



BUENOS AIRES

DECRETO 2464/1997

PODER EJECUTIVO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Carnes. Establecimientos donde se faenan animales.
Habilitación y funcionamiento. Reglamentación de los capítulos X, XII al XVII y XXI de la ley 11.123.
Del 05/08/1997; Boletín Oficial 22/09/1997.

Artículo 1º - Apruébase la reglamentación de los capítulos X, XII al XVII y XXI de la ley provincial de carnes [11.123](#), cuyo texto pasa a formar parte integrante del presente acto, quedando como anexo III del [dec. 2683/93](#).

Art. 2º - El presente decreto será refrendado por el señor ministro secretario en el Departamento de Asuntos Agrarios.

Art. 3º - Comuníquese, etc.

Althabe.

CAPITULO X - Tripería, preparación de menudencias mondonguería

10.1. Tripería

Se entiende por tripería el establecimiento o sección de establecimiento donde se elabora el tubo intestinal, vejiga urinaria y parte mucosa del esófago para ser utilizados frescos, salados o secos en la elaboración de embutidos o con fines quirúrgicos (catgut).

10.1.1. Requisitos de las triperías

Los establecimientos habilitados como triperías deben reunir los requisitos exigidos para las fábricas de chacinados, en relación con la índole de su producción sin perjuicio de las exigencias higiénico-sanitarias que en relación con la labor a desarrollar, se consignan en este reglamento.

10.1.2. Dependencias

Los establecimientos habilitados como triperías deben contar con las siguientes dependencias:

1. Local para la inspección veterinaria.
2. Dependencias para rasquetado, lavado y peinado.
3. Encabezado, medición y enmadejado.
4. Calibrado.
5. Saladero y conservación.
6. Estufa para secado.
7. Lavadero de envases y utensilios.
8. Depósito de envases limpios y sal.
9. Depósito para detritos y comisos.

10.1.3. Superficie de las dependencias

Las cuatro primeras dependencias deben tener una superficie mínima de dieciséis (16) metros cuadrados cada una y un pasillo practicable de un metro con veinte (1,20) centímetros como mínimo.

10.1.4. Sección calibrado

En la sección calibrado, cuando el número de mesas sea mayor de tres (3), contará con una superficie de seis (6) metros cuadrados más por cada mesa adicional.

10.1.5. Separación de dependencias

Las dependencias de los incs. 2, 3 y 4 del numeral 10.1.2. en caso de procesamiento de vísceras, estarán separadas de las restantes, por una pared de una altura mínima de tres (3) metros revocada con material impermeable hasta una altura mínima de dos metros con cincuenta (2,50) centímetros. El resto de la pared, debe ser también revocada y cubierta por pintura impermeable. Estas dependencias pueden tener formas de "boxes".

10.1.6. Depósito de envases

El depósito de envases limpios y sal, tendrá una amplitud en relación con la producción, no pudiendo tener nunca una superficie inferior a veinte (20) metros cuadrados.

10.1.7. Supresión de dependencias

Cuando por razones tecnológicas, a juicio del servicio de inspección veterinario provincial lo justifiquen, pueden suprimirse dependencias.

10.1.8. Mesas

Las mesas serán de material granítico, mármol natural o reconstituido, acero inoxidable o cualquier otro material impermeable e inalterable por los ácidos grasos. Estarán apoyados sobre pilares de mampostería o cemento o bien sobre pies metálicos cilíndricos protegidos contra el óxido. Cuando el pie sea de mampostería, sus ángulos con el suelo deben ser redondeados.

10.1.9. Piletas

Las piletas serán de material impermeable, resistentes a los ácidos grasos, lisas, de cantos redondeados, con servicio de agua caliente y fría y desagües conectados a la red de efluentes.

10.1.10. Aberturas

Las aberturas que comuniquen al exterior, estarán provistas de bastidores de tela metálica de malla fina, que impida la entrada de insectos. Las puertas se abrirán únicamente hacia el exterior y estarán dotadas de dispositivos para su cierre automático. Los bastidores que sostienen la tela metálica de las ventanas y de otras aberturas, deben ser fijos.

10.1.11. Tela antiinsectos

Queda permitido el reemplazo de las telas antiinsectos por el sistema denominado de cortina de aire.

10.1.12. Agua potable

Para el lavado de tripas y demás órganos que se manipulan, así como también para la utilización de envases y utensilios, estos establecimientos contarán con instalaciones de agua potable fría y caliente; esta última debe tener una presión de una y media (1,5) atmósferas.

10.1.13. Disponibilidad de agua

La disponibilidad de agua potable, será de treinta (30) litros por metro de tripa a elaborar. Esta cifra puede ser reajustada por el servicio de inspección veterinario provincial cuando lo crea necesario.

10.1.14. Ganchos, gancheras

Los ganchos y gancheras serán de metal inoxidable pudiendo estar cubiertos por goma o material sintético.

10.1.15. Insuflación

La insuflación de tripas se hará exclusivamente por medios mecánicos.

10.1.16. Secado al aire libre

Queda prohibido el secado de tripas, vejigas y esófagos al aire libre.

10.1.17. Depósito de detritos

El depósito para detritos y comisos estará ubicado en local independiente de toda otra dependencia y construido con material que facilite su higienización. Debe permanecer cerrado cuando no se proceda a operaciones de carga y descarga.

10.1.18. Tripas tratadas por fermentación

Cuando las tripas se traten por fermentación o medios químicos alcalinos, esta elaboración deberá hacerse en local independiente.

10.1.19. Depósito de tripas elaboradas

Los depósitos de tripas elaboradas con o sin fraccionamiento, deben responder a las exigencias de los depósitos para grasas, adaptados a las características del producto.

10.1.20. Barricas

Las barricas, cuando no sean de primer uso, serán perfectamente higienizadas, debiendo contar previamente con la autorización de la inspección veterinaria para su empleo.

10.1.21. Cajones

Cuando se utilicen cajones, éstos serán recubiertos interiormente por papel apergaminado o similar.

10.1.22. Envases de hojalata

Los envases de hojalata serán de primer uso y responderán a los requerimientos que para los mismos se exige en el capítulo V, apart. 5.1.9. de este reglamento.

10.1.23. Prohibición de envases de otros tipos

Queda prohibido el uso de envases galvanizados, zincados, enlozados o esmaltados.

10.1.24. Tripas sintéticas

Cuando se trate de establecimientos que con material sintético u otro autorizado por el servicio de inspección veterinario provincial elaboren tripas, las mismas deberán manufacturarse en locales independientes, quedando eximidos de toda exigencia higiénico-sanitarias que por razones tecnológicas, a juicio de la citada repartición puedan omitirse.

10.1.25. Autorización para fabricar tripas sintéticas

La fabricación de las tripas mencionadas en el apartado anterior, será autorizada y aprobada previamente por el organismo sanitario nacional competente en la materia.

10.1.26. Tripa orilla

Se entiende por tripa orilla o tripa estrecha, de bovino, ovino o porcino, al intestino delgado de dichos animales, exceptuando el duodeno.

10.1.27. Tripón

Se entiende por tripón de bovino, ovino o porcino al ciego de dichos animales.

10.1.28. Tripa ancha o crespa bovina o porcina

Se entiende por tripa crespa o tripa ancha bovina o porcina a la porción de intestino grueso del bovino o cerdo, comprendida entre el ciego y el recto.

10.1.29. Tripa gorda o culata

Se entiende por culata o tripa gorda del bovino o porcino, el recto y esfínter anal de dichos animales.

10.1.30. Esofagostomosis

Las tripas se clasificarán: a) De primera y b) De segunda calidad.

a) Cuando no presenten nódulos de esofagostomas, se denominarán de primera calidad o tipo de exportación.

b) Si se presentan nódulos de esofagostomas extirpados, se denominarán de segunda calidad o tipo doméstico, pudiendo ser exportadas únicamente a los países que las acepten.

Menudencias

10.2. Exigencias de local independiente

Los establecimientos faenadores, deben poseer un local independiente de los otros, para el manipuleo y elaboración de las menudencias.

10.2.1. Pisos y paredes

El local para manipuleo de menudencias debe reunir las condiciones higiénico-sanitarias siguientes:

a) Piso impermeable con dos (2) por ciento de declive.

b) Paredes con friso de azulejos u otro material autorizado por el servicio de inspección veterinario provincial, hasta una altura mínima de dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m) y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro.

c) Techo revocado y pintado de blanco o colores claros.

d) Los ángulos entre pisos y paredes, entre paredes entre sí y de paredes con el techo deben ser redondeados.

e) Aberturas cerradas con tejidos antiinsectos.

f) Debe evitarse la acumulación y condensación de vapores.

10.2.2. Mesas y piletas

Las mesas y piletas deben ser de mampostería cubierta por cemento portland u otro material

autorizado por el servicio de inspección veterinario provincial.

10.2.3. Sala de menudencias

La sala de menudencias contará con suficiente agua fría y caliente.

10.2.4. Luz

La luz puede ser natural o artificial, con un mínimo de doscientas (200) unidades lux y no debe alterar los colores naturales.

10.2.5. Rapidez en las operaciones

Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.

10.2.6. Transporte

El transporte de las menudencias se hará por tubos o zorras reservadas a ese fin y que reúnan las condiciones que determina el capítulo específico.

Mondonguería

10.3. Definición

Se entiende por mondongo el estómago de los rumiantes con sus cuatro (4) compartimientos.

10.3.1. Condiciones del local

El mondongo puede trabajarse en el mismo local que las tripas. En caso de manipuleo en local independiente, éste debe reunir las condiciones de las triperías debiendo poseer además cámaras frigoríficas.

10.3.2. Escaldado o empleo de hidróxido de sodio

Los estómagos de bovinos destinados a la alimentación humana serán manipulados en forma inmediata a la faena y deben ser prolijamente lavados, permitiéndose el escaldado y/o empleo de una solución de hidróxido de sodio con dos (2) por ciento como máximo u otras sustancias autorizadas por el servicio de inspección veterinario provincial.

10.3.3. Blanqueo

Queda permitido el blanqueo del mondongo mediante el empleo de fosfato trisódico, metasilicato de sodio o una combinación de estos productos. Admítase también el empleo de cal o de su combinación con carbonato de sodio, agua oxigenada, además de otras sustancias autorizadas por el servicio de inspección veterinario provincial.

10.3.4. Lavado

Los mondongos tratados de acuerdo a los apartados anteriores deberán ser lavados con agua fría hasta la eliminación total de las sustancias empleadas.

10.3.5. Rapidez en las operaciones

Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.

CAPITULO XII - Fábricas de chacinados

12.1. Productos comprendidos como chacinados. Nómina

Considéranse chacinados a los productos cuya definición, clasificación y aprobación surgen de la reglamentación del organismo sanitario nacional de competencia en la materia.

