



BUENOS AIRES

DECRETO 2683/1993

PODER EJECUTIVO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Ley provincial sanitaria de carnes. Reglamentación.
Del 14/07/1993; Boletín Oficial 14/09/1993.

Artículo 1° -- Apruébase la reglamentación de la [ley 11.123](#) y su modificatoria, ley 11.306 (ley provincial sanitaria de carnes), que en anexos I y II pasan a formar parte integrante del presente decreto.

Art. 2° -- Facúltase a la Dirección Provincial de Ganadería dependiente del Ministerio de la Producción a dictar las normas aclaratorias y complementarias de la reglamentación que se aprueba por el presente.

Art. 3° -- El presente decreto será refrendado por el señor ministro secretario en el Departamento de la Producción.

Art. 4° -- Comuníquese, etc.

Duhalde; Brown.

Anexo I

REGLAMENTACION

LEY PROVINCIAL SANITARIA DE CARNES

Disposiciones generales

Art. 1° -- Las materias reguladas por la ley provincial sanitaria de carnes (ley 11.123) y su modificatoria (ley 11.306) se regirán por las disposiciones de la presente reglamentación y las complementarias que se dicten en el futuro con arreglo de las mismas.

Ámbito de aplicación

Art. 2° -- Se hallan comprendidas en el marco legal definido en los arts. 1° y 3° de la ley, los establecimientos indicados en el anexo II, en el cual se consignan todos los aspectos que hacen a los requisitos de habilitación, funcionamiento y obligaciones a cumplimentar por la inspección veterinaria.

Autoridad de aplicación

Art. 3° -- Será autoridad de aplicación y fiscalización de la ley provincial sanitaria de carnes y sus reglamentaciones la Dirección Provincial de Ganadería.

Art. 4° -- A los fines de la implementación de la presente reglamentación la autoridad de aplicación podrá celebrar convenios de colaboración con los municipios para la realización de tareas conjuntas.

En ningún caso estos acuerdos implicarán delegación del poder de policía.

Fijase en un cincuenta por ciento (50 %) el monto de participación de los municipios a que refiere el primer párrafo de este artículo en las multas que se apliquen como consecuencia de una infracción verificada por las autoridades comunales.

Art. 5° -- La Dirección Provincial de Ganadería expedirá, previa aprobación, los sellos y certificaciones sanitarias que correspondan de conformidad a las reglamentaciones vigentes.

Servicio de inspección sanitaria

Art. 6° -- El Servicio de Inspección Veterinaria que se crea por el art. 7° de la ley será ejercido por los profesionales que la autoridad de aplicación afecte al mismo de conformidad a las estructuras orgánico-funcional de la misma y que pertenezcan a la dependencia con competencia exclusiva en la materia.

Las funciones de los profesionales médicos veterinarios y ayudantes que actúen en el mismo se determinan en el anexo II.

Art. 7º -- Los convenios con los municipios que puedan originarse con motivo del ejercicio del Servicio de Inspección Veterinaria tendrán los alcances previstos en cuanto a su objeto en el art. 4º del presente, pudiendo actuar en forma conjunta con la autoridad de aplicación.

Art. 8º -- Las comunas que perciban las tasas señaladas en el art. 12 inc. c) de la ley, deberán depositar, dentro de los siete días de percibido y en el Banco de la Provincia de Buenos Aires, por transferencia o interdepósito en la cuenta creada al efecto por el art. 9º del presente, los montos que arrojen a favor de la Dirección competente, una vez deducido el porcentaje que le corresponda.

Régimen financiero (Recursos. Gastos e inversiones)

Art. 9º -- Los fondos que correspondan a la Provincia por los conceptos determinados en los incs. a), b) y c) del art. 14 de la ley 11.123, ingresarán a la cuenta que se formará para este fin denominada "Ley provincial sanitaria de carnes 11.123".

Art. 10. -- De conformidad a lo dispuesto por los arts. 7º y 15 de la ley 11.123, los fondos podrán ser destinados a:

- a) La compra de vehículos con expresa y exclusiva afectación al Servicio de Inspección Veterinaria;
- b) La contratación de profesionales y técnicos especializados para la realización de estudios y labores concretadas destinadas al mejoramiento del Servicio;
- c) Contratación de personal técnico-administrativo para fines específicos del mismo Servicio;
- d) La adquisición de instrumental técnico y científico de necesidad para la prestación del Servicio;
- e) El otorgamiento de becas de perfeccionamiento para estudiantes y profesionales de establecimientos educativos públicos nacionales o provinciales de nivel terciario o universitario;
- f) El pago de viáticos y movilidad para los agentes con funciones en tareas de fiscalización agropecuaria o universitaria;
- g) A la organización de la enseñanza sanitaria y divulgación científica;
- h) La adquisición de drogas, reactivos y medios de cultivo destinados a los análisis físicos químicos y bacteriológicos a fin de determinar la aptitud de los productos.

Art. 11. -- Las contrataciones y compra autorizadas en el art. 10 del presente anexo deberán cumplimentar las disposiciones establecidas en el régimen de contrataciones en vigencia y con sujeción a las normas que determina la ley de contabilidad para este tipo de operaciones.

Anexo II

CAPITULO I -- Definiciones generales

1.1. Reglamento

Se entiende por reglamento al conjunto de normas a las que deberán someterse los establecimientos dedicados a la faena y/o elaboración de productos, subproductos y derivados de origen animal.

1.1.1. Ámbito de aplicación

Este reglamento será de aplicación en todos los establecimientos habilitados por la Dirección Provincial de Ganadería.

1.1.2. Inspector veterinario

Es aquel profesional integrante del servicio de inspección veterinario que ejerce el control higiénico-sanitario de los productos, subproductos y derivados de origen animal en todas sus etapas.

1.1.3. Condiciones o requisitos

Se entiende por condiciones o requisitos a las exigencias que deben cumplimentar los establecimientos, vehículos, envases, etc. para ser habilitados como tales.

1.1.4. Alimentos

Se entiende por alimento, cualquier sustancia o mezcla de sustancias nutritivas destinadas al consumo del hombre o de los animales.

Todos los alimentos deben responder en su composición química y caracteres organolépticos a su nomenclatura y a las denominaciones legales y reglamentarias establecidas, pudiendo incorporarse a los mismos únicamente los aditivos autorizados por este reglamento.

1.1.5. Alimento enriquecido

Se entiende por alimento enriquecido aquel al que se le han agregado aminoácidos esenciales, vitaminas, sales minerales, ácidos grasos indispensables u otras sustancias nutritivas en forma pura y como componentes de otros alimentos, con el propósito de aumentar la proporción de los componentes propios, ya existentes en el alimento o agregar valores ausentes en el que se desea enriquecer.

1.1.6. Alimento alterado, adulterado o falsificado

Se entiende por alimento alterado, adulterado o falsificado aquellos que no responden a las definiciones respectivas de los textos en vigencia.

1.1.7. Animal

Se entiende por animal a la unidad viva de cualquier especie zoológica de elaboración permitida.

1.1.8. Carne

Se entiende por carne a la parte muscular y a los tejidos blandos que rodean el esqueleto de la res faenada, se incluye su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos separados durante la operación de faena, como así también al diafragma.

Por extensión se incluyen las aves de corral y de caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies aptas para el consumo humano.

En cambio, no se considera carne a los músculos del aparato hioideo, el corazón y el esófago.

En la especie porcina, se exceptúa de la definición de "carne" a la piel.

1.1.9. Faena

Se entiende por faena al trabajo comprendido desde el sacrificio del animal, pasando por su entrada a cámara frigorífica hasta su expendio con destino al consumo o industrialización de las reses, medias reses o cuartos.

1.1.10. Res

Se entiende por res, carcasa o canal a la materia prima, una vez efectuada la faena de especies permitidas para el consumo humano, luego del sacrificio, sangrado, desollado, de extirpada la cabeza, las extremidades a nivel del carpo y tarso, cola, mamas y eviscerado. Se exceptúa en la especie porcina lo que respecta al desollado y a la extirpación de la cabeza y patas.

1.1.11. Media res

Se entiende por media res a cada una de las partes en que se divide la res, luego de efectuado un corte longitudinal que pasa por el centro de las vértebras.

1.1.12. Corte.

Se entiende por corte, la parte de la res de fácil identificación anatómica.

1.1.13. Trozo, pedazo, recorte

Se entiende por trozo, pedazo, recorte, aquella parte de la res que no responde a la definición de corte.

1.1.14. Vísceras

Se entiende por vísceras a cada uno de los órganos contenidos en las principales cavidades del cuerpo de los animales.

1.1.15. Achuras

Se entiende por achuras al conjunto de vísceras o entrañas de los animales mamíferos.

1.1.16. Menudos

Se entiende por menudos, al conjunto integrado por tráquea, pulmones, corazón e hígado de los animales mamíferos y por menudos de aves al conjunto integrado por hígado, corazón y estómago muscular desprovisto de la mucosa.

1.1.17. Productos cárneos

Se entiende por productos cárneos los preparados sobre la base de carne.

1.1.18. Productos de origen animal

Los productos de origen animal se denominarán según su procedencia:

- a) Productos ganaderos: Cuando procedan de animales mamíferos, sean de especies domésticas o silvestres.
- b) Productos avícolas: Cuando procedan de las aves (carnes, huevos, etc.).
- c) Productos de la pesca: Cuando procedan de los peces, moluscos y crustáceos de mar destinados al consumo humano cuya procedencia sean de agua dulce o salada.

1.1.19. Subproductos de origen animal

Se entiende por subproductos de origen animal todo aquello que no se halle comprendido en la definición de carne.

1.1.20. División de subproductos en comestibles e incomedibles

Los subproductos de origen animal se dividen en:

- a) Comestibles para la especie humana: Grasa, albúmina de sangre, hígado, corazón, etc.
- b) Incomedibles para la especie humana: Sebo, cuero --se exceptúa el cuero del cerdo--, pluma, hueso, etc.

1.1.21. Derivados

Se entiende por derivado a todo aquel producto y/o subproducto que haya sido sometido a un proceso de elaboración.

1.1.22. Elaboración

Se entiende por elaboración al proceso al que se somete a los productos y/o subproductos de origen animal.

1.1.23. Establecimiento

Se entiende por establecimiento al espacio físico habilitado por la Dirección Provincial de Ganadería para algunos de los fines previstos en la ley provincial sanitaria de carnes 11.123.

1.1.24. Frigorífico

Se entiende por frigorífico, al establecimiento habilitado que posee cámaras frigoríficas.

1.1.25. Matadero

Se entiende por matadero al establecimiento donde se sacrifican animales, pudiendo o no, realizarse tareas de elaboración y/o industrialización.

1.1.26. Matadero-Frigorífico tipo "A"

Se entiende por tal el establecimiento donde se sacrifican animales, poseen cámara frigorífica, pudiendo efectuar tareas de elaboración y/o industrialización e incluye el tráfico federal y la exportación de los productos derivados de la faena y las carnes industrializadas.

1.1.27. Matadero-Frigorífico tipo "B"

Se entiende por matadero-frigorífico tipo "B" al establecimiento autorizado para faenar bovinos, ovinos, porcinos y/o caprinos y cuyas carnes y menudencias deberán expendirse y consumirse, exclusivamente dentro del territorio de la provincia de Buenos Aires.

1.1.28. Matadero-Frigorífico tipo "C"

Se entiende por matadero-frigorífico tipo "C" al establecimiento autorizado para faenar bovinos, porcinos, ovinos y/o caprinos y cuyas carnes y menudencias deberán expendirse y consumirse exclusivamente dentro del ámbito del partido donde está instalado.

1.1.29. Matadero rural

Se entiende por matadero rural al establecimiento autorizado para faenar bovinos, porcinos, ovinos y/o caprinos cuyas carnes y menudencias deberán expendirse y consumirse exclusivamente dentro de la zona rural para la que expresamente fue autorizado.

1.1.30. Tripería. Menudencias. Mondonguería

Es aquel establecimiento o sección de establecimiento donde se procesan las vísceras abdominales quirúrgicas, opoterápicas, etc.

1.1.31. Graserías

Todo establecimiento o sección de establecimiento industrial que elabore grasas y/o aceites comestibles de origen animal.

1.1.32. Fiambre

Se entiende por fiambre a los chacinados, los salazones, las conservas de carne, las semiconservas y los productos conservados que se expendan y conservan frío.

1.1.33. Salazón

Se entiende por salazón, los órganos, trozos de carne, o de tejidos adiposos que han sufrido

un proceso destinado a su conservación mediante la sal, adicionada en forma masiva. La salazón a que se someten los productos puede ser seca (cloruro de sodio) o húmeda (salmuera). La elaboración puede concluirse con el ahumado.

1.1.34. Chacinados

Aquellos productos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionado o no con sustancias aprobadas a tal fin. Pudiendo ser embutidos o no.

1.1.35. Embutidos

Aquellos chacinados que en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, hayan sido introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico aprobado para tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan de continente.

1.1.36. Redestino

Se entiende por redestino todo cambio producido en el producto, subproducto y/o derivado que lo inhabilita para el destino de origen

1.1.37. Intervenido

Se entienden por producto, subproducto y/o derivado intervenido aquel que previamente a ser librado al consumo humano será sometido a análisis que demuestre dicha aptitud.

1.1.38. Rechazado

Se entiende por rechazado todo aquello que no se ajuste a lo establecido en el presente reglamento.

1.1.39. Comiso o decomiso

Se entiende por comiso o decomiso a la acción de desnaturalizar el producto, subproducto y/o derivado, cuando los mismos hayan perdido la aptitud comestible para el ser humano.

1.1.40. Terminal pesquera

Es el recinto destinado a la recepción y concentración de todos los productos de la pesca desembarcados, donde se efectúa un control sanitario, tipificación, clasificación y comercialización, ubicados a la mínima distancia del muelle en lo posible.

1.1.41. Mercado concentrador pesquero

Es el recinto destinado a la concentración de todos los productos y/o subproductos de la pesca, donde se efectúa su control sanitario, tipificación, clasificación y comercialización.

1.1.42. Inspeccionado

Se entiende por inspeccionado al vocablo o a su abreviatura, que se inscribe en los productos, subproductos y/o derivados comestibles, para indicar que se ha cumplido con el correspondiente control sanitario.

1.1.43. Medio de transporte

Todo vehículo o parte de él destinado al transporte de animales en pie, como así también de los productos, subproductos y/o derivados de origen animal.

1.1.44. Conservas

Aquel producto alimenticio que envasado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico, no se altera ni representa peligro alguno para la salud del consumidor bajo condiciones habituales de almacenamiento, durante un tiempo prolongado. El producto no debe sufrir deterioro durante las pruebas de la estufa.

1.1.45. Semiconserva

Aquel producto alimenticio envasado y que ha sido sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar por un lapso limitado, inferior al de las conservas, las naturales condiciones de comestibilidad.

1.1.46. Producto conservado

Al producto alimenticio que ha sido sometido a un proceso físico y/o químico (frío deshidratado, enrobado, radiación, liofilización) para prolongar su conservación.

1.1.47. Establecimientos de conservación

Se entiende por establecimiento de conservas, semiconservas y/o productos alimenticios conservados, los establecimientos o sección de los mismos que lo elaboren.

1.1.48. Establecimiento de fileteado

Aquel que elabora filetes de pescado.

1.1.49. Aditivos

Aquellas sustancias carentes de valor nutritivo o agregados sin intención nutritiva, que se incorporen a los alimentos para mejorar su presentación, sus caracteres organolépticos, su sabor o sus condiciones de conservación.

1.1.50. Establecimientos elaboradores de subproductos incomedibles

Aquellos establecimientos o sección de los mismos que elaboren sebos, cueros, astas, pezuña, sangre, gelatina, guano, bilis, hueso, carnes, cola, cerdas, y otros subproductos de origen animal no destinados a la alimentación humana. Quedando exceptuados aquellos que elaboren algunos de estos subproductos con fines medicinales.

CAPITULO II -- Régimen de habilitación

2.1. Exigencias

Los establecimientos que reúnan las condiciones higiénico-sanitarias para obtener la habilitación provincial, deben cumplir, además los siguientes requisitos:

2.1.1. Solicitud

Presentar una solicitud en la que constará:

1. Datos personales del solicitante, domicilio real y legal, N° de teléfono, N° y tipo de documento de identidad.
2. En el caso de sociedades se deberá presentar copia del contrato social debidamente registrada y legalizada.
3. Actividad o actividades para las que se solicita habilitación y Servicio de Inspección Veterinaria, declaración jurada de volumen presumible de faena, depósito y/o elaboración y/o materia prima a introducir durante el año.
4. N° de Clave Única de Identificación Tributaria.

2.1.2. Documentación que acompaña la solicitud

1. Certificado de localización y/o radicación otorgados por la autoridad competente en cada materia.

2. Memoria descriptiva edilicia del establecimiento.

3. Planos de toda la planta en escala 1:500 o mayor con el conjunto del terreno, lugar que ocupa al establecimiento, vías de acceso, caminos interiores, cursos de agua próximos si los poseyera, pozos de agua del establecimiento, principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables.

4. Planos de obra en escala de uno de cien (1:100) de cada uno de los sectores (productivos, corrales, etc.) indicando: Aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para evacuación final de los efluentes recorrido de los rieles para las reses y productos cuando fuesen necesarios, ubicación. Silueta del equipamiento a instalar (palcos, maquinarias, etc.), especificaciones de los equipos que proyecten instalar para el pre-tratamiento de desagües, características de los corrales, ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y fría, comodidades sanitarias para el personal, distribución de los departamentos para las distintas operaciones, locales previstos para la inspección veterinaria y del personal oficial si correspondiese.

Se incluirá un plano de techo, en igual escala cuando en el establecimiento existiera ventilación y/o iluminación cenitales.

Para la iluminación de los diferentes lugares de trabajo la intensidad de la misma se expresará en unidades lux.

5. Planos en escala de uno en cien (1:100) de cortes transversales del edificio, mostrando las características constructivas de pisos, paredes, techos, altura libre de los ambientes, altura de los rieles en las playas de faena, ambientes de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales principales de evacuación de efluentes.

6. Memoria descriptiva de la operatividad de las actividades a realizar, por especialidad.

7. Constancia de aprobación del sistema de tratamiento de los efluentes líquidos por el parte de la autoridad competente.

8. Informe de la autoridad competente sobre el cuerpo receptor de aguas potables.

9. Los planos y memorias serán firmados por profesional competente y el titular solicitante.

10. En el margen izquierdo de cada plano se colocará la carátula con los siguientes datos y espacios reservados; ley provincial sanidad de carnes 11.123, tipo establecimiento, propietario, firma del profesional y titular. Espacio para el visado de la documentación a

cargo de esta Dirección Provincial de Ganadería.

2.2. Habilitación

Todo establecimiento donde se faenen animales, se elaboren y/o depositen productos, subproductos y derivados de origen animal, deberán estar habilitados por la Dirección Provincial de Ganadería. La habilitación se otorgará una vez que el peticionante haya dado cumplimiento a los requisitos exigidos por el presente anexo.

2.2.1. Permiso provisorio

Previo a la habilitación, la Dirección Provincial de Ganadería podrá otorgar un permiso provisorio de faenamiento y/o elaboración cuyo plazo de validez será determinado por el organismo de aplicación en cada caso en particular.

El mencionado permiso sólo podrá otorgarse cuando en el establecimiento estén dadas las condiciones documentales, edilicias e higiénico-sanitarias básicas que permitan una adecuada faena y/o elaboración, y presentando un cronograma de inversión para las obras pendientes, priorizado y aprobado por la Dirección Provincial de Ganadería.

2.2.2. Suspensión o revocación de la habilitación

La habilitación será suspendida cuando el establecimiento:

- a) Sea reincidente en transgresiones a normas de policía sanitaria.
- b) Sea reincidente en el incumplimiento del pago de las tasas correspondientes.

