

REGLAMENTO (DECRETO 4238/68) ACTUALIZADO

**INDICE POR CAPITULOS
CONTENIDO
por Temas**

Nota: La información consignada en **tinta roja** hace mención de la norma que introdujo la modificación vigente, sea cambiando el texto, incorporándolo o derogándolo.

CAPITULO I:

Definiciones generales

CAPITULO II:

Régimen de Habilitaciones
Tasas por servicios de inspección
Garantías
Establecimiento Tipos B, C y Matadero Rural

CAPITULO III:

Construcción e Ingeniería Sanitaria Establecimientos
Normas higiénico-sanitarias
Bañadero
Digestor
Rampa
Playa de faena
Condiciones características de equipos
Exigencias operativas
Mataderos tipo B
Sala de oreo
Sala para sacrificios de urgencia
Sala de necropsias

CAPITULO IV:

Evacuación aguas servidas
Obras sanitarias
Desagües de establecimientos faenadores
Régimen de afluentes

CAPITULO V:

Cámaras frigoríficas
Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios
Acondicionamiento de prod cárneos y derivados
Contralor ambiental
Limpieza y desinfección
Técnicas de refrigeración para distintos productos

CAPITULO VI:

Dependencias Auxiliares de establecimientos
Normas de higiene

CAPITULO VII:

Laboratorio Oficial
Laboratorio del Establecimiento

CAPITULO VIII:

Personal oficial (Inspectores)
Personal de la empresa

CAPITULO IX:

De los Establecimientos, Obligaciones

CAPITULO X:

Inspección ante-mortem, Normas
Presencia de enfermos en corrales
Animales muertos y caídos
Playa para sacrificios de urgencia

CAPITULO XI:

Examen post-mortem
Generalidades
Técnica de inspección
Destino de reses inspeccionadas
Destino reses inspeccionadas según lesiones
Marcado de reses y acondic vísceras uso farmacéutico
Enfermedades varias
Inspección sanitaria de equinos

CAPITULO XII:

Mondonguería
Establecimientos elaboradores de tripas
Menudencias

CAPITULO XIII:

Despostadero, definición
Requisitos higiénico sanitarios de los establecimientos

CAPITULO XIV:

Graserías, definición
Requisitos higiénico sanitarios de las graserías
Definiciones de productos elaborados en graserías
Requisitos de elaboración
Margarinas
Envases
Transporte

CAPITULO XV:

Salazones, definición
Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios
Productos comprendidos en las salazones

CAPITULO XVI:

Chacinados, definición
Requisitos de construcción e higiénico sanitarios
Elementos laborales
Requisitos de las materias primas y otros elementos
Embutidos frescos
Embutidos secos
Embutidos cocidos

CAPITULO XVII:

Conservas, definiciones
Fábricas de conservas y requisitos higiénico sanitarios
Envases, continentes y rotulado
Control de elaboración y normas de tecnología sanitaria
Controles de conservación
Diferentes tipos de conservas
Diferentes tipos de semiconservas
Diferentes tipos de productos comestibles conservados

CAPITULO XVIII:

Aditivos, definición
Aditivos permitidos
Antioxidantes
Conservadores de color
Saborizantes
Antisalpicantes
Gelatinizantes
Espesantes
Edulcorantes
Antiaglutinantes
Vehículos de otros aditivos
Enzimáticos
Colorantes

CAPITULO XIX:

Otros Establecimientos elaboradores de productos comestibles o depósito
Caza mayor
Caza menor
Mataderos de conejos y/o nutrias
Cámaras frigoríficas con Trozado anexo
Cámaras frigoríficas para Productos Avícolas
Cámaras frigoríficas para productos de Consumo Interno
Establecimientos elaboradores de Carnes destinadas a Conserva
Elaboración de Lenguas sancochadas
Elaboración de Cuajo
Glándulas y otros productos de uso farmacéutico
Sala para extracción epitelio lingual
Gelatina comestible
Plasma
Salsas, Aderezos y Aliños
Local para remate y/o venta de carne

CAPITULO XX:

Mataderos de aves, ubicación
Requisitos de construcción e higiénico sanitarios
Equipos, utensilios, instalaciones
Tecnología operativa
Inspección sanitaria

CAPITULO XXI:

Aves, clasificación y tecnología sanitaria

CAPITULO XXII:

Huevos

Condiciones particulares de dependencias de Establecimientos
Requisitos para lavado
Clasificación sanitaria de huevo fresco
Clasificación sanitaria huevo c/cáscara conservado por refrigeración
Clasificación huevo deshidratado
Huevo para exportación
Huevo de importación
Embalaje
Prohibición de volver a congelar
Huevo no comestible, uso industrial
Huevo incomedible
Desnaturalización
Huevo inepto para todo uso

CAPITULO XXIII:

Productos de la pesca, definición y nomenclatura
Productos de la pesca conservados por frío
Productos de la pesca salados
Productos de la pesca desecados
Preparados varios
Semiconservas
Conservas de pescados
Distintos tipos de conservas
Supproductos no comestibles
Embarcaciones que industrialicen prod de la pesca
Locales para manipuleo de prod de la pesca

CAPITULO XXIV:

Establec elaboradores Productos Incomedibles, o depósitos

CAPITULO XXV:

Sebos
Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios

CAPITULO XXVI:

Embalaje y Rotulado

CAPITULO XXVII:

Certificados

CAPITULO XXVIII:

Transportes

CAPITULO XXIX:

Del Asesoramiento

CAPITULO XXX:

Penalidades

CAPITULO XXXI:

Buenas Prácticas de Fabricación.
Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.

CAPITULO I

1. DEFINICIONES GENERALES

Definición de Reglamento	1. 1	<p>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).</p> <p>Se entiende por Reglamento de Inspección al conjunto de normas a que se ajustarán los establecimientos con habilitación nacional, dedicados a elaborar productos, subproductos y derivados de origen animal.</p>
Ambito de aplicación	1. 1. 1	<p>Este Reglamento tiene vigencia en todo el territorio de la República Argentina y su aplicación se hará de acuerdo con el artículo 10 de la Ley 3959.</p>
Inspección - Funcionarios	1. 1. 2	<p>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83) (Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95).</p> <p>El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL ejerce el control de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal en todas sus etapas mediante el Inspector Veterinario y/o el Veterinario de Registro.</p>
Veterinario de Registro. Definición	1.1.2.1	<p>(Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95) .</p> <p>Se entiende por Veterinario de Registro al profesional veterinario contratado por la empresa, seleccionado de un Registro que a tal efecto llevará el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. Dicho profesional deberá cumplir con las obligaciones previstas en el numeral 8.3 de este Reglamento.</p>
Ayudante de Veterinario	1. 1. 3	<p>(Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95).</p> <p>Se entiende por Ayudante de Veterinario al empleado estatal idóneo que secunda en sus tareas al Inspector Veterinario o al Veterinario de Registro.</p>
Condiciones o requisitos	1.1.4	<p>(Res. S.A.G.P. y A N° 333 del 16/06/2006)</p> <p>Se entiende por condiciones o requisitos a las exigencias a que deben ajustarse los establecimientos y los vehículos para ser habilitados.</p> <p>Estas exigencias serán consideradas como requisitos mínimos para la habilitación a que se refiere el Capítulo II y serán fiscalizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION.</p>
Condiciones o requisitos para exportación.	1.1.4.1	<p>(Res. S.A.G.P. y A N° 333 del 16/06/2006)</p> <p>Cuando se trate de exportaciones, los productos y los establecimientos que los elaboren responderán en sus condiciones y requisitos a las exigencias del país de destino o guardarán equivalencia con ellas.</p>

Aprobación incondicional

Aprobación incondicional	1. 1. 5	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Se entiende por aprobación incondicional de un producto, subproducto o derivado de origen animal, su aceptación para el consumo humano sin restricción alguna.
Comiso o decomiso	1. 1. 6	Se entiende por comiso o decomiso toda restricción al libre uso de los productos elaborados y sus primeras materias. Inclúyese en esta definición a los animales en pie. El producto comisado tendrá uno de los siguientes destinos: carnicería interna del establecimiento, consumo dentro del país, chacinado, conserva o digestor.
Retenido, detenido o intervenido	1. 1. 7	Se entiende por retenido, detenido o intervenido, el producto que será reservado para ulterior examen hasta que recaiga decisión sobre las causas que motivaron el procedimiento.
Rechazado	1. 1. 8	Se entiende por rechazado, el producto, subproducto, envase o vehículo que, por sus condiciones, no estuviera de acuerdo con lo establecido por este Reglamento, sin dar lugar a comiso.
Alimento	1. 1. 9	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 aditivos autorizados por este Reglamento.
Alimento enriquecido	1. 1. 10	Se entiende por alimento enriquecido, aquel al cual se le han agregado aminoácidos esenciales, vitaminas, sales minerales, ácidos grasos indispensables u otras sustancias nutritivas en forma pura o como componentes de otros alimentos, con el propósito de aumentar la proporción de los componentes propios, ya existentes en el alimento a agregar valores ausentes en el alimento que se desea enriquecer.
Alimentos alterados, adulterados o falsificados	1. 1. 11	Se entiende por alimentos alterados, adulterados o falsificados, aquellos que responden a las definiciones respectivas de los textos legales en vigencia.
Animal	1. 1. 12	(Res. SENASA N° 13 del 04 de febrero de 2003) Se entiende por animal, para este Reglamento, la unidad viva de especies zoológicas de faena permitida en establecimientos habilitados a tal efecto.
Animales de faena permitida.	1.1.12.1	(Res. SENASA N° 13 del 04 de febrero de 2003) Se consideran animales cuya faena para el consumo humano está permitida, a los indicados a continuación: <ul style="list-style-type: none">▪ Vacunos

- Bubalinos
- Equinos
- Porcinos
- Ovinos
- Caprinos
- Llamas (*Lama glama*)
- Conejos domésticos.
- Nutrias de criadero.
- Pollos, pollas, gallos y gallinas (género *Gallus*)
- Pavitos, pavitas, pavos y pavas (género *Meleagris*)
- Patos domésticos.
- Gansos domésticos
- Codornices

Los animales mencionados, serán faenados en establecimientos que cumplan con los requisitos de este Reglamento para cada especie en él expresamente mencionada, y en su defecto, en aquellos en los que las instalaciones se adaptan para tal fin.

Animales silvestres de caza	<p>1.1.12.2 (Res. SENASA N° 13 del 04 de febrero de 2003) Se consideran animales silvestres de caza, aptos para consumo humano, a los mamíferos terrestres, a las aves, a los reptiles y batracios, cuyas carnes se obtienen luego de cazarlos por métodos autorizados, ajustándose a las regulaciones de protección de la fauna que correspondan a cada jurisdicción.</p> <p>a) Se consideran animales de caza mayor, a los mamíferos terrestres silvestres del orden de los ungulados.</p> <p>b) Se consideran animales de caza menor, a los mamíferos terrestres silvestres no considerados en el inciso a), a las aves, reptiles y batracios silvestres.</p>
Animales silvestres criados en cautividad	<p>1.1.12.3 (Res. SENASA N° 13 del 04 de febrero de 2003) Se consideran animales silvestres criados en cautividad, a los indicados en el numeral anterior, nacidos, criados y sacrificados en cautiverio, como animales domésticos. Aquellos animales que vivan en un territorio delimitado, pero en condiciones de libertad, semejantes a las de la vida silvestre, se considerarán como incluidos en el numeral 1.1.12.2 de este numeral.</p>
Faena	<p>1. 1. 13 Se entiende por faena el trabajo ejecutado desde el sacrificio de los animales, hasta su entrada a cámaras frigoríficas o su expendio con destino al consumo o industrialización de las reses, medias reses o cuartos. Por extensión se incluyen en el vocablo los animales que pueden ingresar muertos, para su posterior elaboración.</p>
Res	<p>1. 1. 14 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Se entiende por res (carcasa o canal) para este Reglamento, el animal mamífero de elaboración permitida en establecimientos habilitados, después de sacrificado, sangrado, desollado, extirpada la cabeza, extremidades a nivel del carpo y tarso, cola y mamas y eviscerado. Se</p>

exceptúa el porcino en lo que respecta a desollado y extirpado de la cabeza y patas.

- Media res 1. 1. 15 Se entiende por media res, cada una de las dos partes en que se divide una res, mediante un corte longitudinal que pasa por el centro de las vértebras.
- Came 1.1.16 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). (Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003) (Res. S.A.G.P.yA N° 28 del 08/08/2007)
Se entiende por came a la parte muscular y tejidos blandos que rodean el esqueleto de la res faenada, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena, con excepción de la piel en la especie porcina. Además, se considera came al diafragma, no así a los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago. Por extensión se incluyen las aves de corral, caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies aptas para el consumo humano. No son alcanzadas por esta definición las Carnes Separadas Mecánicamente.

Productos y subproductos

- Productos cárneos 1. 1. 17 Se entiende por productos cárneos los preparados sobre la base de carne.
- Productos de origen animal 1. 1. 18 Los productos de origen animal se denominarán, según su procedencia:
a) Productos ganaderos: cuando procedan de animales mamíferos, incluyendo, para este Reglamento, las especies domésticas o silvestres (carne).
b) Productos avícolas: cuando procedan de las aves (carne, huevos).
c) Productos de la pesca: cuando conformen a la definición del **apartado 23.1**.
- Subproductos de origen animal 1. 1. 19 Se entiende por subproductos de origen animal todo el que no se halle comprendido en la definición de carne, incluyendo los que proceden de animales muertos por enfermedad o naturalmente.
- División de subproductos elaborados y no elaborados 1. 1. 20 Los subproductos de origen animal pueden ser: elaborados (harina de carne, grasa, sebo, sangre) o sin elaborar (cuero, cerda, pluma, hígado).
- División comestibles e incomedibles 1. 1. 21 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).
Los subproductos de origen animal, independientemente de la clasificación del apartado 1.1.20, se dividen en: comestibles para la especie humana (grasa, albúmina de sangre, hígado, corazón) e incomedibles para la especie humana (sebo, cuero —a excepción del cuero de cerdo—, pluma, alimento para consumo de los animales, hueso).
- Corte 1. 1. 22 Se entiende por corte, la parte de la res de fácil

identificación anatómica.

Trozo, pedazo o recorte	1. 1. 23	Se entiende por trozo, pedazo o recorte, la parte de la res que no conforma a la definición de corte.
Vísceras	1. 1. 24	Se entiende por vísceras, cada uno de los órganos contenidos en las principales cavidades del cuerpo de los animales.
Achuras	1. 1. 25	Se entiende por achuras, el conjunto de vísceras o entrañas de los animales mamíferos.
Menudos	1. 1. 26	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83), Se entiende por menudos, el 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.
Elaboración	1. 1. 27	Se entiende por elaboración, la preparación a que se somete a los animales faenados.
Establecimiento	1. 1. 28	Se entiende por establecimiento, el total del ámbito habilitado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Frigorífico	1. 1. 29	Se entiende por frigorífico, el establecimiento habilitado que posee cámaras frigoríficas.
Matadero - Frigorífico	1. 1. 30	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Se entiende por matadero - frigorífico, el establecimiento donde se sacrifican animales y posee cámara frigorífica, pudiendo o no efectuarse tareas de elaboración y/o industrialización.
Matadero - Frigorífico "A"		a) Se entiende por matadero - frigorífico tipo "A" a la planta industrial definida en 1.1.30 del presente Reglamento. Su habilitación corresponde al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL e incluye el tráfico federal y la exportación de los productos y subproductos derivados de la faena y las carnes industrializadas. La limitación de faena quedará establecida según el régimen de animal /hora determinado en el punto 2.2.28 del presente Reglamento.
Matadero - Frigorífico "B"		b) Se entiende por matadero - frigorífico de tipo "B" al establecimiento autorizado para faenar bovinos, ovinos, porcinos y/o caprinos, en número diario máximo de ciento cincuenta (150) bovinos, cien (100) porcinos y trescientos (300) ovinos y/o caprinos. Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos deberán expendirse y consumirse, exclusivamente dentro del territorio de la Provincia en la que están establecidos.
Matadero - Frigorífico "C"		c) Se entiende por matadero - frigorífico de tipo "C" al establecimiento autorizado para faenar bovinos,

		<p>porcinos, ovinos y/o caprinos en número diario máximo de ochenta (80) bovinos, cincuenta (50) porcinos y ciento sesenta (160) ovinos y/o caprinos. Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos, deberán expenderse y consumirse exclusivamente dentro del territorio de la Provincia donde están establecidos.</p> <p>Los establecimientos tipo “B” y “C” podrán solicitar la habilitación del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL para poder realizar el tráfico federal previa verificación de las condiciones de construcción, operativas y administrativas que establezca dicho Servicio para satisfacer los requisitos mínimos que exija dicho tráfico federal.</p>
Matadero Rural	d)	<p>Se entiende por matadero rural al establecimiento autorizado para faenar bovinos, ovinos y/o caprinos en número diario máximo de quince (15) bovinos y treinta (30) ovinos y/o caprinos.</p> <p>Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos deberán expedirse y consumirse exclusivamente dentro de la localidad para la que expresamente fuese autorizado. Serán habilitados excepcionalmente cuando razones de abastecimiento lo justifiquen.</p>
Limitación de la faena	e)	<p>Los organismos de aplicación fijarán la cantidad máxima de faena diaria de acuerdo a las condiciones de operatividad dentro de los topes máximos fijados por categoría teniendo en cuenta lo establecido en el punto <u>2.2.28</u> del presente Reglamento.</p>
Cámara frigorífica y digestor en establecimientos “C”		<p>En el caso de los mataderos - frigoríficos tipo “C” el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL de acuerdo con la autoridad sanitaria local, podrá exceptuar de la obligatoriedad de contar con cámara frigorífica y digestor, determinando en cada caso el plazo de dicha excepción, así como las normas supletorias para satisfacer la incineración y esterilización de residuos y decomisos.</p>
Fábrica de productos de origen animal	1. 1. 31	<p>Se entiende por fábrica de productos de origen animal, el establecimiento que sin poseer matadero elabora materia prima de origen animal.</p>
“Inspeccionado” o “Insp.”	1. 1. 32	<p>Se entiende por “Inspeccionado” o “Insp.”, la palabra o abreviatura que se inscribe en las carnes u otros productos alimenticios o no, para indicar que se ha cumplido la acción de control fijada por este Reglamento.</p>
Medio de transporte	1. 1. 33	<p>Se entiende por medio de transporte, todo sistema utilizado para el traslado de carnes, subproductos y derivados fuera del establecimiento. Estos medios deben ser habilitados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) para lo cual deberán reunir las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en el presente Reglamento.</p>
Carne Separada Mecánicamente	1.1.34	<p>(Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003)</p> <p>Se entiende por Carne Separada Mecánicamente, a la carne finamente molida, producto de su separación y remoción</p>

mecánica del esqueleto, e identificada según la especie de la que se trate:

a) Se entiende por Carne Separada Mecánicamente de Ganado, a la carne finamente molida, producto de la separación y remoción mecánica del músculo esquelético adherido al hueso de las carcasas o parte de carcasas del ganado, a excepción de los huesos de las extremidades por debajo del carpo o tarso y de la cabeza.

b) Se entiende por Carne Separada Mecánicamente de Aves, al producto resultante de la separación y remoción por medios mecánicos del músculo esquelético y otros tejidos adheridos a las carcasas y partes de carcasas de aves.