12.1.1. Nuevos productos

La Dirección Provincial de Ganadería autorizará la inclusión en una clasificación de chacinados determinada, productos que no se aparten íntegramente de las exigencias establecidas en este capítulo y previamente se encuentren aprobados por el organismo sanitario nacional de competencia en la materia.

Establecimientos categoría "A"

Requisitos de construcción y condiciones higiénico-sanitarias

12.2. Aislamiento

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

12.2.1. Acceso de carr redondeados.

12.2.6. Cubierta o cielorraso

La cubierta o cielorraso podrá ser de hormigón armado, de chapas metálicas, plásticas o de otro tipo que previamente haya sido aprobado por autoridad sanitaria competente. La altura no podrá ser inferior a tres (3) metros.

12.2.7. Dependencias

Los establecimientos categoría "A", deberán contar con las siguientes dependencias:

1. Oficina destinada a la inspección veterinaria.
2. Sala destinada a despostadero.
3. Sala de elaboración.
4. Cámara frigorífica.
5. Secadero.
6. Ahumadero.
7. Estufas.
8. Sala de cocción.
9. Depósito de tripas.
10. Depósito de aditivos.
11. Local para lavado de utensilios.
12. Local de rotulación, embalaje y expedición.
13. Depósito para detritos de limpieza, desperdicios y comisos.
14. Servicios sanitarios.
15. Vestuarios.

Las salas destinadas a despostadero y elaboración pueden ser comunes, cuando la Dirección Provincial de Ganadería lo autorice.

12.2.8. Aislamiento de dependencias

Todas las dependencias deben estar aisladas entre sí, con puertas de cierre automático con sus aberturas protegidas con tela inoxidable antiinsectos o cortinas de aire y de aireación amplia.

12.2.9. Dependencias. Eximición

Cuando por la índole de la producción, no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, la misma podrá ser eximida, cuando lo autorice la Dirección Provincial de Ganadería.

12.2.10. Instalaciones: Capacidad

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

12.2.11. Despostadero

El local destinado a despostadero debe reunir las condiciones establecidas en el capítulo específico de la siguiente reglamentación sin perjuicio de otras que se exijan.

12.2.12. Sala de elaboración. Friso

En la sala de elaboración las paredes deben estar recubiertas hasta dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m.) de altura como mínimo de material impermeable, azulejo, placas de cerámicas vitrificadas, mármol o cualquier otro material autorizado por el organismo de aplicación competente, que sea resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.

12.2.13. Parte de la pared sin friso

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

12.2.14. Capacidad

La sala de elaboración debe disponer de una superficie mínima de cuarenta (40) metros cuadrados.

12.2.15. Superficie por obrero

La superficie libre, dentro de la sala de elaboración, tendrá un mínimo de dos (2) metros cuadrados por operario.

12.2.16. Picos de agua

La sala de elaboración contará con picos de agua fría y caliente para limpieza en cantidad suficiente, los que estarán ubicados a no menos de 0,30 m. del suelo y no más de 0,50 m.

12.2.17. Limpieza

Es indispensable la limpieza y desinfección de locales, instalaciones, utensilios, ropas, etc., con elementos y procedimientos adecuados, al concluir cada jornada o turno de trabajo. El

sistema general de limpieza de planta incluye:

1. Prelimpiado con agua tibia (40°C - 50°C).
2. Aplicación de compuestos efectivos de limpieza según la suciedad y a temperatura adecuada.
3. Enjuague con agua caliente.
4. Saneamiento: Agua clorada o clorógenas o compuestos de amonio cuaternario.

12.2.18. Grifos de agua potable

La sala de elaboración contará con grifos de agua potable para beber los operarios, como mínimo a razón de uno (1) cada cincuenta (50) personas.

12.2.19. Piletas lavamanos

En todos los ambientes donde se trabajen las carnes en cualquiera de las etapas del proceso y exceptuadas las cámaras frigoríficas, se dispondrá de piletas lavamanos.

La capacidad de la piletas debe ser de por lo menos: 0,40 m. por 0,40 m. por 0,20 m. por cada treinta (30) personas que operen en ese ambiente. Las piletas estarán servidas con agua fría y caliente, con o sin mezclador. Las canillas serán de por lo menos 1/2" y estarán colocadas con su boca de descarga a no menos de 0,30 m. de altura sobre el borde superior de la piletas, el accionamiento de la canilla será a pedal, o con barra para abrir o cerrar con el antebrazo. Durante las horas de trabajo deberá haber jabón líquido disponible, en cada piletas. Deberán usarse para el secado elementos que se destruyan con el uso inmediato o equipo de aire caliente u otro elemento que no pueda en ninguna forma acumular suciedad o transmitirla de un operario a otro.

12.2.20. Ahumaderos y estufas

Los ahumaderos y estufas serán de mampostería revocada y de fácil higienización.

12.2.21. Depósito de tripas

Los depósitos de tripas poseerán piletas de cemento u otros materiales impermeables para conservación de las tripas saladas.

12.2.22. Sala de aditivos

La sala de aditivos estará instalada en local independiente de toda otra dependencia de la fábrica. Deberá poseer espacio físico suficiente y equipamiento para permitir en ella la preparación de las distintas mezclas de aditivos.

12.2.23. Sala de aditivos. Instalaciones

La sala de aditivos deberá disponer de estanterías metálicas con recipientes inoxidables y de fácil higienización para clasificación y depósito de aditivos.

12.2.24. Utensilios

Los utensilios empleados en el manipuleo de los aditivos, no pueden tener otro uso que el específico a que están destinados. El material de construcción de los utensilios debe ser metal inoxidable o plástico.

12.2.25. Local para lavado de utensilios

El local destinado a lavado de utensilios y elementos laborales deberá contar con piletas acordes con las necesidades para lo que se destinan y abundante provisión de agua.

12.2.26. Desnaturalización de desperdicios

Todo material que se introduzca al local de desperdicios debe ser desnaturalizado de acuerdo a lo que disponga la inspección veterinaria.

12.2.27. Local de rotulación, embalaje y expedición

El local destinado al rotulado, embalaje y expedición deberá llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias.

12.2.28. Servicios sanitarios y vestuarios

Los servicios sanitarios y el vestuario deben responder a las normas establecidas en el capítulo específico de este reglamento.

12.2.29. Vestimenta

La vestimenta y demás condiciones higiénico-sanitarias a que debe ajustarse el personal, son las establecidas en el capítulo específico de este reglamento.

12.2.30. Efluentes

El régimen de efluentes se ajustará a las reglamentaciones vigentes.

12.2.31. Iluminación

La iluminación de la sala de elaboración, será natural y/o artificial, permitiendo operabilidad en todo el ámbito del local, exigiéndose un mínimo de doscientas (200) unidades lux. En ningún caso la luz debe alterar el color de la materia prima.

12.2.32. Ventilación

La ventilación cuando no se realice por medios mecánicos se efectuará por aberturas que tengan una superficie mínima de un (1) metro cuadrado cada sesenta (60) metros cúbicos de ambiente a ventilar.

Si la ventilación se realiza por medios mecánicos, éstos tendrán capacidad suficiente para remover el aire cinco (5) veces por hora.

12.2.33. Temperatura

Durante la elaboración, la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de quince (15) grados centígrados.

12.2.34. Depósito de huesos y desperdicios

Los recipientes para el depósito de huesos o desperdicios, deberán poseer tapas, ser de cantos interiores redondeados y contruidos de metal inoxidable o material plástico de alta densidad. Los recipientes para transporte de huesos o desperdicios deberán reunir las mismas condiciones que los anteriores pudiendo no poseer tapa.

12.2.35. Cámara frigorífica

Las cámaras frigoríficas se ajustarán a los requerimientos establecidos en el capítulo específico (cap. IV) de la presente reglamentación. La capacidad de frío instalada será acorde a la índole de volumen de producción.

12.2.36. Sala de cocción

En la sala de cocción, la ventilación ya sea natural o por medios mecánicos, deberá asegurar un ambiente libre de vapores, olores y evitar su condensación en paredes y techos.

12.2.37. Secadero

Las paredes de los secaderos serán, revocadas, de superficies lisas y pintadas en colores claros. Los pisos serán impermeables y los techos cuando el material de construcción lo permita, revocados.

Establecimientos categoría "B"

12.2.38. Condiciones a cumplir

Deberán dar cumplimiento a los siguientes apartados: .2; .2.1; .2.2; .2.4; .2.5; .2.6; .2.8; .2.9; .2.12; .2.13; .2.15; .2.16; .2.17; .2.18; .2.19; .2.20; .2.22; .2.23; .2.24; .2.25; .2.27; .2.28; .2.29; .2.30; .2.31; .2.33; .2.35; .2.36; .2.37; .3 y subsiguientes; .4 y subsiguientes; .5 y subsiguientes.

12.2.39. Agua

El establecimiento deberá poseer una adecuada disponibilidad de agua potable y distribución de la misma, como así también, de agua caliente en los distintos sectores productivos.

12.2.40. Dependencias

Los establecimientos categoría "B" deberán contar con las siguientes dependencias:

- Sala destinada a despostadero.
- Sala de elaboración.
- Cámaras frigoríficas.
- Secaderos.
- Ahumaderos.
- Estufas.
- Sala de cocción.
- Depósito de aditivos.
- Local para rotulación, embalaje y expedición.
- Servicios sanitarios y vestuarios.
- Sala para la inspección veterinaria.

Las salas destinadas a despostadero y elaboración pueden ser comunes cuando el Servicio de Inspección Veterinario Provincial lo autorice.

12.2.41. Capacidad

La sala de elaboración debe disponer de una superficie mínima de veinte (20) m²,

modificable por el organismo de aplicación de acuerdo a las condiciones de trabajo y volumen de producción.

12.2.42. Cámaras frigoríficas

Deberá poseer como mínimo dos (2) cámaras frigoríficas destinadas para materias primas y productos terminados respectivamente.

12.2.43. Huesos y desperdicios

Deberá contar con recipientes para el depósito de huesos y desperdicios construidos en metal inoxidable o plástico, con tapas, cantos interiores redondeados y perfectamente identificados para tal fin.

12.2.44. Tripas

Deberá contar con recipientes de metal inoxidable o plásticos con tapas para conservación de las tripas saladas, los que deberán mantenerse en cámaras frigoríficas, antecámaras o dependencias apropiadas a tal fin.

Establecimiento categoría "C"

12.2.45. Requisitos a cumplir

Deberá dar cumplimiento a los siguientes apartados: .2.2; .2.4; .2.5; .2.6; .2.8; .2.12; .2.13; .2.16; .2.17; .2.22; .2.23; .2.24; .2.28; .2.29; .2.30; .2.33; .2.39; .2.41; .2.43; .2.44.

1.2.46. Dependencias

Los establecimientos categoría "C" deberán contar con las siguientes dependencias:

- Sala de elaboración y despostada.
- Cámara frigorífica.
- Sala de aditivos.
- Baños y vestuarios

12.2.47. Piletas lavamanos

En sala de elaboración se dispondrá de piletas lavamanos, servidas con agua fría y caliente. Durante las horas de trabajo deberá tener jabón disponible de tipo sanitario y elementos para el secado de un solo uso o sistema de aire caliente forzado.