Asimismo la Dirección Provincial de Ganadería queda facultada para revocar la habilitación otorgada cuando la gravedad de la falta así lo determine en cada caso en particular.

2.2.3. Suspensión del servicio de inspección veterinaria - causales

El servicio de inspección veterinario provincial se podrá suspender:

- a) A solicitud de parte: Ante cualquier circunstancia fehacientemente fundamentada, el establecimiento podrá solicitar la suspensión del servicio de inspección veterinaria. La mencionada solicitud deberá hacerse por escrito e indicar el plazo máximo que se requiere.
- b) De oficio: Ante transgresiones a los preceptos legales vigentes en materia de policía sanitaria, la Dirección Provincial de Ganadería podrá suspender el servicio de inspección veterinaria; la que no podrá exceder de los treinta (30) días.

2.2.4. Adecuación de establecimientos habilitados con anterioridad a la vigencia del presente reglamento

Las habilitaciones y/o autorizaciones otorgadas por la Dirección Provincial de Ganadería con anterioridad a la vigencia del presente reglamento tendrán carácter provisional. A tal efecto contarán con un permiso provisorio de faena y/o elaboración el que será otorgado por el organismo de aplicación. Los establecimientos que deban adecuar sus instalaciones a lo prescripto en esta reglamentación, deberán ajustarse a los plazos y etapas que oportunamente fije el organismo de aplicación y responder a lo indicado en el apart. 2.2.1. Se otorgará a los establecimientos un plazo de 180 días desde su notificación para la regularización ante esta Dirección Provincial de Ganadería.

2.2.5. Cambio de titularidad del establecimiento

Todo cambio en la titularidad del establecimiento deberá ser comunicada de modo fehaciente a la Dirección Provincial de Ganadería a los efectos de solicitar la transferencia de la respectiva habilitación.

Hasta tanto no se conceda la respectiva transferencia subsisten todas las obligaciones y responsabilidades del establecimiento a cuyo nombre está acordada la primitiva habilitación, sin perjuicio de la solidaridad del continuador en la explotación.

2.2.6. Modificaciones en el establecimiento locales anexos. Instalaciones

No se podrán efectuar modificaciones en el establecimiento, locales anexos o independientes e instalaciones sin contar previamente con la autorización de la Dirección Provincial de Ganadería

2.2.7. Régimen animal hora

El criterio que se adoptará para el otorgamiento de la habilitación a establecimientos frigoríficos y/o mataderos será el de una estimación del régimen animal hora.

Se entiende por régimen animal hora el máximo de sacrificio de cabezas en relación con la capacidad útil de las instalaciones de faena, dependencias anexas y provisión de agua con su correspondiente evacuación el mismo plazo.

Asimismo se tendrá en cuenta la receptividad de los corrales, provisión de agua, aprovechamiento de superficie de playa, metro de rieles, evacuación de efluentes, capacidad de cámaras frías, servicios sanitarios y dependencias complementarias.

2.2.8. Producción hora

Se aplicará un régimen semejante para la habilitación de establecimientos elaboradores, cuya capacidad de producción diaria será estimada en función de superficie de locales y evaluación de instalaciones mecánicas, capacidad de cámaras y dependencias subsidiarias tales como estufas, secaderos, cocinas, depósitos, etc.

2.2.9. Establecimientos de productos no comestibles

Para los establecimientos de productos cárneos no comestibles, se seguirá el mismo criterio adaptándolo a su carácter específico.

2.2.10. Casos especiales

Para los casos no previstos y que presenten condiciones especiales por las características de las regiones o zonas o necesidades sanitarias, la Dirección Provincial de Ganadería queda facultada para reglamentar por petición sobre los requisitos y las exigencias higiénico-sanitarias que deberán cumplir los establecimientos para su habilitación.

Tasas de servicios

2.3. Aplicación de la tasa

La asignación de la tasa por servicio de inspección se fija de acuerdo a la naturaleza de la actividad para la cual se solicita la habilitación, por el importe que establezcan las normas vigentes y sobre la base de la declaración jurada presentada por la empresa y refrendada por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

2.3.1. Tasa por aprobación de planos y memorias técnicas

Juntamente con la iniciación de todo trámite de habilitación deberá abonarse las tasas previstas para tal fin, como así también, la correspondiente a la aprobación de planos de obras y memorias descriptivas y operativas.

2.3.2. Tasa por habilitación: Todo establecimiento que reciba hacienda transportada por medios mecánicos, como mínimo deberá disponer de una rampa para descargar. Esta podrá ser fija o móvil, según las necesidades del servicio a prestar. Los materiales a emplear en su construcción serán aptos para tal fin, fácilmente lavables y desinfectables y no poseerán salientes que puedan producir lesiones a los animales.

El piso de las rampas fijas será de material impermeable y antideslizante.

Las rampas móviles serán metálicas y su piso será similar al de las rampas fijas. Las barandas, techos, puertas y anexos deberán permitir el fácil y seguro acceso de los animales. El declive máximo de la rampa será del veinticinco (25) por ciento.

3.1.4. Lavadero de camiones

Dispondrán de un lavadero para camiones que, como mínimo, contará con un solado de hormigón armado de cuatro (4) metros de ancho por doce (12) metros de largo.

Las paredes tendrán una altura mínima de tres (3) metros.

Los desagües responderán a las especificaciones de la presente reglamentación.

Deberá poseer un equipo lavador con agua a presión y un equipo para desinfección. La presión del agua a la salida del pico no será menor de una (1) atmósfera.

3.1.5. Corrales y anexos

Todo establecimiento faenador deberá poseer dentro de los límites del cerco perimetral, corrales de encierre y aislamiento con sus calles y mangas de movimiento, para permitir el manejo y encierre de los animales destinados al sacrificio. Tanto unos como otros deberán estar identificados y poseer tarjeteros.

3.1.6. Capacidad de receptividad

La capacidad de receptividad de los corrales se calculará a razón de no menos de dos metros y cincuenta (2,50) decímetros cuadrados por cabeza bovina y de un metro con veinte (1,20) decímetros cuadrados por cabeza ovina, porcina y/o caprina.

3.1.7. Pisos

Tanto los corrales como las mangas de servicio respectivas tendrán pisos impermeables, resistentes a la corrosión y a los agentes dinámicos. Serán antirresbaladizos y tendrán una pendiente mínima del dos (2) por ciento hacia la canalización o boca de desagüe respectiva.

No deberán presentar baches, ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de los líquidos.

3.1.8. Desagües

Los pisos de los corrales y de las mangas desaguarán por medio de canales, sumideros, bocas de desagües y tuberías, descargando al sistema de efluentes del sector. La red formada por canales y/o tuberías de los corrales, de mangas, en su desembocadura en la canalización general, tendrá un dispositivo sifónico o de chicana para lograr un permanente cierre hidráulico entre ambos sistemas. Las soluciones adoptadas en cada caso para los desagües de los pisos de corrales, serán francas y eficientes, quedando terminantemente prohibido que los líquidos de los pisos de los corrales pasen o efluyan hacia los pisos de las mangas o a otros solados o terrenos de las zonas circundantes.

3.1.9. Vallado de corrales

El vallado de los corrales podrá ser de caños metálicos o cualquier otro material resistente, de fácil lavado y desinfección, que fuere autorizada por el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial. Se admitirá que el vallado sea reemplazado por cercos de mampostería o de material semejante, siempre que el mismo esté completamente revocado con material impermeable y que los ángulos de encuentro de las paredes entre sí y con el piso sean redondeados. La altura mínima de los vallados será de un metro con cincuenta (1,50) centímetros para bovinos y de un metro (1) para ovinos y porcinos.

3.1.10. Techos de corrales

Los corrales de encierre y manga tendrá techos en su totalidad.

Se empleará material atérmico e incombustible.

La altura de los techos no podrá ser inferior a tres (3) metros.

3.1.11. Bebederos

Cada corral dispondrá de bebederos propios alimentados por cañerías construidas con ese propósito, debiendo contar para ello con un sistema automático o flotante o de desborde de tuberías, con descarga directa al sistema de desagüe.

La altura desde el piso del corral al borde del bebedero será acorde a la especie y edad de los animales a faenar.

3.1.12. Comederos

Los corrales deberán disponer de comederos elevados, preferentemente aplicados sobre la superficie lateral de los cercos del corral o bien acordes a la idiosincrasia de los animales a faenar.

Normas higiénico sanitarias

3.2. Limpieza de corrales y cercos

Cada veinticuatro horas (24 hs.) como máximo se procederá a la recolección del estiércol existente en los corrales y mangas e inmediatamente se efectuará una limpieza general con agua a presión, tanto en los pisos como en vallados y cercos. A este último efecto deberá contarse con una red de distribución de agua que asegure a este líquido una salida de servicio, a razón de una y media (1,5) atmósfera de presión. Después del lavado de los corrales éstos deben desinfectarse, con alguno de los agentes químicos aprobados para ese fin por el organismo nacional competente.

3.2.1. Pintura de corrales y cercos

Los vallados y cercos de los corrales serán pintados con cal en cada oportunidad que la Inspección Veterinaria lo considere necesario. Cuando la luz solar pueda reflejar en las superficies pintadas de blanco y causar molestia a los animales o al personal que trabaja con ellos, se agregará a la cal un colorante no tóxico para obtener una totalidad verdosa o azulada que no sea oscura.

3.2.2. Desinfección de corrales en caso de enfermedad infectocontagiosa

Cada vez que se haya producido un caso de enfermedad infectocontagiosa, el corral correspondiente, mangas y pasajes por los que transitaron el o los animales afectados, serán lavados e inmediatamente desinfectados con agentes químicos (bactericidas) aprobados por el organismo nacional competente.

3.2.3. Corral de recepción, observación y cepo

La manga de descarga de hacienda comunicará directamente con el corral de recepción y

observación de animales, con una superficie útil mínima de veinte (20) metros cuadrados. Anexo y comunicado al mismo por manga afín, se dispondrá de un brete con cepo. Las características constructivas serán similares a las de los corrales de encierre. El nivel promedio de iluminación será de trescientas (300) unidades lux.

3.2.4. Corral de aislamiento

Se contará con un corral de aislamiento para alojar el diez (10) por ciento de la faena diaria máxima autorizada.

3.2.5. Vallado del corral de aislamiento

El perímetro del corral de aislamiento estará circundado por un cerco de mampostería, de hormigón o de material similar y será de una altura de no menos de dos (2) metros a contar desde el punto más alto del piso. Este cerco estará completamente revestido con material impermeable y el encuentro entre la pared y el piso y de las paredes entre sí, será redondeado.

3.2.6. Puerta de acceso

La puerta de acceso será de hoja llena y material impermeable.

3.2.7. Desagüe

El desagüe será propio e independiente para este corral y estará constituido por un sumidero ejecutado a todo lo largo de la puerta y por debajo de ésta, dotado de rejilla superior y de modo tal que ningún líquido del corral pueda salir al piso de la manga o calle de acceso al mismo.

Esta boca de desagüe o sumidero descargará mediante cañería construida de exprofeso de no menos de quince (15) centímetros de diámetro, a la red general de evacuación de efluentes del establecimiento y en su encuentro con la misma dispondrá de cierre sifónico. Los líquidos serán tratados antes de su ingreso a dicha red y durante su evacuación mediante antisépticos de acción bactericida autorizados por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

Como variante, el sumidero o boca de desagüe podrá estar ubicado internamente en el piso del corral, con la condición de que el referido piso, en su punto más elevado, esté a cinco (5) centímetros por bajo del nivel del piso de la manga o calle de acceso al mismo.

3.2.8. Otras exigencias

Las demás características y exigencias de este corral responderán a la de los corrales de encierre.

3.3. Sala de necropsia. Ubicación

La sala de necropsia estará ubicada en las proximidades del corral de aislamiento.

3.3.1. Dimensiones

La dimensión mínima de este local será de tres (3) metros de ancho, por cinco (5) metros de largo y cinco (5) metros de alto.

3.3.2. Pisos, paredes y techos

Los pisos, paredes y techos serán de material impermeable en toda su superficie.

3.3.3. Puertas de acceso

La puerta de acceso será de material impermeable, de accionamiento a guillotina o de sistema deslizante. Los ventanales serán metálicos o de cemento.

3.3.4. Protección anti-insectos

Todas las aberturas estarán dotadas de mallas antiinsectos de material inoxidable.

3.3.5. Desagües

Esta sala tendrá un sistema de desagüe y tratamiento similar al del corral de aislamiento, pudiendo estar interconectados ambos mediante interposición de cierre sifónico.

3.3.6. Agua

La sala de necropsias dispondrá de agua fría y caliente en abundancia, con una salida de servicio no inferior a una (1) atmósfera.

3.3.7. Iluminación

La iluminación en los planos de trabajo no será inferior a trescientas (300) unidades lux.

3.3.8. Ventilación

La ventilación se obtendrá por medios mecánicos que aseguren una renovación mínima del aire, de quince (15) veces por hora.

3.3.9. Vehículo

El matadero dispondrá de un vehículo metálico, cerrado, que impida la pérdida de líquidos y sea fácilmente lavable para el transporte de cadáveres.

3.3.10. Catres

Para la realización de las necropsias contará por lo menos con un catre totalmente metálico y de una altura mínima de cincuenta (50) centímetros, considerada desde los largueros al piso.

3.3.11. Elementos laborales

Asimismo deberá estar dotada del instrumental necesario para las tareas específicas y para el desarrollo de la técnicas preliminares de laboratorio, como también disponer de una mesa de acero inoxidable, pileta de igual material, botiquín y armarios afines para el instrumental, contando además con abundante agua fría y caliente y un guinche para manipuleo de cadáveres.

3.3.12. Ubicación de los elementos laborales

Los elementos e instrumentales descriptos deberán permanecer constantemente en dicho local, no pudiendo ser retirados del mismo sin previo conocimiento de la inspección veterinaria.

3.3.13. Filtro sanitario

En la entrada se instalará un dispositivo manual o mecánico que permita la perfecta higienización del calzado. Posterior a éste, existirá un pediluvio de dos (2) centímetros de profundidad como mínimo con solución de un desinfectante aprobado. A continuación habrá lavamanos que se ajustarán a lo expresado en este reglamento.

3.3.14. Antisépticos

En la sala de necropsias debe haber a disposición permanente del personal de inspección o del establecimiento que trabaje en dicha sala, antisépticos autorizados por el servicio de inspección veterinario provincial.

3.3.15. Higiene del personal

El personal afectado a esta sección, no tendrá acceso a la sección limpia sin previo baño y cambio total de ropa.

3.4.1. Digestor

En el local contiguo a la sala de necropsias que será de similares características constructivas se dispondrá de un equipo para la inmediata reducción de lo comisado por razones sanitarias provenientes de la sala mencionada, incluyendo los cadáveres de los animales caídos en corrales o en medios de transporte, por distintas causales.

Este equipo contará con un tanque digestor a inyección directa a vapor, cuya capacidad no será inferior a tres (3) metros cúbicos y por cuya boca pueda ser introducido un bovino adulto entero.

3.4.2. Presión y temperatura

En el digestor deberá producirse la reducción de los comisos a una presión no menor de una y media (1,5) atmósfera y a una temperatura no menor de ciento veinticinco (125) grados centígrados, para cuyo control deberán estar provistos de manómetros y termómetros. Al finalizar la operación, el material deberá estar libre de gérmenes patógenos.

3.4.3. Excepción

Se podrá exceptuar la instalación del digestor en la sala de necropsias, si a juicio de la inspección veterinaria, y por la ubicación del digestor de playa de faena están dadas las condiciones para el traslado de los productos a desnaturalizar al mismo.

Dicho traslado se efectuará en zorras o vehículos metálicos, cerrados que impida la pérdida de líquidos y sea fácilmente lavable.

Instalaciones para faena

3.5. Bañadero

Los bovinos y porcinos deberán ser sometidos a un baño antes de entrar en la playa de faena. Este baño será realizado mediante sistema de aspersion en una manga afín que tendrá paredes de hormigón, mampostería u otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

3.5.1. Piso

El piso será impermeable y antideslizante y el largo será acorde al cupo de faena diaria asignado a cada establecimiento. Dispondrá a continuación de una sección para escurrido.

3.5.2. Altura

La altura mínima de sus paredes en los casos de ganado mayor será de un metro con ochenta (1,80) centímetros.

3.5.3. Disposición de los pisos

El baño dispondrá de un dispositivo de picos aspersores de agua distribuidos de manera tal de envolver la totalidad del animal.

3.5.4. Cantidad de agua

La cantidad de agua que saldrá será de trescientos (300) litros por animal y a una presión mínima de dos (2) atmósferas.

3.5.5. Ganado menor

Para el ganado menor el bañadero deberá responder a características similares a las descritas y que otorguen eficiencia al Servicio, fijándose como altura mínima de las paredes un metro con treinta (1,30) centímetros y estableciéndose un volumen de cien (100) litros de agua por cabeza.

3.5.6. Iluminación

La iluminación será de ciento cincuenta (150) unidades lux.

Playa de faena

3.6.1. Uso de playas de faena

Cuando el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial autorice el uso de una misma playa para faenar especies diferentes, la labor se hará en horarios distintos y previa desinfección total entre ambas faenas.

3.6.2. División de la playa

La playa de faena estará dividida en tres (3) zonas definidas: zona sucia o séptica, encuadrada en un local independiente y zonas intermedia y limpia que podrán estar mancomunadas en un mismo ambiente.

3.6.3. Zona sucia o séptica

Las operaciones que se efectuarán en la zona sucia de las playas destinadas a faena de la especie bovina serán: Volteo, suspensión de la res y vómito (cajón de volteo y/o mecanismo o dispositivo para insensibilización), degüello y sangría y optativamente, desuello de cabeza y manos.

3.6.4. Porcinos

Para porcinos: Mecanismo o dispositivo para insensibilización, degüello y sangría, escaldado y pelado. Estas operaciones deberán efectuarse en local de mampostería independientemente del ambiente de la playa. La sala estará provista de elementos para la renovación del aire.

3.6.5. Ovinos

Para ovinos: Mecanismo o dispositivo para insensibilización, degüello y sangría.

3.6.6. Zona intermedia

En la zona intermedia, se realizarán todas las operaciones comprendidas desde la sangría hasta el eviscerado inclusive.

3.6.7. Zona limpia

En la zona limpia se realizarán las operaciones comprendidas desde el eviscerado hasta la salida de las reses de la playa de faena.

3.6.8. Desniveles en playa en pisos bajos

Las playas de faena podrán emplazarse en planta baja o en pisos elevados. En el caso de playas en planta baja, el piso de las zonas intermedia y limpia estará a setenta (70) centímetros como mínimo sobre el nivel del suelo o pavimento circundante al emplazamiento de la playa.

3.6.9. Desniveles de zona sucia

El piso de la zona sucia estará a diez (10) centímetros como mínimo por debajo del nivel de las zonas anteriores, debiendo proveerse los adecuados dispositivos de elevación de animales.

3.6.10. Sacrificio de bovinos

En el caso de sacrificio de bovinos, el piso en el sector frente al cajón de matanza, será servido durante la faena por un velo de agua permanente.

Maneado y elevado el animal, previamente a la operación de degüello se aplicará un duchado, debiendo estar el piso conformado de manera tal de constituir un receptáculo que reciba estas aguas y el vómito, con desagüe propio y cañería de servicio de un diámetro no inferior a quince (15) centímetros.

3.6.11. Recepción de sangre

En el sector de degüello y para todas las especies, el piso formará un receptáculo o batea con características especiales para recibir exclusivamente la sangre, el que deberá poseer una doble boca de desagüe y drenaje para el servicio alternado, a saber: Durante la faena eliminación de sangre hacia la planta de elaboración o depósito especiales por uno de los conductos y el segundo para las operaciones de limpieza del sector, el que estará conectado con el desagüe general mediante cañería de salida no inferior a quince (15) centímetros de diámetro e interposición de cierre sifónico.