Buenas Prácticas de Fabricación (BPF). Definición.	1. 2	<p>(Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).</p> <p>Se entiende por Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) en inglés Good Manufacturing Practices (GMP) a los procedimientos que, formando parte del presente Reglamento, son necesarios cumplir para lograr alimentos inocuos y seguros.</p>
Procedimientos Operativos Estandarizados (POE). Definición.	1. 3	<p>(Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).</p> <p>Se entiende por Procedimientos Operativos Estandarizados (POE) en inglés Standard Operating Procedures (SOP's) a aquellos procedimientos escritos que describen y explican como realizar una tarea para lograr un fin específico, de la mejor manera posible.</p>
Saneamiento, definición.	1. 3. 1	<p>(Res. SENASA N° 233 del 27/02/98) Se entiende por saneamiento a las acciones destinadas a mantener o restablecer un estado de limpieza y desinfección en las instalaciones, equipos y procesos de elaboración a los fines de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.</p>
Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Definición	1. 3. 2	<p>(Res. SENASA N° 233 del 27/02/98) Se entiende por Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) en inglés Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP's) a aquellos procedimientos operativos estandarizados que describen las tareas de saneamiento. Estos procedimientos deben aplicarse antes, durante y posteriormente a las operaciones de elaboración.</p>

CAPITULO II

2. REGIMEN DE HABILITACIONES

Exigencias del régimen de habilitaciones

Exigencias	2. 1	Los establecimientos que reúnan las condiciones higiénico-sanitarias para obtener la habilitación nacional, deben cumplir, además, los siguientes requisitos:
Habilitación	2. 1. 1	Todo establecimiento donde se faenan animales, depositen y/o elaboren productos, subproductos o derivados de origen animal, comprendido en alguno de los supuestos previstos en el artículo 10 de la Ley 3959 , no podrá funcionar sin previa habilitación acordada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Solicitudes	2. 1. 2	Las solicitudes de habilitación deberán ser presentadas por duplicado ante el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) y contendrán las siguientes enunciaciones: a) Nombre de las personas o sociedad que formulen el pedido, acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilio real o copia o fotocopia del contrato social; b) Capital en giro; c) Actividad o actividades para las que se solicita habilitación y servicio de inspección, declaración jurada de volumen presumible de faena, depósito y/o elaboración y/o materia prima a introducir durante un año; d) Declaración jurada de la capacidad anual máxima de faena, depósito y/o elaboración del establecimiento, detallada por actividades; e) Compromiso de constituir un depósito en garantía por valor equivalente a tres (3) mensualidades de la asignación que se fije o estime; f) Permiso provisional o definitivo de funcionamiento del establecimiento, otorgado por la autoridad local (comunal y/o provincial), según corresponda; g) Boleta de pago de tasa por Derecho de Habilitación; h) Cuando las actividades a desarrollar se encuentren comprendidas en las disposiciones del artículo 1° de la Ley 11.226, se acompañará la inscripción de la Junta Nacional de Carnes.
Documentación que acompaña a la solicitud	2. 1. 3	(Res. ex-SENASA N° 890 del 16/12/91). La solicitud deberá estar acompañada de la siguiente documentación: a) Memoria descriptiva edilicia, de instalaciones y equipamiento del establecimiento; b) Memoria descriptiva operativa de la planta, por

- especialidad;
- c) Memoria descriptiva del desplazamiento de los operarios desde su ingreso a la planta, siguiendo por las distintas áreas de trabajo, hasta su egreso;
 - d) Plano de toda la planta en escala uno en dos mil (1:2000) con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua del establecimiento si los poseyera; principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables;
 - e) Planos de las obras en escala uno en cien (1:100) de cada uno de los pisos del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes; indicación del recorrido de los rieles para las reses y/o productos; ubicación y características constructivas de los corrales; ubicación de los equipos; ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y fría; comodidades sanitarias para el personal; distribución de los departamentos para las distintas operaciones; locales previstos para la inspección veterinaria; y de la Junta Nacional de Carnes si correspondiere. Cuando haya ventilación y/o iluminación cenitales, se incluirá también un plano de techos en escala de uno en cien (1:100). Para la iluminación en los distintos lugares de trabajo, la intensidad de la misma se expresará en unidades Lux;
 - f) Planos en escala de uno en cien (1:100) de cortes transversales del edificio, mostrando las características constructivas de los pisos, paredes y 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 de evacuación de efluentes;
 - g) (Res. SAGPyA N° 155 del 28/09/2007).

Sistemas de eliminación de aguas servidas: Para cumplir con este requisito deberá acompañarse un certificado acreditando la aprobación del mismo por las autoridades nacionales, provinciales o municipales competentes. Se considerará satisfecho este requisito con el cumplimiento de lo establecido en el Numeral 2.1.2., Inciso f), salvo disposición en contrario de la autoridad interviniente.

Toda la documentación mencionada, deberá contar con la firma del solicitante o de su representante legal y la de los profesionales encargados de la proyección y cálculos, debiendo el representante legal acreditar su condición de tal.

Un profesional veterinario deberá avalar lo referente a los aspectos higiénico-sanitarios de la documentación presentada, bajo los requisitos que determine el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

La información técnica que presenten los interesados, podrá ser motivo de mayores aclaraciones cuando así lo solicite el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL por intermedio de sus organismos

competentes.

Asimismo, podrá rechazarse toda o parcialmente la documentación interpuesta, tanto en los aspectos edilicios, operativos o de equipamiento, toda vez que no se ajusten en los aspectos higiénico-sanitarios y de funcionalidad a juicio de la autoridad de aplicación.

Tasas por servicios de inspección

Asignación de la tasa	2. 2	La asignación de la tasa por servicio de inspección se fijará de acuerdo con la naturaleza de la actividad para la cual se solicita habilitación, por el importe que establezcan las normas vigentes y sobre la base de la declaración jurada a que se refiere el apartado 2.1.2, inciso d) del presente Reglamento.
Depósito en garantía. Exención	2. 2. 1	Las personas físicas o jurídicas titulares de los establecimientos deberán constituir un depósito equivalente al importe de las tasas que resulten de la cantidad de animales que manifiesten faenar durante tres (3) meses y/o productos que se elaboren y/o depositen, monto que será reajustado cuando así lo aconseje la variación del volumen de actividades. Para ser eximidos del depósito de garantía, los interesados deberán acreditar ante el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), mediante título suficiente, su carácter de propietario del inmueble.
Establecimientos de la Ley 11.226	2. 2. 2	Los establecimientos comprendidos en el régimen de la Ley 11.226 solamente tributarán los derechos fijados en el artículo 23° de dicha ley, modificado por el Decreto-Ley N° 3.631/44, y por el artículo 1°, Rubro I del Decreto N° 6.191 del 2 de julio de 1962, modificado por el artículo 4° del Decreto N° 10.367 del 19 de noviembre de 1965 y el derecho de habilitación previsto en el apartado 2.1.2, inciso g) del presente Reglamento.
Plantas no comunes	2. 2. 3	Cuando una firma comercial realice tareas en establecimientos separados, las tasas se pagarán en forma independiente y de acuerdo a lo que corresponda a cada uno de ellos.
Sacrificio de animales no incluidos en la Ley 11.226	2. 2. 4	Por el faenamamiento de animales no comprendidos en la Ley 11.226 deberán pagarse las tasas establecidas en los decretos correspondientes.
Unidades comunes	2. 2. 5	(Res. ex-SENASA N° 11 del 23/08/95). Las cámaras frigoríficas que funcionen en los establecimientos faenadores, que abonen asignaciones por unidad inspeccionada, quedan exentas del pago de inspección, siempre que se utilicen exclusivamente para productos por los que se haya abonado la tasa respectiva.

Revocación de habilitaciones	2. 2. 6	Las habilitaciones serán conferidas y revocadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). Acordada la habilitación e ingresado el depósito en garantía y el anticipo mensual de la asignación, si correspondiere el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) o la dependencia competente que ella faculte se hallan autorizadas para prestar el servicio de inspección sanitaria, suspenderlo y/o reponerlo, a petición del interesado o de oficio, según corresponda.
Habilitación precaria	2. 2. 7	Las habilitaciones se acordarán con carácter provisional y por un lapso no mayor de noventa (90) días, una vez comprobado que el establecimiento reúne los requisitos reglamentarios, tanto en el orden sanitario como en el administrativo. Vencido dicho término sin que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) hubiese ratificado la citada habilitación, quedará sin efecto la misma.
Habilitación definitiva	2. 2. 8	Comprobada la eficiencia del funcionamiento del establecimiento y dictada la disposición correspondiente por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), la habilitación pasará a tener carácter definitivo.
Plazos para la adecuación de establecimientos	2. 2. 9	Las habilitaciones conferidas hasta la fecha de la publicación del presente Reglamento, serán consideradas de carácter provisional. La adecuación de los establecimientos ya habilitados, a las disposiciones de este Reglamento, se llevará a término dentro de los plazos que acuerde para cada caso en particular el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), debiéndose presentar la documentación que la misma exija.
Depósito en garantía. Títulos	2. 2. 10	El depósito en garantía podrá constituirse mediante dinero en efectivo o en títulos que se ingresarán en la Tesorería de la Dirección General de Administración y serán acreditaciones a las cuentas “Depósitos en Custodia”, o bien mediante la constitución de una garantía bancaria sin término.
Afectación de la garantía	2. 2. 11	El depósito en garantía quedará afectado exclusivamente al pago de la asignación que se adeudare. La desafectación y devolución de la garantía se efectuará previa deducción de los importes adeudados. Facúltase a la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA para que, en circunstancias especiales en que a su juicio se halle plenamente justificado, otorgue la facilidad de constituir y/o ampliar la garantía en efectivo en tres (3) cuotas mensuales, iguales y consecutivas. Los ingresos deberán efectuarse del 1 al 10 de cada mes y la falta de pago de las sumas correspondientes, en las fechas indicadas de vencimiento, implicará automáticamente incurrir en mora por parte del interesado, la caducidad de la facilidad otorgada y el retiro

inmediato del servicio de inspección veterinaria.

Fecha de pago de la tasa	2. 2. 12	La asignación que tribute por servicios de inspección sanitaria con sujeción al sistema de tasa fija, deberá abonarse por adelantado del 1 al 10 de cada mes en el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). En los casos de tasas por unidad inspeccionada, se abonarán dentro de los diez (10) días subsiguientes al mes en que se hubieran devengado. Este importe se acreditará en la Cuenta Especial OPERATIVO SANIDAD ANIMAL — Decreto N° 10.367/65.
Comunicación de modificación del volumen	2. 2. 13	Los establecimientos habilitados están obligados a comunicar inmediatamente todo aumento en el volumen de sus actividades, ampliación o modificación en el rubro de las mismas y/o en los locales o instalaciones y cualquier innovación en los procesos de faena, elaboración e industrialización.
Transferencia	2. 2. 14	La transferencia de la habilitación se acordará a pedido conjunto del titular de la misma y del nuevo dueño o solamente a pedido de este último, cuando se acreditara fehacientemente el acto jurídico de transmisión del establecimiento. Mientras no se haya concedido la transferencia subsisten todas las obligaciones y responsabilidades a cargo del titular de la habilitación. La transferencia de la habilitación comporta la de la garantía anexa, a cuyo efecto deberá prestar conformidad el que la hubiere constituido, a menos que se proceda a depositar nueva garantía.
Traslado de local	2. 2. 15	Todo traslado de establecimiento habilitado, sección o actividades del mismo a un nuevo local, requiere previamente la habilitación de dicho local.
Modificaciones en el establecimiento	2. 2. 16	(Res. ex-SENASA N° 890 del 16/12/91). Para introducir modificaciones o ampliaciones en los establecimientos, los locales o instalaciones de los mismos, deberá solicitarse autorización al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, de acuerdo a lo dispuesto en el <u>numeral 2.1.3.</u>
Locales anexos o independientes	2. 2. 17	El mismo régimen se aplicará a los locales anexos o independientes de establecimientos habilitados, aunque desde el punto de vista de la organización de la empresa formen una unidad con ellos o revistan el carácter de accesorios o complementarios de los mismos.
Caducidad de la habilitación	2. 2. 18	Caducará automáticamente la habilitación de los establecimientos cuya inspección sanitaria hubiese permanecido suspendida a pedido de sus titulares o por inactividad del establecimiento, por un término que exceda los dos (2) años ininterrumpidos.

Rehabilitación	2.2.19	La rehabilitación en todos los casos sólo podrá acordarse previo cumplimiento de los requisitos, trámites, pagos de tasas, etc., previstos para la habilitación original.
Casos no previstos	2.2.20	Cuando algún establecimiento o actividad sujetos a inspección no se encuentre específicamente comprendido en los rubros contenidos en la planilla anexa al artículo 4° del Decreto N° 10.367/65 (tasas), el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) fijará provisionalmente la asignación respectiva sobre la base de las existentes para actividades análogas y la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA oportunamente la incluirá en dicha planilla.
Actividades en dos rubros	2.2.21	Anulado (Res. ex-SENASA N° 11 del 23/08/95)
Actividades sujetas a distintas tasas	2.2.22	Anulado (Res. ex-SENASA N° 11 del 23/08/95)
Actualización de tasas	2.2.23	Las asignaciones serán actualizadas anualmente en el mes de enero, sobre la base de los datos estadísticos recogidos en el lapso comprendido entre el 1° de enero y el 31 de diciembre del año anterior y la nueva asignación resultante será abonada a partir del 1° de enero de cada año, fijándose conjuntamente el monto del depósito en garantía correspondiente a tres (3) mensualidades. Si el establecimiento no hubiese alcanzado el período de un año de funcionamiento, el reajuste se efectuará sobre la base del promedio mensual y durante el lapso de funcionamiento efectivo. Cuando la rebaja o aumento obedezca a cambios de actividad que importen modificaciones del rubro, aquéllos regirán desde la fecha en que se hubiere comenzado a prestar el servicio de inspección sanitaria, conforme al cambio de rubro.
Suspensión del Servicio de Inspección	2.2.24	(Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95). Ante cualquier transgresión a los apartados 2.2.12 y 2.2.13 , el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) o la dependencia que ella faculte, dispondrá la suspensión inmediata del Servicio de Inspección Veterinaria y adoptará las medidas conducentes a impedir el funcionamiento del establecimiento en el Orden Nacional. Igual consecuencia tendrá la carencia de Veterinario de Registro a cargo de la inspección de un establecimiento, cuando se infrinja el numeral 9.1. inc. g) .
Suspensión de habilitación	2.2.25	Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que correspondan, cualquier transgresión a los preceptos legales o reglamentarios, decretos, resoluciones o disposiciones, dictadas con fines de policía sanitaria, facultarán al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) para suspender hasta treinta (30) días o revocar la habilitación del establecimiento, cuyo titular aparezca responsable y adoptar todas las medidas conducentes a impedir su funcionamiento, inclusive la clausura de locales si fuera menester, a cuyo efecto podrá requerir el auxilio de la fuerza pública.
Colaboración de funcionarios	2.2.26	Las autoridades provinciales o comunales prestarán a los funcionarios públicos nacionales la colaboración prevista en el artículo 2° de la Ley

3959, para el cumplimiento de las disposiciones precedentes.

Prohibición de establecimientos simultáneos	2. 2. 27	Los establecimientos sujetos a inspección nacional no podrán funcionar en el mismo local que otros no sometidos a ella. Tampoco podrán hacerlo en un mismo local con otros también sujetos a esa inspección, cuando la concentración dificulte la fiscalización sanitaria o disminuya las garantías requeridas en la misma.
Régimen “animal-hora”	2. 2. 28	Las habilitaciones de frigoríficos y mataderos se acordarán en base a 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 en el mismo lapso. Para este concepto se tendrá en cuenta la receptividad de corrales, provisión de agua, aprovechamiento de superficie de playa, metros de rieles, evacuación de efluentes, capacidad de cámaras frías, servicios sanitarios y dependencias complementarias.
“Producción-hora”	2. 2. 29	Se aplicará un régimen semejante para la habilitación de fábricas cuya capacidad de producción diaria será estimada en función de: superficie de locales, evaluación de instalaciones mecánicas, capacidad de cámaras y dependencias subsidiarias, tales como estufas, secaderos, cocinas, depósitos, etc.
Productos no comestibles	2. 2. 30	Para los establecimientos elaboradores de productos cárneos “no comestibles” se seguirá el mismo criterio, adaptándolo a su carácter específico.
Habilitación de establecimientos “B”, “C” y matadero rural	2. 3	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). La habilitación de los establecimientos tipo “B” y “C” y matadero rural corresponderá a los Gobiernos de provincia, por medio de los organismos de aplicación que cada uno determine, sin perjuicio de las facultades y funciones que son de competencia del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA.
Limitación para habilitación de mataderos	2. 4	(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81) La habilitación de los mataderos rurales será excepcional, debiéndose tener en cuenta las siguientes condiciones: a) Que la planta 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 profesional veterinario, de acuerdo a las normas del artículo 2°, inciso b) del Decreto N° 489.

- c) Que la población del lugar no pueda ser abastecida en forma normal y conveniente a juicio de la autoridad competente por establecimientos de categoría superior.

Casos especiales	2. 5	<p>(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).</p> <p>Para los casos no previstos, y que presenten condiciones especiales por las características de las zonas, la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA quedará facultada a reglamentar por petición y en acuerdo con las provincias sobre los requisitos y las exigencias higiénico-sanitarias que deberán cumplir los establecimientos para su habilitación.</p>
------------------	------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Aprobación de productos, subproductos y derivados de origen animal y conexos

Aprobación de productos, subproductos y derivados de origen animal y conexos	2. 6	<p>(Res. ex-SENASA N° 890 del 16/12/91).</p> <p>Todos los productos, subproductos y derivados de origen animal y conexos que se elaboren o utilicen en establecimientos habilitados, deberán contar con la aprobación del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.</p>
Normas para la aprobación	2. 6. 1	<p>(Res. ex-SENASA N° 890 del 16/12/91).</p> <p>El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL determinará las normas para la aprobación de productos, subproductos y derivados de origen animal y conexos, así como el lapso de validez de dichas aprobaciones.</p>
Revocación de la aprobación	2. 6. 2	<p>(Res. ex-SENASA N° 890 del 16/12/91).</p> <p>El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL podrá disponer la revocación de las aprobaciones ya concedidas en los casos que lo estime necesario.</p>
Documentación para tramitar la aprobación	2.6.3	<p>(Res. ex-SENASA N° 890 del 16/12/91) El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL determinará la documentación que deberá acompañar a toda solicitud de aprobación de productos, subproductos y derivados de origen animal.</p> <p>Dicha documentación deberá ser avalada por la firma de un profesional veterinario, según las condiciones que determine el mencionado Servicio.</p>
Aprobación de productos sin transformación	2. 6. 4	<p>(Res. ex-SENASA N° 890 del 16/12/91).</p> <p>Los productos primarios que no hayan sido sometidos a transformación alguna, o que sólo hayan experimentado los efectos de procesos tales como despiece, eviscerado, conservación por el frío y que no sean adicionados de sustancia alguna, sólo requerirán la aprobación de continentes y leyendas. El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL toda vez que considere necesario podrá solicitar se tramite la aprobación integral del</p>

producto, conforme a lo establecido en el **numeral 2.6.1**

CAPITULO III

3. CONSTRUCCION E INGENIERIA SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS FAENADORES

Ubicación	3. 1	Los establecimientos faenadores, en lo relativo a su construcción e ingeniería sanitaria, deberán reunir los siguientes requisitos: a) Emplazamiento en terrenos normalmente no inundables. b) Alejados de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales. c) Distantes un (1) kilómetro como mínimo de zonas que por sus características deben considerarse como residencial. d) Contar con abastecimiento abundante de agua potable. e) Estar situados en las proximidades o sobre rutas, pavimentos o permanentemente transitables o vías fluviales o marítimas. f) La ubicación quedará además supeditada al informe favorable del organismo correspondiente, respecto al cuerpo receptor de sus desagües industriales. g) No deberán existir dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral, otras construcciones, industrias o viviendas, ajenas a la actividad del establecimiento.
Vías de acceso	3. 1. 1	Todos los caminos interiores del establecimiento deberán ser pavimentados y poseer una capa de rodamiento impermeable. Los espacios adyacentes serán impermeabilizados o en su defecto revestidos de un manto vegetal.
Cerco perimetral	3. 1. 2	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Los establecimientos deberán estar circundados en todo su perímetro por un cerco. Este cerco encerrará todas las dependencias de la planta fabril, incluidos los corrales de faena. Deberá ser construido de hormigón armado, mampostería u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). De no ser totalmente de mampostería, deberá poseer un murete de este material de por lo menos cincuenta centímetros (0,50 m.) sobre el nivel del piso a los efectos de evitar la entrada de animales o alimañas. Su altura será como mínimo de dos metros (2 m). Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que el cerco y reunirán los mismos requisitos.
Iluminación	3. 1. 3	El perímetro del establecimiento deberá poseer iluminación artificial. El nivel de iluminación estará comprendido entre una y media (1,5) a tres y media (3,5) unidades Lux.
Desembarcadero de hacienda	3. 1. 4	Todo establecimiento que reciba hacienda transportada por medios mecánicos, como mínimo deberá disponer de una rampa para descarga. Esta podrá ser fija o móvil, según las