12.2.48. Mesadas

La mesada de trabajo será de acero inoxidable, u otro material aprobado de tres (3) metros de largo por setenta (70) centímetros de ancho como mínimo, con piletas lavamanos de ángulos redondeados adosada o no a la mesada.

12.2.49. Cámara frigorífica

El establecimiento deberá contar para el depósito de la materia prima como mínimo con una cámara frigorífica, la que se ajustará a lo requerido en el capítulo específico.

12.2.50. Capacidad

La cámara frigorífica podrá estar compartimentada o debidamente acondicionada para poder depositar en ella los productos ya elaborados. En caso contrario se exigirá una heladera comercial con capacidad para albergar la producción estimada de dos días.

Elementos laborales

12.3. Implementos laborales

Se consideran elementos laborales, los rieles aéreos, gancheras, zorras, bandejas, moldes, mesas, máquinas (excluidas las de servicios mecánicos) y todo otro elemento que se utilice en la elaboración integral de la materia prima.

12.3.1. Rieles

Toda estructura metálica de suspensión de los rieles hasta llegar a la unión con el riel mismo, deberá ser estañada o pintada con pinturas sintéticas que no desprendan olor ni se alteren por las características del ambiente, las que se mantendrán en todas las partes, pintadas sin que aparezca oxidación. Los rieles serán estañados o en caso contrario estarán totalmente libres de pintura. Deberán mantenerse limpios y cuando estén engrasados, la grasa deberá estar firmemente adherida, formando una película delgada que no pueda desprenderse ni caer sobre la materia prima.

12.3.2. Ganchos

Todos los ganchos para cualquier uso que estén en contacto con las carnes, deberán como mínimo ser estañados y mantenerse estañados por reposición del recubrimiento cada vez que sea necesario.

Las roldanas, ejes del mismo, soportes del gancho, cáncamo si la hubiera, deberán ser estañados o en caso contrario estarán totalmente libres de pintura y sin oxidación. Para lubricar las roldanas no se podrán usar aceites o productos que contengan sustancias tóxicas y después de haber sido lubricadas, deberán escurrirse totalmente en forma que no puedan caer gotas de aceite sobre las carnes suspendidas o los productos en proceso de elaboración.

12.3.3. Bandejas, baldes, zorras, etc.

Deberán ser de acero inoxidable o de material plástico de tipo absolutamente inodoro e inalterable por las sustancias en contacto.

12.3.4. Estanterías

Las estanterías destinadas a soportar bandejas con carne, aditivos, etc., serán metálicas, de material inoxidable. En ningún caso podrán ser estanterías de madera u otro material poroso o absorbente. Las estanterías serán removibles, lavables y desinfectables.

12.3.5. Máquinas o equipos mecánicos

Las máquinas o equipos mecánicos de cualquier índole destinadas a las tareas de cortar, picar o mezclar, los subproductos y las carnes en general, tendrán todas las piezas que entren en contacto con los mismos, ejecutadas en acero inoxidable o en caso contrario, serán estañadas. La pieza cuya forma lo permita podrá ser ejecutada de material plástico y tener recubrimiento de resinas sintética siempre que sean materiales resistentes a la abrasión, al agua caliente, no quebradizos y no tóxicos y no contengan elementos nocivos para el organismo humano que puedan transferirse a las carnes que entren en contacto con él. Todas las piezas de máquinas que entren en contacto con los productos comestibles deben ser desmontables para su limpieza, lo que deberá ser hecho después de cada jornada de trabajo.

12.3.6. Equipos de elaboración

Todos los elementos mecánicos o herramientas que se destinen a las tareas de elaboración de carnes deberán ser lavables y desinfectables. No se permitirá la realización de tareas con equipos que no estén perfectamente en esas condiciones higiénicas. Las mesas destinadas a la elaboración serán metálicas removibles del piso y tendrán la parte superior de superficie lisa y continua, con esquinas redondeadas, evitando los ángulos rectos, totalmente revestidas de acero inoxidable; este material deberá recubrir también los cuatro cantos de la cubierta de la mesa. La unión entre las chapas de acero inoxidable tanto en el centro como en los cantos deberán ser obtenidas por soldaduras del mismo material. Los cantos estarán cubiertos de un modo tal que los líquidos que escurran en la mesa no puedan filtrarse entre la chapa y la tabla superior de la mesa, ya sea ésta de material inoxidable o no.

Se permitirá el uso de elementos laborales de madera cuando a juicio de la inspección veterinaria así lo autorice. De autorizarse tablas colocadas en los bordes de las mesas, las mismas serán de superficie lisa, sin hoyos ni juntas abiertas; de madera dura, con un mínimo de higroscopicidad, sin astillas, que no desprendan olores, ni destiñan y el tamaño de cada tabla, no será nunca mayor de 0,30 cm. de ancho y de largo que permita su fácil remoción y traslado a los puntos de limpieza; las tablas deberán ser removibles de las mesas, limpiadas y lavadas prolijamente a cada cambio de turno. Serán eliminadas del trabajo las tablas que como consecuencia de su uso, presenten grietas o agujeros que impidan su total limpieza.

12.3.7. Depósito. Elementos laborales

Cuando las necesidades del establecimiento lo requieran, deberá contar con un depósito para almacenamiento de los elementos laborales una vez higienizados.

12.3.8. Elementos de limpieza

Los mismos contarán con un local adecuado para su depósito. Los elementos tales como cepillos, escobas, etc., serán de material sintético y de fácil higienización.

12.3.9. Plomo y arsénico

Los metales y otros materiales en contacto con los alimentos y sus primeras materias, no deberán contener más de uno (1) por ciento de plomo, antimonio, cinc u otras impurezas, ni más de un centésimo (0,01) por ciento de arsénico u otras sustancias nocivas.

12.3.10. Piletas

Las piletas deberán ser construidas de material impermeable y de superficie lisa y sus desagües estar conectados a la red cloacal.

Requisitos de las materias primas y otros elementos que intervienen en la elaboración

12.4. Uso de las mezclas

Las mezclas o pastas de carnes que no hubieran sido utilizadas en el día de su preparación podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que fueren conservadas en cámaras frigoríficas a una temperatura de cuatro (4) a cinco (5) grados centígrados en el interior de la masa.

12.4.1. Uso de mezclas en caso de ruptura

Las mezclas o pastas de carnes procedentes de rupturas en las envolturas de chacinados en elaboración, podrán ser utilizadas para preparar otros productos que se elaboren ese mismo día. En caso de no utilizarse ese mismo día, podrá serlo el día siguiente, siempre que se sometan a la cocción y se almacenen en cámaras frigoríficas.

12.4.2. Tripas. Tiernización

Las tripas naturales utilizadas como continentes, podrán ser tratadas por inmersión en jugo de ananá fresco o extracto de papaína, de bromelina, ficina o jugo pancreático, para permitir que las enzimas actúen sobre las tripas, logrando su tiernización debiéndose en todos los casos, después de este tratamiento, ser sometidas a un prolijo lavado para eliminar todo resto de la sustancia empleada.

12.4.3. Tripas. Infestación

Está prohibido el uso de envolturas de intestinos o esófagos de los animales, cuando estén infestadas con nódulos parasitarios, excepto en los casos en que la infestación no exceda de cinco (5) nódulos por metro y los mismos hayan sido extirpados.

12.4.4. Parafina, cera, barniz

En los embutidos estacionados está permitido el baño de parafina purificada desodorizada, de ceras, el barnizado u otro producto aprobado por autoridad sanitaria competente.

12.4.5. Papeles de plomo

Los papeles de plomo, o de estaño demasiado plumífero y los coloreados con anilinas consideradas nocivas que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse siempre que se coloque una hoja intermedia de material impermeable.

12.4.6. Celofanes

En las envolturas de embutidos puede reemplazarse el papel de estaño o de aluminio por celogonias incoloras, emerosina, cefalina, películas o celulosa pura, celofanes y afines, materiales plásticos (resinas y sus compuestos) y otros materiales autorizados por la autoridad sanitaria competente.

12.4.7. Aceites

Los embutidos preparados en aceite deben ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a setenta y dos (72) grados centígrados por un lapso mínimo de treinta (30) minutos.

Prohibiciones. Ineptitud. Declaración de componentes

12.5. Indicación de colorantes

Cuando se usen colorantes en las preparaciones de chacinados, deberá consignarse en el rótulo "coloreado artificialmente" con la indicación del colorante utilizado.

12.5.1. Prohibiciones

No podrán elaborarse chacinados:

- a) Empleando materia prima de calidad inferior y/o proporción distinta a la declarada en la monografía con que se aprobó el producto.
- b) Con aditivos no aprobados por el organismo nacional competente.
- c) Con la adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada en este capítulo.
- d) Adicionando tejidos u órganos de calidad inferior, o aponeurosis, intestinos, bazo, glándulas de secreción interna, excepto el hígado.

12.5.2. Carne de quijada

Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá ser desalojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración.

12.5.3. Ineptitud de chacinados

Se considerarán chacinados ineptos para el consumo:

- a) Cuando la superficie fuera húmeda, pegajosa o resumiere líquidos.
- b) Cuando a la palpación se verifiquen zonas flácidas o de consistencia anormal.
- c) Cuando hubiere indicios de fermentación pútrida.
- d) Cuando la mezcla o masa presente colores anormales.
- e) Cuando se compruebe rancidez de las grasas.
- f) Cuando la envoltura de los embutidos se hallara perforada por parásitos.
- g) Cuando se verificara la existencia de gérmenes patógenos.

12.5.4. Composición. Obligación de declarar

En los rótulos, marbetes, marchamos o en los mismos continentes de los chacinados, a elección del establecimiento, se deberán consignar los porcentajes de carnes, grasas, órganos y otros tejidos de cada especie animal que entre en su composición. Asimismo debe ser declarado el porcentaje total de aditivos. En los embutidos frescos, deberá constar la fecha de elaboración (día - mes - año).

Todas las exigencias son sin perjuicio de aquéllas requeridas por otros organismos competentes en la materia.

12.5.5. Prohibición de tipificar

Queda prohibido calificar a los chacinados con denominaciones tales como extra, especial, o alguna similar.

12.5.6. Modificación de los componentes

No podrá modificarse la composición de los chacinados, sin previa autorización de la autoridad sanitaria competente.

12.5.7. Materias grasas

En los chacinados la cantidad de materias grasas que entran en su composición no podrá sobrepasar el cincuenta (50) por ciento de la masa del producto terminado.

12.5.8. Elaboración de grasas

Las fábricas de chacinados no podrán elaborar grasas si no se hallan habilitadas también, para tal fin.

12.5.9. Agua en los chacinados

La cantidad máxima de agua que se admite en los chacinados frescos calculado sobre el producto desgrasado, será del setenta y cinco (75) por ciento. En los mismos productos que hayan sufrido el ahumado o ligeramente cocidos, la cantidad máxima de agua permitida será del sesenta y cinco (65) por ciento.

