



NACIONAL



Resolución 533/1994

**-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL-ADMINISTRACION GENERAL
(S.N.S.A.-A.G.)**

Reglamento de inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal -- Modificación.

Fecha de Emisión: 10/05/1994

Publicado en: Boletín Oficial 02/06/1994

1º -- Anúlase del numeral 23.2 al 23.13.16 del capítulo XXIII del reglamento de inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal aprobado por el dec. 4238/68.

2º -- Apruébase como nuevo texto los numerales 23.2 al 23.23 del reglamento citado en el artículo anterior, los que figuran como anexo I de la presente resolución.

3º -- La presente resolución entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación.

4º -- Comuníquese, etc.

-- Cané.

Anexo I

23.2 Establecimiento pesquero

Se entiende por establecimiento pesquero el local donde se prepare, transforme, refrigere, congele, embale o depositen productos, subproductos y derivados pesqueros.

Estos establecimientos deberán contar con la correspondiente habilitación del SENASA para cada actividad.

23.2.1 Productos de la acuicultura.

Se entiende por productos de la acuicultura, todos los productos pesqueros nacidos y criados bajo control humano, o capturados durante la fase de juveniles y mantenidos en cautividad hasta alcanzar tamaño comercial, y puestos en el mercado como productos alimenticios.

23.2.2 Productos frescos

Son los productos pesqueros enteros o trozados, incluidos los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinto de la refrigeración o de la simple adición de hielo.

23.2.3 Refrigeración

El procedimiento consistente en bajar la temperatura de los productos pesqueros hasta aproximarla a la de fusión del hielo.

23.2.4 Embalaje

La operación destinada a proteger los productos pesqueros, mediante un envoltorio, un envase, o cualquier otro material adecuado, aprobado por el SENASA.

23.2.5 Lote

La cantidad de productos pesqueros obtenida en circunstancias prácticamente idénticas.

23.2.6 Envío

La cantidad de productos pesqueros destinada a uno o varios clientes y distribuido por un único medio de transporte.

23.2.7 Comiso o decomiso

Se entiende por comiso o decomiso toda restricción al libre uso de materias primas, productos intermedios y/o elaborados. El producto comisado tendrá como destino su

transformación, reducción y/o destrucción.

23.2.8 Muestra

Se entiende por muestra las partes representativas de un lote y/o lotes en la cantidad necesaria y suficiente para un fin determinado.

23.2.9 Pescado

Son todos los animales vertebrados acuáticos de sangre fría. El término comprende peces, elasmobranquios y ciclóstomos. Están excluidos los mamíferos acuáticos, los animales invertebrados y los anfibios.

23.2.10 Pescado entero

Es el pescado tal como se captura con vísceras.

23.2.11 Pescado fresco

Es el pescado que no ha sido objeto de ningún tratamiento de conservación o que ha sido conservado solamente por enfriamiento o por la simple adición de hielo.

23.2.12 Pescado eviscerado

Es el pescado al cual se le han extraído las vísceras.

23.2.13 Pescado en rodajas

Es una sección de pescado obtenida mediante cortes efectuados aproximadamente en ángulo recto con la columna vertebral.

23.2.14 Pescado seccionado

Es el pescado que ha sido cortado a lo largo de la espina dorsal.

23.2.15 Pescado escarificado

Es el pescado en que las partes espesas del músculo han sido abiertas por cortes, con el objeto de que la sal pueda penetrar con rapidez suficiente para impedir el deterioro.

23.2.16 Filete o filet

Es una tajada de carne de forma y dimensiones irregulares que ha sido separada del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral y de la que se han suprimido espinas de la columna vertebral y los huesos de las aletas.

23.2.17 Agua potable

Se entiende por agua potable el agua dulce, apta para el consumo humano.

23.2.18 Agua de mar

Se entiende por agua de mar o salobre apta para la industria pesquera y productos de la acuicultura aquella agua de ese origen que no presente contaminación microbiológica, sustancias nocivas y/o plancton marino tóxico en cantidades que puedan alterar la calidad sanitaria de los productos pesqueros.

23.2.19 Agua de mar refrigerada

Es el agua de mar apta para el uso de la industria pesquera, enfriada cuya temperatura no debe superar los cinco (5) grados centígrados.

23.2.20 Tiempo de conservación

Es el tiempo en que los productos de la pesca no han perdido sus condiciones organolépticas propias, ni su aptitud para el consumo humano.

23.2.21 Limpieza

Es la eliminación de materias extrañas en la superficie.

23.2.22 Contaminación

Es la transmisión de materias extrañas o desagradable a los productos de la pesca.

23.2.23 Desinfección

Es la aplicación de agentes y procesos químicos o físicos higiénicamente satisfactorios para limpiar las superficies y con ello eliminar los microorganismos.

Construcción e ingeniería sanitaria de establecimientos procesadores de productos pesqueros

23.3. Características de emplazamiento.

23.3.1 Ubicación.

La ubicación del establecimiento estará de acuerdo al uso de suelos reglamentado por las autoridades locales.

23.3.2 Vías de acceso.

Todos los caminos interiores del establecimiento deberán ser pavimentados o consolidados.

23.3.3 Requisitos de ingeniería de construcción de los establecimientos

Condiciones generales

23.3.4 Condiciones generales de disposición de locales.

A) Los lugares de trabajo serán concebidos y diseñados de forma que se evite toda contaminación del producto y de manera que los sectores con distinto grado de limpieza estén claramente diferenciados. Tendrán dimensiones suficientes para que las actividades laborales puedan realizarse en condiciones de higiene adecuadas.

B) En los lugares donde se proceda a la manipulación, preparación y transformación de los productos se tendrá en cuenta:

B) 1. El suelo ser de material impermeable y antideslizante fácil de limpiar y desinfectar y estar dispuesto de forma que facilite el drenaje de agua, o bien contar con un dispositivo que permita evacuar el agua.

B) 2. Las paredes, tendrán superficies lisas, fácil de limpiar, resistentes e impermeables. Los encuentros entre paredes, pisos y techos deberán estar contruidos de manera tal que sean de fácil higienización.

B) 3. El techo será fácil de limpiar. Los cielos rasos serán de material impermeable, en caso de hormigón deberá estar pintado con pintura lavable fija de color claro y si son de metal serán resistentes a la corrosión y de placas sin recovecos.

B) 4. Las puertas de un material que no se deteriore y fácil de limpiar.

B) 5. Se dispondrá de un sistema adecuado de ventilación y si es necesario de extracción de vapor de agua.

B) 6. Existirá una buena iluminación general que no deberá ser menor de 150 U. Lux y en los sectores de inspección deberá ser de 300 U. Lux en los pasillos o accesos será como mínimo de 50 U. Lux.

B) 7. Los accesos a la planta de elaboración deberán contar con filtros sanitarios que serán implementados de acuerdo a la siguiente secuencia: lavabotas, lavamanos, desinfección de manos, pediluvio. El lavamanos deberá contar con suministro de agua fría y caliente, éstos no deberán accionarse con las manos, dosificadores con desinfectantes, o toallas de un solo uso. El pediluvio tendrá agua circulante.

C) Las cámaras isotérmicas donde se almacenen productos pesqueros: Cumplirán las disposiciones previstas en los números 1, 2, 3, 4 y 6 del apart. B). Si es necesario, contarán con un equipo de refrigeración suficiente para mantener los productos en las condiciones térmicas definidas para esos productos.

D) En todo el perímetro de la planta se contará con instalaciones apropiadas de protección contra animales indeseables como insectos, roedores, aves, entre otros.

E) Los aparatos y útiles de trabajo, tales como mesas contenedores, cintas transportadoras, cuchillos, etc.,

deberán estar fabricados con materiales lisos y resistentes a la corrosión, fácil de limpiar y desinfectar.

F) Los lugares en los cuales se efectúen operaciones de carga y descarga de productos frescos y/o congelados deberán cumplir con las condiciones generales de higiene similares a las áreas de elaboración y deberán estar diseñados de tal manera que evite toda posible contaminación de la carga durante el traslado de la misma desde el vehículo de transporte a la planta y viceversa.

G) Los productos pesqueros no destinados a consumo humano se conservarán en contenedores especiales estancos y resistentes a la corrosión y existirá un local destinado a almacenarlos en caso de que los mismos no se vacíen, como mínimo, al término de cada jornada de trabajo.

H) Se dispondrá de una instalación que permita el suministro a presión y en cantidad suficiente de agua potable o en su caso de agua de mar limpia o tratada para su depuración. No obstante se autoriza una instalación de suministro de agua no potable con fin específico de producir vapor, combatir incendios, refrigerar equipos frigoríficos, u otros usos siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no presenten ningún riesgo de contaminación para los productos. Las cañerías de agua no potable deberán distinguirse claramente de las utilizadas para el agua potable o el agua de mar limpia.

I) Se contará con un dispositivo de evacuación del agua residual que reúna las condiciones higiénicas adecuadas.

