



ENTRE RÍOS

DECRETO 6325/1988

PODER EJECUTIVO DE LA PROVINCIA DE ENTRE RÍOS

Carnes. Establecimientos donde se proceda al faenamiento, transporte y comercialización de productos y subproductos. Habilitación y funcionamiento. Reglamentación.

del 30/11/1988; Publicado en: Boletín Oficial 19/12/1988

TITULO I -- Materia. Jurisdicción. Organo de aplicación

Artículo 1º -- La habilitación y funcionamiento dentro de la jurisdicción provincial de todo establecimiento donde se proceda al faenamiento y procesos de aves de corral, el transporte y comercialización de los productos y subproductos cárnicos faenados en dichos establecimientos se registrará en la provincia por la presente reglamentación.

Art. 2º -- La Dirección de Ganadería dependiente de la Secretaría Ministerial de Asuntos Agrarios, será el organismo de aplicación de la presente reglamentación teniendo facultades para requerir la colaboración que considere necesaria a las municipalidades y policía de la provincia, a los efectos del más eficaz y total cumplimiento de las normas reglamentarias.

Art. 3º -- Sin perjuicio de las facultades otorgadas por el artículo anterior, la Dirección de Ganadería ejercerá funciones de asesoramiento técnico e instruirán a las municipalidades, juntas de fomento, juntas de gobierno y policía de la provincia, sobre los sistemas de control sanitario más efectivo, pudiendo supervisar su ejecución.

Art. 4º -- Las municipalidades, juntas de fomento, juntas de gobierno, controlarán dentro de su jurisdicción territorial el cumplimiento de las disposiciones reglamentarias, con referencia al transporte y comercialización de productos y subproductos cárnicos faenados en establecimientos habilitados.

TITULO II -- De los establecimientos

Art. 5º -- Establecimientos tipo A: se determina como establecimiento tipo A, a las plantas que sean autorizadas a faenar aves de corral en un máximo que será fijado expresamente por la Dirección de Ganadería mediante resolución, conforme su capacidad de tarea y que tendrá por destino ser comercializada dentro del ámbito de la provincia.

Art. 6º -- Establecimientos tipo B: se determina como establecimiento tipo B, la planta que sea autorizada a faenar aves de corral en una cantidad máxima de doscientos (200) animales por día, los que deberán ser comercializados directamente en el ejido municipal.

Art. 7º -- Tráfico federal: los establecimientos tipo A estarán facultados a solicitar la habilitación del Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), con fines de analizar el tráfico federal de carnes. Dicha habilitación en el caso, deberá ser comunicada a la Dirección de Ganadería dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de concedida, por el establecimiento autorizado.

Art. 8º -- Prohibición para plantas ya instaladas: aquellos establecimientos que se encuentran ubicados dentro del ejido municipal o en zonas pobladas, tienen totalmente prohibido poseer corrales o gallineros para el depósito de aves de corral, las que deberán ser llevadas a las plantas con anticipación a la faena y dispuestas en jaulas acondicionadas a tal efecto.

CAPITULO I -- Establecimientos tipo A

SECCION I -- Requisitos y características

Art. 9° -- Los establecimientos tipo A deben reunir obligatoriamente las siguientes características:

Art. 10. -- Construcción e ingeniería sanitaria: Los establecimientos faenadores en lo relativo a su construcción e ingeniería sanitaria, deberán reunir los siguientes requisitos:

- a) Estar emplazados en terrenos no inundables.
- b) Deberán ubicarse en áreas libres de emanaciones perjudiciales, humo de otras fábricas, cenizas y polvos provenientes de crematorios de residuos, de hornos industriales, de molinos de minerales, de refinerías de petróleo, fábrica de gas, vaciaderos públicos, plantas de tratamiento de efluentes cloacales y de cualquier otra industria que pueda producir contaminación.
- c) Situarse a una distancia de un (1) kilómetro como mínimo de zonas que por sus características deberán considerarse como residenciales.
- d) Contar con abastecimiento abundante de agua potable.
- e) Estar ubicados en la proximidad o sobre rutas pavimentadas o permanentemente transitables o vías marítimas o fluviales. Dicha ubicación deberá tener informe favorable de organismo correspondiente --Secretaría de Medio Ambiente-- respecto del cuerpo receptor de sus desagües industriales.

Art. 11. -- Cerco perimetral: El perímetro tendrá un vallado que encierre todo el establecimiento y permita controlar el acceso de las personas y protegerlos contra la entrada de animales.

Art. 12. -- Dependencias: Todo establecimiento deberá poseer las siguientes condiciones:

- 1) Playa de descarga e inspección ante mortem.
- 2) Playa de faena.
- 3) Depósito de productos incomedibles.
- 4) Dependencias para el personal obrero.

Art. 13. -- Playa de descarga e inspección ante mortem: Debe ser techada y con piso impermeable, poseer una plancha de recibo a una altura adecuada del piso para facilitar la descarga de los vehículos.

Art. 14. -- Playa de faena. Zonas: La playa de faena estará dividida en tres zonas, siendo las mismas las siguientes: Sucia, intermedia y limpia.