12.5.10. Agua o hielo

Podrá agregarse a los chacinados sometidos a cocimiento, agua o hielo en aquellos casos que razones técnicas lo justifiquen, no debiendo exceder del cinco (5) por ciento del peso total de la masa.

12.5.11. Agua o hielo en chacinados cocidos

En el caso de chacinados cocidos (salchichas tipo viena, Frankfurt) el porcentaje de agua o hielo adicionado no podrá exceder del 25 % del peso total de la masa. El producto terminado no podrá contener más del 78 % de agua.

12.5.12. Amiláceos

En los chacinados frescos se permite la adición de sustancias amiláceas alimenticias hasta un cinco (5) por ciento del peso total del producto terminado, reduciéndose esa cifra a tres (3) por ciento en chacinados secos. En chacinados cocidos se admite hasta el diez (10) por ciento.

12.5.13. Acido sulfuroso

Los chacinados no podrán contener derivados del ácido sulfuroso.

12.5.14. Aserrín. Prohibición.

Queda prohibido en los establecimientos la tenencia y/o uso de aserrín de madera, salvo el destinado a ser quemado en ahumaderos. Igualmente queda prohibida la tenencia y/o uso de cáscara de arroz o productos similares.

12.6. Ámbito de comercialización

De acuerdo a la categorización otorgada a los establecimientos se determina su ámbito de

comercialización.

12.6.1. Establecimientos categoría "A"

Podrán comercializar sus productos en todo el ámbito de la provincia de Buenos Aires.

12.6.2. Establecimientos categoría "B"

Podrán comercializar sus productos dentro del ámbito del partido en el cual se encuentran radicados.

12.6.3. Establecimientos categoría "C"

Están autorizados sólo a elaborar chacinados frescos y su comercialización será exclusivamente limitada a su venta al mostrador.

CAPITULO XIII - Salazones

13.1. Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios

La planta de elaboración de salazones debe reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de chacinados sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que se consigne en esta reglamentación.

13.1.1. Categorización

Las fábricas de salazones se diferenciarán en dos categorías, a saber: Tipos "A" y "B" con igual ámbito de comercialización que el fijado para las fábricas de chacinados, de igual categoría, indicadas en el capítulo específico.

13.1.2. Elaboración

La elaboración de salazones puede desarrollarse en común en una fábrica de chacinados, siempre que se brinden las condiciones edilicias, de equipamiento, instalaciones y sanitarias y sea autorizada por el servicio de inspección veterinario provincial.

13.1.3. Productos comprendidos en las salazones. Nómina

Considérase salazones a los productos cuya definición, clasificación y aprobación surgen de la reglamentación del organismo nacional de competencia en la materia.

CAPITULO XIV - Graserías

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios de las graserías

14.2. Establecimiento

Los establecimientos o sección de establecimientos habilitados como graserías, deberán estar aislados de toda industria que elabore productos no comestibles o de los depósitos de esos productos.

14.2.1. Requisitos

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

14.2.2. Dependencias

Las graserías deben poseer las siguientes dependencias:

1. Oficina de inspección veterinaria.
2. Local de recibo.
3. Depósito y clasificación de materia prima.
4. Elaboración y envase.
5. Limpieza y depósito de envases vacíos.
6. Depósito y expedición del producto elaborado.
7. Depósito de residuos y comisos.

Cuando por la índole de la producción no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, la misma no será exigida cuando la Dirección Provincial de Ganadería así lo autorice.

14.2.3. Cámaras frigoríficas

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

14.2.4. Piletas

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

grasos y elementos de higienización.

14.2.5. Disponibilidad de agua potable

Las graserías dispondrán de agua potable en la proporción de treinta (30) litros por kilogramo de producto terminado. Esta relación es básica y será adecuada por el servicio de inspección veterinario provincial en cada caso especial, de acuerdo a las condiciones de trabajo.

14.2.6. Sala de elaboración

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

14.2.7. Depósitos. Temperatura

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

14.2.8. Prohibición de elaborar sebos

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

14.2.9. Copia de planos

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

14.2.10. Colores de los caños

Los conductos por donde se desplace la grasa, se hallarán pintados con los colores que se especifican en el capítulo específico, de modo que se hallen diferenciados los que conducen grasa de los que conducen sebo.

14.2.11. Modificación de los conductos

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

14.2.12. Utensilios

Todos los útiles de trabajo que se utilicen en las graserías, deben reunir los requisitos establecimientos similares sometidos a inspección veterinaria nacional y que, recogidos en perfectas condiciones higiénico-sanitarias presenten una acidez de hasta el tres (3) por ciento al comenzar el proceso de recuperación.

14.3.10. Recuperación

Quedan excluidos de la posibilidad de recuperación los sebos "B" a que se hace referencia en el capítulo XVII.

14.3.11. Primer jugo bovino y ovino

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

14.3.12. Grasa bovina u ovina

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

14.3.13. Grasa de hueso o grasa caracú

Se entiende por grasa de hueso, conocida comercialmente como grasa caracú al producto graso resultante de cocción del tejido óseo de los bovinos y sus adherencias, cuyo producto final tiene el sabor "sui generis" del hueso caracú.

14.3.14. Aceites de patas de bovino, ovino y caprino

Se entiende por aceite comestible de patas de bovino, ovino o caprino, respectivamente, el producto obtenido por la cocción de la porción inferior de las extremidades a partir del carpo y tarso de los animales de las especies indicadas. Debe presentar un punto máximo de

solidificación de los ácidos grasos de veintiocho (28) grados centígrados y una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oleico.

14.3.15. Oleo margarina, aceite comestible (óleo-oil)

Se entiende por óleo margarina, conocido comercialmente como "óleo-oil" bovino u ovino, respectivamente, el producto resultante de la separación en las grasas de la mayor parte de la óleo estearina contenida naturalmente en la grasa, cuyo título debe ser inferior a cuarenta y uno (41) grados centígrados y su acidez no mayor de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oleico.

14.3.16. Óleo estearina

Se entiende por óleo estearina el residuo resultante de la elaboración de la óleo margarina. El punto de solidificación mínimo de sus ácidos grasos será de cuarenta y siete (47) grados centígrados y su acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oleico.

14.3.17. Grasa de cerdo o manteca de cerdo

Se entiende por grasa de cerdo (aceptándose únicamente para exportación la denominación sinónima de manteca de cerdo) el producto obtenido de la elaboración de grasa de cerdo en rama, sometido o no posteriormente a una elaboración adicional de homogeneización. Su título no excederá de cuarenta y un (41) grados centígrados. Debe presentar un índice de refracción a cuarenta y cinco (45) grados centígrados de uno con cuatro mil quinientos cincuenta y nueve diez milésimos (1,4559); a uno con cuatro mil seiscientos nueve diez milésimos (1,4609); desviación al butiro - refractómetro de cuarenta y nueve (49) a cincuenta y dos (52); índice de yodo de cincuenta (50) a setenta (70); un índice de saponificación de ciento noventa y dos (192) a doscientos diez (210); un punto de turbidez de treinta y ocho (38) grados centígrados a veintitrés (23) grados centígrados.

14.3.18. Aceite de grasa de cerdo comestible

Se entiende por aceite comestible de grasa de cerdo el aceite resultante de la separación de la mayor parte de la óleo estearina contenida naturalmente en la grasa de cerdo. Debe presentar un índice de yodo de sesenta y siete (67) a ochenta y tres (83) y un punto de solidificación de un (1) grado centígrado bajo cero, a cinco (5) grados centígrados bajo cero, con una acidez no mayor de ocho décimas (0,8) por ciento.

14.3.19. Grasa animal mezcla

Se entiende por grasa animal mezcla, a la mezcla exclusiva de grasas provenientes de especies animales de consumo permitido, debiendo declararse en todos los casos la naturaleza y proporción de sus componentes.

14.3.20. Grasa animal y vegetal mezcla

Se entiende por grasa animal y vegetal mezcla, a las mezclas de grasas animales y aceites vegetales que reúnen condiciones de comestibilidad, debiendo declararse en todos los casos la naturaleza y proporción de los elementos que componen la mezcla.

14.3.21. Inclusión de gases

En las mezclas se permite la inclusión como máximo de cuarenta y cinco (45) partes por millón en peso de nitrógeno u otro gas aprobado por el servicio nacional de sanidad animal (SENASA) y una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oleico.

14.3.22. Grasas o aceites hidrogenados

Se entiende por grasa o aceite hidrogenado o endurecido el que ha sido sometido a un proceso de saturación incorporando hidrógeno en presencia de agentes catalizadores.

14.3.23. Materia grasa. Catalizador

Las grasas o aceites hidrogenados deben acusar no menos de noventa y nueve (99) por ciento de materia grasa total y no más de cuatro (4) partes por millón de níquel u otro agente catalizador.

Requisitos de elaboración

14.4. Fusión a fuego directo

Prohíbese el uso del procedimiento de fusión de las grasas por el fuego directo.

14.4.1. Sistemas de fusión

Queda permitido durante la elaboración de las grasas cualquier procedimiento de fusión

químico o físico autorizado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) a excepción del mencionado en el apartado anterior.

14.4.2. Acidez. Sustancias extrañas. Título

Las grasas elaboradas deberán estar limpias, libres de rancidez, con una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento, expresada en ácido oleico y un máximo del medio (0,5) por ciento de sustancias extrañas al producto, necesariamente incorporadas en el proceso de elaboración. Se entenderá por sustancias extrañas: Agua, materias insaponificables e impurezas insolubles en éter de petróleo. El punto de solidificación de sus ácidos grasos (título) no excederá de cuarenta y seis (46) grados centígrados en las grasas bovinas y ovinas. Queda exceptuada de esta exigencia la óleo estearina.

14.4.3. Rancidez

La rancidez de las grasas se determinará por el método del índice de peróxido.

14.4.4. Índice de peróxido

No podrán destinarse a consumo, grasas cuyo índice de peróxido sea superior a seis (6) ni exportarse las grasas en las que el índice citado sea superior a tres (3).

14.4.5. Reacción de absorción de oxígeno

En las grasas destinadas a exportación, además de los análisis a que deben ser sometidas, se practicará el método de absorción de oxígeno que debe soportar un mínimo de ocho (8) horas.

14.4.6. Aditivos

Queda permitido, durante la elaboración de las grasas, el agregado de los aditivos aceptados por este reglamento o los que en el futuro autorice el organismo sanitario nacional de competencia.

14.5. Margarinas. Definición

Se entiende por margarina, toda grasa emulsionada, que presente la apariencia de manteca y esté constituida por materias grasas de origen animal y/o vegetal o por una mezcla de ambas pudiendo contener leche pasteurizada entera, descremada y vitaminas, aceites o grasas hidrogenadas, derivados lácteos y fermentos lácticos. No acusará menos de ochenta por ciento (80 %) de materia grasa total, ni más del dieciséis por ciento (16 %) de agua. Deberá conservarse sólida a una temperatura de veinte (20) grados centígrados. No debe contener restos de tejidos animales o cuerpos extraños.