3.6.12. Pisos

Los pisos serán impermeables y no tendrán filtraciones. Serán antideslizantes y deberán mantenerse íntegramente en buen estado de conservación, sin baches, ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos. Tendrán una pendiente de caída de no menos del uno y medio (1,5) por ciento hacia las bocas o canales de desagüe.

3.6.13. Comunicación entre zona sucia e intermedia

La comunicación entre la zona sucia y la intermedia, se hará a través de un vano por el que pasarán exclusivamente las reses, colgadas del riel de servicio respectivo, riel que deberá estar a una altura tal que el extremo inferior de la res quede a no menos de treinta (30) centímetros sobre el nivel más alto del piso.

3.6.14. Frisos

Las paredes serán de mampostería de ladrillos comunes a la cal, revestimiento de azulejos blancos o colores claros hasta una altura de tres metros (3 m.) como mínimo.

Previa autorización por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial podrá efectuarse un enduido sobre la base de cemento portland u otro material impermeable en sustitución de los azulejos y siempre con terminación de color blanco o claro.

3.6.15. Paredes

La parte superior restante de las paredes será revocada en fino a la cal e impermeabilizada con pintura de color blanco o claro.

3.6.16. Ángulos

En el encuentro de paredes con pisos y con techos y paredes entre sí, el ángulo que forman éstos, serán redondeados.

3.6.17. Ángulos de columnas

Si en las paredes existieran salientes provocadas por columnas, mochetas, etc., todos los ángulos de encuentro y esquinas serán igualmente redondeados.

3.6.18. Desagües

Como mínimo cada cincuenta (50) metros cuadrados de piso, deberá disponerse de una boca de descarga con cañería de salida no inferior a quince (15) centímetros de diámetro.

3.6.19. Aguas servidas

Los conductos de aguas servidas descargarán al o a los conductos principales con interposición de sifón o chicana de cierre hidráulico.

3.6.20. Pisos en el sector de aserrado y de lavado de medias reses

El piso estará conformado de manera tal de constituir un receptáculo o pileta que recoja aserrín de huesos, las aguas provenientes del lavado, y las encauce a un desagüe propio e independiente.

3.6.21. Techos

La cubierta o techo, podrá ser de hormigón armado, con chapas metálicas, o de otro tipo que previamente haya sido autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

3.6.22. Cielorraso

En los casos que el techo no sea de mampostería, deberá cubrirse con cielorraso construido con material calcáreo, metálico, de superficie lisa y plana, protegido de la corrosión, (con

juntas selladas que impidan el pasaje de la humedad y/o suciedad) u otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. No se permite el yeso, ni cartón prensado.

3.6.23. Ventilación

Por cada sesenta (60) metros cúbicos de local deberá asegurarse una ventilación no menor de un (1) metro cuadrado, mediante ventanas o aberturas cenitales. Podrá optarse asimismo, por medios mecánicos que produzcan una renovación del aire no inferior a tres (3) veces por hora el volumen del local, mediante extractores con persianas de cierre automático.

3.6.24. Aberturas al exterior

Las aberturas que den al exterior, ya sean puertas, ventanas, cubos de ventilación, etc., deberán contar con protección de malla anti insectos de tipo inoxidable o en su defecto, cortinas de aire.

3.6.25. Antepecho de las ventanas

Los antepechos de las ventanas estarán como mínimo a dos (2) metros sobre el nivel del piso del local de faena y presentarán un plano inclinado no mayor de cuarenta y cinco (45) grados con respecto a la vertical, hacia el exterior de la playa. La ubicación de la ventana hacia el interior será al ras de la vertical de la pared.

3.6.26. Iluminación

Deberá contarse con luz artificial general de ciento cincuenta (150) unidades lux como mínimo. En los lugares donde se realice la inspección y clasificación será de tipo localizada y de un nivel equivalente a trescientas (300) unidades lux como mínimo sobre los planos de trabajo, no debiendo alterar el color natural de las reses.

3.6.27. Conductores eléctricos

Las instalaciones eléctricas para luz como para equipos, serán ejecutadas en conductos de luz autorizados por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Los conductores eléctricos serán con aislación mínima de mil (1000) voltios a tierra. Todos los equipos de trabajo, así como las máquinas y herramientas que sean accionadas eléctricamente, estarán conectadas a tierra con cable desnudo expofeso.

3.6.28. Productos comisados

Anexo o dentro de la playa y lindero al lugar donde se realiza la Inspección Veterinaria (sector de reinspección), existirá un local donde se depositarán de inmediato los productos comisados. Desde este recinto, dichos productos deberán ir directamente al local o equipo de reducción (digestor) debiendo evitarse el goteo, durante su recorrido. Si se trata de carnes suspendidas en riel y que se transportan por ese medio, deberá disponerse de un pasillo exclusivo para ese servicio. Los recipientes serán identificados con la palabra comisos, poseer una cruz violeta y tapas rebatibles.

3.6.29. Zorras

Si se utilizan carros o zorras para transporte de comisos, éstos serán de tipo especial, según se indica en las condiciones y características de equipos y tendrán identificación de acuerdo a su uso, quedando prohibido que atraviesen locales donde existan productos comestibles o transitar por las zonas limpias, intermedias o sucias de la playa de faena y sus secciones.

Estos vehículos deberán ser desinfectados en el lugar de descarga, previo a su retorno a la playa.

Condiciones y características de equipos

3.7. Manga o cajón de sacrificio

La manga o cajón denominado de sacrificio o de aturdimiento, destinado a bovinos podrá estar construido totalmente de hierro, hormigón o por la combinación de esos materiales. A la salida del cajón de volteo el animal caerá sobre una rejilla metálica inoxidable, debajo de la cual existirá un receptáculo por el cual pasará una corriente permanente de agua. En la entrada al cajón de noqueo deberá existir una lluvia fina (spray) persistente como una cortina líquida, o una cortina de aire que evitará la entrada de moscas u otros insectos.

3.7.1. Piso de la manga

El piso del cajón o manga estará sobre nivel a cuarenta (40) centímetros como mínimo del piso del local.

3.7.2. Paredes laterales y piso móviles

La pared lateral del cajón que da al sector de volteo, como asimismo el piso del cajón, serán móviles, a efectos de la descarga del animal insensibilizado.

3.7.3. Corral para manejo de lanares

Para lanares, se utilizará un corral adecuado para proceder al manejo de los mismos, para su enganche al riel de sangría.

3.7.4. Requisitos del corral para manejo

Los corrales de manejo deberán reunir los requisitos de construcción descriptos para el corral de aislamiento, con excepción de la altura de las paredes que será de un metro con veinte (1,20) centímetros como mínimo.

3.7.5. Corral o mangas para cerdos

Para cerdos, según sea el sistema de aturdimiento, podrá utilizarse un corral similar al de lanares o reducir el mismo a una simple manga que termine en un cajón, donde se efectuará la insensibilización para su posterior manejo y enganche en el riel de sacrificio.

3.7.6. Iluminación

En los sitios de sacrificio la iluminación será de ciento cincuenta (150) unidades lux como mínimo.

3.7.7. Equipo de inspección de vísceras. Sistemas de compartimentos

La inspección de vísceras deberá efectuarse sobre un sistema de compartimentos móviles donde se encuentren perfectamente separadas, distribuidas e identificadas, las vísceras correspondientes a cada res, de modo tal, que en forma conjunta pueda relacionarse la inspección final de éstas con las primeras.

3.7.8. Transporte de vísceras

Los equipos para transporte de vísceras estarán contruidos por un sistema de compartimentos móviles, que pasando por debajo o lateralmente de la res, en la zona de evisceración permita acomodar las vísceras en los compartimentos respectivos (uno para panzas, otro para menudencias y un tercero para el resto de las vísceras) y hacerlos llegar hasta el punto de la inspección de la medias reses, sobrepasando la inspección final. La cabeza deberá acompañar la res en condiciones similares a las vísceras.

3.7.9. Compartimientos

Las características constructivas de los compartimientos estarán conformadas de manera tal, que sus dimensiones, forma de los bordes y altura de éstos, no permitan el escurrimiento de los líquidos de las vísceras de un compartimiento a otro.

3.7.10. Higienización de los compartimientos

Los equipos deberán contar con un dispositivo especial para que, previo al retorno de los compartimientos para un nuevo uso, éstos se encuentren perfectamente higienizados.

3.7.11. Transporte de vísceras por carro

Puede optarse, en reemplazo del sistema descripto en los apartados anteriores por el uso de carros especiales, individuales, para practicar la evisceración, depositar en ellos las vísceras y poder realizar en igual forma, la inspección final de rigor.

3.7.12. Conformación de los carros

Si para la evisceración se utilizan carros, éstos deberán tener una confrontación tal que les permita ubicarse debajo de la res.

3.7.13. Compartimientos para el aparato gastrointestinal

Los carros tendrán en su parte inferior un compartimiento especial, de acero inoxidable, amplio, apto para recibir y acomodar el aparato gastrointestinal.

3.7.14. Bandeja para otros órganos

En su parte superior los carros estarán dotados de una bandeja de acero inoxidable, removible, para alojar en ella el corazón, pulmón e hígado.

3.7.15. Transporte y limpieza de carros

Practicada la inspección final, las vísceras aptas serán conducidas en los mismos carros hasta las bocas de descarga a las salas respectivas no pudiendo salir éstos del ámbito de la playa de faena. Deberá contarse para los casos de transporte de vísceras con un sector que posea un dispositivo para el lavado inmediato del carro respectivo.

3.7.16. Rieles

Los soportes, como la estructura metálica portante de todo el sistema de rieles, deberán

estar pintados con materiales que no se alteren, desprendan olores o descascaren.

3.7.17. Material de rieles

Los rieles serán totalmente metálicos, libres de óxido, debiendo conservarse perfectamente limpios.

3.7.18. Rieles en zona sucia

El riel, en la zona sucia, tendrá, para las especies bovinas una altura mínima de cuatro metros con ochenta (4,80) centímetros y en las zonas intermedia y limpia, la distancia entre el piso y la parte inferior de la res no será inferior a treinta (30) centímetros, para todas las especies.

En el lugar de inspección la distancia entre la res y el suelo estará de acuerdo con las tareas que allí se realizan.

3.7.19. Rieles de sangría

Los rieles de sangría, para bovinos, deben estar distanciados un (1) metro de cualquier pared o columna.

3.7.20. Rieles en general

Los rieles, en general, deben estar instalados con una separación mínima de sesenta (60) centímetros de cualquier pared, columna, pieza de maquinaria u otro objetivo fijo, excepto las plataformas de trabajo.

3.7.21. Rieles para bovinos

Los rieles para bovinos deben estar distanciados de la plataforma de trabajo (inspección, clasificación, etc.) con respecto a su vertical, por no menos de treinta (30) centímetros del borde de las mismas.

3.7.22. Sierras

Las sierras destinadas a abrir pecho y a dividir las reses deberán de ser de tipo motorizado. En el último caso la plataforma en que actúa el obrero será a plano inclinado, escalonado o levadizo, a efectos de facilitar un buen corte y presentación. Estará construida de mampostería, hormigón, hierro u otro material con terminación impermeable de fácil lavado. El piso será antideslizante. Todo el frente de la zona de aserrado deberá contar con una pantalla o tabique de material impermeable que, bajando aproximadamente desde la altura del riel, llegue hasta el piso, para evitar la dispersión de partículas de hueso y resto del aserradero. En el piso se dispondrá de un recipiente en forma de bandeja o pileta construido con material impermeable, a fin de recoger el aserrín de hueso proveniente de esa tarea.

Convenientemente dispuesto y próximos a los lugares de trabajo se contará con los elementos necesarios para la desinfección de las hojas de la sierra.

3.7.23. Palcos para la inspección veterinaria

Los palcos para la Inspección Veterinaria estarán constituidos por una plataforma con una altura adecuada que permita efectuar el examen de las linfoglándulas. El frente será libre, sin obstáculos que traben la labor de inspección o que puedan rozar las reses a medida que van pasando frente al palco. Se permitirá como único elemento accesorio fijo, la instalación de barandas de seguridad. Los palcos podrán ser metálicos o de mampostería con revestimiento impermeable alisado o azulejos.

3.7.24. Piso y escalera antirresbaladizos en palcos

El piso será de tipo antirresbaladizo, y a todo lo largo del frente del palco estará dotado de una pestaña a modo de zócalo de diez (10) centímetros de altura ejecutada con iguales materiales que los empleados para el mismo. La escalera de acceso no podrá ser de madera y tendrá su superficie de apoyo de tipo antirresbaladizo y baranda de seguridad.

3.7.25. Palcos varios

Palcos para lavado de serosas, bajada de entraña, descapsulado de riñón, reinspección, lavado final, dressing y pesado, reunirán características constructivas similares.

3.7.26. Mesa y bancos

La mesa presión de rodilla. Estarán provistos de jabón líquido o en polvo.

Dispondrán de toallas de un solo uso y descartables. La descarga de estos lavabos y lavamanos será directa a la red de desagües mediante interposición de cierre sifónico. De acuerdo a la operatividad el cincuenta por ciento (50 %) de los artefactos llevarán adosados

un equipo apto para higienizar y desinfectar utensilios y herramientas. El equipo de desinfección consistirá en un recipiente que contenga algún antiséptico aprobado y un suministrador de vapor de agua a cien grados centígrados (100° C) como mínimo, además de los lavabos o lavamanos e higienizadores de utensilios de uso general precedentemente señalado, en cada zona o palco que determine el Servicio de Inspección Veterinario Provincial será obligatorio contar para uso exclusivo con uno de estos lavamanos e higienizadores.

3.7.36. Equipos de grifos de agua potable

Como mínimo deberá disponerse en cada una de las zonas de la playa de faena de un pico o grifo por cada cincuenta (50) personas, que suministre agua potable para beber. El accionamiento será a pedal o a chorro vertical o inclinado de salida continua.

3.7.37. Tanques de escaldado y máquinas peladoras

El material empleado en la construcción de tanques de escaldado y máquinas peladoras podrá ser de hierro, hormigón armado u otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Deberá contar con boca de salida de agua utilizada, acoplada a la red de efluentes. La sala en que se encuentren instalados deberá estar provista de extractores que permitan una renovación de la masa de aire, en forma permanente y eficaz para el ambiente en que se desarrolla el trabajo, evitando la condensación de vapor.

Exigencias operativas

3.8. Baño de animales a sacrificar

Los animales a sacrificar deberán llegar a la playa de faena por mangas o rampas, previo paso por baños de aspersion del cual se encuentran exceptuados los ovinos.

3.8.1. Zona sucia bovinos

El sacrificio de animales bovinos deberá efectuarse en los cajones o mangas de sacrificio o insensibilización.

3.8.2. Insensibilización

La insensibilización se efectuará por conmoción (queda prohibido el uso de la maza o martillo), electricidad, gases inertes u otro sistema autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial, el que podrá disponer el sacrificio en forma distinta a la estipulada por este Reglamento cuando medien razones atendibles de índole religiosa.

3.8.3. Izado al riel de sangría

Insensibilizado el animal deberá ser extraído del cajón o manga y maneado por la parte distal de los miembros posteriores por medio de una cadena (manea) e izado al riel de sangría, operación ésta, que en todos los casos, deberá hacerse con el animal suspendido.

3.8.4. Sangrado

Terminada esta operación la res deberá ser transportada al sitio de sangría, donde se efectuará la incisión de carácter profundo a la entrada del pecho, de manera tal que seccione los grandes vasos en la proximidad del corazón; para este procedimiento el operario deberá utilizar dos cuchillos, uno exclusivamente para el corte del cuero y otro para seccionar los grandes vasos. Ambas herramientas deberán estar convenientemente esterilizadas entre cada operación.

3.8.5. Tiempo de sangrado descorne

El desangrado del animal se hará en un lapso aproximado de dos minutos. Sangrado el animal se procederá al desollado de la parte distal de las manos y de corresponder, se procederá al descornado mediante la utilización de tenazas o sierras metálicas inoxidable acorde a la tarea.

3.8.6. Inspección de espacios interdigitales

La inspección veterinaria efectuará un examen de los espacios interdigitales.

En este momento serán desarticulados en el carpo los miembros anteriores sin separarlos de la res.

3.8.7. Zona sucia

Los animales porcinos arribados a la playa de sacrificio serán sometidos al procedimiento de insensibilización similar al descrito para la especie bovina. Para esta especie podrá o no utilizarse el cajón o manga de sacrificio, pudiéndose efectuar esta operación en un corral especial (corral de maneó).

Maneado el animal y elevado el riel de sangría, se realiza la operación de sangrado por punción con utilización al efecto de un trocar o un cuchillo.

Desangrado el animal debe procederse a su escaldado en agua a temperatura adecuada y posterior pelado por medios mecánicos y repaso a cuchillo en mesa acorde. Terminadas estas operaciones, la res pasará a la zona semilimpia o limpia, previo duchado con agua fría para eliminar por arrastre, resto de pelos.

3.8.8. Zona sucia ovinos

En la especie ovina el animal será insensibilizado y maneado dentro de un corral especial, elevándose al riel de sangría. El degüello se hará con el animal suspendido, pasando posteriormente a la zona intermedia para su desollado.

3.8.9. Zona intermedia desollado bovino

La res a partir de su entrada en la zona intermedia debe ser desollada por el sistema de riel aéreo y para aplicar la técnica sanitaria, se utilizarán palcos enfrentados ubicados a alturas decrecientes. Además de la tarea de cuereado en sí, se realizarán en este sector, la transferencia de patas, desprendimiento de patas y manos, enucleación del ano y ligadura del recto y vejiga. Se retiran pene, vergas y ubres. Se procede a abrir la sínfisis pubiana y por último se desprende el cuero. El cuereado de la cabeza será la última tarea del desollado.

Terminadas estas operaciones, se realiza la separación del esófago de la tráquea y se procede a la ligadura del primero de ellos; posteriormente se separa la cabeza que serán trasladadas a un gabinete especial de metal inoxidable en zona limpia y provisto de una manguera con agua a presión y un pico de tres bocas, para proceder a el lavado interior y exterior de la misma.

Además se realiza la toilette y preparación de la cabeza para la posterior inspección.

En ovinos la tarea de desollado seguirá pasos operativos similares al cuereado bovino.

En el sistema de riel aéreo, el desollado podrá ser efectuado total o parcialmente por cuereadores mecánicos o aparatos neumáticos.

3.8.10. Eviscerado

Finalizada las etapas enumeradas anteriormente, la res debe ser transportada al palco de evisceración donde se procederá a incidir longitudinalmente el plano medio de los músculos abdominales procediendo a extraer las vísceras torácicas y abdominales.

Estas vísceras serán recibidas en bandejas o zorras especiales para vísceras donde se depositarán separadamente el hígado, pulmón y bazo, de los pre-estómagos, estómagos y masa intestinal. En este sector se efectuará una doble ligadura duodenal para la separación del estómago del resto del intestino delgado y grueso.

Una vez producida la evisceración las vísceras como así también, la cabeza deberá llegar simultáneamente con su res, hasta el palco de inspección veterinaria para ser sometida al proceso de inspección sanitaria que determinará el destino final de los productos de la faena.

3.8.11. Aserrado - Lavado de serosas

Eviscerada la res se llega al palco siguiente de aserrado para el corte a lo largo de la columna vertebral para su división en medias reses. El palco tendrá dos alturas o bien será neumático para facilitar la acción del corte. A continuación se efectúa el lavado de pleura y peritoneo con un sistema de agua sin presión para facilitar la posterior tarea de inspección de serosas. Esta acción de lavado podrá hacerse en el mismo sector que el aserrado o bien en un sector independiente contiguo según lo determine el ritmo y volumen de faena.