Art. 15. -- Normas generales para las tres zonas: Los establecimientos dedicados a las faenas de aves deberán cumplimentar los siguientes requisitos de orden general en sus aspectos constructivos:

- a) Todas las dependencias deberán ser construidas en mampostería, hormigón armado u otro material impermeable aprobado por la Dirección de Ganadería.
- b) Las paredes deberán estar revestidas en azulejos, enduido de cemento blanco, plaquetas de cerámica vitrificada o cualquier otro material impermeable aprobado por la Dirección de Ganadería. Dicho revestimiento deberá llegar como mínimo a una altura de dos metros con cincuenta centímetros (2,50 cm).
- c) Los ángulos formados por las paredes, éstas con los techos y con el piso, deberán ser redondeados.
- d) Los pisos deberán ser impermeables, fácilmente lavables, debiendo tener como mínimo una pendiente del dos por ciento (2 %) hacia la boca del desagüe.
- e) Los techos se podrán construir con cualquier clase de material impermeable, que fuera aprobado por la Dirección de Ganadería.

Art. 16. -- Abertura al exterior: Las aberturas que den al exterior, sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, etc., deberán contar con protección de malla anti-insectos de tipo inoxidable o en su defecto, cortinas de aire.

Art. 17. -- Aguas servidas: Los conductos de agua servida, descargarán al o a los conductos principales con interposición de sifón o chicana de cierre hermética.

Art. 18. -- Iluminación: Deberá contarse con luz artificial general de 150 unidades luz como mínimo. En los lugares donde se realice inspección y clasificación, será de tipo localizada y de un nivel equivalente a 300 unidades luz como mínimo sobre los planos de trabajo, no debiendo alterar el color natural de las aves.

Art. 19. -- Agua: Todas las dependencias estarán provistas de agua potable fría y caliente. Los establecimientos tipo A deben poseer una reserva de agua en sus tanques para trabajar cuatro (4) horas.

Art. 20. -- Ventilación: Por cada setenta metros cúbicos (70 m³) de local, deberá asegurarse una ventilación no menor de un metro cuadrado (1 m²), mediante ventanas o aberturas. Podrá optarse, asimismo por medios mecánicos que produzcan una renovación de aire no menor a tres veces el volumen del local por hora, mediante extractores con cierre automático en sus persianas.

Art. 21. -- Las instalaciones eléctricas para la luz, como para los equipos, serán ejecutadas en conductos de luz aprobados. Los conductores eléctricos serán con aislación mínima de mil voltios a tierra. Todos los equipos de trabajo, así como las herramientas y máquinas que sean accionadas eléctricamente, serán conectadas a tierra con cables desnudos ex-profeso.

o>Art. 22. -- Operaciones en zonas sucias: En las zonas sucias se efectuará el sacrificio y sangrado. Este sector deberá ser independiente del resto de las zonas y sólo se comunicará con la zona intermedia por una puerta de cierre automático o tronera. Las aves serán sacrificadas mediante sección de los grandes vasos por vía externa o interna. La sangre deberá recogerse en piletas.

Art. 23. -- Desangrado: El desangrado deberá hacerse en forma total, no pudiendo las aves ser introducidas vivas en la pileta de escaldado.

Art. 24. -- Zona intermedia: La zona intermedia la constituye la sala de escaldado y desplume. Esta zona debe estar separada de las zonas sucias y limpias y sólo tendrá comunicación a través de puertas provistas de cierre automático o troneras.

Art. 25. -- Temperatura del agua: La operación de escaldado se hará con agua caliente que al entrar en la pileta o batea, sea bacteriológicamente pura. La temperatura estará dentro de los cincuenta y sesenta grados centígrados (50° - 60°). El agua de las piletas o bateas de escaldado, se renovará continuamente y las piletas deberán ser vaciadas e higienizadas por lo menos una vez por día o cuando lo disponga la inspección veterinaria.

Art. 26. -- Desplume: Está totalmente prohibido el pelado a mano. Desde las piletas de escaldado, las aves deberán ser transportadas por medios mecánicos o en forma manual a las máquinas de desplumar y luego repasadas para eliminar los restos de plumas o pelusas que pudieren haber quedado, admitiéndose que esta última operación pueda ser hecha a mano. Cuando se utilice el sistema de transporte de aves mediante riel aéreo o norias, éste debe ser un circuito cerrado dentro de la sección y no continuar su trayecto por otras zonas.

Art. 27. -- Zona limpia: La zona limpia está constituida por las salas de evisceración, enfriamiento y embalaje. Esta zona sólo se comunicará con la intermedia mediante puertas con dispositivos de cierre automático o troneras.

Art. 28. -- Desperdicios y comisos: El depósito para productos de desechos y comisos reunirá las exigencias comunes a estos locales de acuerdo a la índole de su destino. Cuando los desperdicios y comisos de las faenas no se industrialicen en el mismo establecimiento, deberán ser retirados del depósito antes de comenzar su descomposición o cada vez que lo disponga la inspección veterinaria.

Art. 29. -- Tanques de enfriamiento: Los tanques de enfriamiento deberán ser vaciados y limpiados después de cada uso.

Art. 30. -- Los elementos: Los elementos de trabajo, equipos, bandejas y recipientes serán de acero inoxidable, aluminio (aprobados por la Industria Alimentaria) u otro material que haya sido también aprobado. Su conformación será tal que sus dimensiones, forma de bordes y altura de paredes, no permita escurrimiento de líquido.

Art. 31. -- Higienización de los peladeros: Las peladoras deberán permitir la fácil remisión de plumas, debiendo ser vaciadas e higienizadas tantas veces como lo disponga la inspección veterinaria.