14.5.1. Materias para margarinas

Las materias integrantes de las margarinas, en el momento de su elaboración deberán presentar las cualidades genuinas de cada una de ellas.

14.5.2. Fase grasa

La fase grasa de las margarinas, presentará título máximo de cuarenta y dos (42) grados centígrados, salvo la destinada a repostería cuyo título máximo podrá ser de cuarenta y cinco (45) grados centígrados.

14.5.3. Productos hidrogenados

No se admitirá la elaboración de margarinas cuya grasa sea exclusivamente formada por productos hidrogenados. No podrá contener más del diez por ciento (10) de aceites hidrogenados.

14.5.4. Emulsificaciones

En las margarinas se permite el empleo de monoglicéridos que reúnan las condiciones fijadas, como agentes emulsificantes, por el organismo sanitario nacional competente, debiéndose en tal caso consignarse en el rótulo.

14.5.5. Agentes antisalpicantes

En las margarinas se permite el empleo de lecitinas naturales o sus concentrados de uso alimenticio como "agentes antisalpicantes" en la proporción de doscientas (200) partes por millón como lecitinas puras, debiéndose consignar en el rótulo.

14.5.6. Otros aditivos

En las margarinas se admite la adición como sustancias protectoras de no más de mil doscientas (1200) partes por millón de ácido benzoico y no más de mil (1000) partes por millón de ácido sórbico y sus sales. Aparte de los antioxidantes de uso permitido se admite la aromatización con diacetilo, en la proporción de una (1) parte por millón y la coloración

con beta - caroteno o rojú. No podrán contener más del cinco (5) por ciento de grasa de leche.

14.5.7. Sustancias testigos

Todas las margarinas deberán contener sustancias testigos: Almidones en la proporción de uno (1) a tres (3) por mil o aceite de sésamo en la proporción revelable por el reactivo de Villavecchia-Fabris.

14.5.8. Vitamina A

Es obligatoria la adición de vitamina A en la elaboración de margarina, exceptuándose la de repostería, con un mínimo quince mil (15.000) U.I y un máximo de cincuenta mil (50.000) U.I. por kilogramo, debiéndose declarar en el rótulo, tanto el nombre como las unidades internacionales.

14.5.9. Vitamina D

Queda permitido el agregado de vitamina D, con un mínimo de quinientas (500) U.I. y un máximo de veinte mil (20.000) U.I.

14.5.10. Margarinas enriquecidas

Se entiende por margarina enriquecida o reforzada a la margarina adicionada de no menos de veinte mil (20.000) U.I. de vitamina A y no menos de mil quinientos (1500) U.I. de vitamina D por kilogramo. Este aditamento de vitaminas no transforma al producto en una especialidad medicinal.

14.5.11. Yema de huevo. Glucosa

Se permite la adición a las margarinas de hasta el dos (2) por ciento de yema de huevo y dos (2) por ciento de glucosa, debiéndose declarar en los rótulos.

14.5.12. Control de vitaminas

La entrada a las plantas elaboradoras de margarinas, de vitaminas A y D, se hará con certificación de los laboratorios productores asegurando su pureza y valor biológico en unidades internacionales.

14.5.13. Leche. Certificación sanitaria

La leche y sus derivados destinados a la elaboración de margarina, entrarán a los establecimientos que la elaboran con certificación sanitaria.

14.5.14. Fermentos aromatizantes

Los fermentos lácticos usados en la fabricación de margarinas como aromatizantes, deberán ser controlados desde el punto de vista bacteriológico, para determinar su pureza y serán mantenidos en refrigeración a temperatura controlada.

14.5.15. Margarina. Envases originales

La margarina saldrá de la fábrica en envases originales y en esa forma deberá hallarse en el comercio y venderse al público.

14.5.16. Almacenamiento de margarina

La margarina envasada, en cualquiera de sus formas, se almacenará en los establecimientos productores a una temperatura inferior a quince (15) grados centígrados.

14.5.17. Depósitos

El depósito de las margarinas, en las plantas elaboradoras, se hará aislado de todo otro producto.

14.5.18. Manteca de leche. Prohibición

Queda prohibido en los establecimientos elaboradores de margarinas, elaborar, empaquetar o almacenar manteca de leche.

14.5.19. Fraude en las margarinas

Se entenderá que la margarina no responde a las exigencias establecidas en la presente reglamentación:

- a) Cuando fuera preparada con materias primas o proporciones de esas materias distintas a las declaradas en la monografía presentada para la aprobación del producto.
- b) Cuando contuvieran sustancias prohibidas o no autorizadas por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.
- c) Cuando no acusaran la presencia de reveladores.

Envases

14.6. Barriles

Los barriles de madera de segundo o más usos, deberán estar en buen estado de conservación, perfectamente lavados y desodorizados y previo a su utilización deberá solicitarse autorización a la inspección veterinaria.

14.6.1. Maderas para barriles

Las maderas utilizadas para construcción de barriles deberán ser impermeables, inodoras y no desprender sustancias colorantes.

14.6.2. Impermeabilización de barriles

Cuando se usen materiales porosos las superficies en contacto con la grasa, deberán ser impermeabilizadas con silicato de sodio, cola fría de caseína o bien protegidas del continente por papel impermeable o plásticos de uso permitido.

14.6.3. Hojalata

Cuando se usen recipientes de hojalata, deben ser de primer uso y responder a las exigencias consignadas para las conservas.

14.6.4. Recipientes metálicos

Los recipientes metálicos y todo utensilio en contacto con la grasa, cualquiera sea el material usado en su construcción, deben reunir las condiciones exigidas en los capítulos específicos de este reglamento.

Transporte

14.7. Transporte

El transporte de grasa o aceites comestibles de origen animal, podrá hacerse mediante cisternas que incluya el SIVEPRO.

15.2.1. Condiciones de los establecimientos

Los establecimientos elaboradores de caza menor deberán reunir los mismos requisitos exigidos para los mataderos de aves y conejos, contando con las siguientes dependencias:

1. Sala de recibo.
2. Local para inspección veterinaria.
3. Sala de elaboración.
4. Sala de clasificación y empaque.
5. Cámaras frigoríficas para refrigeración y congelación.
6. Local para depósitos de envases.
7. Horno crematorio o digestor de acuerdo a las necesidades del establecimiento.
8. Vestuario y servicios sanitarios.
9. Sala de cueros.

15.2.2. Transporte de las piezas al establecimiento elaborador.

El transporte de las piezas elaboradas, se hará en vehículos cerrados, perfectamente ventilados, colgados y separados entre sí.

15.2.3. Lavado.

Debe efectuarse por ducha o aspersion. Queda terminantemente prohibido el lavado por inmersión.

15.2.4. Secado.

Debe efectuarse con telas individuales. Si se quiere utilizar los lienzos sucesivamente, se deberán lavar y desinfectar.

15.2.5. Elaboración en distintos horarios

Los establecimientos habilitados para elaborar diferentes especies de caza menor, deberán hacerlo previo lavado y desinfección de las instalaciones.

15.2.6. Acondicionamiento

En cámaras, las piezas deberán estar colgadas y separadas entre sí.

15.2.7. Desollado o desplumado y eviscerado.

El proceso de elaboración se efectuará sin piel o plumas y eviscerado.

15.2.8. Congelación.

Una vez elaborados los productos deberán ser congelados inmediatamente, y mantenidos a una temperatura de ocho (8) grados centígrados bajo cero, hasta su consumo.

15.2.9. Cámaras frigoríficas

Las instalaciones deberán reunir las mismas condiciones que las del capítulo IV.

Comisos: La destrucción se efectuará por digestor u horno crematorio.

Mamíferos de caza menor: Ingresan con cueros y sin eviscerar.

Inspección veterinaria: Toda pieza rechazada por inspección veterinaria deberá ser desnaturalizada inmediatamente y posteriormente destruida en digestor u horno.

15.3. Mataderos de lechones

Se entiende por mataderos de lechones, aquellos establecimientos dedicados a la faena de animales de la especie porcina, cuyo peso no sea superior a los doce (12) kilogramos. El peso se considera con la res eviscerada.

15.3.1. Características de los establecimientos

Los mataderos de lechones deberán reunir los requisitos higiénico-sanitarios exigidos para los mataderos de animales adultos de la misma especie, con la sola excepción de la sala de menudencia.

15.3.2. Zona sucia: Operaciones

La zona sucia abarcará las siguientes operaciones:

- a) Aturdimiento mediante descarga eléctrica.
- b) Sangrado.
- c) Escaldado.
- d) Pelado.
- e) Emprolijado.

15.3.3. Zona limpia: Operaciones.

- a) Eviscerado.
- b) Lavado.
- c) Inspección veterinaria.
- d) Triquinoscopía.
- e) Pesado y sellado.

15.3.4. Exigencia de digestor o autoclave, horno crematorio

De acuerdo al volumen de la producción y a criterio de la inspección veterinaria, se exigirá horno crematorio o digestor.

15.3.5. Cámaras frigoríficas

Los mataderos de lechones deberán poseer cámaras frigoríficas con capacidad para la producción. Su temperatura no puede exceder los cero (0°) grado centígrados.

15.4. Mataderos de cabritos

Se entiende por mataderos de cabritos, aquellos establecimientos dedicados a la faena de animales de la especie caprina, cuyo peso no sea superior a los ocho (8) kilogramos en la res desollada y eviscerada.

15.4.1. Característica de los establecimientos.

Los mataderos de cabritos deberán reunir todos los requisitos higiénico-sanitarios exigidos para los mataderos de ovinos.

15.5. Establecimientos para remate de carne y menudencias

Instalaciones: Los establecimientos dedicados a remate de carnes deberán poseer las siguientes instalaciones:

- a) Local para inspección veterinaria.
- b) Plataforma de carga y descarga.
- c) Local para exponedores y remate.
- d) Cámaras frigoríficas.
- e) Depósitos de comisos.
- f) Vestuario y servicios sanitarios.
- g) Oficinas.

15.5.1. Local de exposición y remate.

- a) Distancia entre rieles: Un (1) metro.
- b) Distancia al piso: Las reses a no menos de treinta (30) centímetro del piso.
- c) Separación de medias reses: No menos de quince (15) centímetros.
- d) Temperatura máxima ambiente diez (10) grados centígrados.
- e) Obligatorio poseer balanza a disposición del cliente.

15.5.2. Cámaras frigoríficas

Deberán responder a las exigencias establecidas en el capítulo IV del presente reglamento.

15.5.3. Capacidad de almacenamiento

Los establecimientos dedicados al remate de carnes deberán tener una capacidad de almacenamiento equivalente a lo autorizado a rematar en veinticuatro (24) horas.

