

## Legislación Nacional

DECRETO 489/1981 SANIDAD ANIMAL Inspección de productos, subproductos y derivados. Reglamentación. Modificación del 17/3/1981; publ. 23/3/1981 Visto el expte. 2931/80 del registro de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, por el cual se solicita la modificación del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal aprobado por decreto 4238 del 19 de julio de 1968, modificado por el decreto 24 de fecha 19 de enero de 1971, y Considerando: Que de acuerdo a experiencias realizadas en la práctica de los servicios, resulta necesario proponer al Poder Ejecutivo nacional las modificaciones convenientes para mantener su actualización en el orden tecnológico, sanitario e industrial. Que se hace necesario establecer en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, modificaciones a los distintos tipos dentro de las cuales se hallan incluidos los establecimientos faenadores de todo el territorio del país. Que de acuerdo con lo solicitado por la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería y en uso de las facultades otorgadas al Poder Ejecutivo nacional por el art. 10 de la Ley 3959 de Policía Sanitaria de los Animales, sustituido por la ley 17160, corresponde dictar la medida propiciada. Que atendiendo estas finalidades mencionadas resulta un factor esencial para el cumplimiento del orden sanitario, no sólo la adecuada implementación de las habilitaciones, sino la eficiente fiscalización de la operatividad en el orden técnico y administrativo de cada establecimiento. Resulta un deber ineludible de la autoridad nacional, sin lesionar la autoridad provincial, proveer la adecuada preparación, ejercitación y asesoramiento del personal responsable en base a principios técnicos y administrativos uniformes que permitan la ejecución y cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias con equidad, solvencia y eficiencia, dentro de un nivel homogéneo y con criterios semejantes para todo el ámbito del país. Que la necesidad de determinar por la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería la mecánica y regímenes de aplicación por zonas, surge como forma de canalizar el eficiente cumplimiento en tiempo y lugar de la ley, disminuyendo al máximo las eventuales discriminaciones y desniveles que se producirían, si esta facultad no estuviese centralizada y respaldada por un determinado y bien definido criterio técnico como base responsable. Que debe establecerse una clasificación normativa de los establecimientos a partir de criterios y principios técnicos insoslayables que marquen claramente el nivel higiénico-sanitario básico de una operación de faena productora de carne y subproductos. Deberán determinarse los tipos y nomenclaturas de establecimientos en base a la resultante de las magnitudes y volúmenes de operación dentro de esos niveles básicos del cumplimiento sanitario. Esto significa que si bien no deben ser base de criterio de clasificación, las sofisticaciones tecnológicas que no aporten un real beneficio al manejo higiénico sanitario, tampoco deben ser aceptables las simplificaciones operativas que no satisfagan los básicos principios que garanticen la calidad sanitaria de las carnes, según las normas que definen la materia. Por ello, El presidente de la Nación Argentina decreta: Art. 1.- Apruébanse las modificaciones al Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por decreto 4238 del 19 de julio de 1968 y sus modificatorios, que obran en anexo y forman parte del presente decreto. Art. 2.- La Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería concurrirá con los Estados provinciales en todo lo referente al funcionamiento de los establecimientos faenadores especialmente mediante las siguientes acciones: a) La aprobación y habilitación de los establecimientos por parte de los organismos provinciales será comunicada a la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, previo a su puesta en marcha. b) El personal inspector veterinario designado por autoridades provinciales y municipales deberá ser inscripto en un registro especial del Servicio Nacional de Sanidad Animal (Senasa) de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería. Previo al ejercicio de sus funciones el Servicio Nacional de Sanidad Animal suministrará el adiestramiento técnico y administrativo necesario para el cumplimiento de sus funciones acorde con las normas vigentes. Dichos profesionales asumirán plena responsabilidad respecto al funcionamiento de los establecimientos, debiendo elevar a las autoridades provinciales informes mensuales sobre tal cometido, conforme a las exigencias que establezca el Servicio Nacional de Sanidad Animal, organismo que tendrá acceso a los mismos a su solo requerimiento. El transporte y acceso de carnes, productos, subproductos y derivados de origen animal en las áreas de consumo será objeto de una estricta fiscalización a cargo de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería y de los servicios provinciales y municipales correspondientes, cuyos agentes podrán requerir el auxilio de la fuerza pública, debiendo la misma prestar su concurso. Art. 3.- En el texto de los apartados del reglamento que se modifica en los que los establecimientos, frigoríficos o mataderos estén clasificados con la nomenclatura de "Categoría" deberá reemplazarse de la manera siguiente: Primera categoría por tipo "A". Segunda categoría por tipo "B". Tercera categoría por tipo "C". Cuarta categoría por matadero rural. Art. 4.- Comuníquese, etc. Videla - Harguindeguy - Martínez de Hoz Anexo MODIFICACIONES AL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN DE PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL, APROBADO POR DECRETO 4238/1968, MODIFICADO POR DECRETO 24/1971 CAPÍTULO II. DEFINICIONES GENERALES Matadero-frigorífico 1.1.30. 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 Aa) 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 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 Bb)** Se entiende por matadero-frigorífico de tipo B al establecimiento autorizado para faenar bovinos, ovinos, porcinos y/o caprinos, 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 Cc)** 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 rurald)** 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 toques 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 y 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.

