.3.4. Se entiende por chalona, una salazón preparada con carne de ovino, salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.**Tasajo**15.3.5. Se entiende por tasajo, una salazón preparada con carne vacuna, salada y secada al aire.**Charque o charqui**15.3.6. Se entiende por charque o charqui, la carne magra de las especies de consumo permitido, secada al aire, al sol, con calor artificial o al humo, con adición de sal. Cuando la carne no ha sido tratada con sal, queda incluida por extensión entre las salazones.**Jamón crudo**15.3.7. Se entiende por jamón crudo, una salazón preparada con el pernil del cerdo, con o sin hueso, debiendo someterse a un proceso de maduración.**Jamón cocido**15.3.8. Se entiende por jamón cocido, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción.**Paleta de cerdo cruda**15.3.9. (Decreto P.E.N. 6326 del 18/09/1972). Se entiende por paleta de cerdo cruda una salazón preparada con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo, sometido a un proceso similar al del jamón crudo.**Paleta de cerdo cocida**15.3.10. (Decreto P.E.N. 6326 del 18/09/1972). Se entiende por paleta de cerdo cocida, una salazón preparada con la pieza anatómica descrita en el apartado anterior, sometida a un proceso similar al del jamón cocido.**Paleta de cerdo deshuesada y salada**15.3.11. Se entiende por paleta de cerdo deshuesada y salada, cruda o cocida, según el caso, la salazón preparada con la pieza anatómica descrita en los aps. 15.3.9. y 15.3.10. desprovista de sus partes óseas.**Panceta salada**15.3.12. Se entiende por panceta salada, una salazón preparada con trozos de tejidos adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo.**Tocino salado**15.3.13. Se entiende por tocino salado, una salazón preparada con trozos de tejido adiposo de las regiones dorso-lumbares y papada del cerdo, sometidos a la acción de la sal en seco.**Unto salado**15.3.14. Se entiende por unto salado, una salazón preparada con los depósitos cavitarios de grasa de cerdo, sometidos a la salazón seca y arrollados o no.**CAPÍTULO XVI: CHACINADOS****DEFINICIONES**Chacinados, definición16.1. Se por chacinados, los productos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin.**Embutidos, definición**16.1.1. Se entiende por embutidos, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, que hayan sido introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico aprobado para tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente.**Embutidos, clasificación**16.1.2. Los embutidos pueden ser embutidos frescos, embutidos secos o embutidos cocidos.**Embutidos frescos**16.1.3. (Resolución ex Se.Na.S.A. 32 del 16/01/1992). (Resolución Se.Na.S.A. 38 del 04/01/2002).a) Definición: Se entiende por embutidos frescos a aquellos que han sido elaborados con carnes y subproductos crudos, con el agregado de sal, especias y aditivos de uso permitido, que no hayan sido sometidos a procesos térmicos, de secado o de ahumado.b) Duración: Los embutidos frescos serán mantenidos a temperaturas entre menos dos grados centígrados (-2°C) y cinco grados centígrados (5°C). Se debe indicar la fecha de duración del producto, la que constará por lo menos del día y el mes para productos de menos de treinta (30) días de vida útil.c) Envasados al vacío o en atmósfera controlada: Cuando dichos embutidos se encuentren envasados al vacío o en atmósfera controlada deberán mantenerse a las temperaturas antes mencionadas. Se debe indicar la fecha de duración del producto, la que constará por lo menos del día y el mes para productos de menos de treinta (30) días de vida útil.d) Congelados: Cuando los embutidos hayan sido congelados inmediatamente después de su elaboración a temperaturas no superiores a menos dieciocho grados centígrados (-18°C), se consignará una fecha de duración mínima de acuerdo al criterio técnico del elaborador la que constará por lo menos del mes y el año para productos de más de tres meses de vida útil.e) Rotulado: En los rótulos de estos productos, se consignará con claridad, la temperatura de conservación y la fecha de duración que les corresponde.**Embutidos secos. Definición**16.1.4. Se entiende por

embutidos secos, aquellos embutidos crudos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un lapso prolongado. Embutidos cocidos. Definición 16.1.5. Se entiende por embutidos cocidos, los embutidos, cualquiera sea su forma de elaboración, que sufren un proceso de cocimiento en estufa o agua. Chacinados no embutidos 16.1.6. Se entiende por chacinados no embutidos, todos los chacinados no comprendidos en la definición del ap. 16.1.1. Fiambres, definición 16.1.7. Se entiende por fiambre, los chacinados, las salazones, las conservas de carne, las semiconservas y los productos conservados que se expendan y consuman fríos. Fábrica de chacinados, definición 16.1.8. Se entiende por fábrica de chacinados, todo establecimiento o sección de un establecimiento, que elabore productos definidos en el ap. 16.1 de este reglamento. Nuevos productos 16.1.9. (Texto según resolución 147/2005, art. 1 S.A.G.P.A.) El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, podrá autorizar la elaboración de nuevos productos, siempre que los mismos no se aparten, sino parcialmente, de los requisitos establecidos en este reglamento para el tipo de chacinado al que se asemejen (numerales 16.6, 16.7, 16.8 y 16.9). A tal efecto, deberá gestionarse la aprobación del producto y sus rótulos, conforme lo establecido en este reglamento en el numeral 2.6 y sus apartados. En el caso de la elaboración o incorporación al nuevo producto de carnes de especies distintas a las establecidas para cada chacinado en este reglamento, se deberá indicar tal circunstancia en el rótulo, mediante una denominación de venta adecuada, usando letras de igual tamaño y realce, e inclusión de la o las especies en el listado de ingredientes. Los aditivos que se podrán emplear serán, cualitativa y cuantitativamente, sólo los establecidos en la legislación vigente. 16.1.9. (Texto originario) El Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) podrá autorizar la inclusión en una clasificación de chacinados determinada, de productos que no se aparten íntegramente de las exigencias establecidas en este capítulo. A tales efectos, deberá presentarse una monografía con la descripción del producto, su forma de elaboración y componentes utilizados. *REQUISITOS DE CONSTRUCCIÓN DE LAS FÁBRICAS DE CHACINADOS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS*

Aislamiento 16.2. Las fábricas de chacinados deberán hallarse aisladas de toda otra industria que elabore productos no comestibles.