SECCION II -- Tecnología operativa

Art. 32. -- Eviscerado: Todas las aves sacrificadas deberán ser sometidas a un proceso de evisceración. Los cortes para realizar esta operación deberán limitarse a los necesarios para recoger las vísceras y facilitar la inspección sanitaria del ave. Se considerará ave eviscerada cuando se le haya extraído cabeza, tráquea, esófago, estómago glandular y muscular,

intestinos, pulmón, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con vesícula biliar, ovarios y testículos. Mediante un corte circular se extirpará la cloaca. Las patas deberán ser eliminadas por desarticulación o sección a la altura de la articulación tibio metársica. Previo lavado, limpieza y enfriamiento se admitirá que se introduzcan en la cavidad del ave, las siguientes vísceras: hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa. Puede introducirse también el cuello sin cabeza. Estas menudencias deberán ser acondicionadas con contenido de papel encerado u otro material aprobado antes de su introducción.

Art. 33. -- Limpieza posterior al eviscerado: Una vez eviscerada e inspeccionada, será lavada con agua fría para eliminar los restos de sangre y todo vestigio de suciedad. Realizada esta tarea y cuando no se efectúe el enfriamiento por corriente de aire, será sometida a un baño de agua con hielo, para provocar una pérdida sensible del calor animal. Al ser retirada del baño, cuya duración máxima no podrá exceder las seis horas, el ave no podrá acusar una temperatura mayor de 10° centígrados en el interior de las grandes masas musculares.

Art. 34. -- Empaque: Los desperdicios resultantes de la faena deberán ser eliminados de la sección, tantas veces como sea necesario a criterio de la inspección veterinaria. Finalizado el proceso indicado y clasificadas las aves, se procederá al empaque. Cuando se utilicen cajones, éstos serán de primer uso y recubiertos interiormente con papel impermeable, encerado, plástico u otros debidamente aprobados. Cuando las aves se expendan dentro de una envoltura individual que asegure su aislamiento, no será necesario el recubrimiento interior del cajón. En los cajones se podrá adicionar hielo en sus distintas formas, para la mejor conservación de las aves.

Art. 35. -- Cámara frigorífica: Todas las plantas tipo A deberán instalar cámaras frigoríficas, las que se ajustarán a los siguientes requisitos:

a) Piso: El piso estará construido por material impermeable, antideslizante y no atacable por ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas serán redondeados y el piso se hallará al mismo nivel o superior que los exteriores.

b) Paredes: Las paredes de las cámaras frigoríficas no metálicas deberán estar construidas de mampostería de ladrillos tomados con mezcla de cal y arena, con o sin agregado de cemento armado. En su interior estarán revocados totalmente con enduido y cemento natural o blanco, o revestidas de azulejos u otros materiales impermeables no atacables por los ácidos grasos y que sea de fácil lavado. El exterior se hallará también revocado en forma de evitar el paso de la humedad.

c) Techo: Debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielorraso deberá ser de material impermeable y de fácil limpieza.

d) Material aislante: Cualquier material aislante térmico que se utilice, deberá ser colocado en forma que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes y techos, no teniendo contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.

e) Puertas: Deberán ser de hojas llenas, provistas de material aislante térmico. Se admite su construcción de madera u otro material siempre que sea inodoro, poco higroscópico e impermeabilizada. 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 ser abiertas también desde el interior de las cámaras.

f) Columnas: Deberán reunir los mismos requisitos exigidos para las paredes.

g) Antecámaras: Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, éstas deberán reunir los requisitos exigidos para aquéllas.

h) Iluminación: Todas las cámaras deberán tener iluminación artificial con llaves de encendido dentro y fuera de las mismas, su capacidad lumínica será de cuarenta a sesenta unidades de luz.

i) Estanterías: Cuando se utilicen estanterías, éstas deberán ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que se determinen en cada caso.

j) Ventilación: La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación del aire, deberá ser tal que evite la alteración de la mercadería almacenada.

k) Alarma interna: Las cámaras frigoríficas deberán poseer un sistema de alarma que se

pueda accionar desde el interior de las mismas para seguridad del personal.

l) Sistema de frío: 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.

* Frío refrigerado: No mayor de 2° C y no menor de -2° C.

* Frío congelado: No mayor de -15° C.

ll) Protección contra el goteo de agua de condensación: Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea en base a circulación de líquido, sus dispositivos impedirán el goteo de agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados.

m) Almacenaje, rejillas de madera: No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Como excepción se podrá permitir sobre rejillas de madera que permitan la aireación.

n) Limpieza, pintado y desinfección: Las cámaras deberán estar permanentemente limpias sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o con cualquier otro medio aprobado. 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 estar vacías.

CAPITULO II -- Establecimientos de tipo B. Requisitos. Características. Operatividad

Art. 36. -- Aislamiento de las viviendas: Ninguna sección del establecimiento podrá hallarse en comunicación con habitaciones dedicadas a vivienda.

Art. 37. -- Dependencias: Los establecimientos de tipo B, deberán disponer las siguientes dependencias:

1) Playa de descarga a inspección atemortem.

2) Playa de faena.

3) Depósito de productos incomedibles.

4) Baño y vestuario.

Art. 38. -- Playa de faena: La playa de faena estará dividida en tres zonas: sucia, intermedia y limpia. Las tres zonas referidas se adecuarán a lo establecido desde el artículo 15 al 31 inclusive, del presente decreto.

Art. 39. -- Operatividad: Eviscerado y limpieza posterior: La tecnología operativa en cuanto al eviscerado y limpieza posterior a éste, se ajustará totalmente a lo especificado en los arts. 32 y 33 del presente decreto queda totalmente prohibida la realización del pelado a mano.

Art. 40. -- Comercialización con terceros: Los establecimientos de tipo B, para poder realizar la comercialización por terceros dentro de la Provincia, deberán adecuarse a los requisitos establecidos para los establecimientos tipo A del presente decreto.