		<p>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.</p> <p>El piso de las rampas fijas será de material impermeable y antideslizante. Las rampas móviles serán de metal 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.</p>
Corrales y anexos	3. 1. 5	<p>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). (Res. SENASA N° 536 del 01/07/2002).</p> <p>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. Los potreros que se utilicen para depósito deberán situarse fuera del área demarcada por el cerco perimetral a no menos de QUINIENTOS (500) metros del mismo. Los establecimientos faenadores de equinos podrán contar con corrales de estadia, los que responderán a los requisitos del numeral 3.2.15 de este Reglamento.</p>
Aislamiento de corrales	3. 1. 6	<p>El conjunto o cualquier sección de corrales deberá estar distanciado de otras dependencias, locales o edificios propios o de terceros, mediante un espacio libre de no menos de seis (6) metros de ancho.</p>
Capacidad de receptividad	3. 1. 7	<p>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 o equina y de un metro con veinte (1,20) decímetros cuadrados por cabeza ovina o porcina.</p>
División de sectores	3. 1. 8	<p>Cuando la superficie de los corrales supere los dos mil (2.000) metros cuadrados se dispondrá de tantas secciones de corrales como sean necesarias.</p>
Superficie máxima de un corral	3. 1. 9	<p>En ningún momento la superficie de un corral o sección de corral podrá exceder los dos mil (2.000) metros cuadrados. La separación entre secciones será como mínimo de cuatro (4) metros y estará constituida por un espacio abierto libre.</p>
Pisos y desagües	3. 1. 10	<p>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, pozos, ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de los líquidos.</p>
Evacuación de efluentes	3. 1. 11	<p>Los pisos de los corrales y de las mangas desaguarán por medio de canales, sumideros, bocas de desagüe y tuberías,</p>

descargando al sistema general de evacuación de efluentes del establecimiento. 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 los corrales, serán francas y eficientes, quedando terminantemente prohibido que los líquidos de los pisos de los corrales pasen o afluyan hacia los pisos de las mangas o a otros solados o terrenos de las zonas circundantes.

Vallado de los corrales	3. 1. 12	<p>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).</p> <p>El vallado de los corrales podrá ser de caños metálicos, varillas de hierro, u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). Se admitirá que el vallado sea reemplazado por cercos de mampostería o 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 centímetros (1,50 m) para bovinos y equinos y de un metro (1 m) para ovinos y porcinos.</p>
Techos de corrales	3. 1. 13	<p>Los corrales de encierre y mangas tendrán techos en su totalidad que podrán ser desplazables. Se empleará material atérmico e incombustible. La altura de los techos no podrá ser inferior a tres (3) metros.</p>
Ventilación	3. 1. 14	<p>Si por razones constructivas el espacio que ocupa cada sección de corrales está circundado por paredes de más de un metro con setenta (1,70) centímetros de altura, deberán quedar aberturas de ventilación de una superficie mínima equivalente al veinte (20) por ciento de la superficie total de dichas paredes.</p>
Bebederos	3. 1. 15	<p>Cada corral dispondrá de bebederos propios alimentados por cañerías construidas con ese propósito. Las aguas de los bebederos no podrán escurrirse ni derramarse sobre el piso de los mismos, debiendo contar para ello con un sistema automático a flotante o de desborde por tuberías, con descarga directa al sistema de desagüe. El largo útil de los bebederos no deberá ser menor de un (1) metro, por cada cincuenta (50) metros cuadrados de corral y su ancho, cualquiera sea la superficie del corral, no será menor de cincuenta (0,50) centímetros. La altura desde el piso del corral al borde del bebedero oscilará entre cincuenta (0,50) y ochenta (0,80) centímetros.</p>
Comederos	3. 1. 16	<p>Los corrales deberán disponer de comederos elevados, preferentemente aplicados sobre la superficie lateral de los cercos del corral y a razón de un (1) metro de comedero, por cada cincuenta (50) metros cuadrados de corral.</p>
Iluminación	3. 1. 17	<p>En los corrales y mangas deberá disponerse de iluminación mediante luz artificial, ajustada como mínimo entre setenta</p>

(70) a ciento cincuenta (150) unidades Lux en servicio.

Normas higiénico-sanitarias

Limpieza de corrales y cercos	3. 2	<p>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).</p> <p>Cada veinticuatro horas (24 h) 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) atmósferas de presión. Después del lavado de los corrales éstos deben desinfectarse, sin el empleo de la lechada de cal.</p>
Pintura de corrales y cercos	3. 2. 1	<p>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 reflejarse en las superficies pintadas de blanco y causar molestias a los animales o al personal que trabaja con ellos, se agregará a la cal un colorante no tóxico para obtener una tonalidad verdosa o azulada que no sea oscura.</p>
Desinfección de corrales en caso de enfermedades infecto-contagiosas	3. 2. 2	<p>Cada vez que se haya producido un caso de enfermedad infecto-contagiosa, el corral correspondiente, mangas y pasajes por los que transitaron el o los animales afectados, serán lavados e inmediatamente desinfectados con alguno de los siguientes agentes:</p>
Hipoclorito cálcico		<p>a) Hipoclorito cálcico impuro con veintinueve (29) por ciento de cloro activo (cloruro de cal o polvo blanqueador). Se utiliza en solución acuosa desde el dos y medio (2,5) al siete (7) por ciento;</p>
Hipoclorito sódico		<p>b) Hipoclorito sódico en solución acuosa concentrada con noventa (90) gramos de cloro activo por litro. Se utiliza diluyendo con agua la solución concentrada en proporción del dos y medio (2,5) al doce (12) por ciento, equivalentes a dos mil (2.000) y diez mil (10.000) partes por millón de cloro activo, respectivamente;</p>
Cresoles		<p>c) Cresol sódico del Códex o adicionado con jabón. Se emplea al tres (3) por ciento en solución acuosa;</p> <p>d) Productos a base de cresoles. Se emplean emulsiones en agua al cinco (5) por ciento;</p>
Fenol		<p>e) Fenol bruto. Se emplea en solución acuosa al tres (3) por ciento;</p>
Formol		<p>f) Formol. Se emplea en solución acuosa al uno (1) por ciento;</p>
Lechada de cal		<p>g) Lechada de cal. Se usa recién preparada en concentraciones del diez (10) al veinte (20) por ciento de hidróxido de calcio. El hidróxido cálcico se obtiene incorporando lentamente cincuenta (50) mililitros de agua a cien (100) gramos de cal viva. También se puede utilizar el hidrato de calcio que existe en el comercio;</p>
Lechada de cal e hidróxido de sodio		<p>h) Lechada de cal e hidróxido de sodio. A la lechada de cal con cinco (5) por ciento de hidróxido de calcio se le agrega el hidróxido de sodio en la proporción del dos (2)</p>

Hidróxido de sodio		al cinco (5) por ciento; i) Hidróxido de sodio con noventa y cuatro (94) por ciento de pureza. Se utiliza en solución acuosa recién preparada, en la proporción del dos (2) al cinco (5) por ciento.
Otros bactericidas	3. 2. 3	De emplearse otros bactericidas deberán ser previamente aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Corral de observación y cepo	3. 2. 4	Próximo al acceso de haciendas a corrales y vinculados a éstos deberá existir un corral para inspección 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.
Corral de aislamiento	3. 2. 5	Se contará con un corral de aislamiento para alojar el diez (10) por ciento de la faena diaria máxima autorizada. La superficie mínima será de cincuenta (50) metros cuadrados). Superando los mil (1.000) animales diarios sacrificados, el excedente se computará a razón del cinco (5) por ciento.
Vallado de corral de aislamiento	3. 2. 6	El perímetro del corral de aislamiento estará circundado por un cerco de mampostería, de hormigón o 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 pared y piso y de las paredes entre sí, será redondeado.
Puerta de acceso	3. 2. 7	La puerta de acceso será de hoja llena y material impermeable.
Desagüe	3. 2. 8	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 ex profeso, 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 aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). 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 debajo del nivel del piso de la manga o calle de acceso al mismo.
Iluminación	3. 2. 9	La iluminación de este corral será de trescientas (300)

		unidades Lux.
Otras exigencias	3. 2. 10	Las demás características y exigencias de este corral responderán a la de los corrales de encierre.
Estercolero	3. 2. 11	Los corrales deberán poseer un anexo adecuado para depositar el estiércol procedente de la limpieza de corrales y camiones, el que reunirá las siguientes condiciones mínimas: paredes de mampostería con revoque impermeable, piso impermeable con desagüe y tapa con tejido antiinsectos y la puerta no deberá permitir la salida de líquidos. El estiércol no deberá permanecer más de cuarenta y ocho (48) horas dentro del estercolero.
Lavado de camiones	3. 2. 12	Anexo a los corrales, debe haber un recinto para lavado de camiones de transporte de hacienda, con paredes y piso impermeabilizados, de un largo mínimo de doce (12) metros y un ancho no menor de cuatro (4) metros. Las paredes tendrán una altura mínima de tres (3) metros. La presión del agua a la salida del pico, no será menor de una (1) atmósfera. Los desagües responderán a las especificaciones del presente capítulo.
Desinfección de camiones	3. 2. 13	Anexo a esta dependencia deberá contarse con un equipo adecuado, a juicio del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), para la desinfección de los vehículos de transporte de hacienda.
Responsabilidad del cumplimiento del lavado	3. 2. 14	El titular de la habilitación deberá comprobar que los medios de transporte de hacienda sean lavados y desinfectados, comunicando de inmediato por escrito, a la Inspección Veterinaria, el incumplimiento de dicha obligación.
Corrales de estada	3. 2. 15	(Incorporado por Res. SENASA N° 536 del 01/07/2002). Los establecimientos faenadores de equinos podrán contar con para equinos corrales de estada para el alojamiento de animales a la espera del momento de la faena, conforme lo establecido en el apartado 10.1.9 del presente Reglamento. Las características de estos corrales serán: a) Estar emplazados dentro del cerco perimetral comunicados con los corrales de encierre a través de una calle. b) El vallado podrá ser de alambre de hilos lisos u otro material que, cumpliendo la función de aquél, no provoque daño a los animales; a su vez, estará separado del cerco perimetral por uno menos de TRES (3) metros. La altura del vallado será la establecida en el numeral 3.1.12 de este Reglamento. c) Tendrán piso blando y filtrante. d) Para asegurar un alojamiento espacioso, la superficie de estos corrales no será menor a DIEZ (10) metros cuadrados por equino alojado. La capacidad máxima de cada corral de estada deberá estar señalada en forma

clara a la entrada del mismo y contará con identificación y tarjetero.

- e) Contarán con comederos y bebederos conforme a lo establecido en el apartado 3.1.15 y 3.1.16 del presente Reglamento. La iluminación artificial será suficiente para permitir el normal desarrollo de las tareas de observación nocturnas.
- f) Los corrales de estada deberán contar con reparo de los rayos solares, en suficiente proporción para asegurar el bienestar de los equinos alojados.

Sala de necropsia

Ubicación	3. 3	La sala de necropsia estará ubicada en las proximidades del corral de aislamiento.
Dimensiones	3. 3. 1	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.
Pisos, paredes y techos	3. 3. 2	Los pisos, paredes y techos serán de material impermeable en toda su superficie.
Puerta de acceso	3. 3. 3	La puerta de acceso será de material impermeable, de accionamiento a guillotina o de sistema deslizante. Los ventanales serán metálicos o de cemento.
Protección antiinsectos	3. 3. 4	Todas las aberturas estarán dotadas de malla antiinsectos de material inoxidable.
Desagües	3. 3. 5	Esta sala tendrá un sistema de desagüe y tratamiento similar al del corral de aislamiento, pudiendo estar interconectados ambos mediante interposición de cierre sifónico.
Agua	3. 3. 6	La sala de necropsias dispondrá de agua fría y caliente en abundancia, con una salida de servicio no inferior a una (1) atmósfera.
Iluminación	3. 3. 7	La iluminación en los planos de trabajo no será inferior a trescientos (300) unidades Lux.
Ventilación	3. 3. 8	La ventilación se obtendrá por medios mecánicos que aseguren una renovación mínima del aire, de quince (15) veces por hora.
Catres	3. 3. 9	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.
Elementos laborales	3. 3. 10	Asimismo deberá estar dotada del instrumental necesario para las tareas específicas y para el desarrollo de las 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.
Ubicación de los elementos laborales	3. 3. 11	Los elementos e instrumental descriptos deberán permanecer constantemente en dicho local, no pudiendo ser retirados del mismo sin previo conocimiento de la Inspección Veterinaria.
Antisépticos	3. 3. 12	En la sala de necropsias debe haber a disposición permanente del personal de Inspección o el del establecimiento, que trabaje en dicha sala, antisépticos aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Desinfección del calzado	3. 3. 13	En la entrada de la sala de necropsias debe haber un felpudo o elemento similar permanentemente humedecido para limpieza del calzado y una batea de no menos de un (1) centímetro de profundidad, con solución antiséptica para desinfectar el mismo a la salida del local.
Higiene del personal	3. 3. 14	El personal está sometido al régimen del <u>apartado 24.14.6.</u>
Vestuarios	3. 3. 15	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). La sala de necropsias poseerá vestuarios propios y sanitarios.
		Digestor
Digestor para esterilización de cadáveres	3. 4	En local contiguo a la sala de necropsias y de similares características constructivas, se dispondrá de un equipo para la inmediata reducción de lo comisado por razones sanitarias, proveniente de la sala mencionada, incluyendo los cadáveres de los animales caídos en corrales o en medios de transporte, por distintas causales.
Digestor	3. 4. 1	Este equipo contará con un tanque digestor a inyección directa de vapor, cuya capacidad no será inferior a tres (3) metros cúbicos y por cuya boca pueda ser introducido un bovino o equino adulto entero.
Presión y temperatura	3. 4. 2	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 manómetro y termómetro. Al finalizar la operación el material deberá estar libre de gérmenes patógenos.
		Bañaderos
Bañadero	3. 5	Los bovinos, equinos y porcinos deberán ser sometidos a un baño antes de entrar en la playa de faena. Este baño será realizado mediante sistema de aspersión en una manga afín que tendrá paredes de hormigón, mampostería u otro

		material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Piso	3. 5. 1	El piso será impermeable y antideslizante.
Medidas del bañadero	3. 5. 2	El largo de este bañadero para bovinos y/o equinos será de diez (10) metros, calculados sobre la base de una matanza de cien (100) cabezas hora. En caso de faenas mayores se alargará el baño proporcionalmente a éstas, o se constituirá otro paralelo en sistema doble.
Altura	3. 5. 3	La altura mínima de sus paredes en los casos de ganado mayor será de un metro con ochenta (1,80) centímetros.
Disposición de los picos	3. 5. 4	El baño tendrá cada setenta (70) centímetros aproximadamente, en todo su largo, secciones transversales de picos aspersores de agua. Cada sección estará formada por once (11) picos distribuidores: uno (1) sobre el eje longitudinal del piso del bañadero y cinco (5) en cada una de las paredes del mismo.
Cantidad de agua	3. 5. 5	La cantidad de agua que saldrá será de trescientos (300) litros por animal y a una presión mínima de dos (2) atmósferas. Estas cifras están sujetas a reajuste por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Ganado menor	3. 5. 6	Para 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.
Iluminación	3. 5. 7	La iluminación será de ciento cincuenta (150) unidades Lux.
		Rampas
Rampa para acceso a matanza	3. 6	En los casos de matanzas en planta elevada y que se hubiere dispuesto el acceso mediante rampa de los animales a faenar, ésta deberá encuadrarse dentro de las características de construcción fijadas para los corrales.
Pasadizo en la rampa	3. 6. 1	Además contará con un pasadizo especial para el personal de servicio, dispositivos de tranqueras o cierres a guillotina para la contención y regulación del avance de los animales.
Piso	3. 6. 2	El piso deberá presentar una disposición de trabajo adecuada para evitar la caída de los animales y la pendiente máxima no debe sobrepasar del veinticinco (25) por ciento.

		Playa de faena
Playa de faena	3. 7	Las playas de faena de bovinos, porcinos y ovinos deben hallarse independientes unas de otras.
Uso de playas de faena	3. 7. 1	Cuando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) 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.
División de la playa	3. 7. 2	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.
Zona sucia o séptica	3. 7. 3	Las operaciones que se efectuarán en la zona sucia de las playas destinadas a faena de las especies bovina y equina 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.
Porcinos	3. 7. 4	Para porcinos: mecanismo o dispositivo para insensibilización, degüello y sangría, escaldado y pelado.
Ovinos	3. 7. 5	Para ovinos: mecanismo o dispositivo para insensibilización, degüello y sangría.
Zona intermedia	3. 7. 6	En la zona intermedia, se realizarán todas las operaciones comprendidas desde la sangría hasta el eviscerado inclusive.
Zona limpia	3. 7. 7	En la zona limpia se realizarán las operaciones comprendidas desde el eviscerado hasta la salida de las reses de la playa de faena.
Desniveles en playas en pisos bajos	3. 7. 8	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 pavimentado circundante al emplazamiento de la playa.
Desniveles de zona sucia	3. 7. 9	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.
Sacrificio de bovinos	3. 7. 10	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.