J) En los establecimientos en que se conserven animales vivos como crustáceos y peces, deberán existir una instalación adecuada para mantenerlos vivos en las mejores condiciones posibles y que reciban agua de una calidad tal que no transmitan organismos o sustancias nocivas a los animales.

K) Para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales, se establece el siguiente código de colores:

Agua potable fría Verde
Agua potable caliente Verde con franjas color naranja
Vapor de agua Naranja
Bocas de incendio Rojo y cartel indicador
Agua no potable Rojo
Vacío Marrón
Aire comprimido Azul
Electricidad Negro
Combustibles líquidos Amarillo
Refrigerantes Gris o aluminio

23.4 Cámaras frigoríficas.

Las cámaras frigoríficas deberán cumplimentar con lo establecido en el capítulo V del presente reglamento.

23.5 Obras sanitarias

23.5.1 Los establecimientos pesqueros deberán cumplimentar con lo establecido en el capítulo IV del presente reglamento y con las exigencias que se mencionan a continuación.

23.5.2 Agua de mar limpia.

El agua de mar o salobre no presentará contaminación microbiológica, sustancias nocivas y/o plancton marino tóxico en cantidades que puedan alterar la calidad sanitaria de los productos pesqueros.

23.5.3 Clorinación

Toda vez que así lo establezca la inspección veterinaria, los establecimientos instalarán equipos para la clorinación automática de agua potable y/o agua de mar.

La concentración de cloro residual libre se determinará para cada caso en particular.

Asimismo se suministrará al servicio de inspección veterinaria de un equipo para la determinación de la concentración de cloro libre.

23.6 Dependencias auxiliares

Las dependencias auxiliares de los establecimientos pesqueros se ajustarán a las exigencias del capítulo VI.

23.7 Personal de la empresa y dependencias sanitarias

El personal obrero de los establecimientos deberá ajustarse a lo establecido en el capítulo VIII, apart. 8.2. y subsiguientes.

23.7.1 Sala de descanso o refrigerio.

Deberá reunir las características constructivas, iluminación, ventilación generales exigidas por este reglamento. El acceso al mismo, si tiene comunicación directa con la sala de elaboración, deberá cumplir con el punto K) del apart. 8.2.3. Deberá contar además, con recipientes para depósito de residuos.

23.8 Laboratorios

Toda vez que el SENASA lo considere conveniente 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 juzgue necesarios para garantizar la sanidad de los productos. Aquellos establecimientos que posean laboratorios que cumplan con las características exigidas por el SENASA serán habilitados para extender protocolos de análisis que tendrán validez oficial siempre que sea firmado por el profesional responsable. Estos laboratorios deberán ajustarse a lo establecido en el capítulo VII apart. 7.2 y subsiguientes y de toda otra reglamentación que establezca el SENASA.

23.9 Obligaciones de los establecimientos.

Los establecimientos pesqueros se hayan obligados a cumplimentar con el capítulo IX de este reglamento.

23.10 Infracciones

Los establecimientos pesqueros estarán alcanzados por el régimen de penalidades contenidos en el capítulo XXX del presente reglamento.

23.11 Condiciones generales de higiene

23.11.1 Aplicables a locales y materiales

A) Los suelos, las paredes y tabiques de los locales y el material e instrumentos utilizados para trabajar con productos pesqueros deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación para dichos productos.

B) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor insecto o cualquier otro parásito en los locales y/o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deberán almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave; se utilizarán de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.

C) Los locales, útiles y material de trabajo deberán utilizarse únicamente para la manipulación de productos pesqueros. No obstante, previa autorización de la autoridad competente, podrán emplearse, simultáneamente o no, para la preparación de otros productos alimenticios.

D) Se utilizará agua potable tal como se establece en este reglamento, o agua de mar limpia para todos los fines. No obstante, con carácter excepcional, podrá autorizarse la utilización de agua no potable para producir vapor, combatir incendios, o refrigerar las máquinas siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no permitan el uso de dicha agua con otros fines, ni presenten ningún riesgo de contaminación para los productos.

E) Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares deberán estar previamente autorizados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal; y utilizarse de forma que los equipos, el material y los productos no se vean afectados por ellos y depositarse en un local para ese único fin.

F) Los contenedores, envases, útiles y todo material destinado a contener productos comestibles no podrán depositarse directamente en el suelo, sino que tendrán que hacerlo en tarimas destinadas a ese único fin, y a una altura no menor de 15 centímetros del suelo.

G) Los depósitos de sal serán independientes y exclusivos y la sal se mantendrá en continentes adecuados que eviten su contaminación.

23.12 Establecimientos elaboradores de productos frescos

Se entiende por establecimientos elaboradores de productos frescos a aquellos en donde se procesen productos de la pesca, incluido su acondicionamiento, y mantenidos a temperatura de refrigeración.

23.12.1 Accesos

En las plantas con una sola boca de ingreso no se podrán efectuar operaciones de carga y descarga simultáneamente.

23.12.2 Dependencias

Los establecimientos elaboradores de productos frescos deberán contar con las siguientes dependencias:

A) Lugar de descarga de materia prima

En esta sala podrá clasificarse y/o reacondicionarse el pescado o los cajones para su paso inmediato a la elaboración o a la cámara de mantenimiento en caso de que no se prevea elaborarlo de inmediato.

B) Cámara frigorífica de mantenimiento para materia prima deberá asegurar el mantenimiento de la materia a temperatura de refrigeración.

C) Sala de elaboraciones

En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentren diferenciadas. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente sin entrecruzamiento y todos los materiales y productos puedan

pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

D) Depósito para los residuos.

Deberá contar con un depósito de residuos.

E) Lavadero para los utensilios

Deberá contar de un lavadero para utensilios

F) Depósito de hielo

Deberá contar con un depósito para hielo.

G) Depósito para material de embalaje

Deberán existir dos sectores; uno como depósito de embalajes primarios y otro para embalajes secundarios.

H) Cámara de mantenimiento de productos procesados

En los establecimientos elaboradores de productos frescos sólo podrán almacenar productos procesados si cuenta

con una cámara de mantenimiento.

23.12.3 Características de los productos pesqueros.

Los productos frescos de la pesca aptos para el consumo, deberán juzgarse teniendo en cuenta las características organolépticas, físicas, químicas y bacteriológicas de la especie examinada.

23.12.4 Características físicas de los pescados frescos:

A) Rigor Mortis: Cuerpo arqueado y rígido.

B) Escamas: Deben estar bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, conservar su lucidez y brillo metálico, no ser viscosas.

C) Piel: Húmeda, tensa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones. Debe conservar los colores y reflejos propios de cada especie.

D) Mucosidad: En las especies que la posean debe ser acuosa y transparente.

E) Ojos: Los ojos debe ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes.

F) Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital.

G) Branquias: Coloreadas de rosado a rojo intenso, húmedas y brillantes, con color suigeneris y suave que recuerde el olor a mar.

H) Abdomen: Terso, inmaculado, sin diferencia externa con la línea ventral. Al corte, los tejidos deben ofrecer resistencia. El poro anal cerrado. Las vísceras de colores vivos y bien diferenciados. Las paredes inferiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan la presión digital, olor sui-generis y suave.

I) Músculos: Elasticidad marcada, firmemente adheridos a los huesos y no se desprenden de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural sui-generis al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales.

23.12.5 Características de los crustáceos frescos muertos:

A) Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente.

B) Color: Gris ceniciento rojizo al ser extraído del agua, rojo vivo una vez cocido.

C) Cuerpo: Curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax.

D) Apéndices: Resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo.

E) Ojos: Brillantes que deben llenar la totalidad de la órbita destacándose de la misma.

F) Músculos: Blancos o ligeramente ambarinos, firmes.

G) Olor: Propio de cada especie.

23.12.6 Características de los crustáceos vivos:

Los crustáceos vivos como langostas, cangrejos, centollas deben poseer las siguientes características:

A) Caparazón: Húmeda y brillante.

B) Movilidad: Debe presentarla a la menor excitación.

23.12.7 Moluscos bivalvos y gasterópodos

Los moluscos bivalvos y gasterópodos, deben ser expuestos a la venta vivos y presentar las siguientes características:

A) Valvas cerradas: Cuando presenten valvas abiertas, éstas deben cerrarse al ser golpeadas suavemente. En el interior de las valvas debe haber agua cristalina. Los moluscos gasterópodos, deben acusar signos vitales.

B) Olor: Agradable e intenso.

C) Músculos: Húmedos, bien adheridos a las valvas, de aspecto esponjoso, de color ceniciento claro en las ostras y amarillento en los mejillones.

23.12.8 Productos impropios para consumo

Se consideran impropios para el consumo, los productos de la pesca:

A) Que presenten aspecto repugnante, mutilaciones, traumas o deformaciones.

B) Que presenten coloración, olor o sabor anormales.

C) Que sean portadores de lesiones microbianas o micóticas que los transformen en ineptos para el consumo.

D) Que presenten infestación por botriocéfalo (*Diphyllobothrium Latum*) aún comprobándose un solo parásito.

E) Que presenten infestaciones masivas en el tejido muscular.