Acceso, carga y descarga 16.2.1. Los accesos dentro de los establecimientos serán pavimentados con recintos adecuados para carga y descarga, los que serán cubiertos de modo tal, que posibiliten que los medios de transporte queden perfectamente protegidos durante estas operaciones, por un alero no menor de cinco (5) metros. Las descargas de reses, medias reses o cuartos, se efectuarán por rieles aéreos u otro medio mecánico. La carne en trozos se transportará en zorras. En ningún caso se permitirá el transporte a hombro.

Condiciones del edificio 16.2.2. (Resolución ex Se.Na.S.A. 116 del 31/01/1992). Las distintas superficies interiores de la planta, deberán estar construidas por materiales de superficies lisas, impermeables, de fácil lavado, resistentes a la corrosión, de colores claros, y autorizados por el Se.Na.S.A. Los pisos tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca de drenaje del dos (2) por ciento como mínimo. La o las bocas de drenaje estarán tapadas con rejillas removibles y la conexión a la red de fluentes se hará por cierre sifónico.

Disponibilidad de agua 16.2.3. La disponibilidad total de agua potable para las necesidades del establecimiento será de veinte (20) litros por kilogramo de producto terminado. Esta cifra es básica y será adecuada por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.), de acuerdo a las condiciones de trabajo.

Tratamiento de las aguas 16.2.4. El tratamiento y evacuación de las aguas residuales se ajustarán a las disposiciones que se especifican en los caps. III y IV.

Paredes y techos; ángulos 16.2.5. Los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso y de las paredes entre sí, deberán ser redondeados.

Dependencias 16.2.6. Las fábricas de chacinados deberán contar con las siguientes dependencias: 1) Oficina destinada a la inspección veterinaria. 2) Sala destinada a despostadero. 3) Sala de elaboración. 4) Cámara frigorífica. 5) Secadero. 6) Ahumadero. 7) Estufas. 8) Sala de cocción. 9) Depósito de tripas. 10) Depósito de aditivos. 11) Local para lavado de utensilios. 12) Local de rotulación, embalaje y expedición. 13) Depósito para detritos de limpieza, desperdicios y comisos. 14) Servicios sanitarios. 15) Vestuarios. Las salas destinadas a despostaderos y a elaboración, pueden ser comunes, cuando el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) lo autorice.

Aislamiento de dependencias 16.2.7. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). (Resolución ex Se.Na.S.A. 116 del 31/01/1992). Todas las dependencias enumeradas en el apartado anterior, deben estar aisladas entre sí, con sus aberturas exteriores protegidas con telas no oxidables antiinsectos o cortinas de aire y de aireación amplia.

Dependencias, eximición 16.2.8. Cuando por la índole de la producción, no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas la misma será eximida, cuando el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) lo autorice.

Instalaciones. Capacidad 16.2.9. Las instalaciones estarán acordes en superficie y capacidad con la producción, la que será estimada en kilogramos o unidades diarias.

Despostadero 16.2.10. El local destinado a despostadero debe reunir las condiciones establecidas en el cap. XIII sin perjuicio de otras que exige este reglamento.

Sala de elaboración. Friso 16.2.11. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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 Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) que sea resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.

Parte de la pared sin friso 16.2.12. Si el revestimiento impermeable no llegara hasta el techo, la parte no revestida, debe estar recubierta por revoque liso y pintado con material impermeabilizante de colores claros, libre de