15.5.4. Temperatura de almacenaje

Deberá tener una capacidad frigorífica necesaria para mantener a cero (0°) grados centígrados la carne almacenada.

15.5.5. Temperatura de la carne que ingresa

La temperatura de las carnes a su ingreso no será superior a los diez (10°) grados centígrados.

15.5.6. Carnes congeladas

Se autoriza el remate de carnes congeladas, cuya temperatura no exceda los cero (0°) grados centígrados.

15.5.7. Carnes no vendidas en primer remate

Las carnes no vendidas en el primer día, serán autorizadas a su venta por última vez al día siguiente siempre que la temperatura no aumente a más de 12°C. En caso de no producirse la venta, serán retiradas del establecimiento, no pudiendo volver a cámara.

15.5.8. Carnes rematadas

Las carnes rematadas no podrán ser destinadas a otro local de remate.

15.5.9. Playa de carga

Las instalaciones deberán cumplimentar las mismas exigencias que rigen para los establecimientos faenadores.

15.5.10. Vestimenta reglamentaria

Toda persona que ingresa al establecimiento deberá vestirse con la ropa de trabajo que marca el reglamento.

CAPITULO XVI - Mataderos de aves (tipo A) provincial

16.1. Ubicación

Se ubicarán 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, fábricas de gas, vaciaderos públicos, plantas de tratamiento de afluentes cloacales y de cualquier industria que pueda producir contaminación. A tal efecto deberán contar con el respectivo certificado de localización y/o radicación otorgado por la autoridad competente en la materia.

16.1.1. Agua

El sitio de ubicación, tendrá abastecimiento abundante de agua potable, facilidades para instalar los sistemas de afluentes y estará libre de la posibilidad de inundarse. Los espacios libres del establecimiento serán impermeables o revestidos de manto verde.

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios

16.2. Cerco perimetral

El perímetro tendrá un vallado que encierre todo el establecimiento y permita controlar el acceso de las personas y proteger contra la entrada de animales que pudieran ser perjudiciales a la labor que se realiza.

16.2.1. Aislamiento de las viviendas

Ninguna sección del establecimiento podrá hallarse en comunicación con los lugares destinados a vivienda.

16.2.2. Separación de secciones comestibles e incomedibles

Las dependencias donde se elaboren productos comestibles, deberán estar separadas de las que elaboran productos incomedibles, admitiéndose solamente su comunicación a través de troneras o puertas provistas de dispositivos de cierre automático que las mantengan cerradas cuando no se utilicen.

16.2.3. Dependencias

Todo establecimiento deberá poseer las siguientes dependencias:

1. Playa de descarga.
2. Playa de inspección antemortem.
3. Playa de sacrificio.
4. Cámaras frigoríficas.

5. Depósito para productos incomedibles.

6. Oficina para la inspección veterinaria.

7. Dependencias para los operarios.

16.2.4. Playa de descarga

La playa de descarga debe tener piso impermeable y hallarse a una altura del suelo que facilite la descarga de los vehículos. Debe hallarse protegida del sol y la lluvia.

16.2.5. Techo y piso

La playa de inspección antemortem, debe ser techada y con piso impermeable.

16.2.6. División de la playa en zonas

La playa de sacrificio estará dividida en tres zonas: Sucia, intermedia y limpia. De acuerdo a las condiciones operativas y sanitarias, el servicio de inspección veterinaria provincial puede admitir la integración de las zonas sucias e intermedias en un solo ambiente.

16.2.7. Operaciones en zona sucia

En la zona sucia, 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.

16.2.8. Desagües. Declives

Debe tener desagües con declives no menores del dos (2) por ciento y canales para recoger la sangre. En caso contrario, ésta deberá ser recogida en recipientes metálicos. Las aves serán sacrificadas mediante la sección de los grandes vasos por vía externa o interna.

16.2.9. Métodos de insensibilización

Es admitida la insensibilización del animal previo sacrificio mediante una descarga eléctrica o cualquier otro método autorizado por servicio de inspección veterinaria provincial, que no impida el desangramiento total.

16.2.10. Desangrado

El desangrado debe hacerse en forma total, no pudiendo las aves ser introducidas vivas en la pileta de escaldado.

16.2.11. Zona intermedia, escaldado y desplume

La zona intermedia la constituye la sala de escaldado y desplume. Esta zona debe estar separada de las zonas sucia y limpia y sólo tendrá comunicación a través de puertas o troneras provistas de cierre automático. Esta sección estará provista de los elementos y maquinarias necesarias, cuyos requisitos se indican en este capítulo.

16.2.12. Temperatura del agua de escaldado

La operación de escaldado se hará con agua caliente que al entrar a la pileta, sea bacteriológicamente pura. La temperatura estará entre cincuenta (50) y sesenta (60) grados centígrados. El agua de las piletas 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.

16.2.13. Desplume

Desde las piletas de escaldado las aves serán 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 pudieran haber quedado, admitiéndose que esta última operación puede ser hecha a mano. Cuando se utilice el sistema de transporte de aves mediante riel aéreo o noria, éste debe ser en circuito cerrado dentro de la sección y no continuar su trayecto por otras zonas.

16.2.14. Zona limpia

La zona limpia está constituida por las salas de evisceración, embalaje y cámaras frigoríficas. Esta zona sólo se comunicará con la intermedia mediante troneras o puertas con dispositivo de cierre automático.

16.2.15. Desperdicios y comisos

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

16.2.16. Oficina de inspección veterinaria

Para la oficina de inspección veterinaria, rigen las exigencias enumeradas en el capítulo específico.

16.2.17. Dependencias para personal

Para las dependencias correspondientes al personal obrero rigen las normas establecidas en el capítulo específico.

16.2.18. Material de construcción

Los establecimientos dedicados a sacrificio de aves deberán llenar 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 autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.
- b) Las paredes deberán estar revestidas de azulejos, enduido de cemento blanco, plaquetas de cerámica vitrificadas o cualquier otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Dicho revestimiento debe llegar como mínimo a una altura de dos metros con cincuenta (2,50) centímetros.
- c) Los ángulos formados entre las paredes, éstas con los techos y el piso, deberán ser redondeados.
- d) Los pisos deberán ser impermeables, fácilmente lavables, debiendo tener como mínimo una pendiente del dos (2) por ciento hacia la boca de desagüe.
- e) Los techos se podrán construir con cualquier clase de material impermeable, que fuera autorizado por el servicio de inspección veterinario provincial.

16.2.19. Ventilación

La ventilación podrá ser proporcionada por aberturas cenitales o por ventanales en las paredes perimetrales. La ventilación por ventana deberá guardar una relación de un (1) metro cuadrado de abertura por cada sesenta (60) metros cúbicos de local a ventilar.

16.2.20. Malla antiinsectos

Todas las aberturas tendrán que ser protegidas con malla antiinsectos inoxidable, además, las puertas serán de cierre automático.

16.2.21. Ventilación por medios mecánicos

Si se emplearan medios mecánicos para la ventilación de los ambientes, éstos deberán producir una renovación total del aire, de cinco (5) veces por hora como mínimo. Las salas de escaldado y desplume, cuando sea necesario, tendrán instalados aparatos mecánicos para renovación del aire. La renovación total será de diez (10) veces por hora, evitándose la condensación de vapores.

16.2.22. Iluminación

La iluminación puede ser natural o artificial. La iluminación artificial referida a planos de trabajo se ajustará a los siguientes niveles de unidades lux en servicio:

1. Zona sucia, intermedia y limpia: Ciento cincuenta (150) unidades lux como mínimo en iluminación general.
2. En lugares de inspección veterinaria, trescientas (300) unidades lux como mínimo.
3. Cámaras frigoríficas: Setenta (70) unidades lux, como mínimo.
4. Pasillos: Cincuenta (50) unidades lux, como mínimo.
5. Baños: Cien (100) unidades lux, como mínimo.
6. Vestuarios: Cien (100) unidades lux, como mínimo.
7. Comedores: Ciento veinte (120) unidades lux, como mínimo.
8. Laboratorios: Se determinará de acuerdo con las necesidades del trabajo.
9. Área de inspección de animales vivos: Trescientas (300) unidades lux, como mínimo.
10. Iluminación periférica: Tres (3) unidades lux, como mínimo.

16.2.23. Provisión de agua

Todas las dependencias estarán provistas de agua fría y caliente. Todo establecimiento deberá poseer una reserva de agua en tanques para cuatro (4) horas de labor, calculadas sobre la base de veinte (20) litros por ave sacrificada. Esta cifra es básica y será adecuada por el servicio de inspección veterinario provincial. El agua caliente y/o vapor será provisto por termotanques industriales y/o caldera de acuerdo a las necesidades operativas; y que abastezcan todas las secciones industriales, sanitarios, digestor, etc.

16.3. Equipos, utensilios e instalaciones

Los equipos y elementos de trabajo utilizados en las tareas de faenamiento, conservación y embalaje de las aves, serán de material y construcción tales que faciliten su limpieza y no contaminen los productos comestibles, durante su preparación y manipuleo.

16.3.1. Prohibición de usar utensilios para labores comunes

Queda prohibido el uso de equipos y utensilios destinados a la elaboración de productos incomedibles en la elaboración de productos comestibles.

16.3.2. Higienización de peladoras

Las peladoras deberán permitir la fácil remoción de plumas, debiendo ser vaciadas e higienizadas tantas veces como lo disponga la inspección veterinaria.

16.3.3. Agua de las peladoras

El agua que se utilice en las peladoras debe ser potable.

16.3.4. Tanques de enfriamiento

Los tanques de enfriamiento serán vaciados y limpiados después de cada uso.

16.3.5. Aves evisceradas

Las bandejas, recipientes y cajones usados en la preparación de aves evisceradas, no serán colocados uno dentro de otro.

16.4. Tecnología operativa

Todas las aves sacrificadas, deberán ser sometidas a un proceso de evisceración. Los cortes para realizar esta operación, deberán limitarse a los necesarios para extraer las vísceras y facilitar la inspección sanitaria del ave. Se considerará ave eviscerada, cuando se le ha extraído cabeza, esófago, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmón, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la 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 tibiometatarsica. 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 previamente a su introducción, ser acondicionadas y contenidas en papel encerado u otro material autorizado por el servicio de inspección veterinario provincial.

16.4.1. Limpieza posterior al eviscerado

Eviscerada el ave e inspeccionada, será lavada en 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, con el objeto de provocar una pérdida sensible del calor animal. Al ser retirada del baño, cuya duración máxima no podrá exceder las seis (6) horas, el ave no deberá acusar una temperatura mayor de diez (10) grados centígrados en el interior de las grandes masas musculares.

16.4.2. 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 por papel impermeable, encerado, plástico u otros autorizados por el servicio de inspección veterinario provincial. 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.

