



SAN JUAN

DECRETO 1162/1999

PODER EJECUTIVO DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN

Régimen para la habilitación de plantas faenadoras de aves, conejos y chacinados y para el transporte de productos, subproductos y derivados de origen animal. Normas de aplicación de la ley nacional 22.375 atento la ley 5151. Derogación de los decs. 377-E/83 y 1603-PIC/85.

Del 30/07/1999; Boletín Oficial 24/08/1999.

Artículo 1° - Establécese la reglamentación para la habilitación de plantas faenadoras de aves, conejos, chacinados, como así también el transporte de productos, subproductos y derivados de origen animal, de conformidad al anexo I y que forma parte integrante del presente decreto.

Art. 2° - Deróguense los dec. reglamentarios 377-E/83 y 1603-PIC/85.

Art. 3° - Comuníquese, etc.

Escobar; De Miguel.

ANEXO I

CAPITULO I - De la faena de las aves y conejos

Exigencias del régimen de habilitación

Art. 1° - Los establecimientos que reúnan las condiciones higiénico sanitarias para obtener la habilitación provincial deben cumplir con los siguientes requisitos:

Inc. 1 - Presentar una solicitud de inscripción ante la oficina del Servicio Veterinario de Inspección Sanitaria (S.V.I.S.) dependiente de la Dirección de Asuntos Agropecuarios de la Subsecretaría de Agricultura y Ganadería.

Inc. 2 - Adjuntar con la solicitud requerida en el inc. 1 la siguiente documentación:

- a) El plano o memoria descriptiva de las instalaciones.
- b) Aprobación de las construcciones por la Dirección de Planeamiento y Desarrollo Urbano.
- c) Cartilla sanitaria del personal destacado a las tareas propias del establecimiento y que se hallen en contacto con la materia prima o sus derivados. Estos documentos serán actualizados anualmente.
- d) Certificado de inscripción en el impuesto sobre los ingresos brutos.

Inc. 3 - Si la inspección estima cumplido los requisitos necesarios para la habilitación, el establecimiento será habilitado para funcionar por resolución de la autoridad de aplicación.

Identificación del producto

Art. 2° - Los productos deberán ir acompañados por una tarjeta, marbete o troquel identificadorio, en el que deberán figurar:

- El número de resolución de habilitación del establecimiento.
- Condiciones y temperatura de conservación del producto.
- Fecha de faena del producto.
- Período de aptitud para el consumo de acuerdo a las condiciones y temperatura de conservación del producto.

Conservación de los productos y su período de aptitud

Art. 3° - Los productos eviscerados podrán ser mantenidos en las siguientes condiciones:

a) Enfriado o refrigerado: A una temperatura de -2°C (menos dos) grados centígrados a 5° (cinco) grados centígrados, con lo cual el período de aptitud para consumo será de 7 (siete) días.

b) Congelado: Se realizará inmediatamente después de la faena, será mantenido a una temperatura no superior a los -18°C (menos dieciocho) grados centígrados con lo cual el período de aptitud para el consumo quedará al criterio técnico del establecimiento faenador, no pudiendo superar los 180 (ciento ochenta) días.

Disposiciones generales

Art. 4° - Las distintas superficies interiores de las plantas deberán estar construidas en materiales de superficie lisas, planas, impermeables, de fácil lavado, resistentes a la corrosión de colores claros y autorizados por el SENASA.

Los pisos tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca del drenaje del (2 %) dos por ciento como mínimo.

Las bocas de drenaje estarán tapadas con rejillas removibles y la conexión a la red de efluentes se hará por cierre sifónico.

Art. 5° - Los techos podrán ser de hormigón armado, chapas metálicas u otro material que haya sido aprobado previamente por la Dirección General de Sanidad Animal.

Art. 6° - Los establecimientos habilitados para sacrificios de aves y conejos, deberán disponer de cámara sépticas debiendo primeramente tratar las aguas para obtener la separación y recuperación de las grasas.

Ventilación

Art. 7° - La ventilación podrá ser proporcionada por aberturas cenitales o por ventanales en las paredes perimetrales, debiendo guardar ésta en una relación de un (1) metro cuadrado por cada sesenta (60) metros cúbicos de local a ventilar. Todas estas aberturas tendrán que ser protegidas por malla antiinsectos.