sustancias tóxicas.Capacidad16.2.13. Anulado. (Resolución ex Se.Na.S.A. 116 del 31/01/1992).Superficie por obrero16.2.14. La superficie libre, dentro de la sala de elaboración, tendrá un mínimo de dos (2) metros cuadrados por operario.Picos de agua16.2.15. La sala de elaboración contará con picos de agua para limpieza en cantidad suficiente, los que estarán ubicados a no menos de treinta (30) centímetros del suelo y a no más de cincuenta (50) centímetros.Grifos16.2.16. La sala de elaboración contará con grifos de agua para beber, los operarios, como mínimo, a razón de uno (1) cada cincuenta (50) personas.Ahumaderos y estufas16.2.17. (Resolución ex Se.Na.S.A. 116 del 31/01/1992). Las paredes de los ahumaderos y estufas, en sus caras interiores, serán de superficies lisas, impermeables, de fácil lavado, resistentes a la corrosión, de colores claros y autorizados por Se.Na.S.A.Depósito de tripas16.2.18. Los depósitos de tripas poseerán piletas de cemento u otro material impermeable para conservación de las tripas saladas.# Sala de aditivos16.2.19. La sala de aditivos estará instalada en local independiente de toda otra dependencia de la fábrica.Sala de aditivos16.2.20. La sala de aditivos deberá disponer de una estantería con cajones para clasificación y depósito de los aditivos. Los cajones pueden ser reemplazados por recipientes inoxidable y de fácil higienización.Utensilios16.2.21. Los utensilios empleados en el manipuleo de los aditivos, no pueden tener otro uso que el específico a que están destinados. El material de construcción de los utensilios debe ser metal inoxidable o plástico.Local para lavado de utensilios16.2.22. El local destinado a lavado de utensilios y elementos laborables, deberá contar con piletas acordes con las necesidades para las que se les destina y abundante provisión de agua.Desnaturalización de desperdicios16.2.23. Todo material que se introduzca al local de desperdicios, debe ser desnaturalizado de acuerdo a lo que disponga la Inspección Veterinaria.Local de rotulación, embalaje y expedición16.2.24. El local destinado al rotulado, embalaje y expedición deberá llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias.Servicios sanitarios y vestuarios16.2.25. Los servicios sanitarios y el vestuario deben responder a las normas establecidas en este reglamento.Vestimenta16.2.26. La vestimenta y demás condiciones higiénico-sanitarias a que debe ajustarse el personal, son las establecidas en este reglamento.Fluentes16.2.27. El régimen de fuentes se ajustará a lo establecido en este reglamento.Iluminación16.2.28. La iluminación de la sala de elaboración, será natural y/o artificial, permitiendo operabilidad en todo el ámbito del local, exigiéndose un mínimo de doscientas (200) unidades Lux. En ningún caso la luz debe alterar los colores de la materia prima.Ventilación16.2.29. La ventilación se ajustará a las normas establecidas para los despostaderos, consignadas en el cap. XIII.Temperatura16.2.30. Durante la elaboración, la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de quince (15) grados centígrados.Depósito de huesos y desperdicios16.2.31. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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.Cámaras frigoríficas16.2.32. Las cámaras frigoríficas se ajustarán a los requerimientos establecidos en el cap. V.Sala de cocción16.2.33. En la sala de cocción, la ventilación, ya sea natural o por medios mecánicos, deberá asegurar un ambiente libre de vapores y evitar su condensación en paredes y techos.Secadero16.2.34. (Resolución ex Se.Na.S.A. 116 del 31/01/1992). Las paredes de los secaderos, en sus caras interiores, serán de materiales de superficies lisas, impermeables, de fácil lavado, resistentes a la corrosión, de colores claros y autorizados por Se.Na.S.A.**ELEMENTOS LABORALES**Implementos laborales16.3. Se consideran elementos laborales, los rieles aéreos, gancheras, zorras, bandejas, moldes, mesas, máquinas (excluidas las de servicio mecánico) y todo otro elemento que se utilice en la elaboración integral de la materia prima.Máquinas y piezas16.3.1. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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.Plomo y arsénico16.3.2. Los metales y otros materiales en contacto con los alimentos y sus primeras materias, no deben contener más de uno (1) por ciento de plomo, antimonio, zinc u otras impurezas, ni más de un centésimo (0,01) por ciento de arsénico u otra sustancia nociva.Metales sintéticos16.3.3. Se admitirá en la construcción de las máquinas, el uso de material sintético siempre que sea resistente a la abrasión, al agua hirviente, no quebradizo y responda a las prescripciones del apartado anterior.Implementos y utensilios16.3.4. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). Éstos estarán contruidos de material inoxidable, de fácil higienización y deberán responder a las exigencias del cap. XVII.Piletas16.3.5. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). Las piletas deben ser contruidas de material impermeable y de superficie lisa y sus desagües estar conectados a la red cloacal.16.3.6. Anulado. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983).16.3.7. Anulado. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983).**REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y OTROS ELEMENTOS QUE INTERVIENEN EN LA ELABORACIÓN**Uso de las mezclas16.4. Las mezclas o pastas de carne, que no hubieren sido utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que fueran conservadas en cámaras frigoríficas a una temperatura de cuatro (4) a cinco (5) grados centígrados en el interior de la masa.Uso de mezclas en caso de rupturas16.4.1. Las mezclas o pastas de carnes procedentes de rupturas de la envoltura de los chacinados en elaboración, podrán ser utilizadas para preparar otros productos que se elaboren en

ese mismo día. En caso de no utilizarse ese mismo día, podrá serlo el día siguiente, siempre que se sometan a la cocción y se almacenen en cámaras frigoríficas. Tripas. Tiernización 16.4.2. Las tripas naturales, utilizadas como continentes, podrán ser tratadas por inmersión en jugo de ananá fresco o extracto de papaína, de bromelina, ficina o jugo pancreático, para permitir que las enzimas actúen sobre las tripas, logrando su tiernización debiéndose en todos los casos, después de este tratamiento, ser sometidas a un prolijo lavado para eliminar todo resto de la sustancia empleada. Tripas. Infestación 16.4.3. Está prohibido el uso de envolturas animales (intestino o esófago) infestadas con nódulos parasitarios, excepto en los casos en que la infestación no exceda de cinco (5) nódulos por metro y los mismos hayan sido extirpados. Parafina, cera, barniz 16.4.4. En los embutidos estacionados está permitido el baño de parafina purificada y desodorizada, de ceras, el barnizado u otro producto aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.). Papeles de plomo 16.4.5. Los papeles de plomo o de estaño demasiado plomífero y los coloreados con anilinas consideradas nocivas que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse siempre que se coloque una hoja intermedia de material impermeable. Celofanes 16.4.6. En las envolturas de embutidos puede reemplazarse el papel de estaño o de aluminio por celogonias incoloras, emerosina, cefalina, películas o celulosa pura, celofanes y afines, materiales plásticos (resinas y sus compuestos) y otros materiales autorizados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.). Aceites 16.4.7. Los embutidos preparados en aceite deben ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a setenta y dos (72) grados centígrados, por un lapso mínimo de treinta (30) minutos. Prohibiciones. Ineptitud. Declaración de componentes **Indicación de colorantes** 16.5. Cuando se usen colorantes en las preparaciones de chacinados, deberá consignarse en el rótulo "coloreado artificialmente" con la indicación del colorante utilizado. **Prohibiciones** 16.5.1. No podrán elaborarse chacinados: a) Empleando materia prima de calidad inferior y/o en proporción distinta a la declarada en la monografía con que se aprobó el producto. b) Con aditivos no incluidos en este reglamento. c) Con adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada por este reglamento. d) Adicionando tejidos u órganos de calidad inferior o aponeurosis, intestinos, bazo, glándulas mamarias, útero o glándulas de secreción interna, con excepción del hígado. **Carne de quijada** 16.5.2. Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá ser despojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración. **Ineptitud de los chacinados** 16.5.3. Se considerarán chacinados ineptos para el consumo: a) Cuando la superficie fuera húmeda, pegajosa o resumiere líquido. b) Cuando a la palpación se verifiquen zonas flácidas o de consistencia anormal. c) Cuando hubiere indicios de fermentación pútrida. d) Cuando la mezcla o masa presente colores anormales. e) Cuando se compruebe rancidez en las grasas. f) Cuando la envoltura de los embutidos se hallara perforada por parásitos. g) Cuando se verificara la existencia de gérmenes patógenos. **Lista de ingredientes** 16.5.4. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). (Resolución ex Se.Na.S.A. 288 del 30/03/1993). En la rotulación de los productos de origen animal destinados a la alimentación humana, debe figurar la lista de ingredientes, salvo cuando se trata de alimentos de un único ingrediente. Dicha lista figurará precedida de la expresión "ingredientes": O "ingr.": y se ajustará a las siguientes especificaciones: a) Todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial (expresado en m/m); b) Cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en un reglamento de Estado Parte podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones (en m/m); c) Si un producto compuesto constituye menos del 27% del alimento no será necesario declarar los ingredientes componentes, excepto los aditivos alimentarios que se declararán siempre; d) El agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmuera, jarabes, almíbares, caldos u otros similares, y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación; e) Cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituídos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituído. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: "Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo"; f) En el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas en que ninguna predomine un peso de manera significativa, podrán enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención "en proporción variable". **Prohibición de tipificar** 16.5.5. Queda prohibido calificar a los chacinados con denominaciones tales como extra, especial o alguna similar. **Modificación de los componentes** 16.5.6. No podrá modificarse la composición de los chacinados, sin previa autorización del Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.). **Materias grasas** 16.5.7. En los chacinados la cantidad de materias grasas que entran en su composición no podrá sobrepasar el cincuenta (50) por ciento de la masa del producto terminado. **Elaboración de grasas** 16.5.8. Las fábricas de chacinados no podrán elaborar grasas si no se hallan habilitadas también para tal fin. **Agua en los chacinados** 16.5.9. La cantidad máxima de agua que admite en los chacinados frescos, calculado sobre producto desgrasado, será del setenta y cinco (75) por ciento. En los mismos productos que hayan sufrido el ahumado o ligeramente cocidos, la cantidad máxima de agua permitida será del sesenta y cinco (65) por ciento. **Agua y hielo** 16.5.10. Podrá agregarse a los