F) Cuando como consecuencia de la infestación parasitaria se hallen alterados los caracteres organolépticos.

G) Aspecto repugnante.

H) Los que fueran tratados con antisépticos conservadores no aprobados por este Reglamento.

I) Los provenientes de aguas contaminadas.

J) Los recogidos muertos, salvo que la muerte se haya producido como consecuencia de la operación de pesca.

K) Cuando se encuadren fuera de límites físicos y químicos fijados para productos frescos en este reglamento.

L) Los que presenten neoplasias.

M) Los que presenten asfixia telúrica.

N) Los conservados en malas condiciones de higiene.

Ñ) Los que hubieran estado en contacto con frutas o verduras.

O) Los moluscos (bivalvos y gasterópodos) vivos, frescos, congelados o industrializados, que a la investigación de "toxina paralizante de los moluscos (TPM)" arrojen un título tóxico igual o superior a cuatrocientas (400) unidades ratón (U. R.) por el método de la Association of Analytical Chemists A. O. A. C.) u otro similar equivalente. A tal efecto el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) queda facultado para efectuar los muestreos necesarios, en cualquier lugar donde se extraigan, transporten, industrialicen, y comercialicen, y a establecer las prohibiciones temporarias, regionales o generales correspondientes, cuando la situación del fenómeno de la toxina paralizante de los moluscos o "marea roja" lo hagan necesario para resguardo de la salud pública. Asimismo, los certificados sanitarios que amparen los moluscos industrializados que se importen, deberán indicar que la materia prima utilizada en la elaboración de los mismos tenía un título inferior a las cuatrocientas unidades ratón (400 UR) de TPM previo a su procesamiento.

23.12.9 Moluscos cefalópodos

Los moluscos cefalópodos, deben tener las siguientes características:

A) Piel: Lisa, suave y húmeda, sin manchas sanguinolentas o extrañas a la especie.

B) Ojos: vivos, brillantes y salientes de sus órbitas.

C) Músculos: Consistentes y elásticos.

D) Color: Característicos de cada especie.

E) Olor: Sui-Generis.

23.12.10 Conservación de crustáceos

Todos los crustáceos deben ser conservados bajo condiciones de refrigeración, congelación y/o cocción.

El agua utilizada en la cocción debe ser agua dulce o salada potable, cuya graduación de cloruro de sodio no podrá ser inferior al 3 %. Cuando se utilice la cocción debe ir seguido

de refrigeración.

23.12.11 Crustáceos, refrigeración

Los crustáceos deberán ser refrigerados inmediatamente de cocidos, a no más de cero (0) grado centígrado y acondicionados con hielo para su transporte, no pudiendo durar estas condiciones de mantenimiento más de cuarenta y ocho (48) horas. En caso de superar ese tiempo, deberán ser congelados.

23.12.12 Determinación química del pescado fresco.

Las determinaciones físicas y químicas que caracterizan al pescado fresco son:

A) Determinación del nitrógeno básico volátil total (N. B. V. T.) por el método de antonacopoulos. Para teleósteos en general, como máximo se permite 30 miligramos por ciento, si se trata de producto final. El laboratorio del SENASA dará los valores normales para el resto de las especies. Se exceptúan los peces uricotélicos (cazones, tiburones, etc.).

B) Histamina, el valor medio de un conjunto de muestras de un mismo lote, deberá ser inferior a los 100 P. P. M y ninguna muestra podrá tener un valor superior a 200 P. P. M.

23.12.13 Determinaciones microbiológicas.

Incluye planes de muestreo y métodos de análisis, cuando sea necesario para la protección de la salud pública y cuyos parámetros serán fijados por el SENASA.

23.13 Establecimientos elaboradores de productos congelados

23.13.1 Definición

Se entiende por establecimientos elaboradores de productos congelados a aquellos en donde se realice cualquier proceso de preparación y/o transformación, total o parcial que finalice con su congelación de acuerdo a lo definido en este reglamento.

Productos congelados

Son los productos pesqueros que hayan sido sometidos a congelación hasta alcanzar una temperatura en su interior de por lo menos - 18 grados centígrados, tras su estabilización térmica.

Proceso de congelación

Es el proceso que se realiza con equipos apropiados, consistente en bajar rápidamente la temperatura de los productos pesqueros; hasta que la misma haya alcanzado - 18 grados centígrados en su centro térmico, después de la estabilización térmica.

Pescado congelado

Es el pescado que ha sido objeto de un proceso de congelación adecuado para reducir la temperatura en todo el producto a un grado suficientemente bajo para asegurar su calidad y ha sido mantenido a dicha temperatura durante el transporte, almacenamiento y distribución, incluido el momento de la venta final.

Glaseado

Es la delgada capa protectora de hielo que se forma en la superficie de un producto congelado al rociarlo con agua potable, o agua con aditivos aprobados, o sumergirlo en ella.

23.13.2 Dependencias

Los establecimientos elaboradores de productos congelados deberán contar con las siguientes dependencias:

A) Lugar de descarga de materia prima. En esta sala podrá clasificarse y/o reacondicionarse el pescado y/o los cajones para su paso inmediato a la elaboración o a la cámara de mantenimiento en caso de que no se prevea elaborarlo de inmediato.

B) Cámara frigorífica de mantenimiento para materia prima.

Deberá asegurar el mantenimiento de la materia a temperatura de refrigeración entre más un grado centígrado y menos un grado centígrado.

C) Sala de elaboraciones

En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentren diferenciadas. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y sin entrecruzamiento y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

D) Depósito para los residuos

Se deberá contar con depósito para residuos.

E) Lavadero para los utensilios

Deberá contar con un lavadero de utensilios.

F) Depósito de hielo

Deberá contar con un depósito de hielo.

G) Depósito para material de embalaje

Deberán existir tantos sectores como diversidad de envases lo requieran.

H) Instalaciones para congelación

Deberá contar con instalaciones adecuadas para congelación de productos, de forma eficiente y rápida, aprobadas por el SENASA.

I) Depósito de productos procesados congelados

Los establecimientos elaboradores de productos congelados deberán contar con cámaras de mantenimiento de productos, procesados que deberán mantenerse como mínimo a - 18 grados centígrados.

J) Sector de empaque secundario o final

Deberá contar con un sector habilitado para desmoldar y envasar en envase primario y/o secundario.

K) Lavadero y depósito de cajones

Deber contar con un sector independiente destinado al lavadero y depósito de cajones.

23.14 Establecimientos transformadores de productos pesqueros en conserva, semiconserva y afines.

23.14.1 Productos transformados

Son transformados los productos pesqueros, que hayan sido sometidos a un tratamiento químico o físico, como por ejemplo, el calentamiento, la esterilización, el ahumado, la salazón, la deshidratación, el escabeche, etc., aplicados a los productos refrigerados o congelados, asociados o no a otros procesos alimenticios o a una combinación de estos procedimientos.

23.14.2 Conserva

Es el procedimiento consistente en envasar los productos en recipientes herméticamente cerrados y en someterlos a un tratamiento térmico suficiente para destruir o inactivar cualquier microorganismo que pudiera proliferar sea cual sea la temperatura en el que el producto esté destinado a ser almacenado.

23.14.3 Fábrica de conserva

Se entiende por fábrica de conservas de productos pesqueros, al establecimiento o sección de establecimiento dedicado a la elaboración de conservas, partiendo de la materia prima fresca o congelada.

23.14.3.1 Sectores

Las fábricas de conservas alimenticias de productos pesqueros, deberán contar con los siguientes sectores:

A) La sala de recepción podrá contar con mesadas cubiertas o revestidas por material aprobado por el SENASA.

B) Piletas en cantidad acorde con la producción, provistas de sus respectivos grifos y drenaje.

23.14.4 Cámaras frigoríficas para materias primas.

Deben tener cámaras frigoríficas de acuerdo al volumen de ingreso.

23.14.5 Sala de procesos de producción.

En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentre claramente diferenciada. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente, y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y sin entrecruzamiento y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

23.14.6 Otras dependencias

A) Sala de lavado de utensilios

B) Sala de depósitos de aditivos, especias y condimentos.

C) Sala de desperdicios, detritos y comisos.

23.14.7 Envases, continentes y rotulados

Material para envases permitidos.

Queda permitido el empleo de todos aquellos materiales para envase, continentes y rotulados aprobado por el SENASA.

23.14.8 Tolerancia en el tenor de diversas sustancias.

El SENASA fijará las tolerancias respectivas.

En los alimentos (a excepción del agua de consumo) 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:

Tabla 1

23.14.9 Cantidad anormal de hierro

La presencia en un alimento enlatado, de una cantidad anormal de hierro, procedente del ataque al envase, no será objetable siempre que el envase no se presente hinchado y que el producto reúna las condiciones normales de aptitud para el consumo. Podrán autorizarse, en el producto terminado un porcentaje mayor de lo establecido en el apartado anterior cuando se consuma en cantidades pequeñas o cuando por el proceso de elaboración sufra transformaciones que lo hacen menos nocivo.