3.8.12. Descapsulado de riñón y bajada de entraña.

A continuación las medias reses enfrentarán el palco donde se realizará la bajada de entraña y descapsulado del riñón, preparado así las medias reses para la Inspección Veterinaria.

3.8.13. Palco de inspección

En este sector coincidirán las medias reses con sus órganos y cabeza para la intervención del inspector veterinario y sus ayudantes en cumplimiento de lo previsto en el capítulo respectivo de inspección post-mortem.

La extracción de la vesícula biliar se realizará en este sector después de la inspección y antes que el hígado se envíe a la sala de menudencias.

3.8.14. Palco de reinspección

En caso de duda y en la necesidad de intensificar la inspección veterinaria para el diagnóstico definitivo sobre el destino, las medias reses serán derivadas por un riel especial al sector de reinspección, al igual que las vísceras y la cabeza si corresponde por la presunción de patología.

De determinarse la aptitud sanitaria para consumo, las medias reses volverán por un riel de reingreso al circuito general. De establecerse la necesidad de su desnaturalización, serán derivadas al sector de depósitos de comisos y digestor para su introducción en el tanque digestor de playa.

Las vísceras y cabezas en las zonas seguirán un tratamiento similar al descrito, siendo llevadas a las salas de trabajo respectivas, o bien en el sector de comisos, serán elevadas e introducidas en el digestor. Cumplida esta acción, las zorras serán lavadas y desinfectadas antes de reingresar en playa, en un lavadero de carros sito en este sector.

En caso de existir montado un sistema de noria y bandejas mecanizadas se dispondrá de un dispositivo que permita derivar convenientemente los productos, según el dictamen de la inspección.

3.8.15. Lavado final

Las medias reses consideradas aptas para consumo, pasarán por el sector o palco donde se efectuará la extracción.

Extracción del riñón, rabo y testículos, los que serán depositadas en zorras para su traslado a la sala de menudencias.

Posteriormente enfrentarán el palco o sector de lavado final efectuado con agua a presión.

3.8.16. Pesado y clasificado sellado

A continuación las medias reses llegan al sector de balanza para su pesado y sellado en un todo de acuerdo a lo determinado por la presente reglamentación en su capítulo específico. A continuación serán transportadas a la sala de oreo o cámaras frigoríficas.

3.8.17. Otras especies

Las operaciones de eviscerado y subsiguientes correspondientes a las especies porcinas y ovinas, tendrán un tratamiento similar al bovino, exceptuándose en esta última especie, la división en medias reses.

3.8.18. Triquinoscopía

Todos los porcinos que se faenen, sean adultos o lechones serán sometidos al examen triquinoscópico. Se procederá a la extracción y examen de no menos de doce (12) muestras de los músculos maseteros, tres (3) muestras de los músculos aductores o abdominales a elección, las otras tres (3) muestras.

Las muestras se examinarán por triquinoscópico con no menos de sesenta (60) diámetros de aumento. La numeración de las muestras, coincidirá con la del cerdo que se examina.

Comprobada la presencia de triquina se hará una reinspección de toda la tropa con el doble número de muestras.

Comprobada la presencia de triquina en cualquier estado que se halle, se decomisará a la res con destino a digestor.

La tropa no podrá salir del establecimiento ni ser industrializada, hasta que finalice el examen triquinoscópico.

3.8.19. Sala de oreo

Puede ser común a las especies bovina, ovina y porcina. Deberá poseer un equipo de climatización que asegure una temperatura ambiente de 10° C o menos.

3.8.20. Cámara frigorífica

La capacidad mínima para permitir el depósito de medias reses será del doble de la capacidad de faena diaria autorizada por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

Las cámaras frigoríficas deberán responder a todos los aspectos exigidos en el capítulo específico del presente reglamento.

Salas de tripería, mondonguería, menudencias y de cabezas

3.9. Aislamiento

Estas salas no tendrán comunicación directa con la playa de faena, debiéndose efectuar el pasaje de los órganos mediante ventanas adecuadas (troneras).

3.9.1. Dependencias exigidas

De acuerdo con el volumen de faena y grado de aprovechamiento de los subproductos, el Servicio de Inspección Veterinario Provincial podrá exigir o eximir las distintas dependencias.

3.9.2. Despacho

Deberá preverse un despacho para la carga de los productos y subproductos comestibles, previéndose por necesidad sanitaria y operativa una cámara frigorífica para depósito cuando así lo determine el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

Independientemente de este sector, se dispondrá de una playa de carga de los productos y subproductos incomedibles.

3.9.3. Condiciones

Los locales deben reunir las condiciones higiénico-sanitarias siguientes:

- a) Los pisos deben ser de material impermeable, antideslizante y resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.
- b) Paredes con friso de azulejos, u otro material aprobado hasta una altura mínima de tres (3) metros 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) El ángulo entre piso y paredes, entre paredes entre sí y de paredes con el techo debe ser redondeado.
- e) Aberturas cerradas con tejidos anti-insectos.
- f) Debe evitarse la acumulación y condensación de vapores.

Las salas contarán con suficiente agua fría y caliente.

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

3.9.4. Mesas y piletas

Las mesas y piletas serán de acero inoxidable, aluminio, aprobado para la industria alimentaria u otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

Tendrán doble fondo, siendo la lámina superior cribada. Dispondrán de un sistema de drenaje que impida el acumuló del agua y el sistema de evacuación estará directamente conectado a la red general de efluentes. El lavado del producto se hará bajo lluvia.

3.9.5. Mondonguería zona limpia

De realizarse las tareas de cocción y blanqueado de mondongos se exigirá una sala independiente conectada por tronera que dispondrá de ollas de cocción y bateas para blanqueado. Los productos así tratados serán comercializados por ellos intestinos, estómagos y demás órganos que no se elaboren en el establecimiento, deberán retirarse del matadero durante la faena o inmediatamente de finalizada la misma.

3.10.7. Entrega a otras plantas

Los establecimientos que optaron por entregar los estómagos y/o intestinos a otras plantas industrializadoras deberán contar con una dependencia para la limpieza y acondicionamiento de aquéllos.

3.10.8. Sala de máquina. Grupo eléctrico

Todo establecimiento que no reciba del exterior suministro energético deberá tener un generador de electricidad en su reemplazo. La sala de máquinas deberá estar aislada de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, pudiendo tener anexa la sala de calderas.

3.10.9. Disponibilidad de energía

La disponibilidad total de energía expresada en kilovatios hora, debe ser del doble de la necesidad total de consumo del establecimiento en labor normal.

3.10.10. Sala de calderas

La construcción del local para sala de máquina y/o calderas, será de material incombustible, con pisos de mosaicos u otro material impermeable y lavable.

Deberá constar con suficiente iluminación natural o artificial. La ventilación estará asegurada por medio de ventanas y/o extractores de aire. Deben poseer agua corriente y estar dotada de dispositivos contra incendio.

3.10.11. Disponibilidad de vapor

La caldera, deberá proveer de agua caliente y vapor a todas las dependencias.

La disponibilidad total en kilogramos vapor hora deberá ser el doble de la capacidad total de consumo en labor normal.

Los requisitos de construcción serán similares a los de la sala de máquinas.

Debe hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles.

3.10.12. Otras dependencias auxiliares

Se exigirá toda otra dependencia auxiliar prevista en el capítulo específico, cuando a juicio del Servicio de Inspección Veterinario Provincial sean necesarias para completar la actividad específica del establecimiento.

Servicios sanitarios para el personal

3.11. Vestuarios y servicios sanitarios

Las características constructivas, de distribución, ubicación y equipamiento surgirán de lo reglamentado en el capítulo específico.

3.11.1. Necesidades indispensables

Se exige mínimamente dos núcleos sanitarios, uno que abastezca las zonas sépticas o sucias (zona sucia de playa de faena, zonas sucias de tripería y/o mondonguería, sector de corrales, mantenimiento, anexos incomedibles) y otro núcleo que comprenda el personal destinado a la zona limpia de la playa de faena (sector de frío, menudencias comestibles, etc.).

No obstante lo expuesto, al Servicio de Inspección Veterinario Provincial podrá exigir nuevas dependencias sanitarias que por su ubicación o distribución considere necesario instalar para la mejor utilización y servicio del personal.

3.12. Código de colores

Para el presente reglamento, queda establecido el siguiente código de colores y los que en lo sucesivo agregue el Servicio de Inspección Veterinario Provincial, para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales:

Agua caliente: Verde con franjas color naranja.

Agua fría: Verde.

Aire comprimido: Azul.

Amoníaco: Gris con franjas naranja. En algunos sectores se recomienda, además, inscribir la palabra amoníaco.

Bocas de incendio, elementos de lucha contra incendio y agua no potable: rojo.

Cloacas: Gris con franjas violeta.

Combustibles: (líquidos y gases): Amarillo.

Electricidad: Negro.

Productos Comestibles: Blanco.

Productos Incomedibles: Violeta.

Productos Peligrosos: Gris.

Varios: Castaño.

Vapor de agua: Naranja.

Matadero -- Frigorífico "C"

Condiciones a cumplir

Aparts. 3.1: 3.1.1/3; 3.1.5/9; 3.1.11/12; 3.2; 3.2.1/3; 3.2.7; 3.3; 3.3.2/15; 3.5.1/2; 3.5.4/6; 3.6.1/3; 3.6.5/27; 3.6.29; 3.7; 3.7.1/37; 3.8; 3.8.1/18; 3.8.20; 3.9; 3.9.1/8; 3.10.1/12; 3.11; 3.12.

3.1.13. Lavadero de camiones

Se exceptuará la instalación del lavadero de camiones si dentro de las inmediaciones del establecimiento, existen instalaciones privadas al efecto.

Se deberá acreditar la utilización de dicho servicio ante el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

3.1.14. Vallado de corrales

Se aceptará el vallado con tabloncillos de maderas duras y lisas, pintadas a la cal.

3.1.15. Techado de los corrales

Se podrá exceptuar el techado de los corrales de descanso siempre que a juicio del Servicio de Inspección Veterinario Provincial no se comprometa la sanidad de los animales que allí

se depositen para su faena.

3.2.9. Corral de aislamiento

Cuando el organismo de aplicación así lo autorícese aceptará como corral de aislamiento, un corral de aparte de características similares a los corrales de descanso. Su ubicación responderá a los principios de distribución sanitaria generales, y ubicado anexo a la sala de necropsias.

3.3.16. Sala de necropsias

Dispondrá de las medidas apropiadas para ubicación del equipamiento y desarrollo de las técnicas de necropsias.

3.4.4. Horno crematorio

Deberá contar con un horno crematorio apto para reducir a cenizas cadáveres enteros y comisos.

3.5.7. Bañadero

Los vacunos y porcinos deberán ser sometidos a un lavado con agua a presión para eliminar la suciedad de la piel. La operación podrá efectuarse mediante baño con lluvia o con instalación de un pico con manguera para dicha acción.

3.6.30. Porcinos

La zona sucia de esta especie puede ser común a la del bovino. La sala o sector estará provisto de elementos para la renovación del aire.

3.6.31. Productos comisados

Anexo o dentro de la plaza y lindero al lugar donde se realiza la inspección veterinaria (reinspección), existirá un local o recipiente donde se depositen de inmediato los productos comisados. Si las carnes se transportan por riel aéreo se dispondrá de un pasillo exclusivo para tal fin. Anexo se dispondrá de un horno crematorio para la desnaturalización de los comisos.

De acuerdo con su ubicación y operatividad, el Organismo de aplicación puede optar por un solo horno crematorio en toda la planta (en sector de necropsias o anexo a playa de faena).

3.7.38. Peladora de cerdos

Se podrá exceptuar la máquina peladora mecánica por una mesa para el pelado manual a cuchillo, construida en caños redondos separados entre sí.

3.8.21. Desollado

Se aceptará la utilización para las operaciones de cuereado, el sistema de catres.

3.11.2. Servicios sanitarios -- Necesidades indispensables

Se exige un solo cuerpo sanitario que abastezca a los distintos sectores de trabajo. No obstante lo expuesto el Organismo de aplicación podrá exigir nuevas dependencias sanitarias cuando las necesidades operativas y sanitarias así lo determinen.

Matadero rural

Habilitación

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

- a) Que la planta faenadora se halle separada por una distancia de cincuenta (50) metros de cualquier vivienda y/o pozo séptico.
- b) Que esté asegurada la inspección sanitaria de los animales a sacrificar por un profesional veterinario oficial.
- c) Que la población rural, a juicio del Organismo de aplicación, no pueda ser abastecida en forma normal y conveniente por establecimientos faenadores de categoría superior.

Condiciones a cumplir

3.1.2; 3.1.5; 3.1.7/9; 3.1.11; 3.1.13; 3.2; 3.2.1/2; 3.5.7; 3.6.1; 3.6.3; 3.6.5/7; 3.6.10/12; 3.6.14/19; 3.6.21/27; 3.6.31; 3.6.29; 3.7.1/6; 3.7.11/22; 3.7.28; 3.7.30/33; 3.7.38; 3.8; 3.8.1/9; 3.8.21; 3.8.10/13; 3.8.15/18; 3.9.1; 3.9.3; 3.10.9; 3.10.12; 3.11; 3.12.

3.1.16. Capacidad de los corrales

El establecimiento contará con corrales de descanso suficiente para alojar a los animales a faenar en el lapso de 48 hs. Deberá tener disponible como mínimo dos (2) corrales para la especie bovina y un (1) corral apto para la especie porcina y ovina. La capacidad de los corrales se calculará de acuerdo con el apartado 3.1.6 y sobre la base de la estimación

promedio de faena diaria declarada ante el Organismo de aplicación.

3.1.17. Desembarcadero

Se acepta la introducción de hacienda directamente por arreo de los corrales de descanso. De utilizarse medios mecánicos para el transporte de hacienda en pie se dará cumplimiento con el apartado 3.1.3.

3.2.10. Complejo sanitario de emergencia

Se dispondrá dentro del predio del establecimiento de un corral independiente que permita al Servicio de Inspección Veterinario aislar posibles animales sospechosos o con enfermedad infecto-contagiosa ingresada o declarada en el establecimiento debiendo implementar las medidas sanitarias que a su juicio considere indispensable para la definición del problema sanitario registrado.

3.5.8. Bañadero

Los bovinos y porcinos deberán ser sometidos a un baño antes de entrar a la playa de faena. Este baño será realizado en la manga de acceso mediante la utilización de agua a presión provista a través de una manguera. La manga tendrá pisos impermeables y antideslizantes, y su vallado será de mampostería, hormigón o tablones de madera.

3.6.32. Playa de faena

Se aceptará un solo ambiente con una superficie mínima de cincuenta (50) metros cuadrados con una separación física interna que delimite las zonas sucias e intermedia, de la zona limpia y sector de acondicionamiento de menudencias.

3.7.39. Sierras

Las sierras destinadas a abrir pecho y aserrado de reses podrán ser de tipo manual o motorizado.

3.7.40. Palcos

Poseerá palcos para eviscerado y aserrado, inspección veterinaria y todo otro palco que el Servicio de Inspección Veterinario Provincial considere necesario para mejorar la operatividad sanitaria en la faena. Se puede aceptar la presencia de palcos móviles.

3.7.41. Lavabos y esterilizadores

Se aceptará lavabos para los operarios ubicados próximos a los lugares de trabajo. Se aceptará la utilización de esterilizadores portátiles en los sectores de mayor compromiso sanitario, según lo determine el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

3.8.22. Sala de oreo

El matadero rural deberá contar con una dependencia en forma de corredor con paredes y techos, pisos de mampostería con su correspondiente riel aéreo para depositar las reses faenadas hasta su expedición, la que podrá hacerse después de que se halla disipado el calor animal.

3.9.8. Menudencias, tripas y cabeza

Podrán elaborarse en el mismo local de la playa (zona limpia) en mesadas y piletas de material inoxidable u otro elemento autorizado por el Organismo de aplicación. Tendrán sistemas de doble fondo, siendo la lámina superior, cribada. Dispondrá de un sistema de drenaje que impida el acúmulo de agua y el sistema de evacuación estará directamente conectado a la red general de efluentes. El lavado se realizará bajo lluvia.

3.9.9. Mondonguería

Los estómagos podrán aprovecharse pero para evacuar su contenido y efectuar su limpieza, deberá contar con un local apropiado que reúna las condiciones del apartado 3.9.3.

3.10.13. Triquinoscopía

Esta sala podrá estar integrada a la sala para la inspección veterinaria.

3.10.14. Acondicionamiento de cuero

En correlación el sector de cuereado en playa se preverá una tronera baja con tapa que permita la salida del subproducto al exterior, a un sector o playón con piso impermeable donde se acondicionará el cuero, los que serán retirados de inmediato una vez finalizada la faena.

3.11.3. Baños y vestuarios

Se contará con un local para vestuario anexo a un baño con ducha e inodoro de piso. Ambos tendrán paredes impermeables y lavables y pisos antideslizantes.

Dispondrá de un sistema de provisión de agua potable fría y caliente, jabón, toallas de un solo uso.

3.10.15. Disponibilidad de agua caliente

Se dispondrá de un sistema de provisión de agua caliente (caldera-termostato) que abastezca los distintos sectores de trabajo y los servicios sanitarios.

CAPITULO IV -- Cámaras frigoríficas

4.1. Definición

Se entiende por cámara frigorífica el local construido con material aislante térmico destinado a la conservación por medio del frío de productos perecederos.

4.1.1 Capacidad

En cuanto a volumen se refiere, la capacidad será fijada por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial, teniendo en cuenta el producto a almacenar, enfriar o congelar de acuerdo a las condiciones de temperatura que se deba obtener para cada producto.

Requisitos de construcción e higiénico sanitario

Cámaras y antecámara

Deberán reunir idénticos requisitos de construcción e higiénicos sanitarios.

4.2. Pisos

Será construido con material impermeable, antideslizante y no atacable por los ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas serán redondeados. Deberá hallarse al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.

4.2.1. Paredes

Las paredes y columnas de las cámaras frigoríficas no metálicas, estarán construidas de mampostería de ladrillos tomados con mezcla de cal y arena, con o sin agregado de cemento portland o de hormigón armado. En su interior estarán revocadas totalmente con enduido de cemento natural o blanco, o bien revestidas de azulejo o cualquier otro material impermeable, no atacable por los ácidos grasos, de fácil lavado y que estuviese previamente autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

El exterior también deberá hallarse revocado, de tal manera que evite el paso de la humedad.

4.2.2. Techo

Debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielorraso será de material impermeable e incombustible y de fácil limpieza.

4.2.3. Material aislante

Cualquier material aislante que se utilice, será colocado en forma tal que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes y techos. No debe tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.

4.2.4. Puertas

Serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico. Se admite en su construcción la madera revestida en su totalidad por material metálico no corrosivo y no oxidable u otro elemento siempre que sea inodoro, poco higroscópico e impermeabilizado, y que estuviese debidamente autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Tanto la altura como el ancho de las puertas, deberá estar en concordancia con los fines a que se destine el local. Deberán permitir la apertura, también, desde el interior de las cámaras.

4.2.5. Iluminación

Todas las cámaras deberán estar provistas de iluminación artificial con llave de encendido dentro y fuera de las cámaras. La capacidad lumínica será de cuarenta (40) a sesenta (60) unidades lux.

4.2.6. Estanterías

Deberán ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que en cada caso se determinan en este reglamento.

4.2.7. Ventilación

La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación del aire será tal que evite la alteración de las mercaderías almacenada.

4.2.8. Rieles para ovinos y porcinos

Para cerdos y ovinos, la distancia entre rieles no será menor de cincuenta (50) centímetros y

su altura debe permitir que la res suspendida se halle a no menos de treinta (30) centímetros del suelo.