chacinados, sometidos a cocimiento, agua o hielo en aquellos casos que razones técnicas lo justifiquen, no debiendo exceder del cinco (5) por ciento del peso total de la masa. **Agua y hielo en chacinados cocidos** 16.5.11. En el caso de chacinados cocidos (salchicha tipo Viena, "Frankfurt"), el porcentaje de agua o hielo adicionado no podrá exceder el veinticinco (25) por ciento del peso total de la masa. El producto terminado no podrá contener más de setenta y ocho (78) por ciento de agua. **Amiláceos** 16.5.12. En los chacinados frescos se permite la adición de sustancias amiláceas alimenticias hasta un cinco (5) por ciento del peso total del producto terminado, reduciéndose esa cifra al tres (3) por ciento en los chacinados secos. En chacinados cocidos se admite hasta el diez (10) por ciento. **Ácido sulfuroso** 16.5.13. Los chacinados no podrán contener derivados del ácido sulfuroso. **Aserrín. Prohibición** 16.5.14. Queda prohibido en los establecimientos, la tenencia y/o uso de aserrín de madera, salvo el destinado a ser quemado en los ahumaderos. Igualmente queda prohibida la tenencia y/o uso de cáscara de arroz o productos similares.

EMBUTIDOS FRESCO Embutidos frescos 16.6. (Decreto P.E.N. 6326 del 18/09/1972). Son embutidos frescos de acuerdo con la definición de los aps. 16.1.1. y 16.1.3, los siguientes chacinados: Codeguín, chorizo fresco, longaniza parrillera, salchicha fresca, salchicha tipo Oxford. **Butifarra** 16.6.1. Anulado. (Decreto P.E.N. 6326 del 18/09/1972). **Codeguín** 16.6.2. Con el nombre genérico de codeguín se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o cerdo y vacuno con el agregado o no de cuero crudo de cerdo picado, sal, salitre, especias y vino blanco. **Chorizos frescos** 16.6.3. Con el nombre genérico de chorizos frescos se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, de vacuno, de ovino o mezcla de ellas, con la adición de tocino y el agregado o no de aditivos de uso permitido. **Longaniza parrillera** 16.6.4. Se entiende por longaniza parrillera el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, tocino, ají picante, orégano, vino, anís o hinojo y otros aditivos de uso permitido, pudiendo agregarse carne de vacuno. **Salchicha fresca** 16.6.5. Con el nombre genérico de salchicha fresca se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre y especias. **Salchicha tipo Oxford** 16.6.6. (Decreto P.E.N. 6326 del 18/09/1972). Con el nombre genérico de salchicha tipo Oxford se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo con el agregado de grasa de cerdo, con la adición de galleta marinera molida, amasada en agua y especias. **EMBUTIDOS SECO** Embutidos secos 16.7. (Decreto P.E.N. 6326 del 18/09/1972). Son embutidos secos, de acuerdo con la definición de los aps. 16.1.1. y 16.1.4, los siguientes chacinados entre otros: Cervelat, chorizo a la española, longaniza, longaniza a la española, longaniza a la napolitana, lomo embuchado a la española, salame, salamines, sopresatta a la italiana, sobreasada o sobreasada mallorquina. **Cervelat** 16.7.1. (Decreto P.E.N. 6326 del 18/09/1972). Se entiende por cervelat, el embutido seco elaborado con carne de cerdo y vacuna, grasa de cerdo, picadas finas adicionado o no de sal, salitre, azúcar negra y pimienta blanca, debiendo ser sometido a un proceso final de ahumado. **Chorizo a la española** 16.7.2. Con el nombre genérico de chorizos a la española, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre y especias, no pudiendo faltar el pimentón y el ahumado. **Longaniza** 16.7.3. Con el nombre genérico de longaniza se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno con el agregado o no de tocino, sal, salitre y especias. **Longaniza a la española** 16.7.4. Se entiende por longaniza a la española, el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino con el agregado o no, de sal, salitre, azúcar, clavo de olor, pimentón dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto. **Longaniza a la napolitana** 16.7.5. Se entiende por longaniza a la napolitana, el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, nuez moscada molida, ají picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto. **Lomo embuchado a la española** 16.7.6. Con el nombre de lomo embuchado a la española se entiende el embutido seco, elaborado con músculos psoálicos de cerdo, curado, adobado y embutido en recto (culata) de cerdo. **Salame** 16.7.7. Con el nombre genérico de salame, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino blanco. **Salamines** 16.7.8. Con el nombre de salamines se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino. **"Sopresatta" a la italiana** 16.7.9. Se entiende por "sopresatta" a la italiana, el embutido seco elaborado con carne de vacuno y tocino cortados en trozos del tamaño de una avellana o una nuez pequeña, con el agregado o no de salitre y pimienta en grano. **Sobreasada mallorquina** 16.7.10. (Decreto P.E.N. 6326 del 18/09/1972). Con la denominación sobreasada o sobreasada mallorquina, se entiende el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo o cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, pimentón y especias. **EMBUTIDOS COCIDO** Embutidos cocidos 16.8. (Decreto P.E.N. 6326 del 18/09/1972). Son embutidos cocidos, de acuerdo con la definición de los aps. 16.1.1. y 16.1.5, los siguientes chacinados entre otros: Burzot, morcilla, morcilla de hígado, morcillón con lengua, mortadela, pata rellena, salame ruso o tipo polonés, salchicha tipo "Frankfurt", salchicha tipo Viena, salchichón con jamón. **"Burzot" en cuero** 16.8.1. (Decreto P.E.N. 6326 del 18/09/1972). Se entiende por burzot, el embutido cocido elaborado con carne vacuna, carne de cerdo, cueros crudos de cerdo y tocino enfriado, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, macis molido, ajo pisado, clavo de olor, vino blanco, harina de trigo, embutido el todo en bolsitas de cuero de cerdo y cocida a temperatura adecuada. **Morcilla** 16.8.2. Con el nombre genérico de