23.14.10 Revestimiento interno.

Los envases de hojalata que contengan conservas de productos de la pesca, serán recubiertos interiormente por una capa de laca, esmalte o barniz, salvo los destinados a conservas al aceite. Cuando razones sanitarias lo permitan, el Servicio Nacional de Sanidad Animal podrá exceptuar de la obligación de recubrir interiormente los envases con laca o barniz sanitario.

23.14.11 Material esmaltado, lacado, barnizado.

Todo material esmaltado, lacado o barnizado debe presentar la superficie completamente cubierta y no debe ceder sustancias tóxicas, ni metales o metaloides en proporción superior a los límites fijados por el apart. 23.14.8 del presente reglamento.

23.14.12 Soldadura interna y externa.

Las soldaduras internas y los materiales soldantes de envases, utensilios y accesorios que están o puedan estar en contacto con alimentos y bebidas, están comprendidos en las exigencias de pureza del apart. 23.14.8 de este reglamento. En cuanto a las soldaduras externas y materiales soldantes para las mismas, podrán contener cualquier porcentaje de impurezas.

23.14.13 Cierre de envases

Se autoriza el cierre de los envases con cualquier material apto para tal fin a condición que no ceda sustancias nocivas al producto.

23.14.14 Barnices y plásticos

Los barnices y materiales plásticos destinados a estar en contacto con alimentos sólo podrán contener:

A) Resinas naturales o sintéticas y/o polímeros insolubles que no reaccionen con los alimentos.

B) Solventes de punto de ebullición inferior a ciento cincuenta (150) grados centígrados u otros cuya eliminación total se asegure en el producto terminado.

C) Plastificantes: Aceite de parafina, aceite de ricino, glicerina, dietilenglicol, trietilenglicol, propilenglicol, esteratos y riciolatos de etilo, de butilo, de amilo y de materiales que no cedan sustancias tóxicas, benzobutilamida, ftalato de dioctil, triheptonato de glicerol, sebasato y adipato de octilo, acetilicitrato de tributilo, ftalato doble de heptilo y nonilo.

D) Estabilizantes: Hexametenetetramina, difeniltio urea, urea, sulfinato de sodio, alkilsulfanato de sodio, alkilnaftaleno, resinatos de cobalto y de manganeso.

E) Pigmentos: Colorantes autorizados por el presente reglamento.

F) Mejoradores o cargas: Talco, mica, óxido de titanio, aserrín, tierras silíceas y otros cuerpos inertes de uso permitido.

I) Otros materiales autorizados expresamente por el Servicio Nacional de Sanidad Animal.
H) Además los barnices y materiales plásticos deben responder satisfactoriamente a las pruebas de envasamiento de tipo comercial, en tal forma que no modifiquen las propiedades organolépticas del producto a envasar.

23.14.15 Lavado de envases previo su uso.

Previo a su llenado, los envases serán perfectamente lavados.

23.14.16 Reemplazo de aire por gases inertes

Queda permitido reemplazar el aire de los envases por un gas inerte tal como nitrógeno, dióxido de carbono y otros permitidos por el Servicio Nacional de Sanidad Animal.

23.14.17 Temperatura de esterilización

El tratamiento por calor del contenido de los envases, se hará a diferentes temperaturas y presión, según sea la masa de su contenido, forma del envase y naturaleza del producto a tratar.

Las curvas de penetración de calor y el tiempo de esterilización será aprobado por el SENASA u organismo habilitado por el mismo.

23.14.18 Lavado de envases previo a la esterilización

Los envases llenos y cerrados deberán lavarse antes de someterlas al proceso de esterilización.

23.14.19 Tiempo entre envasado y esterilización.

El mismo se hará antes de transcurrir una hora del cierre de los envases.

23.14.20 Reenvasado

El producto contenido en envases que presenten defectos después de haber pasado por la máquina remachadora, podrá ser reenvasado antes del término de una (1) hora del primitivo envasamiento para su inmediata esterilización. Cuando este proceso no se efectuara por cualquier motivo, la mercadería será procesada e intervenida por Servicio de Inspección Veterinaria, quien determinará por medio de los análisis correspondientes su aptitud para el consumo humano. Cuando el defecto se descubriera después del tratamiento por el calor, el reenvasado será hecho en el mismo lapso. Si el defecto o rotura se comprobara al finalizar el horario de trabajo, y no pudiera cumplirse lo estipulado anteriormente, se permitirá depositar los envases en cámaras frigoríficas a cero (0) grados centígrados hasta el día siguiente, en que serán transvasados y esterilizados nuevamente, procediéndose a su interdicción y análisis al igual que en el caso anterior.

23.14.21 Registro de presión y temperatura

Todos los autoclaves de vapor deberán disponer de un termómetro de mercurio de precisión, de un manómetro y de un registrador de tiempos y temperaturas. Las temperaturas de los autoclaves deberán determinarse siempre a partir de los termómetros de mercurio.

23.14.22 Registro gráfico.

La curva gráfica de las operaciones de esterilización será exhibida a la inspección veterinaria todas las veces que ésta lo requiera, debiéndose poder identificar en cada caso la partida a que corresponda.

23.14.23 Enfriado de latas.

Inmediatamente de finalizada la esterilización se procederá al enfriado de los envases. Este enfriamiento no debe reducir la temperatura del mismo por debajo de treinta y siete (37) grados centígrados para evitar fenómenos potenciales de corrosión por la persistencia de humedad en la superficie.

23.14.24 Agua de enfriamiento.

El enfriamiento de las latas se hará únicamente con agua potable, previamente clorada por un lapso no inferior a 20 minutos, debiendo revelar a su entrada al autoclave un dosaje no menor de (3) tres partes por millón de cloro libre activo residual.

23.14.25 Saladero

23.14.26 Definición

Se entiende por saladero de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante salazón masiva, seca o húmeda diversos productos pesqueros.

Pescado salado

Es el pescado que ha sido tratado por salmuerado, salazón en seco, curado en salmuera o combinación de estos tratamientos aumentando la cantidad de sal en el pescado más allá de los límites observados en el pescado fresco.

Pescado curado en salmuera

El procedimiento en el que el pescado se mezcla con sal (cloruro sódico) y se conserva en la salmuera que se forma al disolverse la sal en el agua extraída del tejido muscular del pescado.

Pescado salmuerado

El procedimiento que consiste en colocar el pescado en una solución de sal (cloruro sódico) en agua durante tiempo suficiente para que el tejido del pescado absorba una cantidad considerable de sal.

Salazón en seco

El procedimiento que consiste en mezclar pescado con sal seca (cloruro sódico) de manera que la salmuera resultante se escurra.

23.14.27 Consideraciones generales

Todos los materiales y productos deberán pasar de una fase de elaboración a la siguiente de manera ordenada y sin entrecruzamiento.

23.14.28 Elementos de madera.

En los establecimientos a que se refiere el apartado anterior, se permitirá el uso de elementos laborales de madera cuando razones tecnológicas así lo requieran, debiendo reunir en todos los casos, las exigencias del SENASA.

23.14.29 Ahumadero. Definición

Se entiende por ahumadero de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante ahumado el pescado y los productos de la pesca.

23.14.30 Consideraciones generales

A) Los ahumaderos se proyectarán, construirán y equiparán de manera tal que cumplan con los requisitos constructivos e higiénicosanitario establecidos en este reglamento. Todos los materiales y productos deberán pasar de una fase de la elaboración a la siguiente de manera ordenada y con el retraso mínimo.

B) Las plantas de elaboración estarán equipadas con hornos de ahumado tradicional o mecánico.

C) Las cubas de salmuera serán de un material que resista la corrosión y hechas de manera que se pueda limpiar fácilmente y vaciar por completo.

D) La madera, el aserrín o los otros materiales que se empleen en el ahumado del pescado, se almacenarán en lugares separados, bien reparados.

E) Para producir humo se empleará madera, virutas o aserrín secos y exentos de polvo y sustancias perjudiciales como conservadores de la madera y pintura.

F) El salmuerado puede combinarse con el coloreado. Los colorantes empleados deberán ser aprobados por el SENASA.

G) El escurrido o secado del pescado antes de ahumarlo deberá realizarse en condiciones higiénicas.

H) Durante el ahumado en frío, la temperatura del pescado no excederá de la que coagula térmicamente las proteínas.

I) Durante el ahumado en caliente, el pescado estará expuesto durante tiempo suficiente a temperaturas que coagulen las proteínas.

J) El envasado se realizará cuando los productos hayan alcanzado la temperatura ambiente.

K) Los productos que no alcancen el grado final del proceso, no podrán permanecer en esta condición un tiempo demasiado prolongado que pueda modificar sus características. En ese caso deberá procederse a la congelación del mismo.

L) Se emplearán para empaquetar materiales muy limpios que se almacenarán en condiciones higiénicas. El empaquetado deberá efectuarse de manera que impida la contaminación del producto.

M) Los materiales para empaquetar y envasar se almacenarán en lugares secos y protegidos

del polvo y posibles contaminaciones.