CAPITULO III -- Habilitación de los establecimientos

Art. 41. -- Organo facultado: La Dirección de Ganadería será el único organismo facultado para proceder a habilitar los establecimientos faenadores, previo cumplimiento de las disposiciones establecidas en el presente reglamento.

Art. 42. -- Libre acceso: Los establecimientos habilitados en el orden provincial por la Dirección de Ganadería, como asimismo todo local, transporte o comercio de aves de corral, su propietario, encargado o responsable, tendrá la obligación de permitir el acceso al personal del citado organismo, a todas las dependencias de la planta, local, comercio o transporte.

Art. 43. -- Requisitos para la habilitación: Los establecimientos tipos A y B que reúnan las condiciones higiénico-sanitarias exigidas y previa constatación de la Dirección de Ganadería, a tal efecto mediante inspección técnica, accederá a la habilitación correspondiente, sin la cual no podrán funcionar como plantas faenadoras, previo pago de una tasa anual que se fijará mediante el instrumento legal pertinente.

Art. 44. -- Solicitud: Sin perjuicio de lo expresado en el artículo anterior, quienes pretenden la habilitación referida deberán acompañar una solicitud a la Dirección de Ganadería, a tal efecto la que deberá contener como mínimo lo siguiente:

a) Nombre de las personas o sociedad que formule el pedido acompañando los datos correspondientes a su identidad domicilio real y comercial. Cuando la solicitante sea una sociedad, deberá agregar copia autenticada del contrato social y cualquier modificación que

tuviere.

b) Deberá detallar con claridad, la actividad o actividades para las que solicita la habilitación, adjuntando declaración jurada del volumen presumible de faena, depósito y/o elaboración.

Art. 45. -- Documentación: La documentación que deberá acompañarse con la solicitud es la siguiente:

a) Memoria descriptiva del establecimiento.

b) Memoria operativa del establecimiento.

c) Plano de las obras en escala uno en cien (1:100) de cada uno de los pisos del edificio, con indicación de las distintas secciones, aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes, 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.

d) Planos de toda la planta, en escala de uno en dos mil (1 : 2000) con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos del establecimiento si los poseyera, principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables.

e) Sistema de iluminación de aguas servidas: Para cumplir este requisito, podrá exigirse también un certificado acreditando la aprobación del mismo por las autoridades provinciales competentes Subsecretaría de Medio Ambiente.

Art. 46. -- Habilitación provisoria: A solicitud de los interesados, la Dirección de Ganadería podrá otorgar habilitaciones provisorias, previa constatación de las condiciones higiénico-sanitarias indispensables para el funcionamiento de la planta. Dicha habilitación se verá precedida por el pago de una tasa de habilitación, que será fijada por resolución.

Art. 47. -- Término de habilitación: La Dirección de Ganadería establecerá el lapso de tiempo que crea conveniente según el caso, a los fines que el interesado cumplimente con los requisitos higiénico-sanitarios que determine el citado organismo.

Art. 48. -- Efectos del no cumplimiento: En el caso de que el interesado no cumplimente en el término establecido con los requisitos higiénico-sanitarios especificado en la resolución pertinente además de perder automáticamente la habilitación, la Dirección de Ganadería está facultada para aplicar las sanciones establecidas en el art. 112 del presente dec.

Art. 49. -- Habilitación definitiva: La Dirección de Ganadería, mediante resolución, procederá a otorgar la habilitación definitiva de los establecimientos, previa comprobación del funcionamiento y cumplimiento de los requisitos exigidos. Sin perjuicio de ello, el organismo de aplicación podrá exigir las mejoras necesarias a los fines de un correcto y eficaz mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias.

Art. 50. -- Traslados de establecimientos o sección: Todo traslado de un establecimiento habilitado o sección a un nuevo local, así como cualquier cambio en sus actividades, requiere previamente la habilitación o autorización del organismo de aplicación.

Art. 51. -- Modificaciones del volumen: 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 e instalaciones y cualquier innovación en los procesos de faena, elaboración e industrialización. Siendo necesario para ello una expresa autorización del organismo de aplicación, previa inspección.

Art. 52. -- Modificaciones y ampliaciones: Las modificaciones y/o ampliaciones de los establecimientos, locales o instalaciones no podrán ser realizadas sin previo conocimiento y aprobación de la Dirección de Ganadería, perdiéndose automáticamente la habilitación que se hubiere otorgado.

Art. 53. -- Rehabilitación: La rehabilitación en todos los casos sólo podrá acordarse previo cumplimiento de los requisitos, trámites, pagos de tasa, etc., previsto por la habilitación original y que se determinen específicamente en la resolución respectiva.

CAPITULO IV -- Personal de los establecimientos

Art. 54. -- Norma general: El personal de los establecimientos tipos A y B, dispondrá de vestuarios, servicios sanitarios, certificados sanitarios, indumentaria, conforme a las pautas

y requisitos establecidos en el presente decreto.

Art. 55. -- Vestuarios: El personal obrero del establecimiento deberá contar con local apropiado para vestuarios por sexo y con capacidad suficiente, el que deberá reunir los siguientes requisitos constructivos.

Art. 56. -- Ubicación: Estarán ubicados en lugares de fácil acceso y separados de las dependencias de faena y elaboración.

Art. 57. -- Acceso: El acceso a los vestuarios deberá ser pavimentado.

Art. 58. -- Construcción: Deberán estar contruidos en mampostería u otro material aprobado con pisos impermeables con declive del dos por ciento (2 %) hacia las bocas de desagüe debiendo drenar los afluentes por cañerías cerradas provistas con cierre sifónico, directamente a la red general. Las paredes estarán cubiertas de un friso impermeable hasta los dos metros con cincuenta (2,50 m) de altura y cuando no fuera azulejado deberán estar pintados con colores claros. Cuando el friso no llegue hasta el techo, ese sector de la pared deberá ser revocado y pintado. El encuentro entre paredes y éstas con el piso y techo serán redondeados.