Recepción de sangre	3. 7. 11	En el sector de degüello y para todas las especies, el piso formará un receptáculo similar al descrito en el apartado anterior 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 depósitos 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.
Pisos	3. 7. 12	Los pisos serán impermeables y no tendrán filtraciones, ya sea al terreno natural o a pisos inferiores, según se trate de local en planta baja o en pisos superiores. Serán antideslizantes y deberán mantenerse íntegramente en buen estado de conservación, sin baches, pozos 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.
Comunicación entre zona sucia e intermedia	3. 7. 13	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.
Duchado en vacunos y equinos	3. 7. 14	En la faena de vacunos y equinos, previamente a la salida de las reses de este local, se efectuará un duchado a la altura de la boca, debiendo el piso en este sector guardar iguales características que las indicadas para el sitio donde se realiza el duchado anterior al degüello.
Frisos	3. 7. 15	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Las paredes serán de mampostería de ladrillos comunes a la cal con revestimiento de azulejos blancos o colores claros hasta una altura de tres metros (3 m) como mínimo. Previa aprobación por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá efectuarse un enlucido sobre la base de cemento portland u otro material impermeable en sustitución de los azulejos y siempre con terminación de color blanco o claro.
Paredes	3. 7. 16	La parte superior restante de las paredes será revocada en fino a la cal e impermeabilizada con pintura de color blanco o claro.
Angulos	3. 7. 17	En el encuentro de paredes con pisos y con techos y paredes entre sí, el ángulo que forman éstos serán redondeados.
Angulos de columnas	3. 7. 18	Si en las paredes existieran salientes provocadas por columnas, mochetas, etc., todos los ángulos de encuentro y

		esquinas serán igualmente redondeados.
Desagües	3. 7. 19	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.
Aguas servidas	3. 7. 20	Los conductos de aguas servidas descargarán al o a los conductos principales con interposición de sifón o chicana de cierre hidráulico.
Piso en el sector de lavado de medias reses	3. 7. 21	En el lugar de lavado de las medias reses, el piso estará conformado de manera tal de constituir un receptáculo o pileta que inmediatamente recoja las aguas provenientes del lavado y las encauce a un desagüe propio e independiente.
Techos	3. 7. 22	La cubierta o techo, podrá ser de hormigón armado, con chapas metálicas, plásticas o de otro tipo que previamente haya sido aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Ventilación	3. 7. 23	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.
Aberturas al exterior	3. 7. 24	Las aberturas que den al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, etc., deberán contar con protección de malla antiinsectos de tipo inoxidable o en su defecto, cortinas de aire.
Antepechos de las ventanas	3. 7. 25	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 interior o hacia el exterior de la playa o para ambas posiciones, según la ubicación de la ventana en la pared.
Iluminación	3. 7. 26	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.
Conductores eléctricos	3. 7. 27	Las instalaciones eléctricas para luz como para equipos, serán ejecutadas en conductos de luz aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). Los conductores eléctricos serán con aislación mínima de mil (1.000) 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.

Productos comisados	3. 7. 28	Anexo o dentro de la playa y lindero al lugar donde se realiza la Inspección Veterinaria, existirá un local o recipiente donde se depositarán de inmediato los productos comisados. Desde este recinto o recipiente, dichos productos deberán ir directamente al local o equipo de reducción, 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.
Zorras	3. 7. 29	Si se utilizan carros o zorras para transporte, 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.
Equipos para la reducción	3.7.30.	Los equipos destinados a la reducción de comisos originados en la playa de faena, deberán garantizar la destrucción de los agentes patógenos no esporulados. Cuando se sospeche la presencia de agentes esporulados termorresistentes, la reducción se efectuará en el equipo digestor de corrales u otros que cumplan con la exigencia del apartado 3.4.2 del presente Reglamento. (Res. SENASA N° 442 del 9/10/2001).

Condiciones y características de equipos

Manga o cajón de sacrificio	3. 8	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). La manga o cajón denominado de sacrificio o de aturdimiento, destinado a bovinos y equinos, podrá estar construido totalmente de hierro, madera, 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.
Manga con varias secciones	3. 8. 1	Según sea la velocidad de faena de la planta, deberá poseer una o varias secciones de manga de sacrificio.
Piso de la manga	3. 8. 2	El piso del cajón o manga estará sobre nivel a cuarenta (40) cm como mínimo del piso del local.
Paredes laterales y pisos móviles	3. 8. 3	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.

Corral para manejo de lanares	3. 8. 4	Para lanares, se utilizará un corral adecuado para proceder al manejo de los mismos, para su enganche al riel de sangría.
Requisitos del corral para manejo	3. 8. 5	Los corrales de manejo deberán reunir los requisitos de construcción descritos para el corral de aislamiento, con excepción de la altura de la pared, que será de un metro con veinte (1,20) centímetros como mínimo.
Corral o mangas para cerdos	3. 8. 6	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.
Iluminación	3. 8. 7	En los sitios de sacrificio la iluminación será de ciento cincuenta (150) unidades Lux como mínimo.
Equipo de inspección de vísceras. Sistema de compartimientos	3. 8. 8	La inspección de vísceras deberá efectuarse sobre un sistema de compartimientos 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.
Transporte de vísceras	3. 8. 9	Los equipos para transporte de vísceras estarán contruidos, por un sistema de compartimientos móviles, de acero inoxidable, que pasando por debajo o lateralmente de la res, en la zona de evisceración permita acomodar las vísceras en los compartimientos 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 las medias reses, sobrepasando la inspección final. La cabeza deberá acompañar a la res en condiciones similares a las vísceras.
Compartimientos	3. 8. 10	Las características constructivas de los compartimientos estarán conformados 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.
Higienización de compartimientos	3. 8. 11	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.
Transporte de vísceras por carros	3. 8. 12	Puede optarse, en reemplazo del sistema descrito en el apartado anterior 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.
Conformación de los carros	3. 8. 13	Si para la evisceración se utilizan carros, éstos deberán tener una conformación tal que les permita ubicarse debajo de la res.

Compartimiento para el aparato gastrointestinal	3. 8. 14	Los carros tendrán en su parte inferior un compartimiento especial, de acero inoxidable, amplio, apto para recibir y acomodar el aparato gastrointestinal.
Bandeja para otros órganos	3. 8. 15	En su parte superior los carros estarán dotados de una bandeja de acero inoxidable, removible, para alojar en ella el corazón, pulmón e hígado.
Transporte y limpieza de carros	3. 8. 16	Practicada la inspección final, las vísceras serán conducidas en los mismos carros hasta las bocas de descarga respectivas no pudiendo salir éstos del ámbito de la playa de faena. Deberá contarse para los casos de transporte de vísceras decomisadas con un local que posea un dispositivo para la desinfección inmediata del carro respectivo.
Rieles	3. 8. 17	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.
Material de rieles	3. 8. 18	Los rieles serán totalmente metálicos, libres de óxido, debiendo conservarse perfectamente limpios. Debe evitarse el goteo de grasa sobre las reses.
Rieles en zona sucia	3. 8. 19	El riel, en la zona sucia tendrá, para las especies bovina y equina, una altura mínima de cuatro metros con ochenta centímetros (4,80) 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.
Rieles de sangría	3. 8. 20	Los rieles de sangría, para bovinos y equinos, deben estar distanciados un (1) metro de cualquier pared o columna.
Rieles en general	3. 8. 21	Los rieles, en general, deben estar instalados con una separación mínima de sesenta (60) centímetros de cualquier pared, columna, pieza de maquinaria u otro objeto fijo, excepto las plataformas de trabajo.
Rieles para bovinos y equinos	3. 8. 22	Los rieles para bovinos y equinos 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.
Sierras	3. 8. 23	Salvo autorización especial, las sierras destinadas a dividir las reses deberán ser de tipo motorizado. La plataforma en que actúa el obrero será a plano inclinado, escalonada o levadiza, 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 aserrado. 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 dispuestos y próximos a los lugares de trabajo se contará con los elementos necesarios para la desinfección de las hojas de la sierra.

Palcos para la Inspección Veterinaria

3. 8. 24 Los palcos para la Inspección Veterinaria estarán constituidos por una plataforma con una altura adecuada que permita efectuar el examen de las linfoglándulas de los cuartos posteriores. 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.

Piso

3. 8. 25 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.

Mesa y bancos

3. 8. 26 La mesa para apoyo de planillas contará con una chapa metálica de fácil remoción. El o los bancos serán también metálicos.

Zorras o carros de uso general

3. 8. 27 Las zorras o carros de uso general, serán construidos con materiales similares a los de las bandejas, provistos de tapa y con ángulos interiores redondeados que permitan efectuar una limpieza a fondo del interior de los mismos. Los destinados al transporte de productos no comestibles deberán estar identificados con la palabra “incomestible”, pintada de color violeta.

Zorras o carros para comisos

3. 8. 28 Los materiales y la construcción de zorras o carros para comisos serán similares a los de uso general debiendo contar, además, con tapa a bisagra y una identificación especial con la palabra “Comisos” bien visible, pintada en color violeta y una cruz del mismo color para indicar sanidad veterinaria.

Tubos para evacuación de subproductos

3. 8. 29 En los establecimientos donde la playa de faena se encuentre ubicada en un piso elevado, se podrán instalar tubos para la evacuación de subproductos y comisos. Deberán estar construidos en metal o material impermeable aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). Los que se utilicen para productos incomestibles y provenientes de comisos deberán poseer un sistema de cierre automático que impida el paso de olores e insectos y mantenerse en perfectas condiciones de higiene.

Ganchos	3. 8. 30	Los ganchos que se hallen en contacto con las reses deberán llenar las condiciones requeridas en el apartado 16.3.2.
Bandejas	3. 8. 31	Las bandejas serán de acero inoxidable u otro material que reúna las condiciones exigidas en el apartado 16.3.2.
Lavado de serosas	3. 8. 32	Inmediatamente de dividida la res en mitades, se procederá al lavado de la pleura y el peritoneo, por drenaje, mediante chorro de agua a presión, a efectos de facilitar el examen de esas serosas.
Lavado de medias reses	3. 8. 33	Después de inspeccionadas, las medias reses serán lavadas en un túnel o pasadizo mediante chorros de agua aplicados por medio de aspersores o pistolas. La presión del agua será de una (1) atmósfera. El piso del túnel o del área de este sector de lavado, deberá tener forma de pileta para evitar que las aguas de esta operación se expandan al resto de la playa de faena. A su vez esta pileta poseerá una boca de desagüe de quince (15) centímetros de diámetro conectada directamente a la red de efluentes mediante interposición de cierre sifónico.
Iluminación	3. 8. 34	La iluminación en los puntos de inspección correspondientes a los planos de trabajo de los equipos, será localizada y de una intensidad no menor a trescientas (300) unidades Lux, sin cambiar la coloración normal de la res.
Palco para tipificación	3. 8. 35	Se dispondrá de un palco similar al de la Inspección Veterinaria, para la labor de tipificación de la Junta Nacional de Carnes.
Lavabos y esterilización	3. 8. 36	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Las playas de faena deberán estar provistas de lavabos o lavamanos individuales convenientemente distribuidos y en proporción de no menos de uno (1) por cada veinte (20) personas. Deberán poseer agua fría y caliente. La salida de los grifos estará colocada aproximadamente a treinta centímetros (0,30 m) sobre el borde superior del artefacto, debiendo ser accionados a pedal o a 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 o 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 señalados en cada zona operativa de la Inspección Veterinaria será obligatorio contar, para uso exclusivo de la misma, con uno de estos lavamanos e higienizadores.

Equipo de grifos de agua potable	3. 8. 37	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.
Tanques de escaldado y máquinas peladoras	3. 8. 38	El material empleado en la construcción de tanques de escaldado y máquinas peladoras podrá ser de hierro, hormigón armado u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). Deberá contar con boca de salida del 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 del vapor.

Exigencias operativas

Baño de animales a sacrificar	3. 9	Los animales destinados al sacrificio deberán llegar a la playa de faena por mangas o rampas según se trate de playas a un solo nivel o pisos elevados, previo paso por baños de aspersión del cual se encuentran exceptuados los ovinos.
Zona sucia. Sacrificio	3. 9. 1	El sacrificio de animales bovinos y equinos, deberá efectuarse en los cajones o mangas de sacrificio o insensibilización.
Insensibilización. Excepción por razones religiosas	3. 9. 2	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). La insensibilización se efectuará por conmoción (queda prohibido el uso de la maza o martillo), electricidad, gases inertes u otro sistema que fuera aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), el que podrá autorizar el sacrificio en forma distinta a la estipulada por este Reglamento cuando medien razones atendibles de índole religiosa.
Izado al riel de sangría	3. 9. 3	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 e izado al riel de sangría, operación ésta que en todos los casos deberá hacerse con el animal suspendido.
Duchado y sangrado	3. 9. 4	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). 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.

- Tiempo del desangrado y descorne 3. 9. 5 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83) El desangrado del animal se hará en un lapso aproximado de dos (2) minutos. Sangrado el animal, se procederá al desollado en la parte distal de las manos y de la cabeza. El descorne se realizará en la zona sucia por intermedio de un elemento a tal fin, de construcción metálica inoxidable o en su defecto, similar.
- Inspección de espacios interdigitales 3. 9. 6 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.
- Duchado de la cabeza 3. 9. 7 Con la res en estas condiciones, por medio de rieles se llevará hasta el vano que separa la zona séptica de la intermedia, donde será sometida a un duchado limitado a la cabeza para eliminar los restos de sangre y regurgitamiento gástrico.
- Zona intermedia. Desollado 3. 9. 8 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Zona intermedia. La res, a partir de su entrada a la zona intermedia puede ser desollada por el clásico sistema de catres o bien por el de “riel aéreo”. En el primer caso la res es descendida por medio de un guinche a los catres móviles, donde se procederá a su desollado en posición decúbito dorsal. En esta posición primeramente se practicará una incisión desde la barra de la mandíbula hasta el manubrio del esternón. Esta incisión se hará en la línea media y sólo debe seccionarse el cuero. Inmediatamente se serruchará en el plano medio en forma longitudinal el esternón. Finiquitada esta operación, se procederá al desollado del vientre, flanco e ijares. Después se desollará la parte distal de los miembros posteriores desarticulándose los mismos por la articulación társico-metatarsica. Terminadas dichas operaciones, por medio de un balancín portador de roldanas con ganchos que sostienen a la res por los tendones de Aquiles, la res será elevada parcialmente hasta una altura que permita a los obreros realizar el desuello de la grupa y la enucleación del ano. Al enuclear el ano se procederá a la ligadura del recto. El pene será extirpado inmediatamente de haber rasgado el cuero en la zona abdominal, luego de incidir la línea blanca (media) se procederá a la ligadura de la vejiga. Siguiendo la operación se efectuará el desprendimiento del cuero del rabo y a continuación, se desollará la región del lomo y del cuero adherido a la columna vertebral. Finalizadas estas tareas, y previo el encarrilamiento de la res se seccionará la sínfisis púbica. Con la res suspendida en los rieles se continuará con el desollado correspondiente a las tablas del cuello y así preparada, debe ser transportada al lugar donde se efectúa la evisceración. Previa a esta tarea, el cuero será desprendido. Las cabezas, después de su separación de la res, deberán ser

lavadas en un gabinete apropiado a tal fin, cuyo material de construcción será inoxidable. Inmediatamente la misma debe ser inspeccionada debiendo adoptarse dispositivos especiales para que acompañe la res hasta su inspección final. El cuereo de la cabeza será la última tarea del desollado.

El cuero debe ser retirado de la playa por medio de tubos, canaletas o zorras especiales de modo tal que no produzca contaminación de la playa por su arrastre por el suelo.

Eviscerado

3. 9. 9 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Finalizado el desollado, 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 el recto, masa intestinal, estómago, bazo, hígado, vejiga y útero en las hembras y próstata y pene en los machos. Previo a la separación de la masa gástrica de la intestinal deberá efectuarse una doble ligadura duodenal, la que se hará, una a nivel cercano al píloro y otra al íleon previa compresión del intestino hacia el cuajo. Estas vísceras deberán ser derivadas hacia la mesa o carro de vísceras ubicando separadamente el hígado de las demás. Una vez producida la evisceración total, las reses, vísceras y cabezas deberán llevar una relación correlativa en el proceso de inspección. El lavado permanente de la mesa de vísceras, se efectuará primero con agua fría, luego con agua caliente a no menos de ochenta y dos grados centígrados (82° C) y tendrá un termómetro registrador. En este momento personal de la Inspección Veterinaria procederá por palpación e incisión a la revisión de las linfoglandulas. Eliminados los órganos abdominales, otros operarios extraerán de la res el corazón, pulmón y tráquea juntamente con el esófago. La separación de esófago de la tráquea se efectuará en la zona intermedia, ligando el esófago antes de la separación de la cabeza, órganos que, con el hígado serán sometidos a examen de la Inspección Veterinaria. En todos los casos las vísceras torácicas, abdominales y la cabeza deberán acompañar a la res hasta el lugar donde la Inspección Veterinaria proceda al examen final. Los equipos de transporte de vísceras, no podrán efectuarse por el sistema mecánico a tablillas sino de bandejas. La extracción de la vesícula biliar se realizará en la playa de faena después de la Inspección y antes de que el hígado se envíe a la sala de menudencias.

Serrado

3. 9. 10 Eviscerada la res, se procede a su aserrado a lo largo de la columna vertebral en su plano medio para dividirla en medias reses.

Zona limpia. Inspección

3. 9. 11 Finalizada dicha operación, las medias reses pasarán al palco de la Inspección Veterinaria, donde sufrirán el examen final de rigor para disponer su destino.

Lavado

3. 9. 12 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Terminada la inspección y consideradas aptas para el consumo, las medias reses pasarán por el túnel o pasadizo de lavado. El lavado de serosas será efectuado con agua sin presión.

Balanza de tipificación

3. 9. 13 Inmediatamente seguirán hacia la balanza y al palco de tipificación. Tipificadas las reses podrán ser o no sometidas

		a un prolijamiento final según sea el destino: consumo interno o exportación. A continuación las medias reses serán transportadas a las salas de oreo o cámaras frías.
Sistema de riel aéreo	3. 9. 14	<p>Cuando se utilice el sistema de riel aéreo todas las operaciones de desollado, aserrado de esternón y eviscerado se efectuarán con la res suspendida, la que en ningún momento será descendida. En todos los casos las vísceras deberán acompañar a las reses hasta su examen final. En estos sistemas el desollado podrá ser efectuado total o parcialmente por cuereadores mecánicos o aparatos neumáticos. Cuando el desollado se realice en forma mecánica deberán adoptarse las medidas pertinentes, tendientes a evitar que el desprendimiento brusco del cuero salpique a las reses vecinas.</p>
Porcinos	3. 9. 15	<p>Los animales porcinos arribados a la playa de sacrificio serán sometidos al procedimiento de insensibilización, similar al realizado para bovinos. Para esta especie podrá o no utilizarse el cajón o manga de sacrificio, pudiéndose efectuar esta operación en un corral especial.</p> <p>Cuando se utilice el sistema de degüello directo, se podrá utilizar el disco para elevar los animales insensibilizados al riel de sacrificio, previo maneado, siendo necesario el duchado anterior a su sangría. Esta operación de sangría en todos los casos se realizará por punción con el animal suspendido, utilizándose al efecto un trócar o un cuchillo. Desangrado el animal si no es desollado inmediatamente, debe procederse a su escaldado en agua a temperatura adecuada o en su defecto el depilado podrá hacerse por flameado.</p> <p>Terminada esta operación, la res pasará a la zona intermedia, previo duchado con agua fría, donde se procederá a su evisceración en forma similar a la descripta para la especie bovina.</p> <p>Cuando las normas del país importador lo exijan, no será obligatorio el seccionado longitudinal en medias reses.</p> <p>Las vísceras deberán acompañar a la res hasta la inspección final.</p>
Eximición	3. 9. 16	En la especie ovina no se efectuará el baño de higiene previo al sacrificio.
Degüello y sangrado	3. 9. 17	<p>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).</p> <p>En la especie ovina el degüello se hará con el animal suspendido y, juntamente con el desollado, en la zona sucia. Queda permitido el uso del disco para la elevación y posterior degüello de los animales a sacrificar.</p>
Evisceración con la res	3. 9. 18	El eviscerado de los ovinos debe hacerse en todos los casos con la res suspendida y en forma tal que cada una de sus vísceras pueda identificarse con la res.
Eviscerado, lavado	3.9.19	La res ovina, una vez eviscerada, deberá ser lavada después de sometida al dictamen de la Inspección Veterinaria. No es obligatorio el seccionado en

medias reses.

Sala para sacrificio de urgencia

Sacrificio de urgencia,
requisitos del local

3. 10 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).
El sacrificio de urgencia será practicado en un local que obligatoriamente deben poseer los establecimientos faenadores, destinados exclusivamente a este fin. Dicho local deberá estar aislado de cualquier otra dependencia y muy especialmente de la playa de faena y de la sala de necropsias. Su construcción deberá responder a las exigencias requeridas para las playas de faena, adaptadas a la índole de la labor a desarrollar. La pileta sanitaria con agua circulante, con antisépticos aprobados deberá hallarse colocada en la entrada de la sala. La superficie del local no podrá ser menor de quince metros cuadrados (15 m²). Deberá poseer una cámara frigorífica para uso exclusivo de lo destinado a esta sala.