23.14.31 Secaderos. Definición

Se entiende por secadero de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante secado el pescado y los productos de la pesca.

23.14.32 Consideraciones generales

Los secaderos se proyectarán, construirán y equiparán de manera tal que cumplan con los requisitos constructivos e higiénico-sanitario establecidos en este reglamento. Todos los materiales y productos deberán pasar de una fase de la elaboración a la siguiente de manera ordenada y con el retraso mínimo.

23.14.33 Conservas, semiconservas y afines

23.14.34 Materia prima para elaboración.

El pescado fresco y los mariscos destinados a las conservas, semiconservas y afines deberán recibir la misma atención y cuidado, desde el momento de su captura hasta que sean tratados, que recibirían si se destinasen a su comercialización como pescado fresco.

23.14.35 Empleo de materia prima congelada.

Cuando se empleen materias primas congeladas y deban descongelarse para su utilización, la misma se hará de modo que no se alteren los caracteres organolépticos.

23.14.36 Conservas de pescado al natural.

Se entiende por conserva al natural, a la conserva de pescado que tenga como líquido de cobertura una salmuera de baja concentración adicionada o no de sustancias aromáticas. La salmuera o caldo no podrá hallarse en proporción superior al treinta y tres (33.3) por ciento, ni inferior al cinco (5) por ciento del peso total del producto terminado. En el rótulo se declara expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto".

23.14.37 Conservas en o al aceite.

Las conservas de pescado pueden rotularse en o al aceite siempre que se utilicen aceites vegetales. La proporción de aceite será del treinta y tres (33) por ciento como máximo y diez (10) por ciento como mínimo. Cuando razones tecnológicas así lo indiquen el SENASA autorizará proporciones diferentes; debiéndose declarar expresamente el "peso escurrido". Esta cantidad se determinará en el producto terminado.

23.14.38 Conservas en o al aceite de oliva.

Se entiende por conserva de pescado en o al aceite de oliva, al producto elaborado utilizando exclusivamente aceite de oliva como cobertura.

23.14.39 Conservas de pescado en salsa.

Se entiende por conserva de pescado en salsa, a la conserva de pescado preparada sobre la base de pescado con adición de salsas. La salsa no puede hallarse en proporción superior al cincuenta (50) por ciento ni inferior al quince (15) por ciento del peso neto total del producto terminado. En el rótulo se declarará las proporciones de pescado y salsa en el producto terminado.

23.14.40 Conserva de mariscos.

Se entiende por conserva de mariscos al natural, la conserva de mariscos desprovistos de sus valvas, adicionada de salmuera o caldo. La salmuera o caldo, no podrán hallarse en proporción superior al cincuenta (50) por ciento del peso neto total del producto terminado.

23.14.41 Pasta o paté de pescados o de mariscos.

Se entiende por pasta de pescado, a la conserva de pescado elaborada con trozos procedentes de la industrialización que después de cocido y despojado de huesos y espinas, es reducido a pasta, condimentado y adicionado o no de farináceos. Cuando los mariscos formen parte de la pasta, deberá especificarse en el rótulo. Si la pasta está preparada nada más que con mariscos deberá rotularse "pasta de mariscos".

23.14.42 Conserva mixta.

Con el nombre de conserva mixta, se entiende la conserva alimenticia preparada con productos de la pesca y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que dichos productos intervengan. No comprende esta definición el agregado a las conservas de pescado y/o mariscos de salsa o aditivos de origen vegetal.

23.14.43 Autorización de agregar amiláceos sin declarar.

Queda permitido agregar a las pastas de pescado y/o de mariscos, sin declarar en el rótulo,

hasta diez (10) por ciento de harina de trigo, maíz, papa o mandioca y no más del dieciocho (18) por ciento de sal. El agregado de mayor cantidad de almidón o sal, deberá tener autorización del SENASA y declararse en el rótulo.

23.14.44 Monografía.

Toda elaboración, manufactura, preparación, conservación o cualquier innovación respecto al tratamiento de los productos de la pesca debe ser autorizada por el SENASA, sobre la base de la presentación de una monografía, donde se detalle la composición, y las técnicas a seguir para su elaboración. En caso de ser necesario se enviarán muestras del producto al laboratorio.

23.14.45 Las semiconservas deberán indicar en su envase y en forma clara esta condición, la fecha de vencimiento y la temperatura de conservación.

23.14.46 Infracciones

Se considerará que se infringe lo establecido en este reglamento, sin perjuicio de otras infracciones, cuando tratándose de los productos contemplados en este capítulo se compruebe:

- A) Que contienen especies diferentes a las declaradas en los rótulos.
- B) Que contienen sustancias extrañas a su composición normal.
- C) Que presentan adición de determinadas sustancias en mayor cantidad o diferentes a las declaradas en la monografía.
- D) Que en pescados y mariscos a la sal empleada se le ha agregado nitratos o nitritos en cualquier proporción conforme a lo establecido en el apart. 23.14.60.

23.14.47 Inspección de las conservas

El examen de las conservas se efectuará de acuerdo a las normas siguientes:

- A) El envase no debe tener presión interna a la temperatura ambiente.
- B) La perforación de los continentes cerrados al vacío, al permitir la entrada de aire determinará un ruido característico y la disminución de la concavidad de las paredes del envase.
- C) El contenido debe presentar color, olor y sabor propios de cada tipo.
- D) La composición debe ser la denunciada en la monografía de aprobación del producto.
- E) No debe acusar reacción de amoníaco ni la presencia de compuestos sulfurados. Y en las de crustáceos, se acepta un principio de ennegrecimiento siempre que sea debido a la formación de polisulfuros ferroso-férricos.
- F) En el examen microbiológico y químico serán realizadas las pruebas que corresponden en cada caso y de acuerdo con las técnicas de laboratorios aprobadas por el Servicio Nacional de Sanidad Animal.

23.14.48 Examen microbiológico

Las conservas serán consideradas impropias para el consumo cuando revelen gérmenes patógenos vivos y en las pruebas de laboratorio la presencia de tóxicos.

23.14.49 Cuando se trate de gérmenes saprófitos o productos de su metabolismo, se tendrán en cuenta los índices que al efecto fije el Servicio Nacional de Sanidad Animal.

23.14.50 Controles de conservación

De cada partida se extraerá una muestra representativa que se someterá a la prueba de la estufa por un período no inferior a cinco (5) días y a una temperatura de treinta y siete (37) grados centígrados.

23.14.51 Productos pesqueros conservados (semiconservas)

Se entiende por producto de la pesca conservado o semiconservado al producto alimenticio que ha sido sometido a un proceso físico y/o químico (frío, deshidratado, enrobado, radiación, liofilización) para prolongar su conservación.

23.14.52 No exigencia de prueba de la estufa.

A diferencia de las conservas, no se exigirá para las semiconservas la prueba de la estufa.

23.14.53 Productos preparados en salazón húmeda y envasados como semiconservas.

- A) Anchoítas saladas "maduradas".

Las anchoítas saladas o conservadas en salmuera, debe permanecer en ésta, el tiempo necesario y suficiente para que alcancen la maduración adecuada para ser liberadas a su consumo.

B) Anchoítas envasadas en salmuera.

Al abrir las latas que contengan anchoítas en salmuera, no deberá percibirse olor a fermentación, no deberá hallarse unidades alteradas ni grasas sobrenadando en la salmuera ni adherirse a los bordes o tapa de la lata. El tenor en cloruro de sodio no excederá del treinta (30) por ciento del producto envasado. Si presentara estas alteraciones el producto será decomisado.

C) Filetes de anchoíta en aceite.

Los filetes de la anchoíta "madurada", se pueden preparar en aceite vegetal comestible.

23.14.54 Productos de la pesca salados

Se entiende por productos de la pesca salados a los que después de la pesca o captura, se someten a la acción de la sal en forma masiva, pudiendo la salazón ser seca o húmeda.

23.14.55 Alteraciones de productos salados (hongos).

El pescado desecado, salado o no, que presente manchas rojizas o verdosas que afectan a sus tejidos en profundidad o en el que aparezcan regiones o zonas con formaciones micóticas, será comisado.

23.14.56 Productos de la pesca en salmuera

Se entiende por pescado en salmuera, al producto salado, preparado con salmuera saturada, conteniendo o no cristales de sal y envasado sin esterilizar.

23.14.57 Salmueras

Las salmueras utilizadas en los productos de la pesca, estarán preparadas con agua potable y sal de primer uso. La recuperación y renovación de salmueras se hará respondiendo a las exigencias de este reglamento.

23.14.58 Absorción de yodo por salmuera

Las salmueras no deben presentar una absorción mayor de un gramo con dos décimas de yodo (1,2) por litro.

23.14.59 Aditivos

Cualquier aditivo agregado a las salmueras, debe estar expresamente autorizado por la autoridad competente.