4.2.9. Rieles. Separación para reses vacunas

Los rieles destinados a reses de la especie vacuna, estarán a una distancia mínima entre sí de ochenta (80) centímetros y se hallarán a no menos de sesenta (60) centímetros de las paredes, equipo de enfriamiento o cualquier otro elemento constructivo o funcional que haya dentro de las cámaras. Los rieles se colocarán a no menos de treinta (30) centímetros del techo y las reses suspendidas deberán hallarse a no menos de treinta (30) centímetros del suelo.

4.2.10. Alarma interna

Para seguridad del personal, las cámaras frigoríficas deberán poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior.

Sistema de refrigeración

4.3. Sistema de refrigeración

Queda permitido cualquier tipo de sistema de refrigeración o congelación, sea rápido o lento, seco o húmedo, siempre que su aplicación no altere los caracteres organolépticos de los productos a enfriar.

4.3.1. Protección contra el goteo de agua de condensación

Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea en base a circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes, próximos al techo, deberán estar protegidos por dispositivos que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados.

4.3.2. Evaluación de la capacidad de trabajo

La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito, será evaluado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial considerando la potencia de generación electromotriz del establecimiento.

Acondicionamiento de productos cárneos y derivados

4.4. Almacenamiento

No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Como excepción se permite sobre rejillas metálicas exclusivamente, que faciliten la aireación.

4.4.1. Temperatura de las cámaras de almacenamiento de productos congelados

La temperatura de congelación que deberán tener los depósitos cuyo destino sea el almacenamiento de productos congelados, será igual a la exigida para el producto de menor temperatura.

4.4.2. Prohibición de depositar productos de distintas especie

No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica para enfriado, productos, subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales, sin contar previamente con la autorización de la Inspección Veterinaria. Se exceptúa de esta exigencia a los productos, subproductos congelados en envases herméticos e inviolables aptos para consumo humano de acuerdo a las normas establecidas en el presente Reglamento.

4.4.3. Cámaras vacías autorización para ocuparlas

Cuando se desocupe una cámara frigorífica, la misma no podrá ser utilizada nuevamente sin la respectiva autorización del servicio veterinario.

4.4.4. Estibado, prohibición

Sólo se permitirá el estibado de productos cuando se hallen congelados y provistos de continentes.

4.4.5. Disposición de las reses en los rieles

Mientras las carnes estén solamente enfriadas y no se hayan congelado, no deberán tocarse un trozo con otro y las medias reses se dispondrán en forma tal que se presenten "hueso con hueso y carne con carne".

Limpieza y desinfección

4.5. Limpieza, pintado y desinfección

Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado por organismos competentes.

La limpieza y desinfección se efectuará cada vez que lo determine el servicio veterinario y

en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deberán hallarse vacías.

Contralor ambiental

4.5.1. Termómetro, psicómetro, higrómetro

Las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de termómetros de máxima y mínima. Un psicómetro, higrómetro e higrógrafo anemómetro estarán a disposición del servicio veterinario.

Técnicas de refrigeración generales y para los distintos productos

4.6. Reses vacunas en oreo

Las cámaras frigoríficas destinadas al oreo de carne vacuna, deberán poseer la capacidad de lograr una temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la res antes de cuarenta y ocho (48) horas. Esta temperatura debe lograrse con un máximo de dos medias reses por metro de riel y hasta un máximo de cuatrocientos (400) kilogramos.

4.6.1. Reses vacunas en cámara de conservación

Las reses bovinas enfriadas a cero (0) grado centígrado, se conservarán en las cámaras a razón de una máxima de seiscientos (600) kilogramos por metro de riel y no más de tres (3) medias reses por igual longitud.

4.6.2. Reses ovinas y porcinas

Para las reses ovinas y porcinas recién faenadas y que deban orearse, se admitirá hasta quinientos (500) kilogramos por metro de riel. La temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la res, debe lograrse antes de las veinticuatro (24) horas.

4.6.3. Capacidad frigorífica en reses mayores y medianas. Enfriamiento

La capacidad frigorífica de las cámaras de enfriamiento debe ser tal, que se logre en la parte más profunda de reses mayores o medianas, una temperatura de cero (0) grado centígrado a no más de cuarenta y ocho (48) horas a su ingreso a la cámara. En ese tiempo la temperatura de la superficie no podrá ser inferior a uno y medio (1,5) grados centígrados bajo cero.

4.6.4. Capacidad frigorífica en aves, pilíferos de carne y caza menor

Enfriamiento

La capacidad frigorífica de las cámaras de enfriamiento destinadas a aves, pilíferos de carne y productos de la caza menor deberá ser tal, que se logre la temperatura de cero (0) grado centígrado antes de las seis (6) horas de introducidas a la cámara.

4.6.5. Reses vacunas tipo conserva

En las reses vacunas tipificadas como "manufactura" o "conserva", se admitirá su almacenaje en cámaras frigoríficas, ya sea para oreo o conservación, aumentando el cincuenta (50) por ciento de lo permitido en los apartados según el caso.

4.6.6. Cámaras de conservación de productos enfriados

La capacidad frigorífica de la cámara de conservación de los productos enfriados será la necesaria para no superar en ningún momento un (1) grado centígrado bajo cero.

4.6.7. Capacidad frigorífica para reses mayores y medianas. Congelación

La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación destinadas a reses de ganado mayor o mediano, deberá ser tal que las carnes introducidas en las mismas con una temperatura máxima de tres (3) grados centígrados, alcancen una temperatura de por lo menos ocho (8) grados centígrados bajo cero en un tiempo no mayor de cuarenta y ocho (48) horas, para la carne deshuesada y reses medianas y setenta y dos (72) horas para la carne con hueso. Las temperaturas en todos los casos se medirán en el punto medio de bulto o del trozo muscular mayor.

4.6.8. Capacidad frigorífica para aves y pilíferos

La capacidad de las cámaras frigoríficas de congelación de aves pilíferos de carne y productos de la caza menor, será tal, que se logre una temperatura no superior a quince (15) grados centígrados bajo cero, en el lapso de cuarenta y ocho (48) horas.

4.6.9. Capacidad frigorífica en los productos de la pesca. Congelación

La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación de productos de la pesca, será tal, que se logre la congelación de la masa interior de un pescado de tamaño mediano en ocho (8) horas a una temperatura no superior a dieciocho (18) grados centígrados bajo cero. La variación de esta norma, podrá ser autorizada o exigida, según el caso, por Servicio de

Inspección Veterinario Provincial, cuando razones tecnológicas lo justifiquen.

4.6.10 Cámaras de conservación de productos congelados

La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos congelados, no podrá ser inferior al necesario para mantener la congelación del producto a las temperaturas fijadas.

4.6.11. Modificación de la capacidad frigorífica

En caso de modificación de la capacidad frigorífica por inconvenientes mecánicos u otras causas, todo movimiento o traslado de productos, deberá ser notificado al Servicio de Inspección Veterinario Provincial, a efectos de adoptar las medidas que estime conveniente según el caso.

4.6.12. Prohibición de volver a congelar

Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados una vez descongelados y mantenidos a temperatura ambiente.

4.6.13. Prohibición a volver a refrigerar

Las carnes, los productos de la caza y de la pesca, las aves y los huevos refrigerados expuestos algún tiempo a la temperatura ambiente, no podrán ser sometidos nuevamente a la acción del frío para prolongar su conservación, salvo cuando la exposición a temperatura ambiente, se ha producido por breve lapso y como una imprescindible necesidad del transporte.

CAPITULO V -- Dependencias auxiliares de los establecimientos

5.1. Definición

Se entiende por dependencias auxiliares de los establecimientos a que se refiere esta reglamentación, aquellas que sin estar afectadas en forma directa a la elaboración o conservación de la materia prima son necesarias para complementar la actividad específica del establecimiento.

5.1.1. Enumeración de dependencias

De acuerdo al criterio precedente se consideran como secciones o dependencias auxiliares, entre otras:

- a) Sala de máquinas.
- b) Sala de calderas.
- c) Almacenes.
- d) Carpintería.
- e) Fábrica de bolsas.
- f) Depósito de envases. Primarios y secundarios.
- g) Depósito de mercaderías envasadas.
- h) Depósito de sal.
- i) Depósito de aditivos.
- j) Depósito de subproductos incomedibles.
- k) Sala de tratamiento de aguas.

5.1.2. Sala de máquinas. Grupo electrógeno

Todo establecimiento que no reciba del exterior suministro energético deberá tener un generador de electricidad en su reemplazo. La sala de máquinas deberá estar aislada de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, pudiendo tener anexa la sala de calderas.

5.1.3. Construcción; iluminación; ventilación; agua caliente

La construcción del local para la sala de máquinas y/o calderas, será de material incombustible, con pisos de mosaicos u otro material impermeable y lavable. Deberá contar con suficiente iluminación natural o artificial. La ventilación estará asegurada por medio de ventanas y/o extractores de aire.

Deben poseer agua corriente y estar dotada de dispositivos contra incendio.

5.1.4. Disponibilidad de energía

La disponibilidad total de energía expresada en kilovatios hora, debe ser el doble de la necesidad total de consumo del establecimiento en labor normal.

5.1.5. Sala de calderas

La sala de calderas, deberá proveer de agua caliente y vapor a todas las dependencias. La

disponibilidad total en kilogramos vapor hora deberá ser el doble de la capacidad total de consumo en labor normal. Los requisitos de construcción serán similares a los de la sala de máquina. Debe hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles.

5.1.6. Almacenamiento de útiles y otros elementos

Cuando las necesidades del establecimiento lo requieran deberá contar con un local para almacenamiento de útiles y otros elementos exceptuándose los envases y los productos comestibles a usar en la elaboración de la primera materia. Esta acción estará aislada de cualquier otra dependencia.

5.1.7. Almacenes

El material de construcción de la sección almacenes será de material incombustible y su piso impermeable. El edificio deberá estar provisto de dispositivos contra incendio.

5.1.8. Carpintería

Los establecimientos donde se fabriquen envases de madera ya sean cajones o toneles, deberán poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin. El local debe ser cerrado, contar con piso impermeable, de amplia ventilación y la iluminación debe oscilar entre cien (100) y ciento cincuenta (150) unidades lux. Debe poseer dispositivos contra incendio y hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles.

5.1.9. Fabricación de envases

Los establecimientos donde se fabriquen envases de hojalata deberán poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin. Dicha dependencia debe llenar los requisitos señalados en el apartado anterior.

5.1.10. Fábrica de bolsas

Los establecimientos donde se fabriquen bolsas ya sean de arpillera, algodón o material sintético, deberán poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin.

5.1.11. Depósito de envases vacíos

El depósito de envases vacíos, cualquiera sea su naturaleza es una sección obligatoria en todos los establecimientos donde se elaboren y envasen productos de origen animal comestibles.

5.1.12. Depósito de envases llenos

Cuando se depositen envases conteniendo productos comestibles, deberán estar aislados de los productos incomedibles envasados o no.

5.1.13. Depósito de productos envasados

Las mercaderías envasadas, lista para su expendio, no podrán almacenarse al aire libre o bajo tinglados, debiendo hacerse en galpones de material incombustible y con las características señaladas en los numerales respectivo del capítulo de fábrica de chacinados. Los locales destinados a depósito de productos grasos, deberán ser mantenidos a una temperatura máxima de veinticinco grados centígrados (25° C).

5.1.14. Requisitos de los depósitos de envases

En los depósitos de envases, los pisos, paredes y techos deben ser en su totalidad contruidos en material impermeable. Las aberturas tendrán cierre automático y estarán protegidas con telas anti-insectos.

5.1.15. Depósito de sal

Cuando se utilice sal en forma masiva, debe disponerse de un local especial para depósito de la misma. El local para depósito de sal será de material. Debe tener piso, paredes y techos cubiertos de material impermeable e inalterable, por la sal. Las puertas tendrán cierre automático y serán contruidas de material anticorrosivo a la acción del cloruro de sodio.

5.1.16. Prohibición de depositar en el suelo

La sal cualquiera sea su destino no podrá depositarse a granel en el suelo.

5.1.17. Depósito para aditivos

Los depósitos de aditivos deberán dar cumplimiento con los requisitos establecidos en los numerales respectivos del capítulo fábrica de chacinados.

5.1.18. Depósito para productos incomedibles

Los locales para depósitos de productos incomedibles deben responder a las exigencias que para cada producto se fijan en este Reglamento.

Norma de higiene

5.2. Prohibición de depositar en el suelo

Los envases de telas, cartón, plástico o similares destinados a productos comestibles no podrán depositarse a una altura no menor de quince (15) centímetros del suelo.

5.2.1. Medidas higiénicas

El depósito de envase debe estar siempre limpio y libre de insectos y roedores.

5.2.2. Prohibición de los productos que entran en su elaboración, envases o envolturas, y quincenalmente como mínimo, dispondrá el análisis químico y bacteriológico del agua utilizada por el establecimiento en todas sus etapas operativas, debiendo ser éste, realizado en el laboratorio central o en su defecto, por razones de distancia en laboratorios oficiales (nacionales, provincial o municipal) debiendo ser las respectivas muestras extraídas por personal del Servicio de Inspección Veterinario destacado en el mismo.

l) Vigilar el acondicionamiento de los productos destinados al comercio.

m) Vigilar la entrada de materia prima al establecimiento, disponiendo la ejecución de los análisis necesarios para asegurar la sanidad del producto a elaborar.

n) Hacer cumplir las disposiciones vigentes sobre rotulado, envases y pesos declarados.

ñ) Vigilar o disponer la vigilancia en los transportes de la carga de los productos bajo su contralor.

6.1.4. Establecimiento con un solo inspector veterinario

En los casos que la inspección sanitaria del establecimiento fuera atendida sólo por un inspector veterinario dicho funcionario asumirá las responsabilidades consignadas para los Jefes de Servicio.

6.1.5. Inspectores veterinarios. Obligaciones

Los inspectores veterinarios de establecimientos habilitados estarán bajo la dirección de los jefes de servicio y para ellos regirán las siguientes obligaciones:

a) Prestar servicio en el horario que se les asigne.

b) Efectuar la inspección ante-mortem previa revisión de guías y certificación sanitaria, a efectos de comprobar las correspondientes cantidades, coincidencia de marcas, procedencia de las tropas y toda otra verificación que haga al respecto.

c) Encargarse de las necropsias y recolección de material de estudio, tomando todas las medidas pertinentes de aislamiento y desinfección en los casos de enfermedades infectocontagiosas dando cuenta de inmediato al jefe de servicio, a fin de la intervención correspondiente.

d) Son responsables de la matanza de toda tropa que no esté en condiciones de faena.

e) Proceder al examen post-mortem de los animales sacrificados en el establecimiento, debiendo investigar en el sitio que se constituya la inspección, el estado sanitario de las reses.

f) En el trabajo simultáneo con los ayudantes de examinar vísceras y ganglios linfáticos, ya sea palpando o haciendo incisiones (ni más numerosas ni más extendidas que lo necesario), los inspectores son los responsables del procedimiento.

g) Están encargados de inspeccionar las elaboraciones y los distintos sistemas de conservación de carnes en un establecimiento, como también vigilar las cargas en los transportes y que se cumplan las disposiciones sobre exigencias sanitarias en los diversos departamentos.

h) Verificar el rotulado de los productos e inscripciones reglamentarias, antes de otorgar certificados.

6.1.6. Ayudantes de inspectores veterinarios

Se entiende por ayudante de veterinario, el personal idóneo designado cuya misión es la de colaborar en la labor que desempeñan los inspectores profesionales veterinarios.

6.1.7. Obligaciones de ayudante de veterinarios

Son obligaciones de los ayudantes de veterinario:

a) Cumplir su labor específica en el sitio y horario que le asigne la superioridad.

b) Cuando el trabajo de la oficina lo requiera, desempeñar funciones administrativas.

c) Están obligados en todos los casos, de comprobar alguna anomalía, a comunicarla a sus superiores.

6.1.8. Libre acceso al establecimiento y dependencias

Los empleados oficiales permanentes de un establecimiento bajo fiscalización provincial, así como también sus superiores en línea directa, tendrán libre acceso a todas las dependencias del establecimiento fiscalizado, a cualquier hora del día o de la noche, esté trabajando o no.

6.1.9. Prohibición de hacer compras

Los empleados del Servicio de Inspección Veterinario Provincial, permanentes o no, vinculados a la fiscalización de los establecimientos no podrán efectuar compras en éstos.

6.1.10. Custodia de sellos y certificados

Los sellos y certificados del Servicio de Inspección Veterinario Provincial estarán en todo momento bajo guarda y responsabilidad exclusiva de los inspectores designados. Se considerará falta grave la entrega a terceros de certificado total o parcialmente en blanco o que no estén debidamente confeccionados, como así mismo conceder certificados por productos elaborados fuera del establecimiento aunque pertenezca a la misma firma propietaria.

6.1.11. Provisión de instrumental

Los elementos y material necesario para señalar los productos inspeccionados por medio de sellos metálicos o tinta, adheridos o estampados respectivamente, a esos productos o sus envases bajo inspección sanitaria, deberán ser provistos por los establecimientos.

6.1.12. Medios de locomoción

Cuando el establecimiento se encuentre ubicado en lugares aislados o donde no hubiere medios regulares de comunicación, será por cuenta de las empresas proporcionar adecuado traslado al personal de la inspección sanitaria.

Personal de la empresa

6.2. Vestuario

El personal obrero de los establecimientos, deberá contar con un local apropiado para vestuarios con capacidad suficiente, que deberá tener un metro cuadrado (1 m²) por persona como mínimo, el que deberá reunir los siguientes requisitos constructivos:

a) Ubicación. Estarán ubicados en lugares de fácil acceso separados de las dependencias de faena o elaboración, debiendo estar pavimentados.

b) Deberán estar construidos en mampostería u otro material aprobado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial, con pisos impermeables con declive del dos por ciento (2 %) hacia las bocas de desagüe, debiendo drenar los efluentes por cañería cerrada provista de cierre sifónico, directamente a la red general. Las paredes estarán recubiertas por un friso impermeable hasta dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m.) de altura desde el nivel del piso y cuando no fueran azulejadas deberán estar pintadas con colores claros con pinturas aprobadas por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Cuando el friso no llegue hasta el techo, ese sector de la pared deberá ser revocado y pintado. El encuentro entre las paredes y de éstas con el piso y el techo serán redondeadas.

c) Techo: Será de material impermeable y antitérmico.

d) Las aberturas estarán protegidas con telas anti-insectos. Las puertas serán de cierre automático.

e) Ventilación: Cada sesenta (60) metros cúbicos deberá contar con ventanales de dos (2) metros cuadrados como mínimo.

Si la ventilación se efectúa por medios mecánicos se deberá asegurar una renovación del aire de diez (10) veces por hora como mínimo.

f) Iluminación: La iluminación artificial será como mínimo de cien (100) unidades lux.

g) La capacidad será calculada en razón de sesenta (60) decímetros cuadrados de espacio libre por obrero.

h) En los vestuarios habrá bancos en cantidad suficiente como para que se puedan sentar simultáneamente hasta el veinte (20) por ciento de los usuarios de esta dependencia.

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

6.2.1. Baños

Los baños estarán situados en local contiguo a los vestuarios, con los cuales se comunicarán directamente.

Deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) Los servicios sanitarios para el personal masculino, contarán con un mingitorio cada treinta (30) obreros o fracción y los retretes uno (1) cada veinte (20) obreros o fracción.
- b) Para el personal femenino se instalarán retretes en número de uno (1) cada quince (15) obreras o fracción.
- c) En ambos casos los retretes formarán un recinto separado de los demás por tabiques de un alto mínimo de un metro ochenta (1,80) centímetros que no llegarán hasta el cielorraso. Los recintos de los retretes no tendrán techo propio sino que su parte superior será una abertura libre hasta el techo del local. Los inodoros serán a la turca.
- d) En los locales de los baños habrá lavabos que podrán ser de tipo individual o piletas corridas, las que deberán tener una dimensión no menor de cuarenta (40) centímetros de largo por cuarenta (40) centímetros de ancho y veinte (30) centímetros de profundidad, calculándose una unidad por cada treinta (30) personas.
- f) (*) Las canillas serán por lo menos de doce (12) milímetros y estarán colocadas con su boca de descarga a no menos de treinta (30) centímetros de altura del borde superior de la piletta o lavabo. El accionamiento de la canilla será a pedal o con barra larga para abrir o cerrar con los antebrazos.