Dependencias

Art. 8° - Todo establecimiento deberá poseer las siguientes dependencias:

1. Playa de sacrificio (zona sucia)
2. Zona de desplumado, desollado y evisceración (zona intermedia)
3. Zona limpia.
4. Cámara frigorífica u otro medio mecánico de frío.
5. Playa de inspección ante-mortem.
6. Baños y vestuarios para el personal.

De las operaciones en las distintas zonas

De la zona sucia

Art. 9° - En la zona sucia se efectuará el sacrificio y sangrado. Este sector deberá ser independiente del resto de las zonas y se comunicará con la zona intermedia a través de una ventana y de una puerta con cierre automático.

Desagües

Art. 10. - Debe contar con desagües con declives no menores del dos por ciento (2 %) y canales para recoger la sangre. En caso contrario esta deberá recogerse en recipientes metálicos.

De la zona intermedia

Art. 11. - En la zona intermedia se realizarán las tareas de escaldado, desplume, desollado y eviscerado.

Esta zona deberá estar separada de la zona sucia y limpia y solo tendrá comunicación a través de las puertas provistas de cierre automático.

Escaldado

Art. 12. - La operación de escaldado se hará con agua a una temperatura entre cincuenta grados (50°) y sesenta grados (60°) grados centígrados. Las piletas deberán ser vaciadas e higienizadas una vez al día.

Implementos

Art. 13. - Las mesadas para la evisceración estarán construidas en acero inoxidable chapa galvanizada, mármol o cualquier material impermeable aprobado por el servicio veterinario no autorizándose el empleo de mesadas de maderas o cemento alisado.

Piletas

Art. 14. - El matadero deberá contar con dos (2) piletas de lavado como mínimo. Una de ellas será destinada exclusivamente al lavado de utensilios.

De la zona limpia

Art. 15. - En la zona limpia se realizan las tareas de higiene final del ave o conejo enfriamiento o congelado, etiquetado y embalaje. Esta zona se comunicará con la intermedia mediante puertas de cierre automático y poseerá salida al exterior.

Piletas de enfriamiento

Art. 16. - En el recinto de zona limpia, estará emplazada la pileta de enfriamiento dentro de la cual una vez finalizada la faena, el ave será sometida a un baño de agua con hielo con el objeto de provocar una pérdida sensible de calor animal. Al ser retirado del baño, cuya duración máxima no podrá exceder de seis (6) horas, el animal no deberá acusar una temperatura mayor de diez (10°) grados centígrados en el interior de las grandes masas musculares.

Esta tarea también podrá efectuarse mediante corriente de aire frío. Las dimensiones de dicha pileta quedará sujeta a los requerimientos operativos del establecimiento.

Provisión de agua

Art. 17. - Todas las zonas están provistas de agua potable abundante, caliente y fría, calculada sobre la base de veinte (20) litros por animal sacrificado.

Equipos, utensilios e instalaciones

Equipo y material

Art. 18. - Los equipos y elementos de trabajo utilizados en las tareas de faenamiento, conservación y embalaje de las aves o conejos, serán de material y construcción, tales que faciliten su limpieza y no contaminen los productos comestibles.

El personal que se encuentre cumpliendo tareas dentro del establecimiento estará provisto de birrete, guardapolvo, pantalón y botas de color blanco.

Art. 19. - Los tanques de enfriamiento serán vaciados y limpiados después de cada uso.

Art. 20. - La iluminación puede ser natural o artificial. La iluminación artificial según los planos de trabajo se ajustará a los niveles de unidades que determine la autoridad de contralor.

De las cámaras frigoríficas u otro medio mecánico de producción de frío

Art. 21. - Los establecimientos faenadores dispondrán de cámaras frigoríficas u otros medios mecánicos productores de frío, para la conservación y almacenaje de los productos antes de su expendio.

Art. 22. - El piso estará construido con material impermeable, antideslizante y no atacable por ácidos grasos. Este se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.

Art. 23. - Cuando se utilicen estanterías, éstas deberán ser de materiales inoxidables, impermeables y de fácil lavado.

Art. 24. - Las cámaras, heladeras, etc., deben estar permanentemente limpias sin deterioro y ser desinfectadas con soluciones antisépticas y/o cualquier otro medio aprobado al efecto. Periódicamente las soluciones utilizadas a estos fines deberán ser declaradas ante la autoridad de contralor. Durante el transcurso de estas operaciones las cámaras heladeras, etc., deberán hallarse vacías.

Prohibiciones

Art. 25. - Ninguna sección del establecimiento podrá hallarse en comunicación con lugares destinados a vivienda, debiendo guardar una distancia no menor de ocho (8) metros entre una y otra.