23.14.60 Prohibición de nitratos y nitritos

Queda prohibida la adición a la sal o a la salmuera de nitritos o nitratos de sodio o potasio. Cuando se recurra al uso de nitrato de sodio con o sin el agregado de nitrito de sodio, como fijador de color y conservador de productos de la pesca ahumados o salados; no deberán excederse las 500 partes por millón para los nitratos y las 200 partes por millón de nitritos, en el producto terminado y deberá declarárselo en el rótulo.

23.14.61 Anchoas a la carne

Se entiende por anchoas a la carne, las anchoas saladas colocadas carne con carne sin capa de cloruro de sodio intermedia, remanente en el producto final.

23.14.62 Filetes de anchoas

Las anchoas destinadas a filetes, deberán haber completado su período de maduración.

23.14.63 Bacalao y similares

En el bacalao salado y disecado y las especies preparadas como tal, la humedad no debe exceder del treinta (30) por ciento. La concentración de sal será inferior al veinticinco (25) por ciento.

23.14.64 Aletas de tiburón

Se entiende por aletas de tiburón, las aletas de los selacios, salados o espolvoreadas con sal, desecadas al sol o en estufas.

23.14.65 Envasado

Se admite el acondicionamiento para la venta de pescado seco y/o salado en cualquier material aprobado por la autoridad competente.

23.15 Productos pesqueros desecados

23.15.1 Productos conservados por desecación (Charqui).

Se entiende por producto de la pesca desecado (charqui de pescado), a aquellos que después de la pesca se deshidratan al sol, al aire o en estufa. Su humedad será del veinte (20) por ciento, sobre base seca y desgrasada.

23.15.2 Productos pesqueros ahumados

Se entiende por producto de la pesca ahumado al producto que después de salado y/o desecado total o parcialmente, se somete a la acción del humo.

23.15.3 Ahumado en caliente

Es el ahumado del pescado a temperaturas y períodos tales que se logre también la coagulación térmica de la proteína.

23.15.4 Ahumado en frío

Es el ahumar el pescado a temperaturas a las que no muestre señales de coagulación de la proteína.

23.16 Otras preparaciones.

Puede hacerse todo tipo de preparaciones especiales siempre que se cuente con la aprobación del producto.

23.16.1 Pescado con jalea

Se entiende por pescado con jalea, a la conserva de pescado preparada partiendo de pescado cocido en un caldo aromatizado, que al envasarse se le adiciona gelatina.

23.16.2 Caldo de pescado

Se entiende por caldo de pescado, a la conserva de pescado preparada con el producto líquido obtenido por el conocimiento de pescado en agua.

23.16.3 Sopa de pescado

Se entiende por sopa de pescado, a la conserva de pescado, preparada sobre la base de caldo de pescado la adición de vegetales y/o fideos.

23.16.4 "Bouillabaisse"

Se entiende por "bouillabaisse", la conserva de pescado, elaborada con diversos pescados y mariscos cocidos y adicionados de aditivos de uso permitido.

23.16.5 Caviar

Se entiende por caviar, el producto hecho con huevos de varias especies de esturiones y sal.

23.16.6 Caviar fresco

Se entiende por caviar fresco granulado (Ikra, Koernigerkaviar) al caviar de color gris, que presente las huevas muy aglutinadas, que no contenga más de cincuenta y cinco (55) por ciento de agua, ni de dieciocho (18) por ciento de materias grasas, ni menos de veintitrés (23) por ciento de materias nitrogenadas totales.

23.16.7 Caviar prensado

Se entiende por caviar prensado ("Pauloeshnaria", "Presskavier") al caviar que presenta aspecto de masa compacta, aceitosa, de color gris oscuro o negro. No debe contener más del treinta y cinco (35) por ciento de agua ni menos del treinta y tres (33) por ciento de materias nitrogenadas. No deberá contener aceite o huevos de otros peces.

23.16.8 Símil caviar

Se entiende por símil caviar, al producto preparado como el caviar con huevas de otros peces. En todos los casos en los rótulos se dejará constancia de la especie de que proviene, seguida del nombre técnico del pez cuyas huevas se utilizan para prepararlo.

23.16.9 Composición

Los caviar, cualquiera sea la designación con que se vendan (granulado o prensado) y su origen (verdaderos o similares), no podrán contener más de diez (10) por ciento de sal, ni de cuatro con cinco (4,5) gramos por ciento de ácidos grasos libres calculados en ácido oléico y el nitrógeno titulable al formol (Sorensen), no exceder de cinco centésimos (0,05) de gramo por ciento. No darán reacción de ácido sulfhídrico libre.

23.16.10 Hexametilenotetramina y benzoato de sodio

En el caviar se admite, además de los aditivos indicados en este reglamento, el agregado de hexametilenotetramina y/o benzoato de sodio no pudiendo ninguno de ambos, exceder de mil (1.000) partes por millón en el producto terminado.

23.16.11 Semiconserva de caviar

Se entiende por semiconserva de caviar, al caviar envasado herméticamente en continentes exentos de aire y pasteurizado a sesenta y cinco (65) grados centígrados. Debe almacenarse a no más de diez (10) grados centígrados.

23.17 Embarcaciones y buques pesqueros

23.17.1 Embarcaciones de rada o ría

Son aquellas embarcaciones diseñadas y equipadas para capturar y conservar a bordo productos de la pesca en condiciones satisfactorias por no más de 24 horas.

23.17.2 Características constructivas

A) Bodegas

Las embarcaciones estarán equipadas con bodegas para el almacenamiento de los productos de la pesca. Estas estarán separadas de la máquina o lugares reservados a la tripulación por mamparos suficientemente estancos para evitar que los productos de la pesca almacenados se contaminen.

B) Revestimiento de bodegas

El revestimiento interior de la bodegas será estanco y fácil de lavar y desinfectar. Estará construido por un material de superficie lisa o en su defecto por una pintura lisa mantenida en buen estado y que no transmita a los productos de la pesca sustancias nocivas para la salud humana.

C) Desagotes

Las bodegas deberán contar con desagüe adecuado para el líquido de escurrimiento.

D) Recipientes de almacenamiento

Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos deberán poder garantizar su conservación en condiciones satisfactorias y en particular permitir el desagüe del agua de fusión del hielo. En el momento de su utilización deberán estar completamente limpios.

23.17.3 Higiene

La cubierta de trabajo, los equipos y la bodega se limpiarán después de cada utilización. Se empleará a tal fin agua potable o agua de mar limpia. Cada vez que sea necesario se hará una desinfección, desinsectación o desratización.

23.17.4 Elementos de higiene

Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas o toda sustancia que pueda presentar toxicidad se almacenarán en armarios provistos de cerrojos y se utilizarán sin riesgo de contaminación para los productos de la pesca.

23.17.5 Carnadas

Los barcos pesqueros que utilizan carnadas deberán estar equipados con un recipiente especial donde el mismo pueda estar protegido y separado de los productos de la pesca. Finalizadas las tareas de pesca el hielo utilizado para la conservación de la pesca se tirará al mar.

23.17.6 Condiciones generales de higiene en el manejo.

Las artes de pesca, cubiertas de trabajo y utensilios, también así como los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca estarán limpios en el momento de su uso y no deberán contener sustancias que produzcan contaminación.

23.17.7 Protección de los productos de la pesca

Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca deberán preservarse contra la acción del sol, viento, escarcha, etc. Serán lavados con agua potable o agua de mar limpia y protegidos con toldos, hielo o lienzo limpio y húmedo.

23.17.8 Higiene del personal

El personal encargado a bordo de la manipulación de los productos de la pesca deberá cumplir las normas de higiene corporal e indumentaria. Se exigirá un certificado médico de buena salud antes de su embarque.

23.17.9 Descarga

La descarga deberá cumplir con las condiciones establecidas en el presente reglamento para buques de altura y costeros.

23.17.10 Buques de altura y costero.

Son todos aquellos buques que están diseñados y equipados para conservar a bordo productos de la pesca en condiciones satisfactorias durante más de 24 horas.

23.17.11 Características constructivas.

23.17.12 Bodegas

Los buques pesqueros estarán equipados con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de productos de la pesca refrigerados a las temperaturas prescriptas por

este reglamento. Dichas bodegas estarán separadas de la sala de máquinas y de los locales reservados a la tripulación por mamparos suficientemente estancos para evitar que los productos de la pesca almacenados se contaminen.

23.17.13 Revestimientos

El revestimiento interior de las bodegas, cisternas o contenedores será estanco y fácil de lavar y desinfectar. Estará constituido por un material liso o, en su defecto, por una pintura lisa mantenida en buen estado y que no transmita a los productos de la pesca sustancias nocivas para la salud humana.

23.17.14 Desagotes

Las bodegas estarán acondicionadas de modo que el agua de fusión del hielo no permanezca en contacto con los productos de la pesca.

23.17.15 Recipientes de almacenamiento

Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos deberán poder garantizar su conservación en condiciones satisfactorias y, en particular permitir desaguar el agua de fusión del hielo. En el momento de su utilización deberán estar completamente limpios.