16.4.3. Cámaras frigoríficas

Las cámaras frigoríficas reunirán todas las exigencias constructivas enumeradas en el capítulo específico. La conservación de las aves enfriadas se hará a una temperatura no mayor de dos (2) grados centígrados y no menor de dos (2) grados centígrados bajo cero. La congelación se efectuará a una temperatura no mayor de quince (15) grados centígrados bajo cero.

Inspección sanitaria

16.5. Aves

Toda ave que se destine al sacrificio, deberá ser sometida, previamente, a inspección sanitaria.

16.5.1. Aves con síntomas de enfermedad

Las aves que presenten síntomas de enfermedad que puedan determinar su comiso una vez sacrificadas, serán mantenidas separadas de las otras aves, hasta el momento de su matanza, evisceración e inspección.

16.5.2. Sacrificio de aves sospechosas

La faena de las aves con signos de enfermedad, deberá realizarse cuando haya concluido el sacrificio de las clínicamente sanas, extremando la inspección.

16.5.3. Aves caídas

Las aves caídas no se destinarán a la faena y serán decomisadas, las aves muertas serán destinadas a digestor u horno crematorio.

16.5.4. Aves con signos de enfermedades respiratorias

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 postmortem minuciosa.

16.5.5. Decomiso con destino a digestor u horno crematorio

Se dispondrá el decomiso con destino a digestor u horno crematorio de las aves muertas por asfixia natural o llevadas vivas al tanque de escaldado; de las que han sufrido una sobreescaldadura; de las contaminadas con productos tóxicos, gases, pinturas, aceites minerales u otros productos nocivos; de las que presenten estado de desnutrición patológica, carnes febriles, carnes sanguinolentas, abscesos generalizados, contusiones múltiples extendidas, procesos inflamatorios generalizados, tumores generalizados o muy voluminosos, ascitis, peritonitis, melanosis generalizada, afectadas de complejo leucósico, enfermedades septicémicas o toxémicas, salmonelosis (con la inclusión de tifus y pullorosis), cólera aviar, peste aviar, enfermedad de newcastle, diftero-viruela generalizada, otras enfermedades o virus, tuberculosis, espiroquetosis, parasitosis de los tejidos musculares, coccidiósis con emaciación manifiesta.

16.5.6. Decomiso parcial

Se dispondrá el decomiso parcial cuando las lesiones que se enumeran no afecten el estado general del ave: Contusiones delimitadas, abscesos únicos, fracturas, coriza contagiosa, coccidiósis, diftero viruela localizada, gangrena del buche o del ano, laringotraqueitis, ovoconcrementos, procesos inflamatorios específicos localizados, sarna kenmidocóptica, tumores sin metástasis, entero-hepatitis, tiña.

16.5.7. 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 el servicio de inspección veterinario provincial a ese efecto.

16.5.8. Sala para hervido o sancochado

Exceptuando las aves destinadas a digestor u horno crematorio según apart. 16.5.5., las carnes y vísceras declaradas incomedibles para el consumo humano por el servicio de inspección veterinario provincial, pueden ser sometidas a un proceso térmico de cocción por inmersión. En todos los casos la cocción se realizará por un lapso no inferior a las dos (2) horas, debiéndose asegurar que no exista jugo rosado en el interior de los órganos y trozos de carne.

El producto será destinado a la complementación en la alimentación animal y su salida del establecimiento será amparado por el respectivo certificado sanitario para productos incomedibles. A modo de excepción se admitirá la salida de vísceras crudas, si el destinatario (establecimiento de explotación porcina-harina de carnes), está debidamente habilitado.

16.5.9. Sala de necropsia

Es opcional la instalación de una sala para diagnóstico anátomo-patológico de las aves.

Matadero de aves tipo "B" (comunal)

Condiciones a cumplir

16.1; 16.1.1; 16.2; 16.2.1; 16.2.2; 16.2.8; 16.2.9; 16.2.10; 16.2.12/14; 16.2.16/23; 16.3; 16.3.1/5; 16.4; 16.4.1/2; 16.5; 16.5.1/9.

16.2.24. Dependencias

Todo establecimiento deberá poseer las siguientes dependencias:

1. Playa de descarga de aves vivas e inspección antemortem.
2. Playa de sacrificio.
3. Cámara frigorífica.
4. Oficina para la inspección veterinaria.
5. Dependencias para los operarios.

16.2.25. Playa de descarga e inspección antemortem

Debe ser techada y con piso impermeable. Su perímetro será de mampostería o alambrado romboidal.

16.2.26. División de playa de sacrificio

La playa de sacrificio se dividirá en dos zonas: Sucia e intermedia y limpia.

16.2.27. Operaciones en zona sucia e intermedia

Se efectuará el sacrificio, sangrado, escaldado, desplume y repaso.

16.2.28. Desperdicios y comisos

Los productos incomedibles y comisos podrán colocarse en recipientes inoxidable debidamente identificados, provistos de tapa y de cantos redondeados. Serán retirados al finalizar la faena o cuando lo indique el servicio de inspección veterinario provincial.

16.4.4. Cámara frigorífica

Las cámaras frigoríficas reunirán todas las exigencias constructivas enumeradas en el capítulo IV. La conservación de las aves evisceradas enfriadas se hará a una temperatura no mayor de dos (2) grados centígrados y no menor de dos (2) grados centígrados bajo cero. La congelación se efectuará a una temperatura no mayor de quince (15) grados centígrados bajo cero. Siempre que cumpla con las necesidades de frío de acuerdo al volumen de producción, el servicio de inspección veterinario provincial podrá aceptar las instalaciones de heladeras comerciales.

16.5.10. Horno crematorio

Se exigirá un horno crematorio para el destino de los comisos determinados por el servicio de inspección veterinario provincial.

CAPITULO XVII - Subproductos incomedibles

17.1. Definición

Los establecimientos dedicados a la elaboración de cueros, sangre, astas, pezuñas, huesos, cerdas, guano, sebos, colas, carnes y cualquier subproducto de origen animal que no sea apto para el consumo humano, se denominarán establecimientos de subproductos incomedibles.

17.1.1. Condiciones higiénicas sanitarias

Deben reunir todas las condiciones exigidas para aquellos establecimientos dedicados a la elaboración de sebo.

17.1.2. Esterilización

Los establecimientos deberán contar con un digestor, para aquellos subproductos que deberán ser sometidos a esterilización y su capacidad dependerá de la cantidad de subproductos a elaborar directamente.

17.1.3. Productos comisados

Los subproductos elaborados con animales comisados deberán ser esterilizados, para ello se utilizará un digestor con capacidad para contener un animal adulto de la especie bovina.

17.1.4. Productos esterilizados

Tanto el producto proveniente del comiso, como aquel que no lo es, deberá ser sometido a temperaturas y presiones que aseguren la esterilización del producto final y su desintegración.

17.2. Bilis destinada a uso medicinal

Puede presentarse líquida, concentrada y en polvo.

17.2.1. Bilis líquida

Se le adiciona agentes antipútridos y depositados en cámaras frigoríficas a una temperatura inferior a cuatro (4) grados centígrados.

17.2.2. Bilis concentrada

Es el subproducto conseguido por deshidratación parcial de la bilis líquida. Máximo 25 %

de humedad.

17.2.3. Bilis desecada

Es el subproducto conseguido por deshidratación y molienda de la bilis natural. Máximo 6 % de humedad.

17.3. Chicharrón

Se entiende por chicharrón, el residuo de las materias tratadas en digestor. Posteriormente puede ser molido y desgrasado para su comercialización.

17.4. Harina de carne y de órganos

Es el subproducto desgrasado, proveniente de carnes u órganos conservados, desecados y triturados.

17.4.1. Composición química

Tenor mínimo en proteínas: 60 %.

17.4.2. Comercialización

La tipificación se hará teniendo en cuenta su tenor proteico.

17.4.3. Sustancias extrañas

Queda prohibida la presencia de sustancias extrañas (pelos, pezuñas, sangre, astas) o ingesta con la materia prima destinada a la elaboración de harinas de carnes.

17.5. Harina de hígado

Se obtiene por cocimiento de hígado, luego de secado. Máximo 10 % de humedad y triturado. Tenor proteico 65 %.

17.6. Depósito

Todo subproducto incomedible, deberá ser molido, envasado y almacenado en un depósito exclusivo para ese fin y alejado totalmente de la materia prima sin esterilizar.

17.7. Hueso

Es toda porción de tejido óseo, al que se le ha extraído la humedad, desgrasado y al que se le a quitado la mayor parte de tejidos blandos.

17.7.1. Hueso de consumo

Son los huesos sometidos a cocimiento en agua a presión normal, privado de exceso de grasa y conservando la esencia. Se comercializa seco y libre de materias extrañas.

17.7.2. Huesos de campo

Proviene de animales muertos o bien faenados, que han sufrido los efectos de la naturaleza, hasta su blanqueo. Se comercializan enteros, triturados o molidos.

17.7.3. Hueso industrial

Son aquellos huesos largos libres de epífisis. Elaborado como lo indica el apartado "hueso de consumo".

17.7.4. Hueso curcubijo

Comprende a la primera y segunda falange del vacuno, puede incluirse también a la tercera falange (pichico) y sesamoides.

17.7.5. Hueso caracú

Son aquellos huesos provenientes de huesos de consumo secos, limpios y libres de rajaduras. Su medida mínima será de cuatro (4) centímetros de largo.

17.7.6. Hueso para gelatina

Son los destinados a la elaboración de gelatina y cola.

17.7.7. Hueso molido

Son los que se someten a trituración.

17.7.8. Harina de hueso

Puede ser de hueso crudo o hueso cocido.

17.7.9. Harina de hueso crudo

Es la resultante de la trituración de huesos y su posterior cocimiento en tanques abiertos y privados de grasa.

17.7.10. Harina de hueso cocido

Son los huesos tratados con vapor a presión, secados y triturados a polvo.

17.8. Aceites de patas de bovinos, ovinos y caprinos incomedibles

Es el producto obtenialaciones

1. Plataforma de descarga.

2. Local para sacrificio, para animales moribundos.
3. Local para desollado y trozado de reses.
4. Local para salazón y almacenaje de cueros.
5. Aparatos de esterilización de vapor a presión.
6. Prensa hidráulica o centrífuga.
7. Molino.

8. Almacenamiento.
9. Baño y vestuarios.

17.18.3. Secciones limpias y sucias

Son las instalaciones mencionadas en el capítulo 15 apart. 1.4.

17.18.4. Vestuarios y baños

Debe contar con baños y vestuarios propios, lo mismo ocurre con los elementos de desinfección.

17.18.5. Personal

No podrá ingresar a otras secciones (zona limpia) sin previo baño y cambio de ropa.

17.18.6. Almacenaje de cueros

Contará con un local de fácil limpieza y desinfección.

17.18.7. Cuarentena

No podrán salir los cueros sin previa salazón durante catorce (14) días.

17.18.8. Comiso de cueros

Todo cuero proveniente de un animal muerto por una enfermedad transmisible al hombre deberá ser comisado. Será tratado en el digestor para la producción de guano.