Sala de oreo

Playa de oreo

3. 11 Los establecimientos faenadores que no oreen en cámaras frigoríficas deben poseer una playa de oreo independiente de la de expendio, de un tamaño tal que pueda acumular no menos del cincuenta (50) por ciento de la capacidad de matanza para la que están habilitados.

Exigencias para las playas de oreo

3. 11. 1 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).
La playa de oreo debe reunir las siguientes condiciones higiénico-sanitarias:
- a) Piso impermeable con dos (2) por ciento de declive.
 - b) Paredes con friso de azulejos u otro material aprobado, hasta tres metros (3 m.) de altura como mínimo y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro.
 - c) Techos con cielorraso revocado o de cualquier otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
 - d) Angulos de piso y paredes, paredes entre sí y paredes y techos redondeados.
 - e) Ventilación suficiente.
 - f) Cierre al exterior por cortina de aire, cuando no se opte por ambiente climatizado.
 - g) (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83)
La temperatura de climatización no debe exceder de los diez grados centígrados (10°C).

Rieles

3. 11. 2 Los rieles se hallarán a una distancia mínima de ochenta (80) centímetros entre sí y de las paredes o columnas.

Playa de oreo

3. 11. 3 La playa de oreo puede ser común para las especies bovina, ovina y porcina.

Código de colores

Código de colores	3. 12	Para el presente Reglamento, queda establecido el siguiente código de colores y los que en lo sucesivo agregue el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales: Bocas de incendio, elementos de lucha contra incendio y agua potable.....Rojo Vapor de agua.....Naranja Combustibles (líquidos y gases).....Amarillo Aire comprimidoAzul Electricidad.....Negro Vacío.....Castaño Agua fría.....Verde Agua calienteVerde con franjas color naranja Productos comestiblesBlanco Productos incomediblesVioleta Productos peligrosos.....Gris Amoníaco.....Gris con franjas naranja. En algunos sectores se recomienda, además, inscribir la palabra amoníaco. Cloaca.....Gris con franja violeta.
-------------------	-------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Mataderos de Tipo “B”

Mataderos Tipo “B”	3. 13	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Los mataderos Tipo “B” deberán reunir las condiciones y cumplir los requisitos prescriptos en los siguientes apartados del presente Reglamento:
Condiciones a cumplir	3. 13. 1	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). <u>3.1 al 3.1.7; 3.1.10 al 3.1.14; 3.3 al 3.3.14; 3.4 al 3.4.2; 3.6 al 3.6.2; 3.7.8 al 3.7.13; 3.7.15 (el azulejado o similares llegará a los tres (3) m de altura) al 3.7.29; 3.8 al 3.8.7; 3.8.17 al 3.8.34; 3.8.36 al 3.8.38; 3.11 al 3.11.3; 3.12; 4.1.2 al 4.1.7; 4.1.9; 4.3 al 4.3.8; 5.1 al 5.1.2; 5.2 al 5.2.12; 5.3; 5.3.2; 5.4; 5.4.5; 5.5; 5.7; 5.7.5; 8.2 al 8.2.11; 9.1; 9.1.3; 9.1.4; 9.1.7 al 9.1.9;</u> los apartados de los Capítulos <u>DÉCIMO (X)</u> y <u>UNDÉCIMO (XI)</u> en su totalidad y los <u>apartados 12.2 al 12.2.6.</u>
Playa para sacrificio de urgencia	3. 13. 2	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). La existencia de playa para sacrificio de urgencia no es obligatoria.
Mondonguería y tripería	3. 13. 3	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Los mataderos que elaboren los estómagos y/o intestinos, deberán reunir los requisitos establecidos en el <u>Capítulo</u>

DUODÉCIMO (XII) del presente Reglamento.

Estómagos e intestinos no elaborados	3. 13. 4	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Los establecimientos que optaren por entregar los estómagos y/o intestinos a otras plantas industrializadoras, deberán contar con una dependencia para la limpieza y acondicionamiento de aquéllos.
Dependencia para acondicionar vísceras	3. 13. 5	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). La dependencia mencionada en el apartado anterior deberá estar construida, totalmente, en mampostería, con pisos impermeables, antideslizantes, resistentes a los ácidos y agentes comunes de limpieza y desinfección, con declive del DOS (2) por ciento hacia los desagües, paredes con friso impermeable de azulejos blancos, cemento de portland blanco alisado u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL; hasta una altura mínima de TRES (3) metros. El resto de la pared hasta el techo, deberá revocarse en fino e impermeabilizarse con pintura lavable blanca o de colores claros. La ventilación e iluminación naturales o artificiales y las condiciones que deben reunir las puertas y ventanas, serán las que fija el presente Reglamento.
Aislamiento de tripería	3. 13. 6	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). La tripería y mondonguería no tendrá comunicación directa con la playa de faena, debiéndose efectuar el pasaje de los órganos mediante ventanas adecuadas.
Organos no elaborados	3. 13. 7	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Los 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.
Cueros	3. 13. 8	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Los cueros procedentes del desollado de los animales, no podrán ser trabajados en la playa de faena, sino en un local destinado a tal efecto, de capacidad suficiente, agua abundante, con pisos, paredes y techos, que deberán reunir las condiciones que establece el presente Reglamento.
Cámaras frigoríficas	3. 13. 9	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Los mataderos deberán contar, como mínimo, con DOS (2) cámaras frigoríficas; una de ellas para reses y la otra para menudencias. La primera tendrá una capacidad mínima como para permitir el depósito de las reses faenadas durante una jornada de trabajo y la segunda, para admitir las menudencias procedentes de las mismas.
Bañadero	3. 13. 10	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) Los mataderos contarán con un bañadero por aspersión para higienizar bovinos y/o porcinos que se faenen inmediatamente. El mismo podrá construirse con vallado de

		caños de hierro galvanizado, hierro pintado u otro material impermeable aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. Queda prohibido el uso de madera. El piso será impermeable y antideslizante y el desagüe adecuado para evitar la acumulación de agua y suciedad.
Horario de faenas	3. 13. 11	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Los mataderos podrán optar por efectuar la matanza de dos o más especies simultáneamente, en forma consecutiva, en diferentes horarios de un mismo día o en días distintos.
Zonas en las playas de faenas simultáneas	3. 13. 12	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Cuando la faena de dos o más especies se realice simultáneamente, el matadero deberá contar con un sector destinado a zona sucia y un sector para zona semilimpia para cada una de ellas. En la zona sucia se practicarán la insensibilización y el desangrado y en la zona semilimpia el desollado.
Zonas de playa	3. 13. 13	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). La zona semilimpia y la zona limpia, podrán estar mancomunadas en el mismo ambiente, si entre el lugar de desollado y el eviscerado media una distancia mínima, en línea recta de cinco (5) metros.
Desuello de bovinos y ovinos	3. 13. 14	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Los bovinos podrán desollarse por el sistema de riel aéreo o en catres que tendrán una altura mínima de cincuenta (50) centímetros y reunirán las condiciones necesarias para asegurar que las reses no tomen contacto con el suelo. Obligatoria el desollado de los ovinos se hará con el animal colgado.
Rieles de zona limpia para varias especies	3. 13. 15	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). En la zona limpia (eviscerados y operaciones posteriores) cada especie se transportará por un riel distinto, pero podrá emplearse la misma balanza para dos o más especies, siempre que no actúen tipificadores de la Junta Nacional de Carnes o se cuente con la autorización de dicho Organismo.
Bañaderos para matanza simultánea de dos especies	3. 13. 16	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). La faena simultánea de bovinos y porcinos o caprinos, determina la obligatoriedad de disponer de dos bañaderos (uno para cada especie).
Faenas separadas por horario	3. 13. 17	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Cuando la faena se realice en forma consecutiva o en horarios o días distintos, podrán utilizarse el mismo bañadero y los mismos sectores para efectuar el desangrado y desollado de las distintas especies, debiéndose proceder a

		una perfecta limpieza al terminar el sacrificio de cada una de ellas.
Condiciones de la playa	3. 13. 18	<p>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).</p> <p>La playa de faena reunirá las condiciones fijadas en los apartados <u>3.7.12</u> y <u>3.7.15</u>, llevando el azulejado y similares hasta los TRES (3) metros de altura; <u>3.8.17 al 3.8.21</u> del presente Reglamento. En los casos de que el techo no sea de mampostería, deberá cubrirse con cielo raso 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 aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. No se permite el yeso, madera, cartón prensado o fibrocemento.</p>
Sangrado y eviscerado	3. 13. 19	<p>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).</p> <p>El desangrado y eviscerado en todas las especies faenadas se hará con el animal colgado. Las vísceras deberán depositarse directamente en bandejas removibles, una para los estómagos e intestinos y otra para el corazón, el hígado y el pulmón correspondientes a un solo animal. La cabeza podrá depositarse en una bandeja o suspenderse de un gancho especial. En ambos casos se asegurará la inmovilidad necesaria para efectuar la inspección sanitaria. Las vísceras y la cabeza deberán hallarse frente a las respectivas reses, en el instante de la inspección sanitaria.</p>
Bandejas	3. 13. 20	<p>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).</p> <p>Las bandejas serán de acero inoxidable, aluminio (aprobado para la industria alimentaria), u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. Su conformación será tal en sus dimensiones, forma de bordes y altura de paredes, que no permita el escurrimiento de los líquidos.</p>
Lavado de bandejas	3. 13. 21	<p>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).</p> <p>Las bandejas, ganchos y demás equipos de utensilios, deberán lavarse prolijamente antes de ser usados nuevamente. Si los mismos fueron contaminados con material infeccioso o sospechoso de serlo deberán lavarse con agua y jabón o un detergente aprobados, completándose la higienización con la aplicación de un antiséptico aprobado.</p>
Sierras	3. 13. 22	<p>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).</p> <p>Las sierras podrán ser motorizadas o no. En todos los casos deberá contarse con un dispositivo adecuado para su limpieza y desinfección después del aserrado de cada res. El uso del agua caliente o vapor para este fin, se hará de acuerdo con las normas del presente Reglamento.</p>
Palco para la Inspección veterinaria	3. 13. 23	<p>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).</p> <p>El palco para la Inspección Veterinaria deberá reunir las</p>

		condiciones fijadas en el presente Reglamento (apartados 3.8.24 al 3.8.26)
Zorras y carros	3. 13. 24	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Las zorras y carros de uso general y comisos, reunirán las condiciones que establece el presente Reglamento (apartados 3.8.27 y 3.8.28).
Lavado de serosas	3. 13. 25	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). El lavado de las serosas de las reses se hará de acuerdo al apartado 3.8.32 del presente Reglamento.
Lavado de reses y secado	3. 13. 26	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). El lavado a que se refiere el apartado anterior, será completado con el lavado de la res, que se hará por aspersión y sin cepillo, después de finalizar la inspección sanitaria. Queda prohibido el uso de trapos y/o papeles para el secado de las reses, como así también, el empleo del aire forzado. Podrá facilitarse el escurrido del agua mediante flejes metálicos (sunchos) inoxidable.
Marcada y sellado	3. 13. 27	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Las reses aptas para el consumo serán marcadas en su cara externa, íntegramente con un sello a rodillo que identifique el número de establecimiento, expresando, además, el tipo que le corresponde en el siguiente orden: Establecimiento N° tipo. La tinta empleada será elaborada con colorantes e ingredientes aprobados por los servicios sanitarios competentes.
Lavamanos	3. 13. 28	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). En la playa de faena deberán instalarse lavamanos con agua fría y caliente, jabón o detergentes aprobados y toallas de un solo uso. Los primeros llevarán adosados un equipo para higienizar y desinfectar los utensilios, que funcionarán de acuerdo con las normas generales fijadas por el presente Reglamento.
Pelado de porcinos	3. 13. 29	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). El pelado de los porcinos podrá realizarse con el auxilio de agua caliente o de la llama. El tanque de escaldado podrá construirse con hierro, aluminio, hormigón armado u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. La operación de escaldado deberá efectuarse en un local de mampostería, aislado del ambiente de la playa aunque puede tener la comunicación suficiente para transportar al animal a la zona sucia para su depilado.
Triquinoscopio	3. 13. 30	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Todos los porcinos que se faenen, sean adultos o lechones, serán sometidos al examen triquinoscópico de acuerdo con los apartados 11.5.57 y 11.5.58 del presente Reglamento.
Playa de oreo	3. 13. 31	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

La playa de oreo reunirá las condiciones fijadas por el presente Reglamento (**apartado 3.11 al 3.11.3**)

- Obras sanitarias 3. 13. 32 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
Los mataderos deberán reunir las condiciones de los **apartados 4.1.7 y 4.1.9** del presente Reglamento referentes a obras sanitarias.
- Productos incomedibles 3. 13. 33 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
Cuando se depositaren o elaboraren productos y subproductos incomedibles, se contará con las dependencias correspondientes, las que reunirán las condiciones fijadas por el presente Reglamento.
- Dependencias auxiliares 3. 13. 34 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
Para los casos que sean necesarias dependencias auxiliares, las mismas se construirán de acuerdo con las exigencias del presente Reglamento.

Mataderos Tipo “C”

- Mataderos Tipo “C” 3. 14 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).
Los mataderos Tipo “C” deberán reunir las siguientes condiciones básicas:
- Condiciones 3. 14. 1 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
Estar contruidos en terrenos normalmente no inundables, alejados de las industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales, disponer de abundante abastecimiento de agua potable, próximos a rutas pavimentadas o permanentemente transitables, con camino o calle desde el establecimiento hasta la ruta con iguales características y contar con el informe favorable del Organismo competente correspondiente, respecto del cuerpo receptor de sus desagües industriales.
- Cerco perimetral 3. 14. 2 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
Deberán cumplir el **apartado 3.1.2** del presente Reglamento, referente al cerco perimetral, con excepción de la iluminación artificial.
- Desembarcadero para ganado y lavadero de vehículos 3. 14. 3 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
Deberán contar con desembarcadero para ganado, con las características fijadas en el **apartado 3.1.4** del presente Reglamento, cuando reciban animales transportados en vehículos. En este caso también dispondrán de un lavadero para los mismos que, como mínimo, contará con un solado de hormigón armado de CUATRO (4) metros de ancho por DOCE (12) metros de largo, un equipo lavador con agua a presión y un equipo para desinfección.

Corrales	3. 14. 4	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Tendrán corrales para alojar separadamente a cada especie animal. La cantidad de animales de cada especie a faenarse en una jornada de trabajo, estará alojada en dos corrales como mínimo. Los corrales deberán reunir las condiciones fijadas en el presente Reglamento.
Corral de aislamiento	3. 14. 5	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Deberán contar con un corral de aislamiento de animales enfermos o sospechosos de estarlo, separados de los corrales de depósito y su superficie no podrá ser inferior a TREINTA (30) metros cuadrados. Su construcción se hará de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente Reglamento.
Sala de necropsias	3. 14. 6	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). La sala de necropsias reunirá las condiciones establecidas en los apartados numerados desde el <u>3.3 hasta el 3.3.14</u> del presente Reglamento.
Digestor	3. 14. 7	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Los establecimientos deberán contar con el digestor definido en <u>apartados 3.4, 3.4.1 v 3.4.2</u> del presente Reglamento.
Producto esterilizado	3. 14. 8	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Cuando el establecimiento disponga del digestor, el producto esterilizado podrá utilizarse para alimento de animales, con excepción de aquellas oportunidades en que se introduzcan en el mismo, un cadáver o material en putrefacción o un animal infectado con carbunco bacteriano.
Horno crematorio y cocción en aguas	3. 14. 9	Anulado (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81)
Cámaras frigoríficas	3. 14. 10	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Los establecimientos dispondrán de cámaras frigoríficas con una capacidad suficiente como para mantener en ellas las reses provenientes de la faena diaria habilitada como mínimo, debiendo reunir dichas cámaras las condiciones fijadas en el <u>Capítulo V</u> del presente Reglamento.
Menudencias y tripería	3. 14. 11	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Las secciones de menudencias y tripería deberán reunir las condiciones estipuladas para los mataderos de Tipo “B”.
Subproductos no elaborados	3. 14. 12	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Para los subproductos y vísceras que no se elaboren dentro del establecimiento, regirán las mismas condiciones que para los mataderos de Tipo “B”.
Cueros	3. 14. 13	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). El tratamiento de los cueros se hará de la misma manera que en los mataderos de Tipo “B”.

Bañadero	3. 14. 14	(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81) Los mataderos contarán con un bañadero por aspersión para higienizar los vacunos y porcinos que serán sacrificados inmediatamente. El mismo podrá tener la capacidad necesaria para alojar un solo animal de la especie a faenar y ser construido en un material impermeable e inoxidable.
Playa de faena	3. 14. 15	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). La playa de faena reunirá las condiciones fijadas en los apartados <u>3.7.12</u> , <u>3.7.15</u> , <u>3.7.16</u> y <u>3.7.17</u> del presente Reglamento, con la excepción del azulejado o similares que llegará hasta TRES (3) metros de altura. Cuando el techo no sea de mampostería, el local deberá contar con cielo raso de material calcáreo o metálico de superficie lisa y plana, protegido de la corrosión, con juntas selladas que impidan el pasaje de humedad y/o suciedad, u otro material o formatos aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. No se permite el uso de yeso, madera, cartón prensado o fibrocemento.
Palco para inspección veterinaria	3. 14. 16	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). El palco para la inspección veterinaria reunirá las condiciones establecidas por el presente Reglamento (<u>apartados 3.8.24, 3.8.25 y 3.8.26</u>)
Zorras y carros	3. 14. 17	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Las zorras y carros utilizados en el matadero reunirán las condiciones establecidas en el <u>apartado 3. 8. 27</u> del presente Reglamento.
Lavado de serosas, reses y sellado	3. 14. 18	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Para el lavado de serosas y reses, el escurrido de agua, secado y sellado de las últimas, rigen las condiciones establecidas para los mataderos de tipo “B”, según <u>numeral 3.13.27</u> , además se marcará con un sello a rodillo que exprese “Establecimiento Tipo ‘C’”.
Lavamanos	3. 14. 19	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Los lavamanos se instalarán en iguales condiciones que en los mataderos de Tipo “B”.
Faena	3.14.20	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). El establecimiento podrá optar por faenar bovinos, ovinos y porcinos, en horarios o días distintos. Para las diferentes situaciones se aplicarán las normas fijadas para los establecimientos de Tipo “B” con excepción de la obligación de transportar las reses de distintas especies por rieles diferentes.
Pelado de porcinos	3. 14. 21	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). El pelado de los porcinos deberá realizarse con agua caliente. El tanque de escaldado podrá construirse con hierro, aluminio, hormigón armado u otro material aprobado

por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. La operación de escaldado deberá efectuarse en un local de mampostería, aislado del ambiente de la playa aunque debe tener la comunicación suficiente para transportar al animal a la zona sucia para su depilado.