morcilla se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre de los animales de consumo permitido, desfibrinada y filtrada, con el agregado o no de tocino, cuero de cerdo picado, sal y especias y otras sustancias declaradas en la monografía aprobada. Morcilla de hígado 16.8.3. Se entiende por morcilla de hígado, el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre y triturados de carne de cerdo, hígado de cerdo y vacuno y tocino con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, orégano, clavo de olor, coriandro, cebolla, fécula de maíz. Morcillón con lengua 16.8.4. Se entiende por morcillón con lengua, el embutido cocido elaborado con sangre vacuna o de cerdo, cueros de cerdo y lengua moldeada con el agregado o no de sal, pimienta negra molida, clavo de olor molido, orégano molido, tomillo molido, coriandro, mejorana y cebolla. Mortadela 16.8.5. (Decreto P.E.N. 1714 del 12/07/1983). 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 cosidas, vejigas y esófagos cosidos. Cuando no se trate de vejigas se colocarán en moldes de acuerdo a la forma que se desee obtener. Pata rellena 16.8.6. (Decreto P.E.N. 6326 del 18/09/1972). Se entiende por pata rellena, el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne vacuna y de cerdo y cueros de cerdo picado, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, especias y vino. La pasta se embute en bolsas preparadas con cuero de pata de cerdo fresco o salado. Salame ruso o salame tipo polonés 16.8.7. (Decreto P.E.N. 6326 del 18/09/1972). Se entiende por salame ruso o salame tipo polonés, al embutido cocido elaborado sobre la base de carne y grasa vacuna, pudiendo agregársele o no carne de cerdo y tocino, con la adición o no de sal, salitre, ajo pisado, nuez moscada, clavo de olor, coriandro y fécula de maíz. Salchicha tipo "Frankfurt" y tipo Viena 16.8.8. Con el nombre de salchicha tipo "Frankfurt" o tipo Viena, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno con el agregado de tocino, sal y especias. Al finalizar el proceso se escaldan y se someten al ahumado hasta la obtención del color moreno claro. Salchichón 16.8.9. Con la denominación genérica de salchichón se entiende el embutido cocido, elaborado en forma similar a la mortadela y embutido en intestino grueso de vacuno. Salchichón con jamón 16.8.10. Se entiende por salchichón con jamón, el embutido cocido elaborado con jamón, carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamomo molido, pimienta de Jamaica, coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce y harina de trigo. Salchichón de carne 16.8.11. Se entiende por salchichón de carne al embutido cocido, elaborado con carne vacuna, carne de cerdo y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamomo molido, pimienta de Jamaica, coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce y harina de trigo. Butifarra 16.8.12. (Decreto P.E.N. 6326 del 18/09/1972). Con la denominación de butifarra, se entiende el embutido cocido elaborado sobre la base de carne de cerdo y/o vacuno, con el agregado de tocino, sal y especias, que sufre una cocción a temperatura adecuada. **CHACINADOS NO EMBUTIDOS** Chacinados no embutidos 16.9. Se entiende por chacinados no embutidos, de acuerdo con la definición del ap. 16.1.6, los siguientes chacinados: Arrollado criollo, cima, chinesco, fantasía, fiorentina, galantina, galantina a la francesa, galantina de cabeza, galantina de lengua, galantina de lengua forrada, galantina italiana, galantina ojo de rey, galantina panceta arrollada, galantina tres en uno, galantina vienesa, lechón arrollado, matambre arrollado, picadillo de jamón, queso de cerdo, queso de cerdo alemán, queso de cerdo alemán colorado, rulada. Arrollado criollo 16.9.1. Se entiende por arrollado criollo, un chacinado no embutido elaborado con cabezas de cerdo, carne y tendones de vacuno, con el agregado o no de sal, salitre, ají picante molido, orégano molido, ajo pisado, vinagre blanco y harina de trigo. Los moldes cubiertos interiormente con epiplón, se llenan y se someten a cocción. Burzot 16.9.2. Anulado. (Decreto P.E.N. 6326 del 18/09/1972). Cima 16.9.3. Con el nombre genérico de cima (cima rellena, con o sin huevo, cima de pavo, cima de ganso), se entiende el chacinado no embutido, elaborado sobre la base de recortes de otros chacinados o pastas preparadas con carne de la especie que indica su denominación a la que se agrega especias, legumbres, verduras, huevo y féculas, introduciéndola en bolsas de matambre curado, preparadas para ese efecto. El proceso se termina con la cocción. Chinesco 16.9.4. Se entiende por chinesco, un chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, cueros de cerdo, hocicos de cerdo y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada, clavo de olor, canela molida, arvejas secas partidas, ají picante, ajo pisado, vino blanco, harina de trigo. Los moldes, recubiertos interiormente con epiplón, se someten a cocción. Fantasía 16.9.5. Se entiende por fantasía, el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, carne de cerdo, tocino y cueros de cerdo, con el agregado o no de salitre, pimienta blanca, canela, ajo pisado, arvejas secas partidas, nuez moscada, clavo de olor, vino blanco, harina de trigo. Los moldes recubiertos interiormente con cuero de cerdo desgrasado y sin pelos se someten a cocción. Fiorentina 16.9.6. Se entiende por "fiorentina" el chacinado no embutido elaborado con carne de vacuno, carne de cerdo, tendones vacunos, cueros crudos de cerdo de cabeza de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, clavo de olor molido, ají pisado, arvejas secas partidas, vino blanco, harina de trigo. Los moldes recubiertos interiormente con epiplón, se llenan y se someten a cocción. Galantina 16.9.7. Con el nombre genérico de galantina, se entiende el chacinado no embutido elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, a la que se agrega tocino o no, sal, salitre, especias, cuero de cerdo picado y vino. La mezcla se envuelve en epiplón de vacuno, se introduce en un molde y se somete a cocción por un tiempo que determine la variedad. Galantina a