**2.3. La habilitación de los establecimientos tipo B y C y matadero rural corresponderá a los Gobiernos de la 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 Estado de Agricultura y Ganadería.**

**Limitación para habilitación de mataderos**

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

- Que la planta se halle separada por una distancia de cincuenta (50) metros de cualquier vivienda y/o pozo séptico.
- 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.
- 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. Para los casos no previstos, y que presenten condiciones especiales por las características de las zonas, la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, 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.**

**Zonas de playa**

**3.13.13. 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. 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.**

**Marcada y sellado**

**3.13.27. 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.**

**Digestor**

**3.14.7. Los establecimientos deberán contar con el digestor definido en los aps. 3.4, 3.4.1 y 3.4.2 del presente reglamento.**

**Horno crematorio y cocción de aguas**

**3.14.9. Derogado.**

**Cámaras frigoríficas**

**3.14.10. 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.**

**Bañadero**

**3.14.14. 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.**

**Lavado de serosas, reses y sellado**

**3.14.18. Para el lavado de serosas y reses, el escurrido de agua, secado y sellado de las últimas, rigen las condiciones establecidas para los mataderos de tipo B según numeral 3.13.27, además se marcará un sello a rodillo que exprese establecimiento tipo C.**

**Faena**

**3.14.20. 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 porcinos 3.14.21. 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 el animal a la zona sucia para su depilado. Triquinoscopio 3.14.22. 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. Inspección de vísceras desollado 3.14.23. 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 veterinaria 3.14.24. La inspección veterinaria aplicará las normas establecidas en los caps. X y XI y concordantes del presente reglamento. Baños y vestuarios del personal 3.14.25. 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 mataderos 3.14.26. 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 auxiliares 3.14.27. Cuando sea necesaria alguna dependencia auxiliar de las que fija el reglamento, se aplicarán las normas establecidas en el cap. IV del mismo. Sangre 3.14.28. Los establecimientos de tipos B – 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 de altura suficiente para evitar olores desagradables en el ambiente. d) Otros sistemas propuestos por los titulares de los establecimientos y aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. Corrales 3.15.2. Los corrales deberán reunir las condiciones establecidas en los aps. 3.1.5, 3.1.10, 3.1.12, 3.1.15, 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. 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. Sectores de playa de faena 3.15.10. 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. Unos 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 deberá 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. 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. 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. Lavado, secado y sellado de reses 3.15.14. El lavado de las serosas y las reses, el secado y sellado de estas últimas se efectuarán de acuerdo con las normas establecidas 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 el 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. Aberturas al exterior 3.15.17. Las aberturas al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, etc., deberán contar con protección de malla anti-insectos de material inoxidable. Sangre 3.15.23. Se deberá cumplir con lo expresado en el ap. 3.14.28 del presente reglamento. Inspección veterinaria 3.15.24. La inspección veterinaria contará con un local para uso exclusivo. Triquinoscopia 3.15.25. Donde se faenen cerdos, sean adultos o lechones, todos ellos se someterán al examen triquinoscópico con los elementos mínimos para su fin. Indumentaria 3.15.26. 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.