Art. 26. - Queda prohibido el uso de equipos y utensilios destinados a la elaboración de productos incomedibles para el procesamiento de productos comestibles.

Art. 27. - En ningún caso se autorizará el uso total o parcial del matadero para otros fines no contemplados en el presente reglamento.

Art. 28. - Los animales caídos no se destinarán a la tarea de faena y serán decomisados, muertos y destinados al digestor o a residuos.

Art. 29. - Queda prohibido dentro de las cámaras frigoríficas el almacenamiento de

cualquier producto sobre el piso.

Art. 30. - Queda prohibido el deposito de cualquier sustancia comestible o incomedible, dentro de las cámaras frigoríficas, heladeras, etc., de la planta a excepción de lo dispuesto en el art. 21.

Art. 31. - Queda prohibido volver a congelar los productos una vez descongelados y mantenidas a temperatura ambiente.

Art. 32. - Los productos no podrán volver a ser sometidos nuevamente a la acción del frío para prolongar su conservación, salvo cuando la exposición a temperatura ambiente se haya producido por breve lapso.

Art. 33. - A toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualquier local del establecimiento, sea o no funcionario, le está prohibido el uso del tabaco en cualquiera de sus formas.

CAPITULO II - De la elaboración de los embutidos y chacinados

Definiciones

Art. 34. - A los efectos del presentes decreto, se entiende por chacinado a los productos preparados a base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas para tal fin.

Art. 35. - Se entiende por embutidos, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren que 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 carezcan del continente.

Clasificación

Art. 36. - Los embutidos pueden ser frescos, secos, cocidos y ahumados.

Inc. 1 - Los embutidos frescos son aquéllos que han sido elaborados con carne y subproductos crudos, con el agregado de sal, especias y aditivos de uso permitido, que no hayan sido sometidos a procesos térmicos o ahumado.

Plazo de validez: Los embutidos frescos serán mantenidos a temperaturas entre menos dos (-2°) grados centígrados y cinco (5°) grados centígrados y la fecha de vencimiento, acorde con el criterio técnico del elaborador no podrá exceder los siete (7) días.

Cuando dicho embutido se encuentre envasado al vacío o en atmósfera controlada y mantenido a las temperaturas ante mencionadas, se consignará una fecha de vencimiento de acuerdo al criterio técnico del elaborador, no pudiendo superar los quince (15) días. Cuando los embutidos hayan sido congelados inmediatamente después de su elaboración a temperaturas no superior a menos dieciocho (-18°) grados centígrados, se consignará una fecha de vencimiento de acuerdo al criterio técnico del elaborador, no pudiendo superar los ciento ochenta (180) días.

Rotulado: En los rótulos de éstos productos se consignarán con claridad la temperatura de conservación que les corresponde, el día, mes y año de elaboración y el día, mes y año de vencimiento

Inc. 2. Los embutidos secos son aquellos productos crudos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un lapso prolongado.

Inc. 3. Embutidos cocidos son aquellos que cualquiera sean su forma de elaboración sufren un proceso de cocimiento en estufa o agua.

Inc. 4. Chacinado no embutido: Se entiende por chacinado no embutido a todos los chacinados no comprendidos en el art. 35 del presente decreto.

Art. 37. - Se entiende por fiambre, el chacinado, la salazón, la conserva de carne, la semiconserva y los productos conservados que se expenden y consumen fríos.

Art. 38. - Nuevos productos: La autoridad de aplicación podrá autorizar la inclusión en una clasificación de chacinados determinada de productos que no se aparten íntegramente de las exigencias establecidas en este capítulo. A tales efectos deberá presentarse una monografía con la descripción del producto, su forma de elaboración y componentes utilizados.

Art. 39. - Se entiende por fábrica de chacinados todo establecimiento o sección de un establecimiento que elabore los productos definidos en este capítulo del presente reglamento.

Art. 40. - El régimen de habilitación para las fábricas de chacinados y embutidos quedará sujeto a lo dispuesto en el art. 1º, incs. 1 y 2 debiendo también adjuntar:

- a) El análisis bromatológico de los productos cuya elaboración se solicita, expedido por el Instituto de Investigaciones Tecnológicas de la Provincia.
- b) La documentación personal del profesional que ha de desempeñarse como director técnico del establecimiento. Cumplidas las diligencias precedentes, los interesados solicitarán ante la autoridad de control una inspección al establecimiento a los efectos de que se constate la factibilidad para operar.