la francesa16.9.8. Se entiende por galantina a la francesa, el chacinado no embutido elaborado con lomos de cerdo, tocino, tendones cocidos o cueros de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada molida, anís molido, gelatina en polvo, ajo pisado, vino blanco. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón intercalando la carne vacuna con el tocino, separados por la pasta complementaria, sometiéndolos a cocimiento.Galantina de cabeza16.9.9. Se entiende por galantina de cabeza, el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, porcina, tocino, cueros y hocicos de cerdo, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada molida, clavo de olor molido, canela molida, arvejas secas partidas, ajo pisado, vino blanco, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.Galantina de lengua16.9.10. Se entiende por galantina de lengua, el chacinado no embutido elaborado con lenguas vacunas o de cerdo curadas y carne vacuna, con el agregado o no de pimienta blanca partida, sal fina, salitre, canela molida, arvejas secas partidas, vino blanco, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón sometiéndolos a cocimiento.Galantina de lengua forrada16.9.11. Se entiende por galantina de lengua forrada, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, tendones, tocino, mondongo o no y lenguas de vacuno o de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada, canela molida, menta molida, esencia de anís, macis molido, ajo pisado, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.Galantina italiana16.9.12. Se entiende por galantina italiana, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, tocino y cuero de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada molida, macis molido, vino blanco, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.Galantina ojo de rey16.9.13. Se entiende por galantina ojo de rey, el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, tocino y tendones de vacunos con el agregado o no de sal, salitre, macis molido, nuez moscada molida, pimienta blanca. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón presionando la masa complementaria dejando un hueco horizontal donde se colocará la carne vacuna arrollada, sometiéndola a cocimiento.Galantina panceta arrollada16.9.14. Se entiende por galantina panceta arrollada, el chacinado no embutido elaborado con carne de vacuno y panceta fresca con el agregado o no de sal, salitre, azúcar, coriandro, pimienta blanca partida, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón con las pancetas arrolladas y se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.Galantina tres en uno16.9.15. Se entiende por galantina tres en uno, un chacinado no embutido, elaborado con la combinación de queso de cerdo, galantina vienesa y lengua forrada. En los moldes, cubiertos con epiplón, se estratifican los chacinados componentes y se someten a cocción a temperatura y tiempo apropiados.Galantina vienesa16.9.16. Se entiende por galantina vienesa, el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, carne de cerdo o no y tocino al que se agrega o no sal fina, salitre, azúcar blanca, pimienta blanca molida, macis molido, clavo de olor molido, canela molida, arvejas secas partidas, vino blanco. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.Lechón arrollado16.9.17. Se entiende por lechón arrollado, el chacinado no embutido, elaborado con lechón desosado, curado, adobado, enrollado, atado como un matambre y sometido a cocción.Matambre arrollado16.9.18. Se entiende por matambre arrollado el chacinado no embutido, elaborado con el músculo cutáneo mayor del vacuno, curado, adobado, arrollado, atado y sometido a cocimiento.Picadillo con jamón16.9.19. (Decreto P.E.N. 6326 del 18/09/1972). Se entiende por picadillo con jamón, el chacinado no embutido preparado con jamón, tocino, carne vacuna con el agregado o no de sal, pimienta blanca, ají picante, menta molida, arvejas secas partidas, vino blanco y harina de trigo. La masa preparada en picadillo es llevada a los moldes previamente recubiertos interiormente con epiplón, y sometida a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.Picadillo de jamón16.9.19 bis. (Decreto P.E.N. 6326 del 18/9/1972). Se entiende por picadillo de jamón, al producto procesado en forma similar al picadillo con jamón pero elaborado a base de jamón exclusivamente.Queso de cerdo16.9.20. Se entiende por queso de cerdo el chacinado no embutido, elaborado con cabeza de cerdo, quijadas y lenguas de vacunos, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta, nuez moscada, clavo de olor, canela, arvejas, ají picante molido, ajo, piñones, vino blanco y harina de trigo. La mezcla envuelta en epiplón de vacuno se lleva a los moldes y se somete a cocción a temperatura y tiempo apropiados.Queso de cerdo alemán16.9.21. Se entiende por queso de cerdo alemán, un chacinado no embutido elaborado con cabezas de cerdo, carne vacuna y cueros de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, tomillo molido, cebolla, orégano, harina de trigo. Los moldes cubiertos interiormente por epiplón, se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.Queso de cerdo alemán, colorado16.9.22. Se entiende por queso de cerdo alemán, colorado, un chacinado no embutido elaborado como el descripto en el apartado anterior, pero con el agregado de sangre de vacuno o de cerdo.Rulada16.9.23. Se entiende por rulada en forma genérica, el chacinado no embutido elaborado en forma similar a la galantina, recubierto por una loncha de tocino o músculo pectoral ascendente de vacuno o pectoral de cerdo, al que se agregan decoraciones de fantasía. El procesado concluye con la cocción a temperatura apropiada.Hamburgués o bife a la hamburguesa16.9.24. (Decreto P.E.N. 6326 del 18/09/1972). (Resolución S.A.G.P. y A. 355 del 02/06/1997). Se entiende por hamburgués o bife a la hamburguesa, al producto de forma plana, elaborado exclusivamente con carne vacuna picada con un contenido graso promedio en el lote no mayor al veinte