(*) Conforme Boletín Oficial.

- g) Anexo a los lavabos deberá haber dispositivos con jabón líquido o en polvo, cepillo para las uñas y toallas para un solo uso o, en su defecto equipos de aire caliente.
- h) Los lavabos o piletas, deberán ser limpiados prolijamente cada cambio de turno.
- i) La descarga de estas piletas deberá ser directa a la red de efluentes del establecimiento por cierre sifónico. En ningún caso podrán ser descargados a través de los canales de limpieza que existan en los pisos del establecimiento.
- j) Toda instalación sanitaria de baños retretes y lavabos deberá ejecutarse acorde con las normas de obras sanitarias provinciales y/o municipales vigentes en la materia.
- k) A la salida de los servicios sanitarios, así como a la entrada de las dependencias donde se manipulen y/o elaboren productos comestibles y por donde obligatoriamente debe pasar el personal, deberán instalarse "filtros higiénico-sanitarios" donde sus componentes se encuentren en el siguiente orden: Lavabotas, lavamanos con canillas de acción a pedal, a rodilla u otro método autorizado, con jabonera volcable o a presión, toallero con toallas descartables, luego debe seguir el pediluvio con dos (0,02) m. de profundidad con una solución antiséptica circulante y en permanente renovación.

6.2.2. Certificado sanitario de personal

Los obreros y empleados deberán munirse de un certificado médico donde conste que no padecen enfermedades infecto-contagiosas, el que deberá ser extendido por la autoridad oficial y tendrá una validez máxima de 6 meses.

6.2.3. Salud de los operarios

No podrán trabajar en tareas que impliquen contacto con productos comestibles en cualquier etapa de su proceso, personas que padezcan enfermedades infectocontagiosas o afecciones de piel. En aquellos casos en que se sospeche la existencia de una enfermedad infectocontagiosa o una afección dérmica, se exigirá una certificación médica del estado de salud del obrero supuestamente enfermo.

6.2.4. Indumentaria

Todo personal que trabaje en relación directa con productos alimenticios o en cámaras frigoríficas, medios de transporte o lugares de carga de los mismos, deberá estar vestido con blusas o guardapolvos blancos u otras prendas de forma adecuada a sus tareas específicas, que cubran todas las partes de su ropa que puedan entrar en contacto con los productos alimenticios. Estas prendas serán de tela blanca y en los casos en que la índole de los trabajos lo requiera, llevarán por encima de estas prendas y no en sustitución de la misma, otra prenda de protección impermeable o abrigo.

6.2.5. Ropa de trabajo

Las prendas usadas con ropa de trabajo, deberán estar limpias al comienzo de las tareas de cada día, siendo el inspector veterinario autoridad suficiente para el rechazo y obligación de cambio de las prendas que no se hallen en estas condiciones. Cuando las prendas hayan estado en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infectocontagiosas deberán ser cambiadas, esterilizadas y luego lavadas.

6.2.6. Uso de birretes, gorras o cofias

El personal que trabaja en contacto con productos o subproductos comestibles en cualquier etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta por gorra, birrete, casco o cofia, según sean hombres o mujeres, que cubran la totalidad del cabello. Estas prendas serán confeccionadas en tela blanca y estarán sometidas al mismo régimen de limpieza y eventualmente al de desinfección de las blusas y delantales.

6.2.7. Calzado

Está prohibido el uso de cualquier tipo de calzado que tenga suela de yute o material similar. Tanto la suela como la capellada y demás partes del calzado deberán ser de cuero, de goma u otro material autorizado por Servicios de Inspección Veterinario Provincial. El ambiente donde las condiciones especiales lo exijan, se usarán votas de cuero o de goma. Antes de comenzar las tareas de cada día el calzado deberá estar perfectamente limpio.

6.2.8. Prohibición del tabaco y uso obligatorio de la indumentaria

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

6.2.9. Higienización del personal

Antes de comenzar las tareas de cada día o de cada turno los obreros pasarán obligatoriamente por baños y deberán lavarse las manos, brazos y antebrazos con agua caliente y jabón. Lo mismo deberán hacer cada vez que por exigencias fisiológicas concurran a las dependencias sanitarias.

6.2.10. Limpieza de las uñas

Todo el personal destinado a las tareas destrozado, despostado o charqueado de carne, así como a la elaboración de chacinados y conservas, está obligado a lavarse las manos y las uñas con cepillo. El personal femenino y masculino deberá llevar las uñas recortadas hasta la yema del dedo. Al personal femenino afectado a estas tareas no se le permitirá usar las uñas pintadas durante su labor.

CAPITULO VII -- De los establecimientos

Obligaciones de los establecimientos

7.1. Responsabilidad de los establecimientos

1.6. Desnaturalización

Proveer de sustancias apropiadas para la desnaturalización de los productos destinados a usos incomedibles.

7.1.7. Documentación

Mantener al día la documentación de recepción de animales y/o materias primas especificando su procedencia, calidad, así como la de los productos elaborados, salida y destino de los mismos.

7.1.8. Animales muertos y/o caídos

Debe poner inmediatamente en conocimiento de la Inspección Veterinaria, la presencia de animales muertos en los medios de transporte o corrales del establecimiento.

7.1.9. Obligación de proporcionar muestras

Deberá suministrar a la Inspección Veterinaria, sin cargo, las muestras de materias primas y de los productos con ellas elaborados, con destino a su análisis.

7.1.10. Guardapolvos, calzado, capotes

Debe proveer al personal de la Inspección Veterinaria de guardapolvos y calzado apropiado para la inspección como también el equipo necesario de capotes de abrigo para inspección de cámaras e impermeables y botas de goma u otro material impermeable, para la inspección de corrales.

CAPITULO VIII -- Inspección ante-mortem

Normas

8.1. Autorización para faenar

No podrá faenar ningún animal, sin previa autorización de la Inspección Veterinaria.

8.1.1. Obligatoriedad de la Inspección

Es obligatorio el examen ante-mortem de todos los animales destinados al sacrificio. Este examen debe hacerse al llegar la tropa al establecimiento y repetirse periódicamente debiendo el último efectuarse inmediatamente antes del sacrificio

8.1.2. Lugar para realizar la inspección

La inspección ante-mortem debe realizarse en los corrales del establecimiento o en las mangas de acceso, con luz natural o en su defecto con una fuente lumínica de no menos de quinientas (500) unidades lux.

8.1.3. Protección a los animales

En el trato dado a la hacienda, la Inspección Veterinaria hará cumplir la ley 14.346, de protección de los animales.

8.1.4. Entrada de hacienda

La entrada de animales a los establecimientos debe hacerse en presencia de personal de la Inspección Veterinaria, quien además de efectuar la primera inspección, verificará la exactitud de los datos consignados en la documentación que acompañó a la tropa.

8.1.5. Tropa

Se calificará como tropa, el total de animales que vienen amparados por la misma grúa y certificado sanitario.

8.1.6. Lote

Se entiende por lote, cada una de las fracciones en que se divide una tropa.

En todos los casos deberá consignarse el número del lote, simultáneamente con el de la tropa.

8.1.7. Tropas no inspeccionadas

Cuando por cualquier circunstancia una tropa (o animal) no hubiera sido inspeccionada al llegar al establecimiento, la misma será alojada en corrales a disposición de la Inspección Veterinaria, la que será informada de esa circunstancia.

8.1.8. Falta de documentación

Cuando falte documentación, la tropa puede ser recibida condicionalmente y alojada en corrales especiales, hasta que su propietario presente la documentación correspondiente a la autorización del Servicio de Inspección Veterinario Provincial para su admisión. Mientras tanto el establecimiento asumirá por escrito todas las responsabilidades emergentes de tal situación.

8.1.9. Descanso de las tropas de vacunos, ovinos, porcinos y equinos

Los bovinos deberán permanecer en los corrales de descanso por un lapso mínimo de veinticuatro (24) horas y un máximo de setenta y dos (72) horas. Los ovinos y porcinos deben permanecer no menos de doce (12) horas y no más de veinticuatro (24) horas. Los equinos seis (6) horas como mínimo y doce (12) como máximo.

8.1.10. Tiempo de reposo del ganado

El tiempo de reposo podrá ser reducido a la mitad del mínimo señalado en el apartado anterior, cuando el ganado provenga de ferias y mercados no distantes más de cincuenta (50) kilómetros y el transporte se haga por medios mecánicos.

8.1.11. Disminución del período de descanso

Cuando la tropa provenga de sitios alejados más de cincuenta (50) kilómetros, el período de descanso podrá ser acortado a pedido por escrito del establecimiento y por vía de excepción cuando razones fundadas a juicio de la inspección veterinaria lo justifiquen, y el estado sanitario de la tropa lo permita, siempre que el establecimiento se haga cargo de cualquier contingencia emergente de esa franquicia. En ningún caso el descanso será inferior a seis (6) horas.

8.1.12. Prolongación del lapso de reposo

La inspección veterinaria puede prolongar el tiempo de reposo, cuando las condiciones sanitarias del ganado lo requieran.

8.1.13. Temeros, corderos, lechones y cabritos

Los animales lactantes de las especies bovinas, ovinas, porcinas o caprinas, están eximidos de la obligatoriedad del descanso.

8.1.14. Agua y comida

Los animales durante el encierro deben tener agua en abundancia para beber y deberán ser alimentados cuando el período de descanso supere las veinticuatro (24) horas.

8.1.15. Procedimiento para la inspección del ganado en corrales

En la inspección de ganado en corrales, primeramente se examinarán los animales en conjunto dentro de cada corral, después se harán desfilar de ida y vuelta en pasillo o calle fuera del corral, para apreciar posibles claudicaciones, lesiones de piel, arrojamiento de las aberturas naturales y cualquier otro síntoma sospechoso.

Estos animales se harán volver al mismo corral del que fueron sacados, observándolos nuevamente.

El inspector de corrales, durante su tarea, deberá disponer de una linterna y un termómetro de uso clínico.

Efectuada la inspección de cada corral, colocará en la tarjeta del mismo, sus observaciones y dejará constancia de su conformidad con referencia a su sanidad, fijando día y hora de su actuación. El termómetro será lavado, y desinfectado después de cada uso individual.

Presencia de enfermos en corrales

8.2. Animales sospechosos

Cuando durante el examen de ganado en pie, el Inspector Veterinario sospeche la presencia de alguna enfermedad infecto-contagiosa para cuyo diagnóstico sea imprescindible la colaboración del laboratorio oficial, procederá a aislar la tropa, disponer la desinfección de los lugares por donde haya transitado, comunicar la novedad a su superior inmediato y remitir muestras de material al laboratorio oficial, marcando los animales, motivo de duda, como "sospechoso".

8.2.1. Criterio a seguir según respuesta de laboratorio

Recibida la respuesta del laboratorio se procederá de la siguiente manera:

- a) Cuando la respuesta sea negativa, la tropa será faenada separadamente de los otros animales, debiendo llegar a la playa con la indicación "sospechosa".
- b) Cuando la respuesta sea positiva se adoptarán los recaudos previstos por este Reglamento.

8.2.2. Aftosa en tropas condicionales

Cuando en una tropa que se halle en las condiciones del apart. 8.1.8. existiera o se declarare fiebre aftosa, la Inspección Veterinaria, previa citación a la autoridad policial, labrará un acta por triplicado con intervención de un representante del establecimiento y dispondrá el sacrificio inmediato de la tropa.

8.2.3. Animales enfermos

Los animales que padezcan enfermedades por cuya causa deban ser decomisados con destino a digestor durante la inspección post-mortem no podrán ser sacrificados en playa, debiendo hacerlo en la sala de necropsias.

8.2.4. Hembras con preñez a término

No podrán autorizarse la matanza de hembras con preñez a término, hasta diez (10) días después de su parición.

8.2.5. Hembras que aborten en corrales

Con las hembras que aborten en corrales; como consecuencia de una infección se optará por uno de estos temperamentos:

- a) Conservarla en corral aislado, hasta que desaparezca el arrojamiento vulvar.
- b) Sacrificarla en la playa de necropsia, en playa o al final de la faena del día según criterio de la inspección veterinaria.

8.2.6. Animales nacidos en corrales

Con los animales nacidos en corrales podrá seguirse uno de los siguientes temperamentos:

- a) Retirarlo del establecimiento con autorización escrita de la Inspección Veterinaria.
- b) Sacrificarlo en la sala de necropsia y su carne destinarla al digestor.
- c) Criarlo dentro del establecimiento por un lapso mínimo de treinta (30) días.

8.2.7. Animales muy contusos

Los animales muy contusos deben sacrificarse en la sala de necropsia, en playa o al final de la faena del día según criterio de la Inspección Veterinaria.

8.2.8. Enfermedades febriles no contagiosas

Los animales atacados de enfermedades febriles no contagiosas, deben sacrificarse en la sala de necropsia o en playa, al final de la faena diaria según criterio de la inspección veterinaria.

8.2.9. Anasarca o edema generalizado

Los animales atacados de edema generalizado, deben faenarse en la sala de necropsias.

Destino de las tropas con animales enfermos o sospechosos

8.3. Fiebre aftosa

Cuando en corrales se compruebe fiebre aftosa, la tropa se faenará al final de la matanza del día y en caso de no poderse cumplir este requisito, se alojará en corrales de aislamiento, para ser faenada indefectiblemente en la próxima matanza, también en último término.

8.3.1. Clausura de corrales

Cuando no fuera posible el sacrificio en el día, el corral de aislamiento, será clausurado con llave que permanecerá en poder de la Inspección Veterinaria la que librará la tropa en el momento de su sacrificio.

8.3.2. Desinfección de corrales

Los corrales, calles, bañaderos, que pudieran estar contaminados con virus aftósico, serán desinfectados con solución acuosa del dos (2) por ciento de hidróxido de sodio (soda cáustica) de noventa y cuatro (94) por ciento de pureza, recientemente preparada o solución de hipoclorito de sodio con cinco mil (5.000) partes por millón de cloro activo, como mínimo, o cualquier otro producto que autorice el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

8.3.3. Carbunco/carbunco bacteridiano

Cuando se comprobara en corrales, carbunco bacteridiano, se procederá de la siguiente manera:

- a) Si el animal se halla con vida, será inmediatamente remitido a la sala de necropsias para su sacrificio sin sangrado y destinado a digestor con cuero, sin permitir su trozado.
- b) Si el animal se halla sin vida, debe procederse según lo indicado en el apart. 3.2.2. y su destino será el prescripto en el inciso anterior.
- c) La tropa donde se hubiere producido un caso de carbunco bacteridiano, será ubicada en corrales de aislamiento y recién podrá ser faenada cuando haya transcurrido cuarenta y ocho (48) horas de la última muerte. Si en este lapso se produjera un nuevo caso, la tropa deberá permanecer aislada y se comunicará al establecimiento que debe aplicar sueros, antibióticos o cualquier mediación específica aceptada por la Inspección Veterinaria a todos los animales sobrevivientes, quedando absolutamente prohibido el uso de vacunas vivas.
- d) Una vez aplicado el medicamento la tropa permanecerá en el corral de aislamiento en observación durante diez (10) días como mínimo, de no producirse nuevos casos.
- e) El o los corrales, los utensilios y envases, así como el lugar por donde hubiere transitado el animal o la tropa afectada de carbunco, deberán ser prolijamente lavados y desinfectados con una solución recién preparada de hidróxido de sodio al cinco (5) por ciento, u otra aprobada por el organismo nacional competente.

8.3.4. Peste porcina

Los cerdos que a la inspección ante-mortem muestren claros síntomas de peste porcina, serán decomisados y enviados a la sala de necropsias para su sacrificio y posterior destino a digestor. El resto de los animales de la misma tropa, serán faenados al final de la matanza.

8.3.5. Desinfección de corrales con peste porcina

En los casos de peste porcina, debe procederse con los corrales, en la misma forma que con el carbunco.

8.3.6. Aborto

En caso de aborto, con sufrimiento del animal, el sacrificio se efectuará en la playa de necropsia o en playa, al final de la faena diaria según criterio de la Inspección Veterinaria.

8.3.7. Salmonelosis

Los animales en que se sospeche salmonelosis por presentar enteritis, arrojamiento vulvar, artritis o procesos supurados de piel serán sacrificados en la playa de necropsia o en playa, al final de la faena diaria criterio de la Inspección Veterinaria.

8.3.8. Neoplasias oculares

Cuando se presente algún animal afectado de neoplasias oculares y/o región orbital acompañadas por infección y/o necrosis con olor fétido, será sacrificada en la playa al final de la faena diaria.

8.3.9. Enfermedades varias

Cuando se presenten animales con síntomas de tétanos, paresia puerperal, fiebre de transporte o de cualquier otra enfermedad susceptible de tratamiento terapéutico con posibilidades de éxito, el establecimiento podrá optar por su sacrificio inmediato en sala de necropsias o su tratamiento hasta curación, para su faena normal.

Animales muertos y caídos

8.4. Información sobre muertos y caídos

El establecimiento debe poner inmediatamente en conocimiento de la Inspección Veterinaria, la existencia de todo animal muerto o caído en los medios de transporte o en los corrales del establecimiento.

8.4.1. Sacrificio de urgencia

La Inspección Veterinaria dispondrá de inmediato de los animales caídos determinando en cada caso si el mismo debe realizarse en la sala de necropsias o en la playa de faena, una vez finalizado el turno de faena diaria.

8.4.2. Traslado de caídos y muertos

Cuando la Inspección Veterinaria autorice el traslado de animales muertos o moribundos a la sala de necropsias, el traslado debe hacerse en un vehículo exclusivo para este fin. Dic.7.

Lesiones enmascaradas. Penalidades

Queda prohibido todo manipuleo que tienda a enmascarar o hacer desaparecer lesiones. Tal conducta será causal de comiso de la res con destino a digestor.

Técnicas de inspección

9.2. Técnicas de inspección

La inspección post-mortem de los animales comprende: Observación, visualización macroscópica, palpación y corte de órganos y linfoglándulas viscerales y parietales.

9.2.1. Examen por visualización

Se observará por visualización macroscópica, el estado de nutrición, aspecto de las serosas, contusiones, hemorragias, alteración de color, eficacia de la sangría, anormalidades tales como tumefacciones, deformaciones óseas articulares, musculares o de cualquier tejido, órgano o cavidad.

9.2.2. Examen por palpación

Se examinará por palpación los parénquimas de los órganos, las grandes serosas, los tejidos blandos para verificar su consistencia y cuando sea posible las linfoglándulas musculares profundas.

9.2.3. Examen por incisión

Se examinarán previa incisión, las linfoglándulas viscerales y parietales superficiales y el parénquima de los órganos que se consideren necesarios o que específicamente lo indique este reglamento.

9.2.4. Examen de la sangre

La sangre destinada a fines comestibles, debe ser recogida extremando los recaudos higiénicos y recipientes que reúnan las condiciones establecidas en el reglamento y donde se recolectará la sangre de no más de diez (10) animales por recipiente. En todos los casos los animales serán individualizados y si hubiere alguno con enfermedad infectocontagiosa el total del contenido del recipiente se destinará a uso no comestible.

9.2.5. Desfibrinado

Queda prohibido introducir en el recipiente la mano para desfibrinar la sangre.

9.2.6. Desollado

Toda res debe ser desollada inmediatamente después de la sangría.