Art. 41. - La ubicación de todo nuevo establecimiento queda supeditada a las posibilidades operativas del cuerpo receptor de sus desagües, lo cual será dictaminado en cada caso por el organismo que tenga a su cargo la aprobación del mismo. En su caso los establecimientos deberán adjuntar la aprobación de los cuerpos receptores de desagües, por el organismo competente para ello, debiendo también acompañar una copia del plano de los desagües de la conexión cloacal.

Requisitos de construcción de las fábricas de embutidos y chacinados

Art. 42. - Los requisitos para la construcción de los establecimientos elaboradores de embutidos y chacinados, serán idénticos a los requeridos para las plantas faenadoras de aves y conejos por este reglamento.

De las dependencias

Art. 43. - Las fábricas de chacinados contarán necesariamente con las siguientes dependencias:

- a) Sala de desposte y elaboración.
- b) Sala de cocción, en caso de elaborar embutidos cocidos.
- c) Depósito de tripas y aditivos.
- d) Cámaras frigoríficas u otro medio mecánico de conservación por frío.
- e) Baños y vestuarios para el personal.
- f) Recintos para el lavado de utensilios.
- g) Depósitos de elementos de limpieza, desperdicios y comisos.

Art. 44. - Si la técnica operativa del establecimiento lo hiciere necesario, éstos contarán con:

- a) Secadores
- b) Ahumaderos
- c) Estufas
- d) Local de rotulación, embalaje y expedición

Las paredes de los secaderos, ahumaderos y estufas en sus caras interiores serán de superficies lisas, impermeables, de fácil lavado, resistentes a la corrosión, de colores claros y autorizados por la autoridad de aplicación.

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

Art. 45. - Todas las dependencias enumeradas, deben estar aisladas entre sí con sus aberturas exteriores protegidas por telas no oxidables antiinsectos o cortinas de aire y de aireación amplia.

Art. 46. - Cuando por la índole de la producción o tareas no se requiera contar con algunas de las dependencias enumeradas en el art. 43, la misma podrá ser eximida mediante autorización expresa de la autoridad de contralor.

De las dependencias en particular

1. Sala de elaboración y desposte

Art. 47. - En las salas de elaboración y desposte, las paredes estarán recubiertas hasta 2,50 m., de altura como mínimo de material impermeable, azulejos, enlucido de cemento portland, placas cerámicas vitrificadas, mármol o cualquier otro material resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización. La parte restante superior de las paredes será recubierta por revoque liso a la cal e impermeabilizada con pintura de colores claros.

Art. 48. - La superficie dentro de las salas de elaboración y desposte, tendrán un mínimo de dos (2) metros cuadrados por operario.

Art. 49. - Las salas contarán como mínimo con una pileta de lavado, la cual, será utilizada para la higiene de los productos cárneos.

Queda prohibido su uso para la limpieza de utensilios e higiene personal.

Art. 50. - La pileta del artículo anterior será provista de agua caliente y fría.

Art. 51. - El piso de la sala tendrá una boca de desagüe cubierta con una rejilla removible.

Art. 52. - Las mesadas que se emplacen en las salas deberán ser revestidas en acero inoxidable, mármol, granito o cualquier otro material impermeable autorizado especialmente por la autoridad de control.

Art. 53. - La iluminación será natural y/o artificial, exigiéndose un mínimo de ciento cincuenta (150) unidades lux. En ningún caso la luz debe alterar los colores de la materia prima.

Durante la labor en las salas de elaboración y desposte, la temperatura no deberá superar los quince (15) grados centígrados y la temperatura de la carne no deberá superar los siete (7) grados centígrados.

2. Sala de cocción

Art. 54. - La sala de cocción guardará los requisitos prescritos para las salas de elaboración y desposte.

Art. 55. - La ventilación de la sala de cocción podrá realizarse por medios mecánicos o naturales.

Cuando ocurra esto último se efectuará por aberturas que tengan una superficie mínima de un (1) metro cuadrado por cada sesenta (60) metros cúbicos de local a ventilar.

3. Local para el lavado de utensilios

Art. 56. - El local destinado al lavado de utensilios laborales deberá contar con piletas acordes a las necesidades para las que se les destinan y con abundante provisión de agua caliente y fría.

4. Depósito de elementos de limpieza y desperdicios

Art. 57. - El local para depósito de elementos de limpieza y utensilios será un local independiente de toda otra dependencia del establecimiento.