por ciento (20%), con o sin el agregado de antioxidantes, aromatizantes, saborizantes, especias, exaltadores de sabor, estabilizantes, (únicamente fosfatos y polifosfatos) estabilizantes de color (excluyendo nitritos y nitratos) autorizados. No se admite el agregado de colorantes naturales y/o artificiales. En caso de utilizarse carnes distintas de la vacuna, deberá denominarse "Hamburgués de..." o "Bife a la hamburguesa de..." seguido de la denominación de la o de las especies que lo componen. Milanesa. Definición 16.9.25. (Resolución S.A.G. y P. 1082 del 19/12/1988). Se entiende por "milanesa" al producto consistente en una rebanada o un filete de carne que ha sido rebozado. Producto preparado como milanesa 16.9.26. (Resolución S.A.G. y P. 1082 del 19/12/1988). Se entiende por "producto preparado como milanesa" a todo alimento cárneo que se obtenga de líneas de tecnología específicas (picado, escamado, compactado, etc.), que responda en sus caracteres físicos (dimensiones) a los que son propios de la "milanesa" y que sea sometido a un rebozado. Carne para milanesa 16.9.27. (Resolución S.A.G. y P. 1082 del 19/12/1988). Se entiende por "carne para milanesa" a la rebanada o filete de carne sin rebozar.

CAPÍTULO XVII: CONSERVAS. DEFINICIONES GENERALES

CONSERVA ALIMENTICIA. DEFINICIÓN 17.1. Se entiende por conserva, el producto alimenticio que envasado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico no se altera ni representa peligro alguno para la salud del consumidor bajo condiciones habituales de almacenamiento, durante un tiempo prolongado. El producto no debe sufrir deterioro durante las pruebas de la estufa que se exigen en este reglamento.

CONSERVA ANIMAL. DEFINICIÓN 17.1.1. Se entiende por conserva animal, la conserva alimenticia preparada exclusivamente con carne, sobre la base de carne o cualquier otro producto de origen animal, con agregado o no de aditivos de uso permitido aunque éstos sean vegetales.

CONSERVA VEGETAL. DEFINICIÓN 17.1.2. Con el nombre de conserva vegetal, se entiende la conserva alimenticia preparada exclusivamente con productos de origen vegetal, con agregados o no de aditivos de uso permitido.

CONSERVA MIXTA. DEFINICIÓN 17.1.3. Con el nombre de conserva mixta, se entiende la conserva alimenticia preparada con productos de origen animal y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que dichos productos intervengan. No comprende esta definición el agregado a las conservas animales de salsas o aditivos de origen vegetal.

SEMICONSERVA. DEFINICIÓN 17.1.4. Se entiende por semiconserva, al producto alimenticio envasado y que ha sido sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar por un lapso limitado, inferior al de las conservas, las naturales condiciones de comestibilidad.

NO EXIGENCIA DE LA PRUEBA DE LA ESTUFA 17.1.5. A diferencia de las conservas, no se exigirá para las semiconservas la prueba de la estufa.

DECLARACIÓN DE LA TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN Y FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO 17.1.6. En el rótulo se declarará la temperatura a que deben conservarse. Cuando el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) lo crea conveniente, puede exigir que se declare en el envase la fecha de elaboración y/o de vencimiento de las semiconservas.

PRODUCTO CONSERVADO 17.1.7. Se entiende por producto conservado al producto alimenticio que habiendo sido sometido a un proceso físico y/o químico (frío, deshidratado, enrobado, radiación, liofilización) para prolongar su conservación, no reúne las condiciones de los otros productos definidos en los caps. XV y XVI.

FÁBRICA DE CONSERVAS Y REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS Fábrica de conservas. Definición 17.2. Se entiende por fábrica de conservas, de semiconservas y/o de productos alimenticios conservados, los establecimientos o sección de establecimientos que elaboren los productos definidos en los aps. 17.1 y siguientes.

Requisitos generales 17.2.1. Las fábricas de conservas, semiconservas alimenticias o de productos alimenticios conservados deben reunir, de acuerdo a la naturaleza de su producción, los requisitos higiénico-sanitarios que para tales actividades son exigidos por este reglamento para las fábricas de chacinados, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar se consigne en este reglamento.

Secciones 17.2.2. Las fábricas de conservas, de semiconservas alimenticias y/o de productos alimenticios conservados deben poseer las siguientes dependencias: 1) Cámaras frigoríficas. 2) Local para recepción del producto a elaborar. 3) Sala para elaboración, previo al cocimiento. 4) Sala para cocimiento. 5) Sala para eliminar antes del envasado, tendones, aponeurosis, exceso de grasa y otras partes no admitidas por este reglamento. 6) Sala para envasado y cierre de los envases. 7) Local para esterilización y enfriado. 8) Local para incubación, estacionamiento previo a la venta, barnizado, etiquetado y encajonado. 9) Local para barnizado interior de los envases cuando sea necesario. 10) Local de limpieza de los envases previa a su utilización. 11) Local para depósito de hojalata, envases, cartón, pinturas, barnices, rótulos, colas. Cuando por la índole de la producción no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, la misma no será exigida cuando el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) así lo autorice.