17.19. Sebos

Toda grasa incomedible para el consumo humano, se denomina sebo.

17.19.1. Sebería

Es aquel establecimiento que elabora sebos o aceites incomedibles. Deberán estar aislados de industrias o secciones de industrias comestibles.

17.19.2. Instalaciones

Deberán reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de chacinados.

17.19.3. Tipificación

Los sebos pueden ser de tipos A y B.

17.19.4. Sebo tipo A

Características:

Acidez máxima en ácido oléico - 3 % máximo por calentamiento medio por ciento (0,5 %) de peso. Material insoluble en éter de petróleo (0,04 %) como máximo en peso (cuatro centésimas). Materia insaponificable. Medio por ciento (0,5 %), como máximo en peso.

17.19.5. Sebo tipo B

Cuando no responde a las características del tipo A. Se incluye en este tipo de sebos, aquéllos provenientes de animales destinados a digestor, aunque reúnan las condiciones del tipo A.

17.20. Embalajes

Cuando ciertos productos de origen animal con destino a la alimentación humana, por razones comerciales o bien de carácter higiénico deban ser acondicionados o embalados, se utilizarán continentes aprobados en la presente reglamentación.

17.20.1. Continentes usados

Los continentes de segundo uso, podrán ser usados nuevamente para el consumo humano siempre y cuando no esté prohibido por la presente reglamentación. No podrán usarse aquellos continentes utilizados anteriormente con productos incomedibles.

17.20.2. Tipos de continentes, envolturas y embalajes

Carnes y menudencias: Se la destina como envoltura en carnes y menudencias destinadas al consumo humano.

a) Telas de algodón llamada "estoquinetes".

b) Plásticos.

c) Cajones y canastos de mimbre, recubiertos con papeles impermeables.

d) Cajones o bandejas de material metálico inalterable.

17.20.3. Continentes de ganados y fertilizantes

Para los productos incomedibles se usarán bolsas de tela natural, papel impermeable o cualquier otro material aprobado por la presente reglamentación.

17.21. Rotulados

Se encuentran incluidas las condiciones en el capítulo correspondiente a chacinados y conservas.

17.22. Sellados

Las carnes aptas para el consumo humano deberán ser selladas. Se incluyen las especies domésticas: Bovina, porcina, ovina y caprina que se faenan en establecimientos habilitados por el servicio veterinario provincial. El sellado se efectuará a tinta.

17.22.1. Característica del sellado

Forma: Rectangular para todas las especies.

17.22.2. Medidas por especie

Bovina: Once (11) centímetros de largo por ocho (8) de ancho.

Porcina, ovina y caprina: Nueve (9) centímetros de largo por seis (6) de ancho.

17.22.3. Lugar de aplicación en las distintas especies

Bovina: En el cuarto anterior, parte externa; en el cuarto posterior parte externa.

Porcina, ovina y caprina: Idem anterior.

17.22.4. Tinta a utilizar

La tinta a utilizar será elaborada con colorantes aprobados por autoridades competentes.

CAPITULO XXI - Transporte

21.1. Exigencias

Todo vehículo o parte de él, destinado al transporte de productos, subproductos o derivados de origen animal debe llenar las exigencias consignadas en este capítulo y las especificadas en este reglamento.

21.1.1. La cabina no tendrá comunicación directa con la carrocería destinada a transportar las sustancias alimenticias.

21.1.2. Las paredes interiores, el techo y las caras interiores de las puertas estarán revestidas de material inoxidable, inatacables por los ácidos grasos, resistentes a los golpes e impermeables, de fácil limpieza y todos sus encuentros serán redondeados.

21.1.3. El cierre de las puertas será hermético.

21.1.4. El piso permitirá el escurrimiento del líquido del lavado al exterior, sin perjuicio de conservar la hermeticidad de la caja. Asimismo el piso tendrá un dibujo antideslizante que permita la fácil limpieza.

21.1.6. La carrocería tendrá ventilación indirecta y protección contra insectos.

21.1.7. Las gancheras, carriles, estanterías, etc., serán de material inoxidable o en su defecto con tratamiento antióxido que no afecta las condiciones higiénico-sanitarias.

21.1.8. El interior de la carrocería contará con iluminación que garantice buena visualización en todos los ángulos.

21.1.10. La rueda de auxilio, herramientas y todo otro elemento ajeno a la carga se transportará en lugar independiente del destino al transporte de la mercadería.

Uso parcial del vehículo

21.1.11. El servicio de inspección veterinaria provincial podrá autorizar el uso parcial del vehículo para el transporte de productos, subproductos o derivados de origen animal. Para ser habilitada, la parte del vehículo deberá reunir las condiciones generales requeridas por el presente reglamento.

Personal

21.1.12. El personal afectado a las tareas del transporte de los productos a que hacen referencia los apartados anteriores, se halla sujeto a las normas que consigna este reglamento para el personal que manipula productos alimenticios.

Equipo refrigerador o medios aislantes

21.1.13. 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 equipo refrigerador. Cuando la distancia y el tiempo del transporte lo permitan, bastará con que

posean medios aislantes de la temperatura exterior (vehículo térmico).

Transporte de reses y cuartos refrigerados
a carnicerías

21.1.14. En el caso de que las reses, medias reses y cuartos refrigerados estén destinados a carnicerías próximas al establecimiento expendedor, el transporte podrá hacerse en camiones atérmicos.

Exigencias de transporte con refrigeración

21.1.15. Los medios de transporte que posean equipos refrigeradores responderán a las exigencias consignadas en este reglamento.

Rieles en los vehículos

21.1.16. Para el transporte de reses, medias reses o cuartos, frescos o enfriados, los vehículos o sus partes deberán poseer rieles que permitan la suspensión de la mercadería y cuya altura sea tal que impida su contacto con el suelo.

Transporte de reses y cuartos congelados

21.1.17. Las reses, medias reses y cuartos congelados, protegidos con tela de algodón o plástico deben transportarse en las condiciones del apart. 21.1.13. y pueden estibarse llenando los recaudos del presente reglamento.

Utensilios y elementos laborales

21.1.18. Los utensilios y elementos laborales utilizados en los medios de transporte, responderán a las exigencias especificadas en la presente reglamentación.

Prohibición de transportar simultáneamente productos comestibles e incomedibles

21.1.19. 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.

21.1.20. Queda prohibido depositar mercadería comestible en contacto directo con el piso del medio de transporte.

Habilitación de vehículos de carga

21.1.21. Todo vehículo que concurra para la carga o descarga de los productos mencionados en el apart. 21.1., debe estar habilitado por el servicio de inspección veterinario provincial.

21.1.22. Todo vehículo que concurra para la carga de mercadería comestible, debe hallarse higienizado y desodorizado.

Transporte de productos diversos

Tripas frescas o no, saladas o no

21.2. Las tripas frescas, elaboradas o no, saladas o no, deben ser transportadas en los vehículos, acondicionadas en recipientes impermeables cerrados. Queda prohibido el transporte a granel.

Mondongo natural

21.2.1. El mondongo en estado natural, sin limpiar, debe ser transportado en vehículos acondicionados en recipientes impermeables y cerrados. En caso de hacerse el transporte a granel; el vehículo debe ser cerrado, protegido interiormente por material impermeable y no permitir la pérdida de líquidos provenientes del mondongo.

Mondongo cocido, semicocido congelado o no

21.2.2. El mondongo cocido, semicocido, al estado natural o congelado, debe ser transportado en los vehículos, dentro de recipientes construidos con material autorizado por el servicio de inspección veterinario provincial.

Menudencias frescas

21.2.3. Las menudencias frescas deben ser transportadas en los vehículos dentro de recipientes, colgados o acondicionados en estanterías metálicas, construidas a ese fin. El vehículo será cerrado.

Transporte de menudencias y carnes

21.2.4. Cuando se transporten conjuntamente menudencias y carnes frescas, deben separarse unas de otras.

Menudencias congeladas

21.2.5. Las menudencias congeladas o los bloques que formen, deben hallarse cubiertos por tela de algodón o plástica y su transporte se hará en vehículos cerrados, térmicos o no,

según el tiempo que éste insuma.

Aislamiento del piso

21.2.6. La estiba debe hacerse con el piso aislado por tarimas de material inoxidable autorizado por el servicio de inspección veterinario provincial. El material utilizado debe ser construido en secciones y de fácil remoción. Cada sección debe ubicarse en el piso a medida que se vaya completando la estiba anterior, debiendo evitarse que el calzado del obrero pise la capa aislante.

Transporte de carne "chica"

21.2.7. El transporte de carne deshuesada, en trozos o cortes pequeños como quijada, músculos de la laringe o esófago, fresco y/o congelados se hará en la misma forma que el de las menudencias.

Grasa en rama

21.2.8. La grasa en rama se transportará solamente en vehículos cerrados que reúnan las condiciones exigidas por este reglamento para los productos comestibles.

Grasa fundida

21.2.9. La grasa fundida líquida debe ser transportada en vehículos o recipientes que reúnan las condiciones especificadas en el capítulo XIV.

Prohibición de doble uso

21.2.10. Los vehículos utilizados para el transporte de productos incomedibles, no pueden ser usados para el transporte de grasas.

Grasa envasada

21.2.11. La grasa envasada en bolsas de material plástico, u otro material, protegidas o no por cartón será transportada en vehículos cerrados. Cuando el subproducto deba transitar por zonas de temperatura elevada, los vehículos deberán contar con medios de refrigeración adecuados.

Sebos en rama recuperables

21.2.12. Los sebos en rama destinados a la recuperación a que se hace referencia en el apart. 14.3.9., inc. c), deben ser transportados en las mismas condiciones que la grasa en rama.

Sebos en rama no recuperables

21.2.13. Los sebos en rama destinados a la elaboración de subproductos no comestibles, podrán transportarse en cualquier vehículo cerrado o suficientemente tapado.

Chacinados

21.2.14. Los vehículos destinados al transporte de chacinados, deben reunir los requisitos exigidos en la presente reglamentación.

Huevos

21.2.15. Cuando el transporte de huevos frescos se realice en vehículos abiertos éstos deberán contar con los elementos necesarios para protegerlos de la lluvia y del sol.

Huevos conservados

21.2.16. El transporte de huevos conservados por el frío, debe hacerse en vehículos que respondan a las exigencias del apart. 21.1.14.

Productos de la pesca

21.2.17. El transporte de los productos de la pesca, se ajustará a los requisitos exigidos en la presente reglamentación.

Alimento animal, fertilizantes, etc.

21.2.18. Los subproductos destinados a la alimentación animal, fertilizantes o a la industria, se transportarán en vehículos cerrados o cubierta la carga. El servicio de inspección veterinario provincial tomará los recaudos necesarios para que llegue a destino, el producto certificado.

Precintado de vehículos

21.2.19. Los vehículos que contengan materia prima, productos, subproductos o derivados de origen animal, serán precintados por el personal del Servicio de Inspección Veterinario Provincial en el establecimiento de origen.