Art. 58. - Los recipientes para el depósito de desperdicios deberán poseer tapas, ser de cantos interiores redondeados y contruidos de material plástico o metal inoxidable.

5. Local de rotulación, embalaje y expedición

Art. 59. - El local de rotulación, embalaje y expedición deberá llenar los requisitos generales exigidos para las salas de elaboración y desposte.

Elementos laborales

Maquinarias

Art. 60. - Las maquinarias destinadas a las tareas de cortar, picar, mezclar, amasar y/o embutir los chacinados en elaboración, deberán tener todas las piezas que entren en contacto con los mismos, de material inoxidable.

Art. 61. - Todos los utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos, partes de aparatos, cañerías y accesorios que se hallen en contacto con alimentos, deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene, estar contruidos o revestidos con materiales resistentes al producto a elaborar y no ceder sustancias nocivas.

Contaminantes o modificadoras de los caracteres organolépticos de dichos productos. Estas exigencias se hacen extensivas a los revestimiento interiores, los cuales deben ser completos sin solución de continuidad y resistentes a los productos utilizados en su higienización.

Materiales permitidos

Art. 62. - Queda permitido sin autorización previa, el empleo de los siguientes materiales:

- Inc. a) Acero inoxidable, acero, hierro fundido batido, revestido o no, con estaño técnicamente puro y hierro cromado.

- Inc. b) Cobre, latón o bronce revestidos internamente con una capa de oro, plata níquel, cromo o estaño técnicamente puros, exceptuándose del requisito de revestimientos a las calderas, vasijas y pailas para cocción de dulces y almibares, morteros, platos de balanzas y pesas.

- Inc. c) Estaño, níquel, cromo, aluminio u otros metales técnicamente puros o sus

aleaciones con metales inocuos.

- Inc. d) Hojalata de primer uso.

- Inc. e) Utensilios de cocina de metales diversos con revestimiento antiadhesivo, de politetrafluoretileno puro (teflón, fluón, etc.) para permitir la cocción de los alimentos sin la intervención de materias grasas.

- Inc. f) Materiales cerámicos, barro cocido, vidriado en su parte interna, que no sean plomo u otros compuestos nocivos al ataque de ácidos, vidrio, cristal, mármol y maderas inodoras.

- Inc. g) Cartón, cartulina, papel o sus sucedáneos, tejidos de fibras vegetales o animales, artificiales (a base de celulosa regenerada) o sintética (poliéster, poliamidicos, polipropileno, polietileno, etc.). Impermeabilizados o no, con o sin sustancias protectoras, autorizadas por el presente reglamento, papeles sulfitados, con antioxidantes o fungicidas.

- Inc. h) Papel impermeabilizado con cera, estearina o parafina y papel pergaminado o apergaminado, sin ácido bórico, formol u otro antiséptico especialmente para productos y derivados de lechería, papel impregnado con veinte (20 %) por ciento mineral inodoro (únicamente para envolver productos de origen o base frutícola).

- Inc. i) Pastas elaboradas a base de harinas diversas, materias grasas, sales minerales y otras sustancias de uso permitido. Se admite la adición de hasta medio (0.5) gramo de bórax por cada kilogramo de pasta o batido, para la confección de envases para helados exclusivamente.

- Inc. j) Goma, caucho y sucedáneos, exento de metales nocivos y que no cedan sustancias tóxicas en general.

- Inc. k) Materiales plásticos (polietileno, polivinílico, poliamidas y afines) que no cedan sustancias nocivas.

- Inc. l) Telas de fibras vegetales o animales artificiales o sintéticas, simples o impermeabilizadas con materias inofensivas. En el caso de jamones y pancetas, sobre estas telas pueden ir un revestimiento de pez de petróleo, quedando prohibido el empleo de la pez de hulla y de cualquier otra, que cause reacción de fenoles y antraceno o tenga reacción ácida o alcalina.

- Inc. m) Otros materiales aprobados por el SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Animal).

Materiales prohibidos

Art. 63. - Queda prohibido cuando estén o puedan estar en contacto con los alimentos, el uso de:

1. Hierro galvanizado o cincado.

2. El revestimiento interno de envases, tubos, utensilios u otros elementos, con cadmio.

3. Los materiales (metales, materiales plásticos, etc.) que puedan ceder a los alimentos, metales o metaloides en proporción superior a los límites establecidos en el presente reglamento u otras consideradas tóxicas.