Aislamiento 17.2.3. Los establecimientos habilitados como fábricas de conservas, semiconservas o productos alimenticios conservados o las salas destinadas a ese fin, deberán estar aisladas de toda industria que elabore productos no comestibles o donde se depositen los mismos.

Disponibilidad de agua potable 17.2.4. La disponibilidad de agua potable en las fábricas de conserva será de cuarenta (40) litros por kilogramo de producto terminado. Esta cifra puede ser adecuada por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.) cuando la labor a desarrollar así lo exija.

Utensilios, recipientes, envases, envolturas, etc. 17.2.5. Todos los utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos, parte de aparatos, cañerías y accesorios que se hallen en contacto con alimentos, deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene, estar contruidos o revestidos con materiales resistentes al producto a elaborar y

no ceder sustancias nocivas ni otras contaminantes o modificadoras de los caracteres organolépticos de dichos productos. Estas exigencias se hacen extensivas a los revestimientos interiores, los cuales deben ser completos sin solución de continuidad y resistentes a los productos utilizados en su higienización.

ENVASES, CONTINENTES Y ROTULADOS Material para envases permitidos 17.3. Queda permitido sin autorización previa, el empleo de los siguientes materiales: a) Acero inoxidable, acero, hierro fundido o hierro batido, revestidos o no con estaño técnicamente puro y hierro cromado. b) Cobre, latón o bronce revestidos internamente con una capa de oro, plata, níquel, cromo o estaño técnicamente puros, exceptuándose del requisito del revestimiento a las calderas, vasijas y pailas para cocción de dulces y almíbares, morteros, platos de balanza y pesas. c) Estaño, níquel, cromo, aluminio u otros metales técnicamente puros o sus aleaciones con metales inocuos. d) Hojalata de primer uso. Plástico e) Utensilios de cocina de metales diversos, con revestimiento antiadhesivo de politetrafluoretileno puro (teflón, fluón, etc.), para permitir la cocción de los alimentos sin la intervención de materias grasas. f) Materiales cerámicos g) Materiales cerámicos, barro cocido, vidriado en su parte interna, que no cedan plomo u otros compuestos nocivos al ataque de ácidos, vidrio, cristal, mármol y maderas inodoras. h) Cartón, cartulina, fibras, etc. i) Cartón, cartulina, papel o sus sucedáneos, tejidos de fibras vegetales o animales, artificiales (a base de celulosa regenerada) o sintética (poliéster, poliaminídicos, polipropileno, polietileno, etc.), impermeabilizados o no, con o sin sustancias protectoras, autorizadas por el presente reglamento por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.), papeles sulfurizados, con antioxidantes o funguicidas. j) Papel impermeabilizado con cera, estearina o parafina y papel pergaminado o apergaminado, sin ácido bórico, formol u otro antiséptico (especialmente para productos y derivados de lechería), papel impregnado con veinte (20) por ciento de aceite mineral inodoro (únicamente para envolver productos de origen o base frutícola). k) Pastas elaboradas a base de harina diversas, materias grasas, sales minerales y otras sustancias de uso permitido. Se admite la adición de hasta medio (0,5) gramo de bórax por cada kilogramo de pasta o batido, para la confección de envases para helados exclusivamente. l) Goma, caucho y sucedáneos, exentos de metales nocivos y que no cedan sustancias tóxicas en general. m) Materiales plásticos n) Materiales plásticos (polietileno, polivinilo, poliamidas y afines) que no cedan sustancias nocivas. o) Telas p) Telas de fibras vegetales o animales, artificiales o sintéticas, simples o impermeabilizadas con materias inofensivas. En el caso de jamones y pancetas, sobre estas telas puede ir un revestimiento de pez de petróleo, quedando prohibido el empleo de la pez de hulla y de cualquier otra, que cause reacción de fenoles y antraceno o que tenga reacción ácida o alcalina. q) Otros materiales aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Se.Na.S.A.).

Elementos prohibidos 17.3.1. Queda prohibido, cuando estén o puedan estar en contacto con los alimentos, el uso de: a) Hierro galvanizado o cincado. b) El revestimiento interno de envases, tubos, utensilios u otros elementos con cadmio. c) Los materiales (metales, materiales plásticos, etc.) que pueden ceder a los alimentos, metales o metaloides en proporción superior a los límites establecidos en el ap. 17.4 del presente reglamento u otras sustancias consideradas tóxicas. d) El material enlozado o esmaltado.

CONTROL DE ELABORACIÓN Y NORMAS DE TECNOLOGÍA SANITARIA Tolerancia en el tenor de diversas sustancias 17.4. En los alimentos (a excepción del agua de consumo, peces y mariscos) se tolera la presencia de metales y metaloides (aditivos incidentales o residuales) que se mencionan a continuación, siempre que ello sea natural y dentro de los límites que se fijan:

Aluminio]	>	Aluminio	Máximo 250 partes por millón	Antimonio	Máximo 20 partes por millón
Arsénico:		en líquido	Máximo 0,1 partes por millón	en sólido	Máximo 1 partes por millón
Bario			Máximo 500 partes por millón	Boro	Máximo 100 partes por millón
Cadmio			Máximo 5 partes por millón	Cinc	Máximo 100 partes por millón
Cobre			Máximo 10 partes por millón	Estaño	Máximo 500 partes por millón
Flúor			Máximo 1,5 partes por millón	Hierro	Máximo 500 partes por millón
Mercurio			Máximo 0,05 partes por millón	Níquel	Máximo 150 partes por millón
Plata			Máximo 1 partes por millón	Plomo:	en líquido
					Máximo 2 partes por millón
				en sólido	Máximo 20 partes por millón
Selenio:		en líquido	Máximo 0,05 partes por millón	en sólido	Máximo 0,3 partes por millón