Investigación de Trichinella Sp	3. 14. 22	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81) (Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94) Todos los porcinos que se faenen, sean adultos o lechones, serán sometidos a la investigación de TRICHINELLA SPIRALIS, de acuerdo a los numerales <u>11.5.56 al 11.5.61</u> inclusive.
Inspección de vísceras, desollado	3. 14. 23	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Para el tratamiento e inspección de las vísceras en playas, serán aplicables las normas fijadas para los mataderos de tipo “B” para el desollado de los bovinos y caprinos, de acuerdo al <u>numeral 3.13.14</u> .
Inspección veterinaria	3. 14. 24	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). La inspección veterinaria aplicará las normas establecidas en los Capítulos X y XI y concordantes del presente Reglamento.
Baños y vestuarios del personal	3. 14. 25	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Los mataderos cumplirán los <u>apartados 8. 1 al 8. 2. 11</u> del presente Reglamento relacionado con la instalación y funcionamiento de los baños y vestuarios, como así también del comportamiento e indumentaria del personal.
Obligaciones de los mataderos	3. 14. 26	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Los establecimientos deberán dar cumplimiento a los apartados <u>9.1 (incisos a, b, c, d, e y f)</u> , <u>9.1.2</u> , <u>9.1.7</u> , <u>9.1.8</u> , <u>9.1.9</u> del presente Reglamento.
Dependencias auxiliares	3. 14. 27	(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Cuando sea necesaria alguna dependencia auxiliar de las que fija el Reglamento, se aplicarán las normas establecidas en el <u>Capítulo IV</u> del mismo.
Sangre	3. 14. 28	(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Los establecimientos de tipos “B” y “C” deberán eliminar la sangre proveniente de los animales faenados mediante alguno de los procedimientos siguientes: a) Secado de la misma, utilizando medios mecánicos; b) Cocción para consumo por animales que en ningún caso penetrarán en la planta faenadora; c) Recolección en depósitos subterráneos con tapa para evitar la proliferación de insectos y roedores. Contará con ventilación con altura suficiente para evitar los olores desagradables en el ambiente;

- d) Otros sistemas propuestos por los titulares de los establecimientos y aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Mataderos Rurales

Mataderos rurales	3. 15	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Los mataderos rurales deberán contar con las siguientes condiciones básicas:
Cerco perimetral	3. 15. 1	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). El cerco perimetral deberá cumplir con las exigencias establecidas en el apartado 3.1.2 del presente Reglamento, con excepción de lo referente a iluminación.
Corrales	3. 15. 2	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Los corrales deberán reunir las condiciones establecidas en los apartados 3.1.5, 3.1.10, 3.1.12, 3.1.15, 3.2.1, 3.2.2 y 3.2.3 del presente Reglamento. Además, deberá contar con grifos con presión suficiente para el lavado de los corrales.
Capacidad de los corrales	3. 15. 3	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). El establecimiento contará con corrales suficientes para alojar los animales a faenar en el lapso de cuarenta y ocho (48) horas. Tener disponible, como mínimo dos (2) corrales para cada especie, con capacidad de hasta treinta (30) bovinos, diez (10) porcinos, sesenta (60) ovinos y/o caprinos, cada uno con receptividad de acuerdo al apartado 3.1.7 .
Corral de aislamiento	3. 15. 4	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). El matadero contará con un corral para aislamiento de animales enfermos o sospechosos de estarlo, con las condiciones fijadas en los apartados 3.2.6, 3.2.7 y 3.2.8 del presente Reglamento y una superficie mínima de DIEZ (10) metros cuadrados.
Sala de necropsias	3. 15. 5	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Contará con un sector aislado del lugar de faena y próxima al corral de aislamiento que posea piso de cemento portland con superficie alisada que permita su fácil lavado y desinfección, con el correspondiente desagüe, y techo, destinado a la práctica de necropsias.
Vehículo	3. 15. 6	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). El matadero dispondrá de un vehículo metálico, cerrado, que impida la pérdida de líquidos y sea fácilmente lavable, para el transporte de cadáveres.
Horno crematorio	3. 15. 7	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Deberá contar con un horno crematorio apto para reducir a

		cenizas cadáveres enteros, comisos y material no aprovechable para consumo humano.
Baño	3. 15. 8	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Los vacunos deberán ser sometidos a un lavado con agua para eliminar la suciedad de la piel. Esta operación podrá efectuarse mediante baño de lluvia o manguera.
Playa de faena	3. 15. 9	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). La playa para faena estará constituida por un local cerrado, con una superficie mínima de TREINTA (30) metros cuadrados y CINCO (5) metros de altura, paredes y pisos de mampostería. El techo y cielo raso, reunirán las condiciones especificadas para los mataderos de Tipo “C”. También deberán cumplirse los apartados <u>3.7.12</u> , <u>3.7.15</u> , <u>3.7.16</u> y <u>3.7.17</u> del presente Reglamento, con la excepción del azulejado o similares que ha de llegar hasta los TRES (3) metros de altura.
Sectores de playa de faena	3. 15. 10	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). La playa de faena deberá contar como mínimo con dos (2) sectores, separados por un medio físico (pared, división metálica inoxidable o material no absorbente) de tres (3) metros de altura que permita el paso de las reses mediante un vano. Uno de los sectores será para la insensibilización, sangría, vómitos, y el otro para el resto de la faena. Deberá poseer catre de desuello, rieles para la evisceración y oreo. Cuando se faenen cerdos deberán contar con escaldador. Con excepción de la insensibilización (bovinos y ovinos) y el desollado de los bovinos todas las operaciones deberán efectuarse con el animal colgado. Para el desollado de los bovinos rigen las normas establecidas en el <u>apartado 3.13.14</u> del presente Reglamento.
Especie a faenarse	3. 15. 11	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Los bovinos, ovinos, caprinos y cerdos podrán faenarse consecutivamente en las mismas instalaciones. No se permite la faena simultánea de distintas especies.
Eviscerado	3. 15. 12	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). La recepción o inspección sanitaria de las vísceras deberá efectuarse en las condiciones fijadas en los <u>apartados 3.13.19</u> , <u>3.13.20</u> y <u>3.13.21</u> del presente Reglamento.
Menudencias y tripas	3. 15. 13	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) Las menudencias y el duodeno podrán prolijarse en el local de la playa, sobre mesas de mampostería azulejadas, de cemento portland alisado o de aluminio. Los intestinos, con excepción del duodeno deberán evacuarse de la playa inmediatamente de ser inspeccionados. Cuando no sean destruidos en el horno

		<p>crematorio, deberán someterse a la cocción en agua antes de ser retirados del establecimiento. Los estómagos podrán aprovecharse, pero para evacuar su contenido y efectuar la limpieza de los mismos, deberá contarse con un local adecuado, construído de mampostería y con las mismas condiciones edilicias de la playa.</p>
Lavado, secado y sellado de reses	3. 15. 14	<p>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).</p> <p>El lavado de las serosas y las reses, el secado y sellado de estas últimas se efectuarán de acuerdo con las normas establecidas en los apartados 3.8.32, 3.13.26 y 3.13.27 del presente Reglamento con el agregado de un sello a rodillo, que exprese Faena Rural, que alcance a cubrir 1/3 de la cara externa de la carcasa correspondiente. La inspección veterinaria aplicará las disposiciones fijadas en los Capítulos X y XI y concordantes del presente Reglamento.</p>
Desagües	3. 15. 15	<p>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).</p> <p>La playa contará con desagües que impidan la acumulación de agua y/o líquidos en el local. Los mismos desembocarán por conductos en pozos cubiertos o en superficies filtrantes distantes CIEN (100) metros como mínimo de la planta faenadora y de toda vivienda.</p>
Ventilación	3. 15. 16	<p>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).</p> <p>La ventilación deberá estar asegurada mediante ventanas o dispositivos mecánicos entre los cuales se admiten los respiraderos accionados por los vientos.</p>
Aberturas al exterior	3. 15. 17	<p>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).</p> <p>Las aberturas al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, etc., deberán contar con protección de mallas antiinsectos, de material inoxidable.</p>
Lavamanos	3. 15. 18	<p>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) En la playa y otros lugares de trabajo se instalarán los lavamanos necesarios para asegurar la higienización del personal.</p>
Provisión de agua	3. 15. 19	<p>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).</p> <p>El matadero deberá contar con agua potable suministrada por tuberías fijas, permitiéndose el uso de mangueras únicamente cuando el grifo principal se halle a una distancia menor a los OCHO (8) metros. Es obligatorio mantener una reserva de agua potable no inferior a los CINCO MIL (5.000) litros, en un tanque cerrado, permanentemente limpio, colocado a una altura mínima de CINCO (5) metros.</p>
Cueros	3. 15. 20	<p>(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).</p> <p>Cuando se proceda al salado de los cueros, se contará con un local adecuado para tal fin. En el caso de que los mismos sean desecados, el proceso debe hacerse a una distancia no menor de CINCUENTA (50) metros de la planta de sacrificio y de CIEN (100) metros de toda vivienda.</p>

Baños y vestuarios	3. 15. 21	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). Se contará con un local para vestuario anexo a un baño con ducha e inodoro de piso (a la turca). Ambos tendrán paredes impermeabilizadas, lavables. En el baño se instalará un lavamanos y se dispondrá de jabón y toalla para un solo uso.
Playa de oreo y carga	3. 15. 22	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71). El matadero deberá contar con una dependencia en forma de corredor, con paredes, techo y piso de mampostería, con sus correspondientes rieles aéreos para depositar las reses faenadas hasta su expedición, la que solamente podrá hacerse después de que se haya disipado el calor animal. Esta dependencia deberá proteger a las reses del ataque de insectos y de la impregnación de polvo.
Sangre	3. 15. 23	(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Se deberá cumplir con lo expresado en el <u>apartado 3.14.28</u> del presente Reglamento.
Inspección veterinaria	3. 15. 24	(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). La inspección veterinaria, contará con un local para uso exclusivo.
Triquinoscopia	3. 15. 25	Anulado. (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81) (Res. SENASA N° 1.629 del 30/12/94)
Indumentaria	3. 15. 26	(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81). Se deberá cumplir con lo exigido en los <u>apartados 8.2.6, 8.2.7, 8.2.8, 8.2.9, 8.2.10</u> del presente Reglamento.

CAPITULO IV

4. OBRAS SANITARIAS

Evacuación de aguas servidas y productos de desecho

Obligación de cumplir normas	4. 1	<p>(Res. ex-SENASA N° 155 del 04/01/93).</p> <p>Los establecimientos habilitados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, deberán ajustarse permanentemente a las reglamentaciones que sobre eliminación de efluentes líquidos, sólidos y/o gaseosos rija en la jurisdicción donde se hallen instalados. A tal efecto deberán presentar toda vez que se le requieran, los comprobantes emitidos por el organismo competente.</p>
Autoridad de aplicación	4. 1. 1	<p>(Res. ex-SENASA N° 155 del 04/01/93).</p> <p>Será responsabilidad de las empresas y/o autoridades nacionales, provinciales o municipales competentes, el hacer cumplir las normas de evacuación de efluentes de acuerdo con la legislación en vigencia.</p>
Colaboración de SENASA para con organismos competentes	4. 1. 2	<p>(Res. ex-SENASA N° 155 del 04/01/93).</p> <p>Toda vez que la autoridad de aplicación señale al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL el incumplimiento por parte de un establecimiento habilitado de alguna de las normas que regulan la evacuación de efluentes o residuos, se dispondrá la suspensión del Servicio de Inspección y/o la clausura total o parcial del establecimiento involucrado, hasta tanto dichas autoridades manifiesten que los hechos han sido regularizados y se permite la reanudación parcial o total de las actividades.</p>

Exigencias para desagües de establecimientos faenadores

Desagües y cañerías. Requisitos	4. 2	<p>(Res. ex-SENASA N° 155 del 04/01/93).</p> <p>Al solo fin de la protección de los alimentos, de los subproductos y derivados que se elaboren, depositen o transformen, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL exigirá la presentación de planos de obras sanitarias, con el fin de reconocer el recorrido de las cañerías y desagües en el establecimiento.</p>
Separación de desagües	4. 2. 1	<p>Los desagües de corrales, faena e industrialización deben separarse en tres sistemas de canalización independientes que podrán reunirse aguas abajo de los respectivos sistemas de pretratamiento:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Desagües de corrales y desagües pluviales de calles interiores o mangas por donde transite el ganado en pie.b) Desagües grasos.c) Desagües no grasos.

Régimen de afluentes		
Condición del agua potable	4.3	El agua a utilizar en los establecimientos con excepción de la empleada para los servicios mecánicos, retretes y mingitorios, deberá ser potable, libre de organismos o elementos químicos que puedan producir en las carnes y sus subproductos contaminaciones o alteraciones de cualquier naturaleza, que afecten su condición de alimento humano sin ninguna restricción.
Periodicidad de análisis	4.3.1	Cada quince días como mínimo, el establecimiento deberá realizar un análisis químico-bacteriológico que permita apreciar al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) las características del agua en uso respecto a su potabilidad.
Condiciones de las aguas	4.3.2	El agua para consumo humano deberá reunir las condiciones exigidas por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y/o municipales.
Laboratorios	4.3.3	Los análisis químicos y bacteriológicos, podrán ser efectuados en los laboratorios de Obras Sanitarias de la Nación o en los que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) autorice para tal efecto.
Circuitos de aguas no potables	4.3.4	Cuando se utilicen aguas no potables para los fines autorizados por este Reglamento, los depósitos estarán netamente separados y los circuitos de distribución serán distintos y ejecutados en forma tal que ni aún accidentalmente puedan mezclarse con las potables.
Recorrido de cañerías	4.3.5	No se permitirá el paso de cañerías de aguas no potables y/o residuales a través de los ambientes de faena o departamentos donde se elaboren o manipulen productos comestibles.
Evaluación del agua de establecimientos	4.3.6	La disponibilidad total de agua de un establecimiento se calculará por la suma de capacidad de depósitos más la capacidad de suministro horario de la fuente de origen, multiplicada esta última por el número normal de horas de trabajo.
Cálculos de necesidad de agua	4.3.7	El cálculo de estimación a tener en cuenta para los establecimientos que faenen e industrialicen vacunos y equinos, se estimará en mil quinientos (1.500) litros por animal y en trescientos (300) litros por cada ovino o porcino. Estas cifras se consideran básicas y susceptibles de modificación por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Identificación de cañerías	4.3.8	Las tuberías conductoras de agua potable, no potables y servidas serán identificadas con los colores establecidos en el <u>Capítulo III</u> .

CAPITULO V

5. CAMARAS FRIGORIFICAS

	Definición
Definición	5. 1 Se entiende por cámara frigorífica, el local construido con material aislante térmico, destinado a la conservación por medio del frío de productos perecederos.
Validez para todos los tipos de establecimientos	5. 1. 1 Las condiciones reglamentarias especificadas en este capítulo, son válidas para todas las cámaras frigoríficas de cualquier tipo de establecimiento bajo contralor del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Capacidad	5. 1. 2 La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se refiere, será fijada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), según el producto a almacenar, enfriar o congelar y de acuerdo a las condiciones de temperatura que se deba obtener para cada producto.
Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios	
Pisos	5. 2 El piso estará construido con material impermeable antideslizante y no atacable por los ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas serán redondeados y el piso se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.
Paredes de cámaras	5. 2. 1 (Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92). Las paredes de las cámaras frigoríficas en su cara interior, estarán recubiertas con materiales de fácil limpieza, lisos, impermeables, resistentes a la corrosión y de colores claros; todos los ángulos serán redondeados y las juntas de materiales impermeables. Todos los materiales deben contar con la aprobación del SENASA.
Techo	5. 2. 2 El techo debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielo raso deberá ser de material impermeable e incombustible y de fácil limpieza.
Material aislante	5. 2. 3 Cualquier material aislante térmico que se utilice, deberá ser colocado en forma tal, que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes y techos y no tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.
Puertas	5. 2. 4 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Las 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 debidamente autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). La altura de las puertas y su ancho en las cámaras y antecámaras estarán en concordancia con los fines a que se destine el local. Las puertas deberán permitir su apertura también desde el interior de las cámaras.

Columnas	5. 2. 5	Las columnas deberán reunir los mismos requisitos exigidos para las paredes.
Antecámaras	5. 2. 6	Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, éstas deberán reunir todos los requisitos exigidos para aquéllas.
Iluminación	5. 2. 7	Todas las cámaras deberán estar provistas de iluminación artificial, con llave de encendido dentro y fuera de las cámaras. Su capacidad lumínica será de cuarenta (40) a sesenta (60) unidades Lux.
Estanterías	5. 2. 8	Cuando se utilicen estanterías, éstas deberán ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que en cada caso se determinan en este Reglamento.
Ventilación	5.2.9	La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación del aire, será tal que evite la alteración de la mercadería almacenada.
Rieles para ovinos y porcinos	5. 2. 10	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.
Rieles. Separación para reses vacunas	5. 2. 11	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.
Alarma interna	5.2.12	Las cámaras frigoríficas deberán poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior, para seguridad del personal.

Sistemas de refrigeración

Sistemas de refrigeración	5. 3	Queda permitido cualquier sistema de refrigeración o congelación, sea rápido o lento, seco o húmedo siempre que
---------------------------	------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		su aplicación no altere los caracteres organolépticos de los productos a enfriar.
Aprobación de equipos y sistemas	5. 3. 1	Sus características y especificaciones técnicas completas indicando tipo de equipos, potencia de frío, régimen y principios del sistema, deberán ser aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), para lo cual los interesados deberán suministrar una memoria técnica completa, acompañada de planos y especificaciones de funcionamiento.
Protección contra el goteo de agua de condensación	5. 3. 2	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.
Evaluación de la capacidad de trabajo	5.3.3	La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito, será evaluado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), atendiendo a las especificaciones señaladas en los apartados 5. 3 v 5. 3. 1 y considerando además la potencia de generación electromotriz del establecimiento.

Acondicionamiento de productos cárneos y derivados

Almacenaje. Rejillas de madera	5. 4	No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Como excepción se permite sobre rejillas de madera que faciliten la aireación.
Temperatura de las cámaras de almacenamiento de productos congelados	5. 4. 1	Las cámaras destinadas a almacenamiento de productos congelados deberán tener, en cualquier sitio o producto almacenado en que se investigue, una temperatura de congelación exigida para el producto de menor temperatura.
Prohibición de depositar productos de distintas especies	5.4.2	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83) (Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92) No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica carnes, productos, subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales, sin autorización de la Inspección Veterinaria. Exceptúanse de esta exigencia, las carnes, productos y subproductos congelados en envases herméticos o inviolables aptos para el consumo humano de acuerdo a las normas establecidas en el presente Reglamento. Asimismo, podrán depositarse simultáneamente, carnes refrigeradas de distintas especies, cuando ellas constituyan la materia para la elaboración de productos que impliquen su mezcla.
Cámaras vacías. Autorización para ocuparlas	5. 4. 3	(Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92). El Servicio de Inspección Veterinaria deberá otorgar

autorización previa al uso, de toda cámara frigorífica nueva o reparada y rechazará las que presenten problemas edilicios y/o higiénico-sanitarios.