4. El material enlozado o esmaltado.

Tolerancia en el tenor de diversas sustancias

Art. 64. - En los alimentos (a excepción del agua de consumo peces y mariscos) se tolera la presencia de metales y metaloides (aditivos incidentales o residuales) que se mencionan a continuación, siempre que ellos sean naturales y dentro de los límites que se fijan.

Art. 65. - Cuando se empleen tablas en los bordes de las mesadas para facilitar el trozado, la madera no deberá desprender olores, desteñir ni astillarse con facilidad. Cada una de las tablas no podrá medir mas de cuarenta y cinco (45) centímetros de largo por veinticinco (25) centímetros de ancho y ser de fácil remoción.

Indumentaria del personal

Art. 66. - La vestimenta que debe usar el personal estará constituida por:

a) Birrete.

b) Chaqueta o guardapolvo de color blanco.

c) Pantalón para el personal masculino, de color blanco.

d) Botas blancas.

Tarjetas de rotulación

Art. 67. - Los productos elaborados deberán ir acompañados de una tarjeta o rótulo, en el

cual deberá constar:

- a) Nombre o denominación del establecimiento elaborador.
- b) Domicilio de la planta.
- c) Tipo de mercadería que ampara.
- d) Porcentaje total de aditivos.
- e) Número de habilitación otorgado por la autoridad de aplicación.
- f) Constancia del análisis de aprobación del producto.
- g) Porcentaje de carne, órganos y otros tejidos de origen animal que forma parte de su composición.
- h) Firma y sello del director técnico del establecimiento.
En el sello debe constar el nombre, apellido, profesión y número de matrícula.
- i) Colocar con sello la leyenda "Producto Inspeccionado".
- j) Fecha de elaboración, la cual deberá ser impresa en el establecimiento de origen, por medio de sello.
- k) Plazo de aptitud del producto para su consumición.

Art. 68. - Cuando en la fabricación del producto se utilicen colorantes, deberá consignarse en el rótulo la frase "coloreado artificialmente" con indicación del colorante utilizado.

Art. 69. - Queda prohibido realizar adulteraciones, falsificaciones o enmiendas en el texto de las tarjetas.

Art. 70. - Los propietarios y directores técnicos de los establecimientos elaboradores serán responsables ante los organismos de control:

- a) De cualquier omisión a lo dispuesto en el art. 68 del presente reglamento.
- b) Del estado higiénico sanitario de las mercaderías que se hallen amparadas por las tarjetas que correspondan al mismo, salvo comprobación fehaciente de la falta de culpabilidad.
- c) En caso de no existir correspondencia entre los componentes del producto declarados en el rótulo y el contenido real del mismo.

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

De la composición de los chacinados

Art. 71. - En los chacinados la cantidad de materias grasas que entran en su composición no podrá sobrepasar el cincuenta (50 %) por ciento de la masa del producto terminado.

Art. 72. - La cantidad máxima de agua que se admite en los chacinados frescos, calculado sobre el producto desgrasado, será del setenta y cinco (75 %) por ciento. En los mismos productos que hayan sido ahumados o ligeramente cocidos, la cantidad máxima permitida será del sesenta cinco (65 %) por ciento.

Art. 73. - Podrá agregarse a los chacinados sometidos a cocimiento, agua o hielo en aquellos casos que razones técnicas lo justifiquen, no debiendo exceder del cinco (5 %) por ciento del peso total de la masa.

Art. 74. - En los chacinados frescos se permite la adición de sustancias amilaseas alimenticias hasta un cinco (5 %) por ciento del peso total del producto terminado, reduciéndose esta cifra al tres (3 %) por ciento en los chacinados secos. En chacinados cocidos se admite hasta el diez (10 %) por ciento.

Art. 75. - Las mezclas o pastas de carne que no hubieren sido utilizadas en el día de la preparación podrán ser empleadas al día siguiente, siempre que fueren conservadas en cámaras frigoríficas a una temperatura de cuatro (4°) grados a cinco (5°) grados centígrados en el interior de la masa.

Art. 76. - Las mezclas o pastas de carne de rupturas de la envoltura de los chacinados en elaboración podrán ser utilizadas para preparar otro producto que se elaboren en ese mismo día. En caso de no utilizarse ese mismo día podrá hacerlo al día siguiente, siempre que se sometan a la cocción y se almacenen en cámaras frigoríficas.