Art. 59. -- Techos: Será de material impermeable y atérmico.

Art. 60. -- Aberturas: Las aberturas estarán cubiertas con malla antiinsectos, las puertas deberán ser de cierre automático.

Art. 61. -- Ventilación: Cada sesenta metros cúbicos (60 m³) deberá contar con ventanales de dos metros cuadrados (2 m²) como mínimo. Si la ventilación se efectúa por medio mecánicos, deberá asegurar una renovación del aire de diez veces por hora como mínimo.

Art. 62. -- Iluminación: La iluminación artificial será como mínima de cien (100) unidades luz.

Art. 63. -- Capacidad: La capacidad será calculada en razón de sesenta centímetros cuadrados (60 cm²) por espacio libre de obrero.

Art. 64. -- Bancos: En los vestuarios habrá bancos en cantidad suficiente para que puedan sentarse al unísono hasta el veinte por ciento (20 %) de los usuarios de cada dependencia.

Art. 65. -- Armarios: Para cada operario será destinado un armario de metal, madera o mampostería, o la combinación de estos materiales. Las puertas tendrán llaves individuales o dispositivos para cada candado. Las medidas mínimas para los armarios será de treinta centímetros (30 cmts.) de profundidad y setenta centímetros (70 cmts.) de frente. Se admitirá otro sistema aprobado.

Art. 66. -- Servicios sanitarios: Los servicios sanitarios deberán estar separados según el sexo de los usuarios y reunir las siguientes condiciones:

a) Los de personal masculino, contarán con mingitorios cada treinta (30) obreros o fracción y los retretes, uno (1) cada veinte (20) obreros o fracción.

b) Los servicios sanitarios para el personal femenino incluirán 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 que tendrán un alto mínimo de un metro con ochenta centímetros (1,80 m), que no llegarán hasta el cielorraso. 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 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 (40 cm. * 40 cm. * 20 cm.), 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 (30 cmts.) 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) 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.

h) 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.

i) Toda instalación sanitaria de baños, retretes y lavabos deberá ejecutarse acorde a las normas de obras sanitarias de la provincia.

j) 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 deba pasar el personal, deberán instalarse piletas con no menos de un (1) centímetro de profundidad con respecto al piso, que deberán contener una película de no menos de cinco (5) milímetros de una solución antiséptica aprobada para la desinfección de la suela del calzado. Esta película puede ser reemplazada, con un felpudo, camino de yute o elemento similar que cubra totalmente el piso del receptáculo y que debe estar permanentemente impregnado de la sustancia antiséptica.

Art. 67. -- Certificado sanitario: Los obreros y empleados deberán munirse de un certificado médico donde conste que no padece de enfermedades infecto-contagiosas o afecciones de la piel. Deberá ser extendido por autoridad oficial y tendrá una validez de un (1) año como máximo.

Art. 68. -- Indumentaria: 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 pantalón, blusa o guardapolvo blanco u otra prenda de forma adecuada a sus tareas específicas, que cubran las partes de sus ropas que puedan entrar en contacto con los productos alimenticios. Estas prendas serán de tela blanca y en los casos en que el trabajo lo requiera, llevarán por encima --no en sustitución-- de la prenda, otra que sirva de protección impermeable o de abrigo.

a) Ropa de trabajo, limpieza: 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.

b) Birretes, gorras o cofias: El personal que trabaje en contacto con carnes, productos o subproductos comestibles de las mismas, sea en cualquier local o etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta por birrete, gorra o cofia --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 de desinfección de la blusa y delantales, está permitido el uso de cascos plásticos.

c) Calzado: Es obligatorio el uso de calzado de goma blanca en todos los ámbitos del establecimiento.

Art. 69. -- Higienización del personal: Antes de comenzar las tareas de cada día o de cada turno, los obreros pasarán obligatoriamente por los baños y deberán lavarse las manos, brazos y antebrazos con agua caliente y jabón. Lo mismo deberá hacerse cada vez que por razones fisiológicas concurran a las dependencias sanitarias. Todo personal destinado a las tareas de trozado, despostado o charqueado de carnes, está obligado a lavarse las manos y las uñas con cepillo. El personal femenino y masculino deberá llevar las uñas cortadas hasta la yema de los dedos. Al personal femenino afectado a estas tareas, no se le permitirá usar las uñas pintadas durante su labor. En caso de heridas, sobre la venda de género deberá usarse guante de goma.

Art. 70. -- Relación de dependencia del personal: El personal operario de las plantas faenadoras, en todos los casos deberá tener relación de dependencia con el particular y/o la persona jurídica que sea propietaria del establecimiento. En ningún caso se admitirá la intervención en la faena de personas que no se encuentren en relación de dependencia con el establecimiento faenador. Todas las tareas estarán supervisadas por el médico veterinario interviniente en la inspección.

Art. 71. -- Prohibición del tabaco y uso de la vestimenta: A toda persona que se encuentre normalmente o transitoriamente en cualquier local de los establecimientos donde se elaboren o depositen productos, sean funcionarios o no, cualquiera sea su condición, les está totalmente prohibido el uso del tabaco en cualquiera de sus formas. Además para permanecer en las secciones donde se elaboren o depositen productos comestibles, deberán estar equipados con la indumentaria reglamentaria.