9.2.7. Reses con cuero

La inspección veterinaria, a pedido escrito del establecimiento, puede autorizar por vía de excepción, el retiro de reses o medias reses con cuero.

En todos los casos el cuero debe higienizarse perfectamente, antes de la evisceración y el examen sanitario será completo.

9.2.8. Examen de pezuñas

Inmediatamente desangrado el animal, se procederá al examen de las pezuñas para investigar una posible lesión.

9.2.9. Linfoglándulas de la cabeza y amígdalas

El examen de la cabeza se efectuará previo lavado con agua a presión, emergente de un caño de triple tubuladura aplicado en las fosas nasales y cavidad bucal, se incidirán con cortes foliados las linfoglándulas retro-faríngeas, submaxilares y parótidas. Las amígdalas serán extirpadas.

9.2.10. Músculos masticatorios

Se incidirán los músculos maceteros pterigoideos para investigar la presencia de cisticercos, neoplasias, xantosis y otras alteraciones pigmentarias.

9.2.11. Ojos, encías, labios

Los ojos, cavidades nasales, encías, labios y velo del paladar serán examinados por visualización y palpación, para investigar pigmentaciones anormales, neoplasias, erosiones, úlceras, abscesos y tejidos necrosados.

9.2.12. Lengua

La lengua una vez desprendida de la cavidad bucal, se inspeccionará por visualización y palpación para investigar aftas, úlceras, abscesos, tejidos anormales, pigmentaciones anormales y lesiones de actinobacilosis y actinomicosis.

9.2.13 Laringe

La laringe será incidida longitudinalmente en el plano medio e inspeccionado por visualización y palpación, para determinar lesiones ulcerosas, neoplasias y además lesiones parasitarias.

9.2.14. Faringe

Para el examen de la faringe se procederá en forma análoga al de la laringe.

9.2.15. Traquea

La tráquea se incidirá longitudinalmente, inspeccionándose visualmente la mucosa para determinar la presencia de lesiones ulcerosas y parásitos.

9.2.16. Pulmones

Los pulmones se examinarán por visualización, palpación y corte del parénquima y corte foliado de las linfoglándulas bronquiales y mediastínicas. Los grandes bronquios serán incididos longitudinalmente y el parénquima se incidirá en su tercio terminal, perpendicularmente a su gran eje.

9.2.17 Esófago

El esófago se examinará por visualización y palpación, para determinar la presencia de neoplasias, abscesos, lesiones parasitarias.

9.2.18 Estómago

El estómago será examinado por visualización y palpación. En caso necesario se harán incisiones para inspeccionar la mucosa. Se incidirá mediante cortes foliados las linfoglándulas gástricas y gastroesplénicas.

9.2.19. Intestinos

Los intestinos se examinarán por visualización y palpación. Se incidirá mediante cortes foliados las linfoglándulas mesentéricas y craneales y caudales, luego de extendido el mesenterio.

9.2.20. Hígado

El examen del hígado se hará por visualización, palpación, incisión del parénquima e incisión foliado de las linfoglándulas retro-hepáticas y portales. La incisión del parénquima será practicada sobre la cara estomacal del hígado en forma tal que seccione los canalículos biliares. En la base del lóbulo de Spiegel se practicará una incisión profunda.

9.2.21. Páncreas

El examen del páncreas, se hará por visualización y palpación e incisiones del parénquima,

cuando se considere necesario.

9.2.22. Bazo

El examen del bazo se hará por visualización y palpación. Cuando se considere necesario se abrirá la cápsula para observar el parénquima.

9.2.23. Pericardio

El pericardio, luego de incidido, se examinará por visualización y palpación.

9.2.24. Corazón

El corazón se examinará por visualización, palpación e incisión del miocardio y endocardio para eliminación de coágulos y visualización de las cavidades atrioventriculares. Para el corte del miocardio, deben seguirse las indicaciones del apart. 9.5.14. inc. c).

9.2.25. Riñones

Los riñones y las glándulas adrenales se examinarán desprovistos de su cobertura adiposa como así de su cápsula fibrosa, se incidirán en cortes foliados la linfoglándula renal y en caso de duda se incidirá también el parénquima del riñón.

9.2.26. Vejiga

La vejiga se examinará por visualización y palpación.

9.2.27. Útero

El útero se examinará por visualización y palpación, debiéndose en todos los casos abrir el órgano mediante un corte longitudinal para el examen de su mucosa.

9.2.28. Ubres

El examen de la ubre, se hará por visualización y palpación y por un corte longitudinal profundo que llegue hasta los senos galactóforos. La incisión de la linfoglándula mamaria completará el examen.

9.2.29. Testículos

Los testículos se examinarán por visualización y preparación.

9.2.30. Sistema nervioso central

El sistema nervioso central, se examinará por visualización y palpación una vez abierta la caja craneana y serruchada longitudinalmente la columna vertebral.

9.2.31. Grandes serosas

La pleura y el peritoneo, se examinarán por visualización y palpación.

9.2.32. Examen de los huesos

El examen de los huesos se hará por visualización en las superficies de sección que por el manipuleo hayan quedado en descubierto.

9.2.33. Examen de las articulaciones

El examen de las articulaciones se hará por visualización y palpación y en caso de sospecharse la presencia de lesiones por incisión de la cápsula articular.

9.2.34. Examen de las linfoglándulas

Las linfoglándulas que obligatoriamente deben incidirse mediante cortes foliados en cada media res, son las siguientes: Preescapular, prepectoral, preesternal, precural o prefemoral, isquiática, inguinal, superficial o retromamario, según sexo, ilíacas (externa e interna). En caso de duda se incidirán también la poplítea, las axilares y supraesternales.

Destino de las reses inspeccionadas

9.3. Destino de las reses inspeccionadas

De acuerdo al resultado de la inspección efectuada en las reses su destino estará condicionado a:

a) Consumo interno: Cuando se trate de reses aptas por su calidad.

b) Carnicería interna: Cuando se trate de reses, que siendo aptas para el consumo, ha sido necesario extirpar alguna zona o región. Su venta se hará exclusivamente en trozos, en el establecimiento faenador.

c) Chacinados: Cuando se trate de reses aptas para el consumo pero que por su deficiente nutrición o aspecto no pueden ser destinadas a la venta en locales de expendio.

d) En casos de tratarse de lesiones que hagan a la res impropia para el consumo humano irán al digestor.

9.3.1. Destino de las vísceras

Respecto de las vísceras, las mismas seguirán el destino que para cada caso fija este

reglamento.

9.3.2. Desnaturalización de reses

Cuando las reses, medias reses, cuartos u órganos fueren destinados a digestor si no se los introduce en forma directa desde la playa, serán desnaturalizados con productos inodoros aprobados por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

Marcado de las reses observadas y acondicionamiento de vísceras y bilis para uso farmacéutico

9.4. Marcado de las reses observadas

La inspección veterinaria, marcará en cada caso la res, media res o cuarto de la manera que se indica:

a) Chacinados: La res, media res o cuarto se identificará mediante cortes horizontales (perpendiculares al eje de la res), paralelos a una distancia aproximada de siete (7) centímetros entre corte y corte. Las incisiones se practicarán del lado externo e interno de la res. Del lado externo de la res se practicará un corte longitudinal, seccionado el músculo largo del dorso. Los cortes longitudinales y horizontal, no deben tocarse.

Cuando el propietario lo solicite, puede permitirse la extracción del músculo cutáneo mayor (matambre) y/o los músculos psoádicos (lomo), antes de practicar los cortes descriptos.

b) Digestor: La res, media res, cuartos y órganos se marcarán en toda la extensión con incisiones en forma de cruz, incluyendo los músculos psoádicos.

9.4.1. Órganos para la industria farmacéutica

Todos los órganos o parte de ellos, que sean destinados a la industria farmacéutica podrán utilizarse en establecimientos oficialmente habilitados para ese fin. Su expedición se hará en recipientes precintados, acompañados por certificados sanitarios expedido en original y duplicado, debiéndose este último retornar al establecimiento de origen, conformado por persona debidamente autorizada para actuar ante el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

9.4.2. Bilis de animales enfermos

Cuando se trate de bilis proveniente de animales tuberculosos o parasitados, se hará constar en el certificado que su uso queda limitado a la extracción de los ácidos biliares.

9.4.3. Sellado de reses

Las reses inspeccionadas, serán selladas de acuerdo a las especificaciones de este Reglamento.

Destino de las reses inspeccionadas según sus lesiones microbianas y/o parasitarias

9.5. Actinobacilosis

En los casos de lesiones múltiples de actinobacilosis en la mayoría de los órganos y ganglios linfáticos, debe procederse al decomiso total de la res.

Cuando la enfermedad se encuentre localizada en la lengua, ganglios sublinguales o en cualquier región u órgano, se decomisarán los órganos o regiones afectados, siempre que no esté afectado el estado general de la res.

9.5.1. Actinomicosis

Cuando se compruebe actinomicosis generalizada, debe ser decomisada totalmente la res. En la actinomicosis localizada, se procederá a decomisos parciales, adoptando el siguiente criterio:

a) Decomisos parciales: Cuando la res se presente en buenas condiciones de nutrición y se comprueben lesiones localizadas, se entregará al consumo después de extraer los órganos afectados.

b) Cabeza: La cabeza afectada de actinomicosis será decomisada, exceptuando los casos en que la lesión del maxilar sea de carácter leve, estrictamente localizada y sin supuraciones ni regiones fistulosas.

9.5.2. Anaplasmosis y piroplasmosis

Se destinará a digestor, la res atacada de anaplasmosis y/o piroplasmosis en forma aguda.

9.5.3. Decomiso total

Se destinará a digestor la res cuando por la acción del anaplasma o piroplasma, presente infiltración edematosa de los músculos o estado caquético.

9.5.4. Destino condicionado

Se destinará a chacinado, la res desnutrida o con anemia leve, como consecuencia de la acción parasitaria de los anaplasmas y/o piroplasmas.

9.5.5. Destino a consumo

Cuando la res presente un aceptable estado de nutrición, no se efectuará comiso, aunque se observe algunos anaplasmas y/o piroplasmas en frotis, siempre que no presente ictericia.

9.5.6. Lesiones localizadas

En las reses en que se presente fiebre aftosa se procederá así:

a) La res que presente lesiones localizadas en lengua y/o pezuñas, se destinará a consumo. La lengua se podrá destinar a consumo sin las lesiones son pequeñas y extirpables o si por su aspecto pudiera merecer reparos. En caso de lesiones muy extendidas, la lengua será decomisada.

b) Hiperhemia: La res que presente tejidos hiperhémicos o congestionados será destinada a comiso.

c) Degeneración muscular: Con la res que muestre músculos con degeneración hialina (cérea o de Zenker), se procederá así:

1. Destino parcial: Comiso de la región afectada y el resto consumo humano, según corresponda.

2. Destino a digestor: Toda la res será destinada a digestor si la degeneración afecta a toda la musculatura.

d) Animales caídos: La res que presente artritis, inflamación de tendones y vainas, procesos supurativos o necróticos, metritis, encon cinco mil (5.000) partes por millón de cloro activo.

h) Cuando el carbunco bacteridiano agudo, se compruebe en un porcino, se procederá como para las otras especies, desinfectándose también el peladero, previo desagote del depósito de agua para escaldado.

i) Si el carbunco se ha comprobado como proceso crónico, solamente se enviará a digestor el cerdo afectado y se desinfectarán con solución de hipoclorito con dos mil (2.000) partes por millón de cloro activo, las cinco (5) reses posteriores, dejándose actuar la solución durante treinta (30) minutos y lavándose posteriormente con agua común.

9.5.12. Cénurus

La res infestada de cenurus cerebralis, se destinará a consumo después de extirpar cerebro y médula.

9.5.13. Cisticercosis

Cuando se compruebe cisticercosis se procederá de la siguiente manera:

a) Res infestada: Si se comprueba que una res está infestada en forma masiva por cisticercus bovis, será decomisada y destinada a digestor. Se considera infestación masiva con el fin de fijar el criterio de comiso, cuando la res presente uno (1) o más quistes por región anatómica y en varias regiones a la vez con un máximo por res de cinco (5) cisticercos.

b) Digestor: Si se comprueba que una res está atacada de quistes de cisticercus bovis y la carne acuosa y descolorida, su decomiso será total y su destino a digestor.

c) Si se comprueba un quiste en los músculos superficiales, se investigará en toda la res por medio de cortes profundos y si no se observara lo prescrito en el inc. b), la res se destinará a conserva, previa eliminación de los trozos parasitados.

d) Acción del frío: Cuando se compruebe un (1) quiste de cisticercus bovis, en cualquier estado en que se halle, en los músculos masticatorios o corazón, la res, previa extirpación del trozo muscular parasitado, se someterá a la acción del frío durante diez (10) días, no pudiendo durante ese lapso superar la temperatura media en la parte más profunda de la musculatura, los diez (10) grados centígrados bajo cero. La res después de este proceso, puede librarse al consumo interno. Cuando el propietario de la res lo solicite a la inspección veterinaria por escrito, la res puede ser destinada a digestor, sin ser sometida a la acción del frío.

e) Grasa: La grasa de las reses parasitadas, puede librarse al consumo humano, siempre que se funda a temperaturas no inferiores a sesenta (60) grados centígrados.

f) Vísceras: Los órganos comestibles de las reses parasitadas, con excepción del pulmón, corazón, lengua y región muscular del esófago, pueden ser librados para consumo humano

sin necesidad de ser sometidos a proceso alguno.

9.5.14. Técnica de inspección

En la inspección de las reses bovinas para la investigación de *Cisticercus bovis*, se seguirán las siguientes normas:

- a) Cabeza: Se harán cortes paralelos a la superficie muscular en los maceteros y pterigoides.
- b) Lengua: Se observará y palpará efectuándose cortes en la región lateral de la base.
- c) Corazón: Se examinará la superficie externa y se efectuará un corte longitudinal desde la base hasta el vértice a través de la aurícula y ventrículo izquierdos y del tabique interventricular e interauricular.
- d) Diafragma, músculos del cuello, intercostales y otros músculos superficiales: Se examinarán sin efectuar cortes en la res.

9.5.15. *Cisticercus celulosae*

Cuando en reses porcinas se comprobara la presencia de *Cisticercus celulosae*, la res íntegra se destinará a digestor.

9.5.16. *Cisticercus tenuicollis*

Cuando se compruebe la presencia de *Cisticercus tenuicollis*, se practicará el decomiso de los órganos o trozos de res parasitados. Cuando la locación sea en una serosa o superficie de órganos que hagan posible su extirpación, sin deterioro de la región afectada, se procederá a eliminar los cisticercos, librando al consumo el resto.

9.5.17. Anemia

Cuando concomitantemente con la presencia de *Cisticercus tenuicollis*, se verifica anemia o emaciación, la res se destinará íntegramente a digestor.

9.5.18. *Cisticercus ovis*

Cuando en reses ovinas se comprobara la presencia de *Cisticercus ovis*, se procederá de la siguiente manera:

- a) Consumo: La res podrá librarse a consumo, cuando presente uno (1) a cinco (5) cisticercos, previa extirpación de los mismos.
- b) Digestor: Cuando haya mayor número de cinco (5) cisticercos o no puedan extirparse las partes parasitadas y/o la res presente caquexia o cualquier otra alteración del estado general, se procederá a destinarla a digestor.

9.5.19. Distomatosis

Cuando se verifique la presencia de distomas en el hígado, se decomisará la víscera. Si concomitantemente se presentara ictericia y/o caquexia, la res se destinará a digestor.

9.5.20. Ectima

Cuando se presente ectima contagioso, se decomisarán las partes afectadas y en caso de caquexia la res se destinará a digestor.

9.5.21. Enfermedades parasitarias no transmisibles

Para las enfermedades parasitarias no mencionadas en este Reglamento y que no son transmisibles al hombre, se procederá en la forma siguiente: Si las lesiones son localizadas y permiten la extracción de los parásitos o de las lesiones causadas por ellos, se decomisará estas partes y se destinará el resto a consumo. Si la infección parasitaria es generalizada de tal manera que sea impracticable la extracción de las lesiones, el decomiso de la res será total.

9.5.22. Esofagostomosis

Los intestinos que presenten nódulos de esofagostomas en cantidad mayor de cinco (5) por cada metro, serán decomisados. Cuando la cantidad sea menor, se permitirá su extirpación.

9.5.23. Digestor

Cuando la res presente caquexia, concomitantemente con esofagostomosis, será destinada a digestor.

9.5.24. Estefanurosis

Cuando se compruebe la presencia de *Stephanurus dentatus* en la gras perirenal y/o riñones, se decomisarán estas partes.

Si existe concomitantemente con el *Stephanurus*, hidronefrosis con uremia y/o caquexia, la res se destinará a digestor.

9.5.25. Hepatitis nodular necrosante

Se destinarán a digestor los hígados con necrosis nodular cuando la lesión coexiste con otras alteraciones, la res también debe destinarse a digestor.

9.5.26. Quiste hidatídicos

Los órganos y partes de las reses parasitadas por quistes hidatídicos, serán decomisados.

9.5.27. Aprovechamiento de hígados con quistes hidatídicos

Podrá aprovecharse, únicamente dentro del establecimiento, para la elaboración de conservas, el hígado que afectado por un quiste hidatídico de tamaño no superior a una nuez, no mostrara otra lesión al ser sometido a varios cortes profundos. La parte afectada, debe extirparse. Cuando en el establecimiento, no se elaboren conservas, la víscera debe destinarse a digestor.

9.5.28. Hidatidosis ósea

La res afectada por hidatidosis ósea, se destinará a digestor.

9.5.29. Concomitancia con otras lesiones

Cuando concomitantemente con lesiones hidatídicas se presentaran en las res alteraciones profundas del estado general, la res y sus vísceras serán destinadas a digestor.

9.5.30 Leptospirosis

Las reses afectadas por leptospirosis se halle localizada en un órgano (riñón, hígado, cerebro) y no existan otras alteraciones patológicas, solamente será comisado el órgano afectado.

9.5.31. Miasis

La res en que se compruebe partes invadidas por larvas de moscas, será objeto de decomisos parciales. En caso que las regiones invadidas sean muy extendidas y que la carne presente olor nauseabundo o putrefacto, el decomiso será total.

9.5.32. Paratuberculosis o enfermedad de Johne

En las reses atacadas de paratuberculosis (enfermedad de Johne) con lesiones localizadas en intestino, se decomisarán únicamente dicho órgano. Cuando la lesión sea concomitante con caquexia, se decomisará la res.

9.5.33. Paroniquia o panadizo

Cuando se presente necrosis de las pezuñas (paroniquia o panadizo contagioso del ganado ovino y bovino), sin complicaciones, se decomisarán únicamente las partes afectadas.

9.5.34. Decomisado de la res

Cuando concomitantemente con necrosis de las pezuñas se presente septicemia o caquexia, la res será decomisada.

9.5.35. Peste porcina, pleuroneumonía, enteritis infecciosa, viruela

Cuando se presente cólera de los cerdos, aguda o crónica, con infecciones supuradas agregadas tales como: Pleuroneumonía infecciosa de los cerdos, enteritis infecciosa de los lechones, viruela de los lechones, el inspector veterinario procederá del modo siguiente:

a) Si la res presenta lesiones agudas y características del cólera de los cerdos, en órganos o tejidos, además de los riñones, ganglios y piel, el decomiso será total.

b) Si la res presenta lesiones dudosas en riñones o ganglios linfáticos o en ambos a la vez y al mismo tiempo se comprueba lesión característica del cólera de los cerdos en un órgano o tejido, deben ser consideradas todas las lesiones del mismo origen que estas últimas y su decomiso será total.

c) Si la res presenta lesiones agudas en órganos o ganglios concomitantes con una caquexia avanzada o si se comprueban focos de supuración en los tejidos linfoides, el decomiso será total.