Art. 77. - Las tripas naturales utilizadas como continente, podrán ser tratadas por inmersión en jugo de ananá o extracto de papaina, de Bromelina, ficina o jugo pancreático, para permitir que las enzimas actúen sobre las tripas, logrando una tiernización debiéndose en todos los casos después de este tratamiento, ser sometidas a un prolijo lavado para eliminar todo resto de las sustancias empleada.

Art. 78. - En los embutidos estacionados está permitido el baño de parafina purificada y desodorizada, de ceras, el barnizado u otro producto aprobado por el SENASA.

Art. 79. - Los papeles de plomo o de estaño demasiado plumíferos y los coloreados con anilinas consideradas nocivas que no sedan fácilmente su color, pueden utilizarse siempre que se coloque una hoja intermedia de material impermeable.

Art. 80. - En las envolturas de embutidos puede reemplazarse el papel de estaño o de aluminio por celogónias incoloras, emerosina, cefalina, películas o celulosa pura, celofanes y afines, materiales plásticos (resinas y sus compuestos) y otros materiales aprobados por el SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Animal).

Art. 81. - Los embutidos preparados en aceites deben ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a setenta y dos (72°) grados centígrados, por un lapso mínimo de treinta (30) minutos.

Prohibiciones

Art. 82. - Está prohibido el uso de envolturas animales (intestino y esófago) infectadas con nódulos parasitarios, excepto en los casos en que la infestación no exceda de cinco (5) nódulos por metro y que los mismos hayan sido extirpados.

Art. 83. - No podrán elaborarse chacinados y/o embutidos:

a) Empleando materia prima de calidad inferior y en proporciones distintas a las declaradas en el análisis requerido en el art. 40 del presente reglamento.

b) Con adición de agua o hielo en proporción superior a la permitida en el presente reglamento.

c) Con aditivos no incluidos autorizados por el dec. 4238/68 (capítulo XVIII; Aditivos).

d) Adicionando tejidos u órganos de calidad inferior o aponeurosis, intestino, bazo, pulmones, glándulas mamarias, útero, o glándulas de secreción interna, con excepción el hígado.

Art. 84. - Los chacinados o embutidos se considerarán no aptos para consumo:

a) Cuando hubiere indicios de fermentación pútrida.

b) Cuando la superficie fuere húmeda o resumiere líquido.

c) Cuando fuere pegajosa al tacto.

d) Cuando la envoltura de los chacinados estuviere perforada por parásitos.

e) Cuando se verifique la rancidez de la grasa.

f) Cuando se verifique la existencia de gérmenes patógenos.

g) Cuando la mezcla o masa presenta colores anormales.

h) Cuando se constate la transgresión de todos o algunos de los incisos del art. 83.

i) Cuando vence el término de comestibilidad que fija el art. 36, inc. 1 del presente reglamento.

Art. 85. - Los chacinados no podrán contener derivados de ácidos sulfuroso.

Art. 86. - Queda prohibido en los establecimientos la tenencia y/o uso de aserrín de madera, salvo el destinado a ser quemado en los ahumaderos. Así mismo queda prohibida la tenencia y/o uso de cáscara de arroz o productos similares.

Disposiciones complementarias

Art. 87. - Los establecimientos dedicados a la elaboración de chacinados o embutidos no podrán elaborar grasas sino se hayan habilitados también par tal fin.

Art. 88. - Todos los establecimientos elaboradores de chacinados y/o embutidos deberán designar un director técnico que asumirá la responsabilidad ante el organismo de contralor en cuanto a:

- La calidad, procedencia y estado de conservación de los productos elaborados y materias primas empleadas en su fabricación.

- El empleo de aditivos y condimentos declarados aptos por el dec. 4238/68.

- Las condiciones higiénico sanitarias de la planta, utensilios, cámaras de frío, heladera, etc. y personal que interviene en la manipulación de productos comestibles.

- Las técnicas empleadas en la elaboración de los productos.

- De todo otro factor que influya en la ineptitud del producto.

Art. 89. - El cargo de director técnico del establecimiento será desempeñado por un profesional habilitado con título habilitante que tenga injerencia en la elaboración y control

bromatológico de productos de origen animal.

Art. 90. - Una persona no podrá desempeñar el cargo de director técnico en más de tres (3) establecimientos elaboradores de chacinados y salazones.

CAPITULO III - Transporte de los productos, subproductos y derivados de origen animal

Generalidades

Art. 91. - Todo vehículo o parte de él destinado al transporte de productos, subproductos y derivados de origen animal, que circule dentro de la provincia de San Juan, debe llenar las exigencias expresadas en el capítulo XVIII del dec. 4238/68 y las que oportunamente se dicten en consecuencia.