CAPITULO V -- Obligaciones comunes a todos los establecimientos

Art. 72. -- Observar y hacer en lo que le compete, las exigencias y disposiciones contenidas en el presente decreto.

Art. 73. -- Tasa por servicio veterinario: Abonar a la Dirección de Ganadería una tasa por los Servicios de Inspección Veterinaria, la cual será fijada por ley respectiva, instrumentándose el servicio de inspección mediante convenios entre la Dirección de Ganadería y el Colegio de Médicos Veterinarios de Entre Ríos.

Art. 74. -- Inspección veterinaria obligatoria: Todas las plantas faenadoras deberán contar con los servicios de inspección higiénico-sanitarios, los que deberán ser realizados por un médico veterinario en forma obligatoria.

Art. 75. -- Obligación de aportar datos: Deberán proporcionar a la inspección veterinaria destacada en el establecimiento, dentro de los diez (10) días hábiles primeros de cada mes siguiente al vencido, los datos estadísticos que sean requeridos, sobre producción, industrialización, transporte o comercio de productos de origen animal. También deberán presentar las boletas de pago de la tasa de inspección correspondiente.

Art. 76. -- Aviso de actividades: Dar aviso con una anticipación de doce (12) horas como mínimo de cualquier actividad, debiendo especificar su naturaleza, hora de iniciación y probable duración de la labor.

Art. 77. -- Oficina para la inspección veterinaria: Solamente las plantas de tipo A están obligadas a proveer para su uso exclusivo, de una oficina con servicio sanitario propio a la inspección veterinaria. Esta oficina deberá contar con los siguientes elementos: Armarios, escritorios, sillas, guardarropas, perchas, archivos y cualquier otro material necesario para el desempeño de la tarea de conformidad a lo que establezca cada caso la Dirección de Ganadería.

Art. 78. -- Proveer de sustancias apropiadas para la desnaturalización de los productos destinados a uso industrial o comisados.

Art. 79. -- Documentación: Tienen total obligación de mantener al día la documentación de recepción de animales y/o materias primas, especificando sus procedencias y calidad, así como las de los productos elaborados, salidas y destinos de los mismos.

TITULO III -- Inspección veterinaria

Art. 80. -- Aves: Toda ave que se destina al sacrificio deberá ser sometida, previamente a inspección veterinaria.

Art. 81. -- Aves con síntoma de enfermedad: Las aves que presenten síntoma de enfermedad que puedan determinar su comiso, serán mantenidas separadas de las otras aves, hasta el momento de su matanza, evisceración e inspección.

Art. 82. -- Sacrificio de aves sospechosas: La faena con signos de enfermedad, deberá realizarse en una sala aparte o cuando haya concluido el sacrificio de las clínicamente sanas, en el mismo lugar, pero extremando la inspección y precauciones.

Art. 83. -- Aves caídas: Las aves caídas no se destinarán a la faena y serán decomisadas, muertas y destinadas a digestor u horno crematorio.

Art. 84. -- Signos de enfermedad respiratoria: Toda ave que a la observación clínica presente alteraciones respiratorias, deberá ser marcada como sospechosa a fin de que oportunamente se le efectúe una inspección post-mortem minuciosa, para declararla sana.

Art. 85. -- Decomiso con destino a digestor: Se dispondrá el decomiso con destino a digestor de las aves muertas por asfixia natural o llevadas vivas al tanque de escaldado, de las que han sufrido una sobre escaldadura, de las contaminadas con productos tóxicos, gases, pinturas, aceites minerales u otros productos nocivos, de las que presenten estado de desnutrición patológicas, carnes febriles, carnes sanguinolientas, abscesos generalizados, contusiones múltiples extendidas, procesos inflamatorios generalizados, tumores generalizados o muy voluminosos, ascitis, pritonitis, melanosis generalizada, afectadas de complejo leucósico, enfermedades septicémicas o toxémicas, salmonelosis (con la inclusión tifus y pullorosis), cólera aviar, enfermedad de Newcastle, diftero viruela generalizada, otras enfermedades o virus, tuberculosis, espiroquetosis, parasitosis de los tejidos musculares, coccidiosis con emanación manifiesta.

Art. 86. -- Decomiso parcial: Se dispondrá el decomiso parcial cuando las lesiones que se

enumeren, no afecten el estado general del ave: contusiones delimitadas, abscesos únicos, fracturas, coriza contagiosa, coccidiosis diftero viruela localizada, gangrena del buche o del ano, laringotraqueitis, ovocrecimientos, procesos inflamatorios específicos localizados, sarna enmidocóptica, tumores sin metástasis, entero hepatitis, tiña.

Art. 87. -- Desinfección de jaulas y camiones: Tanto los vehículos como las jaulas en que se hayan transportado aves, deberán ser desinfectadas, previo lavado a presión, con los desinfectantes e insecticidas que autorice la Dirección de Ganadería.

Art. 88. -- Identificación: Las carnes declaradas aptas para consumo humano deberán llevar algunos de los siguientes sistemas de identificación: sello caliente, precinto o anillo (en piernas) con número de matrícula profesional. El sello tendrá 2 (dos) cm. de diámetro. Los precintos y anillos tendrán una superficie que permita la lectura del número del establecimiento impreso en su cara. Estos sistemas deben ser de cierre inviolable y de un solo uso. El número correspondiente al establecimiento le otorgará la Dirección de Ganadería.

CAPITULO UNICO -- Certificado sanitario

Art. 89. -- Certificado sanitario: Las plantas tipo A y B, deberán cumplir con el certificado sanitario conforme las exigencias del presente.