23.17.16 Higiene

Las cubiertas de trabajo, los equipos y las bodegas, cisternas y contenedores, se limpiarán después de cada utilización. Se empleará a tal fin agua potable o agua de mar limpia. Cada vez que sea necesario se hará una desinfección, desinsectación o desratización.

23.17.17 Elementos de higiene

Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas o toda sustancia que pueda presentar cierta toxicidad se almacenarán en locales o armarios provistos de cerrojo y se utilizarán sin riesgo de contaminación para los productos de la pesca.

23.17.18 Cisternas de refrigeración

Los buques equipados para refrigerar los productos de la pesca con agua de mar refrigerada mediante hielo o con medios mecánicos, deberán reunir las siguientes condiciones:

A) Las cisternas deberán estar equipadas con una instalación adecuada para el llenado y el vaciado de agua de mar y un sistema que garantice una temperatura homogénea en su interior.

B) Las cisternas deberán disponer de un aparato para registrar automáticamente la temperatura, cuyo sensor deberá situarse en la parte de la cisterna donde la temperatura sea más elevada.

C) El funcionamiento del sistema de cisternas o de contenedores deberá conseguir un nivel de enfriamiento que garantice que la mezcla del pescado y agua de mar alcance una temperatura de tres grados como máximo seis horas después de llenado o de cero (0) grado centígrado como máximo dieciséis horas después.

D) Las cisternas, cisternas de circulación y contenedores, deberán vaciarse y limpiarse completamente después de cada descarga con agua potable o agua de mar limpia; deberán llenarse únicamente con agua de mar limpia.

E) Los registros de las temperaturas de las cisternas deberán indicar claramente la fecha y el número de la cisterna; deberán conservarse a disposición de la autoridad encargada del control.

23.17.19 Control de embarcaciones

La autoridad competente, para llevar un control, dispondrá de una lista actualizada de los buques equipados de conformidad con el punto anterior con exclusión, no obstante, de los buques que posean contenedores móviles que no efectúen regularmente las operaciones de conservación de pescado en agua de mar refrigerada.

23.18 Condiciones generales de higiene en el manejo

23.18.1 Higiene de las instalaciones

Las artes de pesca, cubiertas de trabajo y utensilios, tanto así como los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca estarán limpios en el momento de su uso y no deberán contener sustancias que produzcan contaminación. Las cubiertas de trabajo, las artes de pesca y utensilios se limpiarán y asimismo se procederá a la limpieza de todos los elementos antes mencionados luego de su utilización. En cada desembarque se

desinfectará en forma completa y a fondo.

23.18.2 Protección de los productos de la pesca

Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca deberán preservarse lo más pronto posible de la suciedad y de la acción del sol y de cualquier otra fuente de calor. Serán lavados y el agua a utilizar deberá ser potable o agua de mar limpia que no sea perjudicial para su calidad o salubridad.

23.18.3 Hielos

En el caso de los productos refrigerados por hielo, éste se usará en cantidad suficiente para descender rápidamente la temperatura a cero (0) grado medido en el espinazo en un plazo inferior a 8 horas. El hielo utilizado para la refrigeración de los productos, se fabricará con agua potable o de mar limpia y se almacenará en condiciones que no permitan su contaminación.

23.18.4 Contaminación

En el momento de su utilización, las partes del buque o los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca deberán estar completamente limpios y en ningún caso podrá mancharlos el carburante para la propulsión del buque o las aguas sucias del fondo del buque.

23.18.5 Higiene del personal

El personal encargado a bordo de manipulación de los productos deberá cumplir y mantener las normas de higiene corporal y de indumentaria. Se exigirá certificado médico de buena salud antes de su embarque.

23.18.6 Protección de los productos de la pesca

Los productos de la pesca se manipularán y almacenarán de forma que se eviten las magulladuras. Se admite la utilización de instrumentos punzantes para desplazar piezas de gran tamaño, a condición de que no se deteriore la carne de dichos productos.

23.19 Buques factorías

Buque factoría es el buque a bordo del cual los productos pesqueros son sometidos a una o varias de las siguientes operaciones seguidas de embalaje: Fileteado, eviscerado, corte en rodajas, pelado, picado, congelación, transformación.

23.19.1 Requisitos exigibles a un buque factoría

Relativos a construcción y equipos

23.19.2 Requerimientos básicos.

23.19.3 A) Espacio de recepción

Se deberá disponer de un espacio de recepción de productos pesqueros, diseñado y distribuido en zonas suficientemente grandes como para poder separar las aportaciones consecutivas. Este espacio de recepción y sus elementos desmontables deberán poder limpiarse fácilmente, deberá ser diseñado de tal manera que los productos se encuentren protegidos de la acción del sol o de las inclemencias, así como de cualquier fuente de suciedad o contaminación.

B) Sistema de transporte

El sistema de transporte de los productos pesqueros desde el espacio de recepción hasta los lugares de trabajo debe cumplir con las normas elementales de higiene.

C) Lugares de trabajo

Los lugares de trabajo deben tener dimensiones suficientes para que se puedan realizar las preparaciones y transformaciones en condiciones de higiene adecuadas.

Deben estar diseñados de tal forma que se evite toda contaminación de los productos. En los lugares en que se lleve a cabo la transformación o congelación o ultracongelación de productos pesqueros deberá cumplimentar:

-- El suelo debe ser antideslizante, fácil de limpiar y desinfectar y debe estar dotado de dispositivos que permitan una fácil evacuación del agua.

-- Las paredes y techos deben ser fáciles de limpiar, sobre todo en el emplazamiento de las tuberías, las cadenas y los conductos eléctricos que los atraviesen.

-- Los circuitos hidráulicos deben estar dispuestos o protegidos de modo tal que un posible escape de aceite no pueda contaminar a los productos pesqueros.

-- La ventilación y la iluminación deben ser suficientes.

-- Debe contar con dispositivos para limpiar y desinfectar los útiles, materiales e instalaciones.

-- En las instalaciones para lavarse y desinfectarse las manos, los grifos no podrán accionarse con las manos y las toallas deben ser de un solo uso.

-- Los aparatos y útiles de trabajo (mesas de despiece, contenedores, cintas transportadoras, evisceradoras, fileteadoras, etc.) deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión del agua de mar y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar y mantenerse en buen estado.

D) Locales de almacenamiento

El local de almacenamiento de los productos terminados debe ser de dimensiones suficientes y fácil de limpiar.

Debe estar separado del almacenamiento de subproductos y desechos.

El local de almacenamiento de material de embalaje debe estar separado del área de preparación y transformación de productos.

E) Equipos de evacuación de desechos

Debe disponerse de equipos para evacuar los desechos directamente al mar o recipientes estancos reservados para este uso. Si estos desechos fueran almacenados y tratados a bordo para su saneamiento se deberá disponer de locales separados, previstos para su uso.

23.19.4 Aprovevisionamiento de agua

El orificio de bombeo del agua de mar deberá estar situado de manera que la calidad del agua bombeada no pueda verse afectada por la evacuación al mar de las aguas residuales, desechos y aguas de refrigeración de los motores.

El aprovisionamiento de agua potable para consumo humano se hará a través de los equipos de potabilización del buque o deberá contar con depósitos para tal efecto, en cantidad suficiente y aprovisionado en puerta.

23.19.5 Vestuarios

Debe disponerse de un área de vestuarios, lavabos y retretes no pudiendo estos últimos comunicarse directamente con los locales de preparación, transformación y almacenamiento de productos pesqueros.

Los lavabos deberán estar dotados de medios de limpieza y secado que cumplan las normas higiénicas. Los grifos de los lavabos no podrán accionarse con las manos.

23.19.6 Equipo de refrigeración

Los buques factoría que congelen los productos pesqueros deberán disponer de equipos de refrigeración suficientemente potentes para someter los productos a una rápida reducción de la temperatura que permita alcanzar en el interior de los productos una temperatura de menos dieciocho (-18) grados centígrados como máximo, y mantenerla.

Debe haber un registro de la temperatura situado de tal manera que pueda consultarse fácilmente.

23.19.7 Requisitos de higiene relativos a la manipulación y almacenamiento a bordo de los productos pesqueros

23.19.8 Responsable técnico

A bordo del buque factoría una persona calificada deberá ser responsable de la aplicación de prácticas correctas de fabricación de los productos pesqueros. Esta persona deberá poseer la autoridad necesaria para hacer cumplir las disposiciones de este reglamento y llevar un registro en el que se consignarán sus observaciones y registros térmicos eventualmente exigidos.

23.19.9 Higiene de las instalaciones y equipos

Las condiciones generales de higiene aplicables a los locales y materiales serán las siguientes:

A) Los suelos, paredes, techos y tabiques de los locales y el material e instrumentos utilizados para trabajar con productos pesqueros deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación para dichos productos.

B) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias

potencialmente tóxicas deberán almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave.

23.19.10 Higiene del personal

Las condiciones de higiene respecto del personal serán las siguientes:

- A) El personal deberá vestir ropa de trabajo adecuada y limpia y llevar un gorro limpio que cubra totalmente el cabello.
- B) El personal deberá lavarse las manos, por lo menos, cada vez que reanude el trabajo; las heridas en las manos deberán cubrirse con un vendaje estanco.
- C) Estará prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y almacenamiento de los productos pesqueros.