9.5.36. Peste porcina crónica

Los cerdos con peste porcina crónica localizada en intestino en forma de nódulo o caseificación de los ganglios linfáticos mesentéricos, se destinarán a digestor.

9.5.37. Focos necróticos en órganos

Los cerdos con peste porcina crónica o con lesiones de viruela en piel que al mismo tiempo presenten focos necróticos en el bazo, riñones u otros órganos que indiquen la existencia de salmonellas, serán comisados.

9.5.38. Viruela

Los cerdos que presenten en la piel lesiones de viruela podrán aprovecharse para el

consumo cuando hayan pasado el período agudo y siempre que se hallen libres de salmonellas. Si la viruela se presenta en el período agudo, la res será comisada.

9.5.39. Petequias renales

La presencia de algunas petequias en los riñones del cerdo o ganglios linfáticos del mismo sin concomitancia con otras lesiones, no dará lugar a comiso.

9.5.40 Pseudo tuberculosis ovina

En las reses ovinas que presenten lesiones de pseudo tuberculosis o adenitis caseosa se procederá de la siguiente manera:

1. Decomiso total:

a) Si se comprueba lesiones extendidas en vísceras o ganglios linfáticos o cuando la res presente lesiones extendidas en alguna región, siempre que en los dos casos la res esté en estado de desnutrición.

b) Si se comprueban lesiones numerosas y extendidas en vísceras y ganglios linfáticos, aun cuando la res estén en buen estado de nutrición.

c) Si se comprueban lesiones activas o no, en más de cuatro (4) ganglios linfáticos, cualquiera que sea el estado de nutrición.

2. Aprovechamiento condicionado:

a) Si la res se presenta desnutrida con lesiones poco extendidas o encapsuladas, en no más de dos (2) ganglios linfáticos, se destinará a digestor.

b) Si la res se presenta desnutrida, con lesiones poco extendidas en vísceras, se destinará a digestor.

c) Si la res presenta buen estado de nutrición, con lesiones poco extendidas en no más de dos (2) ganglios linfáticos, previa extirpación de éstos, la res se libraré a consumo interno.

d) Si la res presenta el estado descrito en el inc. c) pero con mayor número de ganglios linfáticos afectados sin superar el número de cuatro (4), se destinará consumo interno.

e) Si la res presenta buen estado de nutrición y solamente lesiones en vísceras, se decomisarán únicamente éstas.

f) Si presenta un ganglio linfático con lesión extendida el cuarto respectivo se destinará a digestor.

g) Si presente un absceso, el cuarto respectivo se destinará a digestor.

9.5.41. Salmonelosis

La res con salmonelosis crónica, caracterizada por la presencia de focos necróticos, localizados únicamente en el hígado, se destinará a digestor.

9.5.42. Bacterias sarcotóxicas

Cuando se sospeche la presencia de bacterias sarcotóxicas, se recurrirá al examen bacteriológico.

9.5.43. Reses contaminadas con contenido gastrointestinal

Las reses que durante la faena se hubieran contaminado accidentalmente con contenido gastrointestinal, se lavarán prolijamente con agua potable clorada en la proporción de tres (3) partes por millón de cloro activos residual y se extraerán los tejidos que han quedado impregnados con la materia enteral.

9.5.44. Sarcosporidiosis. Destino a digestor

Se destinará a digestor la res atacada por sarcosporidios, cuando se compruebe una infestación generalizada, con modificación del tejido muscular.

Si no existe modificación del tejido muscular, pero los sarcosporidios se hallan en gran cantidad, la res se destinará a digestor.

9.5.45. Sarcosporidiosis. Destino a consumo

Cuando los sarcosporidios puedan ser eliminados, la res se aprovechará para consumo.

9.5.46. Sarna

Las reses en que se compruebe desnutrición, por haber sido atacadas de sarna o cuyas carnes presenten caracteres inflamatorias, serán destinadas a digestor.

Si la sarna es benigna, la res será admitida para el consumo.

9.5.47. Septicemias

Los animales atacados de las siguientes enfermedades, deben decomisarse totalmente:

a) Septicemia hemorrágica.

- b) Piohemia.
- c) Carbunco sintomático.
- d) Septicemia gangrenosa.
- e) Gangrena gaseosa.

9.5.48. Thysanosoma

Los hígados infestados por thysanosoma actinoides, pueden librarse al consumo, cuando no presenten alteración de su parenquima y previa extirpación del parásito.

Destino de reses productoras de tox infecciones

Todas las reses cuyo consumo pueda causar tox infecciones alimentarias en la especie humana, serán bronconeumonía de aspecto sarcomatosos, tuberculosis gaseosa masiva de un órgano, tuberculosis exudativa de pleura, peritoneo, pericardio o meninges, tuberculosis hipertrofiante caseosa.

4. Cuando los ganglios linfáticos presenten procesos semicaseosos, congestivos, edematosos con focos hemorrágicos en las zonas marginales o alteraciones hipertróficas como consecuencia de una infección tuberculosa aguda generalizada.

9.5.57. Comisos parciales

Cuando la res presente lesiones tuberculosas de un órgano de una sola cavidad esplácnica con alteración de la serosa correspondiente como consecuencia de un proceso originado por infección por antigüedad, se destinará el cuarto y diafragma a digestor.

9.5.58. Lesiones fibrosas o calcificadas

Cuando se observen lesiones fibrosas o calcificadas en los órganos de las dos grandes cavidades espláncnicas con alteraciones poco extendidas de las serosas correspondiente, siempre que se compruebe que no hay evidencia de una invasión reciente de bacilos por el sistema sanguíneo o linfático, la res será destinada a digestor.

9.5.59. Cabeza

Las cabezas con lesiones tuberculosas serán decomisadas a digestor.

9.5.60. Comiso con destino a digestor

Se comisará con destino a digestor, todo órgano afectado de tuberculosis o cuando solamente lo esté el ganglio linfático correspondiente.

9.5.61. Normas de aplicación

Excluido el proceso anátomo-patológico indicado en el inc. 4 del apart. 9.5.56 se procederá de la manera siguiente:

- a) Cuando las lesiones son leves, localizadas o encapsuladas, puede extraerse el ganglio linfático sin practicarse comisos.
 - b) Cuando están afectados los ganglios linfáticos cervicales estén o no afectados los de la cabeza, solamente se extirparán los mismos.
 - c) Cuando los ganglios linfáticos subdorsales estén afectados y no se hallen otras lesiones, se extirparán los ganglios sin dar lugar a comiso.
 - d) Cuando se halle afectado el ganglio linfático preescapular, el cuarto será destinado a digestor.
 - f) (*) Cuando se halle afectado el ganglio linfático peesternal, el cuarto se destinará a digestor.
- (*) Conforme Boletín Oficial.
- g) Cuando se hallen afectados los ganglios linfáticos supraesternales, el cuarto se destinará a digestor.
 - h) Cuando en un mismo cuarto se hallen afectados dos (2) ganglios linfáticos de los nombrados en los incisos anteriores, según el tipo de lesión, se destinará a digestor.
 - i) Cuando se halle afectado el ganglio linfático subescapular o auxiliar, el cuarto se destinará a digestor.
 - j) Cuando se halle el ganglio linfático precural, el cuarto se destinará a digestor.
 - k) Cuando se hallen afectados el ganglio ilíaco, ya sea el interno el externo, el cuarto se destinará a digestor.
 - l) Cuando se halle afectado el ganglio isquiático, el cuarto se destinará a digestor.
 - m) Cuando se hallen afectados los ganglios linfáticos sublumbares, el cuarto se destinará a digestor.

- n) Cuando se halle afectado el ganglio renal, sin lesión concomitante en riñón u otras alteraciones que hagan sospechar una generalización tuberculosa, se adoptará el mismo criterio que para las lesiones en los ganglios linfáticos sublumbar.
- ñ) Cuando se halle afectado el ganglio linfático inguinal o retromamario, según el sexo y no hubiera concomitantemente lesiones testiculares o mastitis caseosa masiva o metritis caseosa tuberculosa, se extirparán los ganglios linfáticos afectados, sin efectuar comiso.
- o) Cuando en un mismo cuarto se hallen afectados dos (2) ganglios linfáticos de los nombrados en los incisivos anteriores, según el tipo de lesión, se destinará a digestor.
- p) Cuando se halle afectado el ganglio linfático poplíteo, el cuarto y el resto de la res se destinará a digestor.
- q) Cuando se presenten dos (2) o más ganglios linfáticos afectados, correspondientes a diferentes cuartos, sin generalización, toda la res será destinada a digestor.
- r) Cuando en el bazo del cerdo se compruebe un solo nódulo sin otras lesiones tuberculosas en el resto de la res, se comisará el órgano y la res se destinará a digestor.
- s) En el cerdo, para establecer la existencia de tuberculosis aguda, el pulmón se revisará mediante corte profundo, longitudinal, partiendo de la cara dorsal.
- t) En los lechones que tengan afectados solamente uno o dos (2) ganglios de la cabeza, sin otra lesión tuberculosa se extirparán los ganglios, sin efectuar comiso.

9.5.62. Material contaminado

Toda res u órgano en contacto con el piso, con cuchillo u otros útiles de trabajo infectados con material tuberculoso deberá ser decomisado y destinado a digestor.

9.6. Enfermedades varias

Las reses ictericas, serán destinadas a digestor. Cuando existieran dudas en diagnóstico la res se alojará en cámara frigorífica a temperatura que asegure su conservación y se practicará la investigación de los pigmentos biliares.

9.6.1. Pigmentación amarilla

Con las reses que presenten lentinosis o pigmentación amarilla, comprendiendo también la adipoxantosis, luego de comprobada a la luz natural, se procederá así:

- a) Si la pigmentación amarilla se debe a los lipocromos naturales, alimenticios o seniles y por su intensidad no pueda merecer reparos, la res no sufrirá comiso.
- b) Si la coloración es amarilla intensa, la res se alojará en cámara frigorífica a temperatura que asegure su conservación y volverá a ser observada a las veinticuatro (24) horas. Si la misma persiste, la res será destinada a digestor.
- c) Cuando la pigmentación amarilla se deba al uso de medicamentos, la res se destinará a digestor.

9.6.2. Melanosis

Cuando en una res se observe pigmentación melánica, se procederá así:

- a) Cuando la pigmentación es poco extendida y los tejidos extirpables, sin dañar la res, ésta será destinada a consumo.
- b) Si la pigmentación abarca una región, se destinará la misma a digestor.
- c) Si la melanosis abarca gran cantidad de tejidos, la res se destinará a digestor.

9.6.3. Ocronosis

Cuando se presente una res con coloración amarillenta parda afectando cartílagos, tendones y articulaciones y puedan extirparse estas partes, la res será aprovechada para el consumo humano. Si la pigmentación se presenta más extendida, se procederá como en el caso de la melanosis.

9.6.4. Fiebre de fatiga

En todos los casos en que se observen alteraciones por fiebre de fatiga, la res será decomisada.

9.6.5. Fiebre de fatiga localizada

En el caso de alteraciones circunscriptas en un solo grupo muscular, como consecuencia de fiebre de fatiga, la res se destinará a digestor.

9.6.6. Rigidez muscular

Cuando la rigidez muscular abarque todos los grupos musculares, sin presentar las características de la fiebre de fatiga, pero que hace impropio su consumo sin condicionar, la

res será destinada a digestor.

9.6.7. Rigidez muscular por degüello

Cuando la rigidez muscular se halle localizada en los cuartos anteriores como consecuencia del degüello, no habrá lugar a comiso.

9.6.8. Caquexia

Las reses caquéticas serán destinadas a digestor.

9.6.9. Desnutrición

Los animales desnutridos, libres de cualquier proceso patológico, serán destinados a la elaboración de chacinados.

9.6.10. Hidrohemia

Se destinarán a digestor las reses que presenten infiltraciones ademasosas de los parénquimas o del tejido conjuntivo.

9.6.11. Cames febriles

Serán destinadas a digestor las reses que, como consecuencia del estado febril, presenten alteraciones musculares acentuadas y difusas, así como también cuando exista degeneración del miocardio, hígado, riñones o reacción inflamatoria del sistema linfático, acompañadas de alteraciones musculares o cuando alguna o algunas de las alteraciones mencionadas, coincidan con afecciones de origen gastrointestinal o sean concomitantes con infecciones microbianas banales.

9.6.12. Carnes con putrefacción

Serán destinadas a digestor, las reses que presenten procesos de putrefacción, aunque éstos sean en zonas circunscriptas.

9.6.13. Carnes repugnantes

Serán consideradas carnes repugnantes, las que presenten mal aspecto o coloración anormal o que desprendan olores desagradables (excrementicio, medicamentosos) u otros considerados anormales. Se comisarán siempre que no se trate de las lesiones y enfermedades especificadas en este reglamento y que tengan otro destino.

9.6.14. Carnes sanguinolentas

Se comisarán cuando se presenten carnes sanguinolentas, como consecuencia de lesiones del aparato digestivo.

9.6.15. Carnes hemorrágicas o congestivas

Si las lesiones hemorrágicas o congestivas son consecuencia de traumatismos, se extirparán las regiones afectadas y el resto se librará al consumo humano.

9.6.16. Carnes tóxicas

Las reses que presenten signos de intoxicación como consecuencia de la ingestión o aplicación de productos tóxicos, serán destinados, a digestor.

9.6.17. Muerte accidental

Todo animal que muera accidentalmente en el ámbito del establecimiento faenador y no sea desangrado y eviscerado en forma inmediata, cualquiera sea la apariencia del animal, se decomisará, exceptuándose el cuero.

9.6.18. Cerdos ahogados

Los cerdos que caigan vivos dentro del recipiente del escaldar o que mueran ahogados, serán destinados a digestor.

9.6.19. Hembras parturientas

Las hembras con signos de parto o que la parición se haya producido dentro de los diez (10) días anteriores a su faena, se destinarán a digestor.

9.6.20. Fetos. Decomiso

Los fetos serán decomisados con excepción de los casos autorizados por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

9.6.21. Fetos

Cuando los fetos se utilicen fuera del establecimiento, se adoptará el procedimiento especificado en el apart. 9.4.1 en relación a la índole de su destino.

9.6.22. Enfermedad de Ostertag

Cuando en una res se presenta infiltración calcárea de los tejidos que se hallan en correspondencia de la región del esternón (enfermedad de Ostertag), se extirparán los

tejidos afectados y la res será librada al consumo humano.

9.6.23. Proceso supurativo del hígado

Será motivo de comiso, el hígado que presente un proceso supurativo extendido.

9.6.24. Abscesos pequeños en hígado

Cuando el proceso supurativo se halle limitado, en forma de absceso pequeño y producido por un microorganismo no transmisible al ser humano, la res se destinará a digestor.

9.6.25. Proceso hepático con anemia, ictericia y/o enflaquecimiento

Cuando el proceso hepático haya causado en la res alteraciones como anemia, ictericia o enflaquecimiento, la res será destinada a digestor.

9.6.26. Aprovechamiento de hígados con lesiones producidas por parásitos

Cuando se presenten en un hígado lesiones pequeñas que no superen el número de cinco (5), fácilmente enucleables, producidas por el pasaje de parásitos o por la presencia de sus larvas, el hígado puede destinarse a consumo humano, previa extirpación de las lesiones.

9.6.27. Destino a digestor

Cuando las lesiones superen el número establecido en el apartado anterior, el hígado será destinado a digestor

9.6.28. Excepción al apart. 9.6.26.

Quedan exceptuados de lo dispuesto en el apart. 9.6.26 los hígados afectados por parásitos cuyo destino haya sido contemplado en otra parte de este Reglamento.

9.6.29. Lesiones renales

La presencia de lesiones renales tales como nefritis, nefrosis o pielonefritis, implica establecer su concomitancia con enfermedades infectocontagiosas y la presencia de uremia. En todos los casos los riñones afectados se decomisarán.

9.6.30. Riñones quísticos

Los riñones quísticos serán decomisados.

9.6.31. Tumores oculares con metástasis

Cuando se presenten animales atacados de neoplasias oculares y/o región orbital y/o de las correspondientes linfoglandulas, se destinarán a digestor si presentan alguna de estas condiciones:

- a) Si la afección ha lesionado las estructuras óseas de la cabeza con una infección extendida, supuración y necrosis.
- b) Si existe metástasis desde el ojo, región orbital y/o linfoglandulas a otros órganos, músculos, esqueleto u otros tejidos.
- c) Cuando la afección está asociada con caquexia o alteraciones secundarias.

9.6.32. Decomiso total

Cuando la afección neoplásica del ojo y/o región orbital, se halla localizada, presentando la res aceptable estado general, se decomisará la cabeza, incluyendo la lengua.

9.6.33. Tumores malignos

Serán decomisados las reses afectadas por tumores malignos.

9.6.34. Tumores melánicos en cerdos.

En los cerdos con tumores melánicos benignos, se extirparán éstos y los tejidos adyacentes. En los casos en que los ganglios linfáticos hubieran sido invadidos, se extirparán éstos y el cuarto correspondiente al ganglio atacado se destinará a digestor.

9.6.35. Urticaria, sarna demodéctica, esclerodermia

Las reses de cerdo afectadas por urticaria, sarna demodéctica, eritema y/o esclerodermia pueden ser aprovechadas para el consumo, después de extirpar las partes afectadas y siempre que la musculatura presente un aspecto normal.

CAPITULO XI -- Despostadero

11.1. Definición

Con el nombre de despostadero se entiende el establecimiento o sección de establecimiento donde se practica el despique de los diferentes trozos en que se divide una res, con destino al consumo humano.

Requisitos higiénico-sanitarios de los establecimientos

11.2. Aislamiento

La sala destinada a despostadero debe estar aislada de toda otra actividad.

11.2.1. Requisitos

Los despostaderos deben reunir todas las condiciones exigidas para las fábricas de chacinados, relacionados con la índole de su producción, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

11.2.2. Rieles

Los rieles de los despostaderos tendrán una separación del techo no menor de treinta (30) centímetros del suelo. La separación de los rieles entre sí, no será menor de ochenta (80) centímetros y estará a no menos de sesenta (60) centímetros de la pared. Cuando se trate de porcinos u ovinos, la distancia entre rieles será no menor de cincuenta (50) centímetros.

11.2.3. Temperatura

Durante la labor, los despostaderos deberán mantener una temperatura no superior a diez (10) grados centígrados. La temperatura de la carne refrigerada no debe superar los siete (7) grados centígrados.

11.2.4. Huesos

En los despostaderos no se admite la acumulación de huesos los que deben ser retirados durante la tarea, cuando su acumulación entorpezca el trabajo o haga peligrar la higiene.

11.2.5. Despostaderos

No se permite en los despostaderos arrojar o depositar desperdicios o huesos en el suelo.

11.2.6. Recipientes

Los recipientes para transporte y/o depósito de huesos, desperdicios o recortes deberán responder a las características especificadas para las fábricas de chacinados.

11.2.7. Refrigeración de materia

La materia a depositar, cuando no provenga de otra sección del mismo establecimiento, debe llegar refrigerada, con una temperatura máxima de cinco (5) grados centígrados.

11.2.8. Cámaras frigoríficas

Las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de reses para su posterior despiece, deberán ser independientes de las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de la carne desosada.

11.2.9. Transporte dentro del establecimiento

Las carnes serán conducidas desde el exterior hasta el lugar de su manipuleo, en el interior del establecimiento, por medio de rieles, recipientes para transporte u otro medio que, a juicio de la Inspección Veterinaria, sea apropiado. La carne elaborada no podrá tomar contacto con el ambiente exterior.

11.2.10. Capacidad de las cámaras frigoríficas

La capacidad de las cámaras debe ser como mínimo, igual a la capacidad máxima de producción.

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

11.2.12. Descongelado

El descongelado de las reses o trozos de carne, no podrá hacerse por medio de corriente de aire caliente.