Art. 90. -- Obligatoriedad del certificado sanitario: Toda primera materia, productos, subproductos o derivado animal, destinado al consumo, elaboración o depósito en un establecimiento habilitado o que se encuentre en tránsito, debe estar amparado permanentemente por un certificado sanitario extendido por la Dirección de Ganadería.

Art. 91. -- Datos a consignar en el certificado: En el certificado extendido se individualizará el producto, especificando la naturaleza del mismo, su forma de envío: cajones, canasta caja, bultos, etc., su peso neto y peso bruto, cuando vayan protegidos por contingentes, en forma de presentación, como ser fresco, enfriado, congelado, especies zoológicas y clasificación comercial (pollo, pato, pavo, gallina), establecimiento de donde proviene, fecha y hora de extensión del certificado y lapso de validez del mismo, destino de la mercadería certificada y todo otro dato que por vía reglamentaria exija la Dirección de Ganadería.

Art. 92. -- Funcionarios autorizados para firmar certificados: El certificado sanitario será firmado por el inspector veterinario.

Art. 93. -- El firmante del certificado se responsabiliza del estado sanitario de la mercadería consignada en el certificado, en el momento de la certificación.

Art. 94. -- Plazo de validez: Se entiende por plazo de validez del certificado, el período comprendido entre el momento de la firma y el tiempo máximo fijado para la entrega de la mercadería en el sitio de destino.

Art. 95. -- Deterioro de la mercadería durante el plazo de validez del certificado: Si durante el plazo de validez del certificado la mercadería sufriera alteraciones en su perjuicio, la responsabilidad por ello alcanzará al propietario de la misma o a quien se determine las hubiere podido causar. El inspector receptor debe obrar de acuerdo al estado sanitario de la mercadería.

Art. 96. -- Uso de tinta y carbónicos doble faz: Todos los certificados deben ser llenados con caracteres fácilmente legibles, con tinta o lápiz indeleble y los duplicados con carbónicos de doble faz de buen uso.

Art. 97. -- Conservación de talones: Los talones correspondientes a los certificados extendidos deben conservarse durante un período no menor de un (1) año.

Art. 98. -- Conservación de certificados: Los mismos períodos consignados en el artículo anterior, rigen también para la conservación de certificados en los establecimientos receptores.

Art. 99. -- Impresión de formularios: Los formularios usados como certificados, deben ser impresos por la Dirección de Ganadería y distribuidos entre las inspecciones veterinarias de los establecimientos. En ningún caso puede delegarse dicha facultad a los establecimientos bajo su control.

TITULO IV -- Transporte

Art. 100. -- Habilitación de transporte: Los medios de transporte para productos o

subproductos de origen animal, se adaptarán a las condiciones y requisitos que se establecen en el presente.

Art. 101. -- Transporte: Todo vehículo o parte de él, destinado al transporte de productos, subproductos o derivados de origen animal, debe poseer habilitación a tal fin, la cual será conferida a saber:

a) Transporte para tráfico provincial (operan en plantas tipo A) la habilitación la otorgará la Dirección de Ganadería, estando facultada a solicitar la colaboración y/o asistencia de organismos provinciales competentes.

b) Transporte para tráfico local, la habilitación será concedida por la Dirección de Ganadería, la que podrá delegar dicha facultad a las municipalidades, quienes actuarán a través de sus organismos técnicos competentes.

La habilitación conferida dura seis (6) meses.

Art. 102. -- Uso parcial del vehículo: La Dirección de Ganadería podrá autorizar el uso parcial del vehículo, para transporte de productos, subproductos o derivados de origen animal. Para ser habilitada la parte del vehículo deberá reunir las condiciones generales requeridas en el presente decreto.

Art. 103. -- Personal: El personal afectado a las tareas de transporte de los productos que hacen referencia a los artículos anteriores, se halla sujeto a las que consigna este reglamento para el personal que manipula productos alimenticios.

Art. 104. -- Revestimiento: Los vehículos o parte de ellos, destinados al transporte de productos comestibles, carentes de continente o que éste no sea suficientemente seguro para aislar el contenido de contaminaciones exteriores, deberán ser cerrados al exterior, a excepción de los orificios de ventilación necesarios, los que deberán estar protegidos por tela anti-insectos y hallarse cubiertos interiormente por material impermeable.

Art. 105. -- Equipo refrigerado o medios aislantes: Los vehículos o sus partes destinados al traslado de productos que han sido conservados por el frío y que deben seguir igual tratamiento, contarán con un equipo refrigerador. Cuando la distancia y el tiempo del transporte lo permitan, bastará con que posean medios aislantes de la temperatura exterior (vehículo térmico).

Art. 106. -- Utensilios laborales: Los utensilios laborales utilizados en los medios de transporte responderán a las exigencias especificadas.

Art. 107. -- Prohibición, transporte comestible e incomedible: En un mismo medio de transporte o en cada una de sus partes no podrán transportarse simultáneamente en un mismo ambiente, productos comestibles e incomedibles. Queda prohibido depositar mercadería comestible en contacto directo con el piso del medio de transporte.

Art. 108. -- Higiene de vehículos: Todo vehículo que concurra para la carga de mercadería comestible, a un establecimiento con inspección provincial debe hallarse higienizado y desodorizado.

Art. 109. -- Vehículos de carga: Todo vehículo que concurra para la carga o descarga de productos, subproductos o derivados de origen animal a un establecimiento con habilitación provincial, debe estar habilitado previamente, requisito sin el cual el establecimiento no le debe permitir operar.

