

## Legislación Nacional

MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL REGLAMENTO DE INSPECCION DE PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL DECRETO N 4238/68 (Texto Ordenado a abril de 1993) CAPITULO I 1. DEFINICIONES GENERALES Definición de Reglamento 1. 1 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. Ambito 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 artículo 10 de la Ley 3959. Inspección - Funcionarios 1. 1. 2 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 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 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 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 Capítulo II y serán fiscalizados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. Aprobación incondicional 1. 1. 5 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 decomiso 1. 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 intervenido 1. 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. Rechazado 1. 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. Alimento 1. 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 enriquecido 1. 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 falsificados 1. 1. 11 Se entiende por alimentos alterados, adulterados o falsificados, aquellos que responden a las definiciones respectivas de los textos legales en vigencia. Animal 1. 1. 12 Se entiende por animal, para este Reglamento, la unidad viva de especies zoológicas, de elaboración permitida en establecimientos habilitados al efecto. Faena 1. 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. Res 1. 1. 14 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 res 1. 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. Carne 1. 1. 16 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. Productos cárneos 1. 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 apartado 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 Los subproductos de origen animal, independientemente de la clasificación del apartado 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 ?con 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 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. Establecimiento 1. 1. 28 Se entiende por establecimiento, el total del ámbito habilitado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA). Frigorífico 1. 1. 29 Se entiende por frigorífico, el establecimiento habilitado que posee cámaras frigoríficas. 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 "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 punto 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 punto 2.2.28 del presente Reglamento. Cámara frigorífica y digestor En el caso de los mataderos - frigoríficos tipo "C" el en establecimientos "C" Servicio Nacional de Sanidad Animal de acuerdo con la autoridad sanitaria local podrá exceptuar de las obligaciones 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 (SENASA) para lo cual deberán reunir las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en el presente Reglamento. Incorporado por RESOLUCIÓN 233/98 Bs.as,27/02/98 B.O. 12/03/98 ANEXO 1 1.2. Buenas Prácticas de Fabricación ( BPF ). Definición. Se entiende por Buenas Prácticas de Fabricación ( BPF ) en inglés Good Manufacturing Practices a los procedimientos que, formando parte del presente reglamento, son necesarios cumplir para lograr alimentos inocuos y seguros. 1.3. Procedimientos Operativos Estandarizados ( POE ). Definición. Se entiende por Procedimientos Operativos Estandarizados ( POE ) en inglés Standart Operating Procedures ( SOP `s ) a aquellos procedimientos escritos que describen y explican como realizar una tarea para lograr un fin específico, de la mejor manera posible . 1.3.1.

Saneamiento. Definición. 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. 1.3.2 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento ( POES ). Definición.