23.19.11 Higiene en la elaboración

Las operaciones de descabezado, eviscerado y fileteado deberán realizarse en las siguientes condiciones de higiene:

- A) Las operaciones de eviscerado y descabezado deberán llevarse a cabo de manera higiénica y los productos serán lavados con abundante agua potable o agua de mar limpia después de esas operaciones.
- B) Las operaciones de fileteado y corte en rodajas se llevarán a cabo evitándose cualquier contaminación o suciedad, debidas, especialmente, a las operaciones de descabezado y destripado; y no deberán permanecer en las mesas de trabajo más tiempo del necesario para su preparación.
- C) Las vísceras y las partes que puedan constituir un riesgo para la salud pública se separarán y apartarán de los productos destinados al consumo humano.

23.19.12 Acondicionamiento de los productos

El acondicionamiento a bordo de los productos pesqueros deberán realizarse en las siguientes condiciones de higiene:

- A) El embalaje deberá efectuarse en condiciones higiénicas, evitándose toda contaminación de los productos pesqueros.
- B) Los materiales de embalaje y los productos que puedan entrar en contacto con los productos pesqueros deberán cumplir todas las normas de higiene y no podrán alterar las características organolépticas de los preparados y de los productos pesqueros ni podrán transmitir, estas sustancias nocivas para la salud humana. Tendrán la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos pesqueros. No podrán utilizarse más de una vez salvo que sean de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fáciles de lavar y desinfectar.

23.19.13 Almacenamiento

El almacenamiento a bordo de los productos pesqueros deberá realizarse en las siguientes condiciones de higiene:

- A) La bodega, el material e instrumentos allí utilizados deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación para los productos allí almacenados.
- B) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insectos o cualquier otro parásito en dicho local o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes se utilizarán de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.

23.20 Descarga y transporte

23.20.1 Descarga

Los medios de transporte estarán diseñados y contruidos con material de fácil limpieza, sanitización y que permitan preservar las condiciones higiénico sanitarias del pescado durante el traslado.

Los equipos utilizados en las operaciones de descarga deberán estar limpios, libres de toda contaminación que pueda ocasionar deterioro de los productos de la pesca. Estarán contruidos de material de fácil limpieza y sanitización. Esta operación debe ser realizada rápidamente.

Las operaciones de descarga, control de cantidad y calidad deberán realizarse de tal manera que se evite el daño en el músculo del pescado.

El transporte al establecimiento se realizará inmediatamente de completada la capacidad del

camión.

El personal afectado a las tareas de carga y descarga de los productos de la pesca deberá cumplimentar lo dispuesto en el capítulo VIII de este reglamento.

De haber máquinas de hacer hielo, éstas se limpiarán regularmente y se mantendrán en buenas condiciones higiénicas.

23.20.2 Transportes

Los establecimientos habilitados deberán cumplimentar con lo establecido en el capítulo XXVIII del presente reglamento.

23.21 Establecimiento elaboradores de productos pesqueros no aptos para consumo humano.

23.21.1 Fábrica de harina y aceite de pescado

Se entiende por fábrica de harina y/o aceite de pescado, al establecimiento o sección de establecimiento, que elabora harina y/o aceite partiendo de productos de la pesca.

23.21.2 Fábricas de harinas y/o aceites para consumo humano

Cuando los subproductos mencionados en el apartado anterior se destinen a consumo humano, los establecimientos elaboradores deberán reunir los requisitos exigidos para las fábricas de conservas de pescado relacionados con la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias, que se consignent en este reglamento.

23.21.3 Aceite de pescado

Se entiende por aceite de pescado, el subproducto de la pesca constituido por el glicérido líquido, obtenido por el tratamiento de materias primas por la cocción a vapor u otro método aprobado, separado por decantación o centrifugación y luego filtrado.

23.21.4 Exigencias para los aceites de pescado

Los aceites de pescado deben responder a las siguientes exigencias:

A) Color, amarillo claro o ambarino, tolerándose la presencia de una ligera turbidez.

B) No contener más del uno (1) por ciento por impurezas.

C) No contener más del diez (10) por ciento de humedad.

D) No más de tres (3) gramos por ciento de acidez expresada en ácido oleico.

E) No contener sustancias extrañas ni estar mezclados con otros aceites animales o vegetales.

23.21.5 Aceite vitamínico

Se entiende por fábrica de aceites vitamínicos de pescado, al establecimiento o sección de establecimiento que elabora aceites vitamínicos a partir de los productos de la pesca. Los establecimientos deberán reunir las condiciones establecidas en el apart. 23.12.

23.21.6 Subproductos no comestibles

Los demás subproductos resultantes de la elaboración de productos de la pesca, se denominarán subproductos no comestibles, debiendo los mismos elaborarse de acuerdo con la tecnología autorizada.

23.21.7 Abono de pescado

Se entiende por abono de pescado, el subproducto de la pesca que no reúna las condiciones especificadas para las harinas de pescado y no se halle encuadrado en alguna de las denominaciones establecidas en este capítulo.

23.21.8 Concentrado de caldo industrial

Se entiende por concentrado de caldo o "agua de cola" al subproducto obtenido por concentración mediante la evaporación de la parte líquida residual de la extracción de aceite.

23.21.9 Cola de pescado no comestible

Se entiende por cola de pescado no comestible, al subproducto de la pesca, obtenido por el tratamiento de materias primas ricas en sustancias colágenas por la cocción al vapor o en agua caliente; seguida de una concentración adecuada.

23.21.10 Harina de pescado

Se entiende por harina de pescado al subproducto de la pesca obtenido por la cocción de pescado o sus residuos mediante el empleo de vapor, prensado, desecado y triturado. Queda permitido el empleo de cualquier otro procedimiento previamente aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.

23.21.11 Harina de pescado. Clasificación

Las harinas de pescado, podrán ser de primera y segunda calidad.

23.21.12 Primera calidad

La harina de pescado de primera calidad, debe contener no menos de sesenta (60) por ciento por proteína, no más del diez (10) por ciento de humedad, no más de ocho (8) por ciento de grasa ni más del cinco (5) por ciento de cloruros expresados en cloruro de sodio. El tenor máximo de arena será del dos (2) por ciento.

23.21.13 Segunda calidad

La harina de pescado de segunda calidad, debe contener no menos del cuarenta (40) por ciento de proteínas, no más de diez (10) por ciento de humedad, no más del diez (10) por ciento de grasa, ni más del diez (10) por ciento de cloruros expresados en cloruro de sodio y como máximo el tres (3) por ciento de arena.

23.21.14 Harina de pescado para exportación

Las harinas de pescado que no reúnan las condiciones exigidas para la segunda calidad, podrán no obstante ser exportadas si se ajustaran a las exigencias del país importador.

23.22 Plantas procesadoras de ranas

Se entiende por establecimientos procesadores de ranas a aquellos en donde se sacrificuen y procesen ranas totalmente y que finalice con su congelación de acuerdo a lo definido en este reglamento.

23.22.1 Accesos

Los accesos dentro de los establecimientos serán pavimentados con un recinto adecuado para carga y descarga.

Estos serán cubiertos de modo tal que posibiliten que los medios de transporte queden protegidos durante estas operaciones, las que no podrán ser efectuadas simultáneamente.

23.22.2 Condiciones del edificio

Los edificios donde funcionen establecimientos procesadores de ranas responderán a las exigencias de los correspondientes apartados de este reglamento.

23.22.3 Disponibilidad total de agua

La disponibilidad total de agua potable de cada establecimiento, será la necesaria para que se pueda cumplir con los requerimientos en la elaboración e higiene.

23.22.4 Dependencias

A) Sector antemorten

Dadas las patologías que afectan a las ranas, que no ofrecen peligro para sus congéneres o al hombre, en virtud de la selección diaria que se realice en el criadero el proceso antemorten puede efectuarse en el mismo corral de engorde empleando la tecnología adecuada para preparar el animal para el sacrificio. En el caso de que las ranas provengan de otros criaderos las mismas podrán ser descansadas en un corral preparado para tal fin.

B) Playa o sector de faena dividido en dos sectores, sucio y limpio. El sector sucio contendrá un corral de almacenamiento de animales vivos y zona de insensibilización, deshuello y sangría.

C) Sala de elaboraciones

La sala de elaboración deberá reunir las condiciones constructivas e higiénico-sanitarias generales especificadas en el presente reglamento. En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentren diferenciadas. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

D) Hornos crematorios

23.22.5 Traslado de las ranas

Los vehículos que transporten ranas con destino a faena deberán contar con continentes plásticos o de otro material aprobado por SENASA con tapa y sistema de humectación. En este caso la habilitación corresponderá a

los continentes que saldrán del establecimiento lavados y desinfectados.

23.23 Embalajes y rotulado

Los productos de la pesca cumplirán con las exigencias de envasado y rotulado establecidas en el capítulo XXVI.