Art. 92. - El Servicio Veterinario de Inspección Sanitaria dependiente de la Dirección de Asuntos Agropecuarios, tendrá a su cargo el contralor de las disposiciones del presente reglamento.

Art. 93. - El servicio veterinario podrá autorizar el uso parcial del vehículo para el transporte de productos, subproductos y derivados de origen animal.

Para ser habilitados, la parte del vehículo debe reunir las condiciones generales requeridas por el presente reglamento.

Art. 94. - Todo vehículo que concorra para la carga y transporte de productos, subproductos y derivados de origen animal debe contar con la constancia de inscripción y habilitación otorgada por el Servicio Veterinario de Inspección Sanitaria dependiente de la Dirección de Asuntos Agropecuarios.

Los titulares de los rodados afectados al transporte, deberán presentar para la habilitación del mismo:

- Documentación del vehículo
- Certificado sanitario de las personas que estén en contacto con lo transportado
- Indumentaria blanca: Pantalón, chaqueta o guardapolvo y birrete.

Art. 95. - Todo vehículo utilizado para el transporte de las mercaderías comestibles, debe hallarse higienizado y desodorizado.

Penalidades

Art. 96. - En caso de constatarse infracción al presente reglamento y a las disposiciones que en consecuencia se dicten, ha de estarse a lo dispuesto en el art. 8° de la ley provincial 5151 y la ley provincial 6141 (Código de Faltas).

Disposiciones transitorias

Art. 97. - La Subsecretaría de Agricultura y Ganadería de San Juan queda facultada para fijar el plazo de adecuación de los vehículos destinados al transporte interno de carnes, productos, subproductos y derivados de origen animal, quedando también habilitada para otorgar la prórroga del mismo si las circunstancias así lo aconsejan.

CAPITULO IV - De la venta ambulante

de productos, subproductos y derivados

de origen animal

Art. 98. - Cuando por razones de distancia, carencia de medios de comunicación y ausencia de lugares de expendio, existiera la posibilidad cierta de que ocurra el desabastecimiento de una población, el organismo de control teniendo en cuenta estas circunstancias, podrá autorizar el expendio de productos, subproductos y derivados de origen animal en forma ambulante.

Obligatoriedad de inscripción

Art. 99. - Las personas que realicen el expendio de productos, subproductos y derivados de origen animal en forma ambulante, deberán inscribirse en el registro que al efecto llevará el Servicio Veterinario de Inspección Sanitaria, debiendo cumplir los siguientes requisitos:

- Presentar una solicitud de inscripción ante el organismo de aplicación del presente reglamento.
- Adjuntar los datos del vehículo con el que ha de realizarse la venta.
- Presentar cartilla sanitaria de las personas asignadas a las tareas de venta.
- Detallar la zona dentro de la cual ha de efectuarse la venta de los productos.

Art. 100. - Una vez cumplidos los recaudos del artículo anterior y constatado por parte del Organismo de Aplicación si corresponde a lo expresado en el art. 98, se otorgará la

habilitación para la venta ambulante.

Art. 101. - Las condiciones del vehículo utilizado para la venta deberá estar de acuerdo a lo dispuesto en el capítulo III del presente reglamento.

CAPITULO V - Del ingreso de toda materia prima

Art. 102. - El ingreso de toda materia prima, producto, subproducto y derivado de origen animal al territorio de la Provincia, quedará sujeto a las normas que establece el capítulo XXVII del dec. nacional 4238/68 y sus modificatorias, quedando autorizados únicamente aquellos que estén amparados por el correspondiente certificado sanitario.

CAPITULO VI - De la inscripción en el Registro

Art. 103. - Toda persona real o jurídica que elabore, deposite, transporte o comercialice carnes, productos, subproductos y derivados de origen animal tales como: Mataderos, plantas procesadoras, graserías, saladeros de cueros, barracas, curtiembres, fábricas de chacinados, triperías, introductores de carnes y chacinados, productos de la pesca y la caza, conservas de origen cárneo, aves y huevos, transportistas con camiones térmicos, frigoríficos o furgones, etc., deberán inscribirse en los registros que al efecto llevará el Servicio Veterinario de Inspección Sanitaria.

Art. 104. - El presente reglamento comenzará a regir a partir de su publicación en el Boletín Oficial de la Provincia.

Art. 105. - Comuníquese, etc.