TITULO V -- Comercialización

Art. 110. -- Comercialización de carnes: Los productos o subproductos de origen animal provenientes de establecimientos faenadores a los fines de su comercialización, además de reunir las condiciones organolépticas normales, deberán cumplir con los requisitos que seguidamente se establecen bajo apercibimiento de las sanciones previstas en el art. 112 del presente decreto.

a) Provenir de faena de establecimientos habilitados oficialmente.

b) Haber cumplimentado con lo reglamentado sobre inspección veterinaria del presente decreto.

c) Tener sellado sanitario de conformidad a lo establecido por el art. 88 del presente decreto.

d) Comprobante y/o documentación que acredite la procedencia de los productos y subproductos de origen animal.

Art. 111. -- Documentación de abastecedores y/o distribuidores: Los abastecedores y/o distribuidores de productos y subproductos de origen animal provenientes de faenas efectuadas en establecimientos habilitados, deberán entregar a las bocas de expendio la documentación donde consten los siguientes requisitos:

- a) Identificación del establecimiento.
- b) Lugar y fecha.
- c) Inspección de las aves.
- d) Kilos entregados.
- e) Discriminación de los tipos de aves.

TITULO VI -- Infracciones. Procedimientos y sanciones

Art. 112. -- Infracciones: Las infracciones a la siguiente reglamentación y demás disposiciones que se dicten en consecuencia, serán pasibles de las sanciones que a continuación se establecen, sin perjuicio de proceder a su acumulación, de acuerdo a la gravedad del caso en examen:

- a) Apercibimiento.
- b) Multas graduables en un mínimo y un máximo que fijará el Poder Ejecutivo provincial, mediante el pertinente decreto.
- c) Comiso de productos o subproductos.
- d) Clausura temporaria o definitiva de los establecimientos, previo sumario y de acuerdo a la gravedad del caso.
- e) Inhabilitación temporaria o definitiva de los abastecedores y/o abastecedores de productos avícolas que no cumplan con los requisitos especificados en el presente decreto.

Art. 113. -- Clausura preventiva: La Dirección de Ganadería o en su caso los municipios podrán disponer la clausura preventiva de un establecimiento situado en el ejido municipal, debiendo la comuna informar el procedimiento y sus causas motivantes a la autoridad de aplicación, a fin del pertinente contralor de la medida dispuesta.

Art. 114. -- Descargo de la clausura preventiva: En los casos descriptivos de clausura preventiva, el presunto infractor estará facultado a interponer descargos que estime de su legítimo derecho, dentro de los cinco (5) días posteriores a la instrumentación del acta de infracción. La Dirección de Ganadería, previo informe técnico y dictamen legal, se expedirá mediante resolución fundada en el término de quince (15) días a contar de la efectivización de la sanción, sobre el levantamiento, confirmación o sustitución de la pena adoptada.

Art. 115. -- Comiso: Los inspectores de la Dirección de Ganadería, inspectores municipales y/o autoridad policial, estarán facultados dentro de sus jurisdicciones a proceder al decomiso de productos y subproductos de origen animal previa instrumentación de acta y posterior entrega, comprobada su aptitud para el consumo humano a una institución de bien público, bajo el correspondiente recibo firmado por autoridad competente.

Art. 116. -- La Dirección de Ganadería, en su carácter de autoridad de aplicación, fiscalizará el cumplimiento del presente decreto por intermedio de su personal, pudiendo solicitar colaboración y necesario apoyo a las municipalidades y/o policía de la provincia.

Art. 117. -- La Secretaría Ministerial de Asuntos Agrarios podrá celebrar con los municipios, convenios delegando facultades establecidas con la presente reglamentación.

Art. 118. -- Acta de infracción: En el supuesto de comprobarse infracción, el funcionario actuante labrará un acta circunstanciada donde hará constar los siguientes datos:

- a) Lugar, fecha y hora de verificación.
- b) Nombre o razón social, domicilio, nombre de quien esté a cargo del establecimiento al momento de la inspección y todos sus datos personales.
- c) Naturaleza y motivos de la presunta infracción, disposición legal violada, según criterio del funcionario actuante.
- d) Notificación de la falta que se atribuye y plazo que se le acuerda para formular los descargos que haga en su legítimo derecho.
- e) Firma del responsable, encargado y/o representante y del funcionario actuante.
- f) En caso de negativa o imposibilidad de firmar, se dejará constancia de dicha circunstancia en el acta.

Art. 119. -- El presunto infractor podrá, dentro del término de cinco (5) días hábiles a contar

de la fecha de instrumentación del acta, interponer por ante la Dirección de Ganadería, los descargos que estime conveniente.

Art. 120. -- Juntamente con el descargo, el presunto infractor podrá ofrecer las siguientes medidas de prueba:

- a) Documental.
- b) Pericial.
- c) Informativa.

La Dirección de Ganadería dispondrá la prosecución del trámite en la forma y término que considere necesario, el que no podrá exceder de diez (10) días, rechazando lo que estime manifiestamente improcedente, superfluo o meramente dilatorio, en todos los casos se notificará de lo resuelto al peticionante en el domicilio constituido.

Art. 121. -- Vencido el plazo previsto en los arts. 119 y 120, en su caso la Dirección de Ganadería, resolverá acerca de la infracción, teniendo en cuenta las constancias obrantes en el expediente administrativo, previo informe técnico y dictamen legal sobre el caso planteado.

Art. 122. -- De las resoluciones dictadas por la Dirección de Ganadería, serán recurribles por el infractor, de conformidad a la normativa legal que regula el trámite administrativo.

Art. 123. -- El presente decreto será refrendado por el señor ministro de Economía y Hacienda.

Art. 124. -- Comuníquese, etc.

Busti.