- | | | |
|----------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Estibado, prohibición | 5. 4. 4 | Suprimido. (Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92) |
| Disposición de las reses en los rieles | 5. 4. 5 | 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

- | | | |
|----------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Limpieza, pintado y desinfección | 5. 5 | Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). La limpieza, pintado y desinfección se efectuará cada vez que lo determine la Inspección Veterinaria y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deberán hallarse vacías. |
|----------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Contralor ambiental

- | | | |
|-------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Termómetro, psicrómetro, higrómetro | 5. 6 | Las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de termómetros de máxima y mínima. Un psicrómetro, higrómetro e higrógrafo anemómetro estarán a disposición de la Inspección Veterinaria. |
|-------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Técnicas de refrigeración generales y para los distintos productos

- | | | |
|----------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Reses vacunas y equinas en oreo | 5. 7 | Las cámaras frigoríficas destinadas al oreo de carne vacuna, deben 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. Cuando se trate de carne equina, se admitirá hasta tres (3) medias reses. |
| Reses vacunas y equinas en cámaras de conservación | 5. 7. 1 | Las reses bovinas enfriadas a cero (0) grado centígrado, se conservarán en las cámaras a razón de un máximo de seiscientos (600) kilogramos por metro de riel y no más de tres (3) medias reses por igual longitud. En los equinos se admite hasta cuatro (4) medias reses. |
| Reses vacunas o equinas tipo “conserva” | 5. 7. 2 | En las reses vacunas o equinas 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 5. 7 y 5. 7. 1 , según sea el caso.
Conserva veterinaria	5. 7. 3	Deberá contarse con una cámara frigorífica destinada exclusivamente a alojar las carnes y órganos destinados a conserva por la Inspección Veterinaria.
Cámara de observación	5. 7. 4	Deberá contarse con una cámara o en su defecto con un espacio, dentro de las cámaras generales aislado, con puerta y llave, para alojar reses que necesiten observación.
Reses ovinas	5. 7. 5	Para las reses ovinas recién faenadas y que deban orearse, se admite hasta quinientos (500) kilogramos por metro de riel. En reses ovinas clasificadas como “conserva”, se acepta hasta treinta (30) por ciento más de la cifra indicada. La temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la res, debe lograrse antes de las veinticuatro (24) horas.
Capacidad frigorífica en reses mayores y medianas. Enfriamiento	5. 7. 6	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 o 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.
Capacidad frigorífica en aves, pilíferos de carne y caza menor. Enfriamiento	5. 7. 7	La capacidad frigorífica de las cámaras de enfriamiento destinadas a aves, pilíferos de carne y productos de la caza menor, debe ser tal, que se logre la temperatura de cero (0) grado centígrado antes de las seis (6) horas de introducidas a la cámara.
Capacidad	5. 7. 8	Cuando se trate de productos de la pesca, las cámaras frigoríficas deben poseer una capacidad de enfriamiento tal, que permitan obtener la temperatura de cero (0) grado centígrado en el centro de la masa muscular de la especie de mayor tamaño, en el término de cuatro (4) horas. Cuando se trate de variedades de volumen similar al de reses de mediano o gran tamaño, la capacidad frigorífica de las cámaras será igual a la especificada en el apartado 5. 7. 5.
Cámaras de conservación de productos enfriados	5. 7. 9	La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos enfriados será la necesaria para no superar en ningún momento un (1) grado centígrado bajo cero.
Capacidad frigorífica en reses mayores y medianas. Congelación	5. 7. 10	La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación destinadas a reses de ganado mayor o mediano, debe 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 del bulto o del trozo muscular mayor.
Capacidad frigorífica en aves y pilíferos	5. 7. 11	La capacidad frigorífica de las cámaras 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 término de cuarenta y ocho (48) horas.
Capacidad frigorífica en productos de la pesca. Congelación	5. 7. 12	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 el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), cuando razones tecnológicas lo justifiquen o se trate de exigencias comerciales en el caso de productos destinados a exportación.
Cámaras de conservación de productos congelados	5. 7. 13	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.
Modificación de la capacidad frigorífica	5. 7. 14	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 NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) a efectos de adoptar las medidas que estime del caso.
Prohibición de volver a congelar	5. 7. 15	Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados, una vez descongelados y mantenidos a temperatura ambiente.
Prohibición de volver a refrigerar	5. 7. 16	Las carnes, los productos de la caza y de la pesca, aves y los huevos refrigerados expuestos algún tiempo a la temperatura ambiente, no podrán volver a 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 VI

6. DEPENDENCIAS AUXILIARES

Definición	6. 1	Se entiende por dependencias auxiliares de los establecimientos a que se refiere esta reglamentación, aquéllas 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.
Enumeración de dependencias	6. 1. 1	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). 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) Hojalatería. f) Fábrica de bolsas. g) Depósito de envases. Primarios y secundarios. h) Depósito de mercaderías envasadas. i) Depósito de sal. j) Depósito de aditivos. k) Depósito para subproductos incomedibles. l) Sala de tratamiento de aguas.
Sala de máquinas; grupo electrógeno	6. 1. 2	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.
Construcción, iluminación, ventilación, agua caliente	6. 1. 3	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 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.
Disponibilidad de energía	6. 1. 4	La disponibilidad total de energía expresada en kilovatios hora, debe ser el doble de la necesidad total de consumo del establecimiento en labor normal.
Sala de calderas	6. 1. 5	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 máquinas. Debe hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles.
Almacenamiento		

de útiles y otros elementos	6. 1. 6	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.
Almacenes	6. 1. 7	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.
Carpintería	6. 1. 8	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.
Fabricación de envases	6. 1. 9	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.
Fábrica de bolsas	6. 1. 10	Los establecimientos donde se fabriquen bolsas ya sean de arpillera, algodón o material sintético, deberán poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin.
Depósito de envases vacíos	6. 1. 11	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.
Depósito de envases llenos	6. 1. 12	Cuando se depositen envases conteniendo productos comestibles, deberán estar aislados de los productos incomedibles, envasados o no.
Depósitos de productos envasados	6. 1. 13	(Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72) (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Las mercaderías envasadas, listas 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 <u>16.2.2</u> a) y <u>16.2.5</u> . Los locales destinados a depósito de productos grasos, deberán ser mantenidos a una temperatura máxima de veinticinco grados centígrados (25°C).
Requisitos de los depósitos de envases	6. 1. 14	En los depósitos de envases, los pisos, paredes y techos deben ser en su totalidad construidos en material impermeable. Las aberturas tendrán cierre automático y estarán protegidos con telas antiinsectos.
Depósito de sal	6. 1. 15	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 construidas de material anticorrosivo a la acción del cloruro de sodio.
Prohibición de depositar en el suelo	6. 1. 16	La sal cualquiera sea su destino no podrá depositarse a granel en el suelo.
Depósito para aditivos	6. 1. 17	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Los depósitos de aditivos deberán dar cumplimiento a lo establecido en los numerales <u>16.2.19 y 16.2.20</u> .
Depósito para productos incomedibles	6. 1. 18	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Los locales para depósitos de productos incomedibles deben responder a las exigencias que para cada producto se fijan en este Reglamento.
Normas de higiene. Prohibición de depositar en el suelo	6.2	Los envases de tela, cartón, plásticos o similares destinados a productos comestibles no podrán depositarse a una altura menor de quince (15) centímetros del suelo.
Medidas higiénicas	6. 2. 1	El depósito de envases debe estar siempre limpio y libre de insectos y roedores.
Prohibición de almacenar productos comestibles e incomedibles	6. 2. 2	Queda prohibido depositar simultáneamente en un mismo ambiente productos comestibles e incomedibles.

CAPITULO VII

7. LABORATORIOS

Laboratorio Oficial

Laboratorio Oficial	7. 1	<p>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).</p> <p>El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) contará con un laboratorio destinado a efectuar los análisis microbiológicos, químicos, físicos y físicoquímicos de los productos de origen animal, de todas las sustancias que intervienen en su elaboración como así también de los continentes y elementos en contacto con alimentos, de utilización en los establecimientos y todos aquellos análisis que la tecnología moderna requiera.</p>
Nomas	7.1.1	<p>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). (Resolución S.A.G.P.y A. N° 33 del 17/01/2007)</p> <p>El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) fijará a través de su laboratorio oficial, cuáles serán las técnicas analíticas que se utilizarán en la determinaciones sobre productos, subproductos y derivados de origen animal.</p>
Examen en cualquier fase de elaboración	7. 1. 2	<p>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).</p> <p>Los exámenes analíticos a realizarse, abarcarán la elaboración de los productos en cualquiera de sus fases.</p>
Examen químico	7. 1. 3	<p>El laboratorio podrá exigir a los establecimientos con Inspección Veterinaria Nacional los datos que crea necesarios o convenientes para desarrollar sus tareas específicas.</p>
Muestreo	7.1.4	<p>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).</p> <p>El laboratorio dispone de una subcomisión de muestreo, la que se constituye en los establecimientos para la recolección directa de muestras, con cuyos análisis deben mantenerse actualizados los niveles de tolerancia, microbiológicas y químicas.</p>
Indices fijados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal	7. 1. 5	<p>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).</p> <p>Los valores índices de toda determinación microbiológica, tecnológica y físico-química estarán encuadrados dentro de los límites a fijar periódicamente por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).</p>
Examen microbiológico	7. 1. 6	<p>El examen microbiológico a que se someterán los productos comprenderá:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Presencia de gérmenes cuando se trate de conservas.b) Presencia de productos del metabolismo microbiano cuando se considere necesario.c) Recuento global de gérmenes de los productos de origen

		animal.
		d) Investigación y recuento de la flora de contaminación.
		e) Investigación de la flora patógena.
		f) Determinaciones especiales.
Examen del agua	7. 1. 7	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). El laboratorio procederá al examen químico-bacteriológico del agua de la que se abastece el establecimiento.
Laboratorio del establecimiento		
Laboratorios de los establecimientos	7. 2	Los establecimientos con Inspección Veterinaria Nacional deberán contar con un laboratorio capacitado para efectuar los exámenes químicos, físicos y bacteriológicos que se exigen en este Reglamento y los que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) juzgue necesarios para garantizar la sanidad de los productos.
Adaptación del laboratorio a su actividad	7. 2. 1	El montaje del laboratorio y su capacidad, estará en relación con la índole de la actividad y/o producción de cada establecimiento. El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) determinará en cada caso los requisitos a cumplir.
Exención del laboratorio	7.2.2	Cuando por la índole de su labor el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) juzgue innecesario el laboratorio a que se refiere el apartado 7.2, el establecimiento quedará eximido de este requisito.
Control de funcionamiento	7. 2. 3	El funcionamiento del laboratorio será controlado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), por intermedio de sus órganos específicos.
Uso del laboratorio por personal oficial	7. 2. 4	El personal de la Inspección Veterinaria tendrá libre acceso al laboratorio y podrá efectuar los análisis relacionados con el cumplimiento de este Reglamento.
Personal del laboratorio	7. 2. 5	El laboratorio contará con el personal técnico y auxiliar necesario para practicar regularmente los exámenes a que se refiere el apartado 7.2 de este capítulo.
Técnico responsable	7. 2. 6	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). El técnico responsable del laboratorio deberá poseer título universitario habilitante nacional de profesional veterinario, bioquímico o químico.
Libros para anotación de análisis	7. 2. 7	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). En el laboratorio se llevarán libros foliados, habilitados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) en los que se asentarán diariamente, bajo la

responsabilidad de la firma del profesional responsable, los resultados de los análisis que se practiquen.

Requisitos del edificio	7. 2. 8	<p>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).</p> <p>El edificio del laboratorio deberá estar bien ubicado con referencia a los vientos y al sol, alejado de los corrales y playa de matanza y aislado de trepidaciones. Será construido totalmente de mampostería revocada con friso impermeable, estará dotado de agua corriente, red cloacal o equivalente, luz eléctrica y gas suficiente. El piso será totalmente de mosaicos u otro material impermeable, y las paredes impermeabilizadas en su totalidad.</p>
Mesas de trabajo	7. 2. 9	<p>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).</p> <p>Las mesas de trabajo serán de mármol u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).</p>
Útiles de laboratorio	7. 2. 10	<p>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).</p> <p>El laboratorio deberá contar con cámara de siembra, estufa para cultivos microbianos, microscopio y todo otro material o instrumental que en cada caso particular será exigido al gestionarse su habilitación y que estará acorde con la capacidad industrial del establecimiento.</p>
Anexos al laboratorio	7. 2. 11	<p>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).</p> <p>Como anexos, el laboratorio dispondrá de un depósito para materiales y drogas, un depósito para útiles de limpieza, un cuarto de vestir con armarios e instalaciones sanitarias completas, con inodoro, lavabo y ducha con agua caliente y fría, una cocina de laboratorio con autoclave, horno, heladera y mesada de mármol u otro material similar.</p>
Extracción de muestras	7. 2. 12	<p>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).</p> <p>El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL dictará las normas a que se ajustará la extracción de muestras para su análisis y la técnica que debe seguirse para la ejecución de estos últimos.</p>

CAPITULO VIII

8. DEL PERSONAL

Personal de Inspección Veterinaria

Inspección Veterinaria	8. 1	En cumplimiento de lo dispuesto por las Leyes 3959 y 11.226 y sus reglamentaciones, la Inspección Veterinaria de las carnes y sus derivados se lleva a cabo por intermedio del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), dependiente de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA.
Fiscalización por médicos veterinarios y ayudantes	8. 1. 1	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). La fiscalización higiénico-sanitaria de los establecimientos bajo Inspección Nacional será ejercida por profesionales veterinarios y ayudantes de veterinarios idóneos.
Jefe de Servicio	8. 1. 2	En aquellos establecimientos que requieran una inspección permanente y donde sea necesaria la actuación de más de un Inspector Veterinario, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) designará un Jefe de Servicio en la forma y de conformidad a los requisitos que establezca.
Obligaciones del Jefe de Servicio	8. 1. 3	Son obligaciones del Jefe de Servicio: a) Controlar los servicios a fin de mantener en el personal la disciplina y contracción necesarias para obtener una inspección prolija y eficiente. b) Cumplir y hacer cumplir la Ley y Reglamento de Policía Sanitaria de los Animales y las disposiciones del presente Reglamento. c) Distribuir el personal a sus órdenes y dar cuenta a la superioridad de las fallas u omisiones en que incurrieran los empleados, indicando al mismo tiempo las medidas disciplinarias que a su juicio deben aplicarse. d) Mantener el contralor sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo, siendo responsable de todas las deficiencias para las cuales no arbitre los medios a su alcance que las subsane ya sea por sí mismo si ello entra en sus facultades o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda. e) Resolver sobre el destino de las carnes que observe el personal de inspección. f) Tener a su cargo y al día los libros y planillas que sea obligación llevar en cada establecimiento. Será responsable de la custodia y confección de los certificados. g) Elevar a la Superioridad en la fecha precisa que se le fije las planillas, partes y toda otra documentación que tenga ese destino. h) Presentar anualmente antes del 15 de enero de cada año la Memoria del año anterior, poniendo en conocimiento

de la superioridad los trabajos realizados durante el año que se informa y proponiendo las mejoras que considera necesarias para el buen servicio de la Inspección.

- i) Recibir y entregar la Inspección bajo inventario firmado, manteniéndolo actualizado, siendo responsable de la conservación de los últimos bajo su custodia.
- j) En caso de necesidad debe tomar a su cargo parte del servicio de Inspección sin perjuicio de las funciones directas asignadas.
- k) **(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).**
Disponer la extracción y envío al laboratorio central, de las muestras de los productos elaborados, para análisis, como así también 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 (nacional, provincial o municipal) debiendo ser las respectivas muestras extraídas por personal del Servicio de Inspección Veterinaria destacado en el mismo.
- l) Vigilar el acondicionamiento de los productos destinados al comercio y velar por el cumplimiento de la Ley 11.275.
- 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 rotulados, envases y pesos declarados.
- ñ) Vigilar o disponer la vigilancia en los transportes de la carga de los productos bajo su contralor.
- o) Mantener en forma directa las relaciones con la Superioridad y con las autoridades del establecimiento que fiscaliza.

Establecimiento con un solo Inspector Veterinario

8. 1. 4 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.

Ayudantes del Veterinario

8. 1. 5 Igual responsabilidad alcanza al ayudante de Veterinario que tuviera a su cargo la inspección sanitaria de un establecimiento.

Inspectores Veterinarios. Obligaciones

8. 1. 6 **(Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95).**
Los Inspectores Veterinarios del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, de establecimientos faenadores estarán bajo la dirección de los Jefes de Servicio y/o Supervisores, y para ellos regirán las siguientes obligaciones:
- a) Prestar servicio en el horario que se les asigne.
 - b) **(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). (Res. SENASA N° 206 del 03/04/95).**

Efectuar la inspección ante-mortem previa revisión de guías y documentación 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 y/o Supervisor a fin de la intervención correspondiente.
- d) Son responsables de la matanza de toda tropa que no esté en condiciones de ser faenada.
- 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 e intervenir en el destino de las mismas.
- 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 el 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 la documentación sanitaria.
- i) Es obligatoria la concurrencia a diario al establecimiento de acuerdo al horario establecido.
- j) Supervisar y controlar al Veterinario de Registro y/o Ayudantes oficiales cuando lo hubiere.

Ayudantes de Inspectores veterinarios 8. 1. 7

(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

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

Obligaciones de ayudantes de veterinarios

8. 1. 8

Son obligaciones de los ayudantes de veterinarios:

- 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.

Libre acceso al establecimiento o dependencia

8. 1. 9

Los empleados oficiales permanentes de un establecimiento bajo fiscalización nacional, 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.
Prohibición de hacer compras	8. 1. 10	Los empleados oficiales, permanentes o no, vinculados a la fiscalización de los establecimientos no podrán efectuar compras en éstos.
Custodia de sellos y certificados	8. 1. 11	Los sellos y certificados del servicio sanitario animal estarán en todo momento bajo guarda y responsabilidad exclusiva de los inspectores designados. Se considerará falta grave la entrega a terceros de certificados total o parcialmente en blanco o que no estén debidamente confeccionados, como asimismo conceder certificados por productos elaborados fuera del establecimiento aunque pertenezca a la misma firma propietaria.
Provisión de instrumental	8. 1. 12	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, deben ser provistos por los establecimientos.
Medios de locomoción	8. 1. 13	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.
Registro de Veterinarios	8. 1. 14	(Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95). El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL creará un registro con los datos y antecedentes personales del profesional veterinario que se postule el que deberá estar matriculado y cumplir con las exigencias que establezca este Organismo, para ser incluidos en el padrón de VETERINARIOS DE REGISTRO. No deberá tener vinculación directa o indirecta de índole familiar o comercial con la empresa donde desempeñe sus funciones. No podrán ingresar al Registro los veterinarios sobre los que pese exoneración de la Administración Pública Nacional, Provincial o Municipal.

Personal de la Empresa

Vestuarios	8. 2	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). El personal obrero de los establecimientos deberá contar con un local apropiado para vestuarios con capacidad suficiente, un metro cuadrado (1 m ²) 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. b) Los accesos a los vestuarios estarán pavimentados. c) (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Deberán estar contruidos en mampostería u otro material aprobado por
------------	------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), 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 NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). 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.

- d) Techo. Será de material impermeable y antitérmico.
- e) Las aberturas estarán protegidas con telas antiinsectos. Las puertas serán de cierre automático.
- f) 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.
- g) Iluminación. La iluminación artificial será como mínimo de cien (100) unidades Lux.
- h) La capacidad será calculada en razón de sesenta (60) decímetros cuadrados de espacio libre por obrero.
- i) 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.
- j) Anulado (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Servicios sanitarios	8. 2. 1	Anexo a los vestuarios estarán en comunicación directa los servicios sanitarios que deberán reunir los mismos requisitos constructivos que los vestuarios.
Baños	8. 2. 2	Los baños deberán estar provistos de agua fría y caliente y en proporción de uno (1) por cada veinte (20) operarios o fracción. Deben ser independientes de los retretes.
Condiciones de los vestuarios y servicios sanitarios	8.2.3	Los vestuarios y servicios sanitarios deberán estar separados según sexo de los usuarios y reunir las siguientes condiciones: <ul style="list-style-type: none">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 con ochenta (1,80) centímetros que no llegarán hasta el cielo raso. 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 (20) centímetros de profundidad, calculándose una unidad por cada treinta (30) personas.

- e) Estos lavabos estarán provistos de agua fría y caliente con o sin mezcladores.
- f) Las canillas serán por lo menos de doce (12) milímetros y estarán colocadas con su boca de descarga a no menos de treinta (30) centímetros de altura del borde superior de la pileta o lavabo. El accionamiento de la canilla será a pedal o con barra larga para abrir o cerrar con los antebrazos.
- g) Anexos a los lavabos deberá haber dispositivos con jabón líquido o en polvo, cepillo para las uñas y toallas para un solo uso o, en su defecto, equipos de aire caliente.
- 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 de la Nación.
- k) **(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).**

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 aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), con jabonera volcable o a presión, toalleros con toallas de único uso, descartables, luego debe seguir el pediluvio, con dos centímetros (0,02 m) de profundidad con una solución antiséptica aprobada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), circulante y en permanente renovación.

Certificado sanitario del personal 8. 2. 4 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 que determine el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) y tendrá una validez máxima de un (1) año.

Salud de los operarios 8. 2. 5 No podrán trabajar en tareas que impliquen contacto con productos comestibles en cualquier etapa de su proceso, personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas o afecciones de piel. En aquellos casos en que se sospeche la existencia de una enfermedad infecto-contagiosa o una afección dérmica, se exigirá una certificación médica del

estado de salud del obrero cuestionado.

Indumentaria	8. 2. 6	Todo personal que trabaje en relación directa con productos alimenticios o actúe en ambientes de trabajo de los establecimientos, cámaras frigoríficas, fábricas, medios de transporte o lugares de carga, deberá estar vestido con 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 esta prenda y no en sustitución de la misma, otra prenda de protección impermeable o abrigo.
Ropa de trabajo	8. 2. 7	Las prendas usadas como ropa de trabajo deberán estar limpias al comienzo de las tareas de cada día, siendo el inspector veterinario autoridad suficiente para el rechazo y obligación de cambio de las prendas que no se hallen en estas condiciones. Cuando las prendas hayan estado en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infecto-contagiosas deberán ser cambiadas, esterilizadas y luego lavadas.
Uso de birretes, gorras o cofias	8. 2. 8	El personal que trabaja en contacto con las carnes, productos o subproductos comestibles de las mismas en cualquier local o etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta por birretes, gorras o cofias, 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.
Calzado	8. 2. 9	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 aprobado. En ambientes donde las condiciones especiales lo exijan, se usarán botas de cuero o de goma. Antes de comenzar las tareas de cada día el calzado deberá estar perfectamente limpio. Se admite en el calzado la suela de madera.
Prohibición del tabaco y uso obligatorio de la indumentaria	8. 2. 10	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.
Higienización del personal	8.2.11	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 concurren a las dependencias sanitarias.

Limpieza de las uñas

8. 2. 12 Todo personal destinado a las tareas de trozado, 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.

Veterinario de Registro. Obligaciones 8. 3

(Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95).

Son obligaciones de los Veterinarios de Registro:

- a) Cumplir y hacer cumplir la Ley y Reglamento de Policía Sanitaria Animal y las disposiciones del presente Reglamento.
- b) Mantener el contralor sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo siendo responsables de las deficiencias para las cuales no arbitren los medios a su alcance que las subsane, ya sea por ellos mismos si entra en sus facultades o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda.
- c) Resolver sobre el destino de las carnes que observe el personal de inspección en casos dudosos.
- d) Tener a su cargo y al día los libros y planillas que sea obligación llevar en cada establecimiento.
- e) Elevar a la superioridad en la fecha precisa que se les fije, las planillas, partes y toda otra documentación que tenga ese destino.
- f) Presentar anualmente antes del 15 de enero de cada año la Memoria del año anterior, poniendo en conocimiento de la Superioridad los trabajos realizados durante el año que se informa y proponiendo las mejoras que considere necesarias para el buen servicio de la Inspección.
- g) Recibir y mantener bajo su custodia la documentación valorizada del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.
- h) Disponer la extracción y envío para análisis de las muestras de los productos elaborados, así como también de los ingredientes, los aditivos, envases o envoltura, insumos y aguas, con la frecuencia que el Servicio establezca.
- i) Vigilar la entrada de materia prima al establecimiento, disponiendo la ejecución de los análisis necesarios para asegurar la sanidad del producto a elaborar.
- j) Hacer cumplir las disposiciones vigentes sobre rotulados, envases y pesos declarados.
- k) Vigilar o disponer la vigilancia en los transportes, de la carga de los productos bajo su control.
- l) Mantener en forma directa las relaciones con el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL y con las autoridades del establecimiento que fiscaliza.
- m) Prestar servicio en el horario que se le asigne.
- n) Efectuar la Inspección ante-mortem previa revisión de guías y documentación sanitaria, a efectos de comprobar las correspondientes cantidades, coincidencia de marcas, procedencia de las tropas y toda verificación que haga al

respecto.

- ñ) Encargarse de las necropsias y recolección de material de estudio, tomando las medidas pertinentes de aislamiento y desinfección en los casos de enfermedad infecto-contagiosa dando cuenta de inmediato al funcionario del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL respectivo a fin de la pertinente intervención.
- o) Son responsables de la matanza de toda tropa que no esté en condiciones de ser faenada.
- p) 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 e intervenir en el destino de las mismas.
- q) 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 Veterinarios de Registro son los responsables del procedimiento.
- r) Están encargados de inspeccionar las elaboraciones y los distintos sistemas de conservación de carnes en el establecimiento, como también vigilar las cargas en los transportes y que se cumplan las disposiciones sobre exigencias sanitarias en los diversos departamentos.
- s) Controlar el pago de las tasas asignadas al establecimiento en el día posterior a su vencimiento y tomar las medidas reglamentarias en caso de falta de pago.

Veterinario de Registro.
Incumplimiento

8. 3. 1 (Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95).

Toda vez que se determine el incumplimiento de sus obligaciones por parte del Veterinario de Registro, el Servicio mensurará la falta pudiendo ser dados de baja del REGISTRO, comunicando tal circunstancia al interesado, a la empresa y al lugar de matriculación. Si de la conducta del Veterinario de Registro fuera beneficiada la empresa demandante de esos servicios, se considerará la responsabilidad compartida de ésta y la eventual aplicación de las penalidades contenidas en el **Capítulo XXX** del presente Reglamento.

CAPITULO IX

9. DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Obligaciones de los establecimientos

Responsabilidad de los establecimientos

9. 1 Los establecimientos están obligados a:
- a) Observar y hacer observar en lo que les compete, las exigencias y disposiciones contenidas en el presente Reglamento.
 - b) Proporcionar el personal capacitado necesario, así como el material adecuado que se juzgue indispensable en los trabajos de inspección, inclusive para la obtención y acondicionamiento de muestras destinadas a análisis.
 - c) **(Res. ex-SENASA N° 458/95 del 03/07/95)** Proporcionar a la Inspección Veterinaria destacada en el establecimiento dentro de los CINCO (5) primeros días corridos del mes siguiente al vencido, los datos estadísticos que ella requiera sobre producción, industrialización, almacenamiento, transporte o comercialización de productos, subproductos y derivados de origen animal. Asimismo, deberá presentar constancia de pago de la tasa de inspección, el primer día hábil siguiente a la fecha de vencimiento que establece el **apartado 2.2.12**. El incumplimiento de lo establecido precedentemente, dará lugar a la aplicación del **numeral 2.2.24** del presente Reglamento.
 - d) Dar aviso con anticipación de doce (12) horas como mínimo, sobre la realización de cualquier actividad especificando su naturaleza, hora de iniciación y probable duración de la labor.
 - e) Avisar con suficiente antelación, la llegada de hacienda, productos o subproductos y proporcionar todos los datos referentes a los mismos que le fueran solicitados.
 - f) Adoptar medidas para que ninguna persona ajena o no al establecimiento, interfiera en forma alguna la labor de la Inspección Veterinaria.
 - g) **(Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95).** Cuando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, a través de la GERENCIA DE INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, teniendo en cuenta la producción, tipo de actividad y horario de las tareas, determine la necesidad de control higiénico-sanitario de un establecimiento por parte de uno o más Veterinarios de Registro, las empresas deberán seleccionar al o a los profesionales del padrón de Veterinarios de Registro indicado en el **numeral 8.1.14**.
 - h) **(Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95).** Toda ruptura contractual entre la empresa y el o los Veterinarios de Registro deberá ser comunicada por el establecimiento al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, antes de su ejecución, comunicación ésta que se realizará en forma fehaciente y

		<p>con CINCO (5) días hábiles de anticipación a efectos que este Organismo pueda tomar las medidas que estime pertinentes y evaluar las causales que provocaron la ruptura del vínculo.</p> <p>i) Cuando un Veterinario de Registro renuncie a su vinculación con un establecimiento, deberá comunicarlo al mismo y al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, con no menos de CINCO (5) días hábiles de anticipación, bajo apercibimiento de producir su baja del padrón respectivo.</p>
Alojamiento o medio de transporte	9. 1. 1	<p>Cuando el establecimiento cuente con inspección permanente y esté alejado del perímetro urbano debe proveer gratuitamente alojamiento adecuado a los funcionarios y trasladarlos en el caso de no haber transporte público fácil y accesible. Estas condiciones serán apreciadas en cada caso por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).</p>
Alimentación	9. 1. 2	<p>Proporcionar gratuitamente alimentación al personal de la Inspección Veterinaria cuando los horarios involucren las horas de comer y no permitan a estos funcionarios hacerlo en su residencia. En todos los casos estas circunstancias serán apreciadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).</p>
Provisión de utensilios	9. 1. 3	<p>Proveer del material apropiado, utensilios para la recepción, conservación y envío de materias primas, ya sea de productos normales o patológicos que deban ser remitidos para su análisis y estudio a los laboratorios del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).</p>
Local para la inspección	9. 1. 4	<p>Proveer a la Inspección Veterinaria para su uso exclusivo de una oficina con servicios sanitarios propios. Esta oficina deberá contar con los siguientes elementos: armarios, escritorios, sillas, guardarropas, perchas, archivo y cualquier otro material necesario para el desempeño de la función de la Inspección Veterinaria, de conformidad a lo que establezca en cada caso el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).</p>
Comodidades para la Junta Nacional de Carnes	9. 1. 5	<p>Proveer al personal de la Junta Nacional de Carnes de las mismas comodidades que se expresan en el apartado anterior.</p>
Depósito de materia prima	9. 1. 6	<p>Proporcionar locales adecuados a juicio de la Inspección Veterinaria, para la recepción y depósito de materias primas procedentes de otros establecimientos habilitados en el orden nacional o devoluciones que deban ser reinspeccionadas.</p>
Desnaturalización	9. 1. 7	<p>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Proveer de sustancias apropiadas para la desnaturalización</p>

		de los productos destinados a uso incomedible.
Documentación	9. 1. 8	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.
Animales muertos y/o caídos	9. 1. 9	Debe poner inmediatamente en conocimiento de la Inspección Veterinaria, la presencia de animales muertos en los medios de transporte o corrales del establecimiento.
Obligación de proporcionar muestras	9. 1. 10	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.
Guardapolvos, calzado, capotes	9. 1. 11	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 X

10. INSPECCION ANTE-MORTEM

		Normas
Autorización para faenar	10. 1	No podrá faenarse ningún animal, sin previa autorización de la Inspección Veterinaria.
Obligatoriedad de la inspección	10. 1. 1	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.
Lugar para realizar la inspección	10. 1. 2	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.
Protección a los animales	10. 1. 3	En el trato dado a la hacienda, la Inspección Veterinaria hará cumplir la <u>Ley 14.346</u> , de protección a los animales.
Entrada de hacienda	10. 1. 4	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.
Tropa	10. 1. 5	Se calificará como tropa, el total de animales que vienen amparados por la misma guía y documento sanitario.
Lote	10. 1. 6	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.
Tropas no inspeccionadas	10. 1. 7	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.
Falta de documentación	10. 1. 8	Cuando falte documentación, la tropa puede ser recibida condicionalmente y alojada en corrales especiales, hasta que su propietario presente la documentación correspondiente o la autorización del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) para su admisión. Mientras tanto el establecimiento asumirá por escrito todas las responsabilidades emergentes de tal situación.
Descanso de las tropas de vacunos, ovinos, porcinos y equinos	10. 1. 9	(Res. SENASA N° 536 del 01/07/2002). (Res. SENASA N° 217 del 21/05/2003). Los bovinos deberán permanecer en los corrales de descanso por un lapso mínimo de SEIS (6) horas y un máximo de SETENTA Y DOS (72) horas. Los ovinos y porcinos deben permanecer no menos de SEIS (6) horas y no más de

		VEINTICUATRO (24) horas. Los equinos deben permanecer SEIS (6) horas como mínimo y DOCE (12) horas como máximo. En esta especie, toda vez que el tiempo de permanencia supere este plazo, los animales deberán ser remitidos a los corrales de estadía, por no más de DIEZ (10) días.
Tiempo de reposo del ganado	10. 1. 10	El tiempo de reposo podrá ser reducido a la mitad del mínimo señalado en el apartado anterior, cuando el ganado provenga de ferias o mercados no distantes más de cincuenta (50) kilómetros y el transporte se haga por medios mecánicos.
Disminución del período de descanso	10. 1. 11	(Derogado por Res. SENASA N° 217 del 21/05/2003).
Prolongación del lapso de reposo	10. 1. 12	La Inspección Veterinaria puede prolongar el tiempo de reposo, cuando las condiciones sanitarias del ganado lo requieran.
Terneros, corderos, lechones y cabritos	10. 1. 13	Los animales lactantes de las especies bovinas, ovinas, porcinas o caprinas, están eximidos de la obligatoriedad del descanso.
Agua y comida	10. 1. 14	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.
Procedimiento en la inspección del ganado en corrales	10. 1. 15	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). 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 fueran sacados, observándolos nuevamente. En caso de considerarlo necesario, se tomará la temperatura rectal. 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.
Salida de ganado en pie de Establecimientos faenadores. Prohibición.	10.1.16	(incorporado por Resolución SENASA N° 415 del 20/08/2003). Los animales en pie, una vez ingresados a establecimientos faenadores, no podrán egresar de los mismos. Cuando razones "excepcionales", de naturaleza no comercial, lo requieran y previo informe favorable del Jefe de Servicio de Inspección Veterinaria del establecimiento,

una autoridad superior podrá autorizar su remisión únicamente, con destino a otro establecimiento faenador. Bajo ninguna circunstancia podrán remitirse los animales en pie a mercados concentradores, remates feria o establecimientos agropecuaria.

Presencia de enfermos en corrales

Animales sospechosos	10. 2	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 la duda, como “sospechosos”.
Criterio a seguir según respuesta del Laboratorio	10. 2. 1	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 de “sospechosa”. b) Cuando la respuesta sea positiva se adoptarán los recaudos previstos por este Reglamento.
Aftosa en tropas condicionales	10. 2. 2	(Derogado por Res. de la SAGPyA N° 127 del 19/02/01) Derogación suspendida por Res. de la SENASA N° 3 del 05/04/01 Cuando en una tropa que se halle en las condiciones del apartado 10.1.8 existiera o se declarara 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.
Animales enfermos	10. 2. 3	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 serlo en la sala de necropsias.
Hembras con preñez a término	10. 2. 4	No podrá autorizarse la matanza de hembras con preñez a término, hasta diez (10) días después de su parición.
Hembras que aborten en corrales	10. 2. 5	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 urgencia.

Animales nacidos en corral	10. 2. 6	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 urgencia y su carne destinarla a digestor. c) Criarlo dentro del establecimiento por un lapso mínimo de treinta (30) días.
Animales muy contusos	10. 2. 7	Los animales muy contusos deben sacrificarse en la sala de urgencia.
Enfermedades febriles no contagiosas	10. 2. 8	Los animales atacados de enfermedades febriles no contagiosas, deben sacrificarse en la sala de urgencia.
Anasarca o edema generalizado	10. 2. 9	Los animales atacados de edema generalizado, deben faenarse en la sala de necropsias.

Destino de las tropas con animales enfermos o sospechosos

Fiebre aftosa	10. 3	(Res. de la SAGPyA (RE) N° 127 del 19/02/01) Modificación suspendida por Res. de la SENASA N° 3 del 05/04/01 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.
Inspección veterinaria del establecimiento. Acciones	10. 3. 1	(Res. de la SAGPyA (RE) N° 127 del 19/02/01) Modificación suspendida por Res. de la SENASA N° 3 del 05/04/01 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.
Desinfección de corrales	10. 3. 2	Los corrales, calles, bañaderos, que pudieran estar contaminados con virus aftósico, serán desinfectados con solución acuosa al 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).
Carbunco bacteridiano	10. 3. 3	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 **apartado 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 hayan 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 medicación 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 autorizada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Peste porcina	10. 3. 4	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.
Desinfección de corrales con peste porcina	10. 3. 5	En los casos de peste porcina, debe procederse con los corrales, en la misma forma que con el carbunco.
Aborto	10. 3. 6	En caso de aborto, con sufrimiento del animal, el sacrificio se efectuará en la playa de urgencia.
Salmonelosis	10. 3. 7	Los animales en que se sospeche salmonelosis por presentar enteritis, arrojamiento vulvar, artritis o procesos supurados de piel, serán sacrificados en la playa de urgencia.
Neoplasias oculares	10. 3. 8	Cuando se presente algún animal afectado de neoplasias oculares y/o región orbital acompañadas por infección y/o necrosis con olor fétido, será sacrificado en la playa de urgencia.
Enfermedades varias	10. 3. 9	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

Información sobre muertos y caídos	10. 4	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.
Sacrificio de urgencia	10. 4. 1	La Inspección Veterinaria dispondrá el sacrificio inmediato de los animales caídos, determinando en cada caso si el mismo debe realizarse en la sala de necropsias o en la playa de urgencia.
Traslados de caídos y muertos	10. 4. 2	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. Dicho vehículo debe estar recubierto de metal inoxidable y ser de fácil limpieza.
Traslado de animales con enfermedades infecto-contagiosas	10. 4. 3	Los animales que se sospeche han muerto de enfermedades infecto-contagiosas, serán conducidos a la sala de necropsias, con las aberturas naturales obturadas.
Envío de material	10. 4. 4	Cuando en la necropsia se compruebe una enfermedad infecto-contagiosa la Inspección Veterinaria, si el establecimiento se lo solicitara por escrito, debe enviar material al laboratorio del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) para confirmar el diagnóstico.

Playa para sacrificio de urgencia

Sacrificio de urgencia	10. 5	Cuando razones humanitarias u otras establecidas en el presente Reglamento lo hagan necesario, sin tener en cuenta los turnos de faena, la Inspección Veterinaria puede disponer el sacrificio de animales en la playa de urgencia.
Sacrificio de urgencia fuera de horas de labor	10. 5. 1	Cuando el sacrificio de urgencia debe hacerse en días feriados o en horarios en que se halle ausente la Inspección Veterinaria, el establecimiento podrá disponer dicho sacrificio, en la sala de urgencia, conservando la res con la cabeza y sus órganos para su posterior inspección. El estómago, intestino y vejiga se conservarán separados de la res, unidos en su forma natural. La falta de estos requisitos será motivo del comiso total. La res y sus vísceras deben ser mantenidas en cámara frigorífica, destinada a ese exclusivo fin, a una temperatura no mayor de cero (0) grado centígrado.

Sacrificio de urgencia.

Recaudos a tomar	10. 5. 2	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Los animales que se sacrifiquen en sala de urgencia no podrán ser destinados a consumo. Excepto casos de fracturas que no sean concomitantes con otras lesiones u otros que, a juicio de la Inspección Veterinaria, resulten aptos.
Retiro de productos y subproductos	10. 5. 3	El retiro de los productos y subproductos comestibles de la playa de urgencia se hará por riel aéreo o zorras destinadas a transportar productos al digestor.

CAPITULO XI

11. EXAMEN POST-MORTEM

Generalidades

Examen post-mortem	11. 1	Todos los animales inmediatamente después de sacrificados serán sometidos a un examen macroscópico de sus órganos y tejidos, complementándolo, cuando sea necesario, con un examen microscópico y/o bacteriológico.
Labor del profesional veterinario	11. 1. 1	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83), La inspección higiénico-sanitaria de las reses debe ser hecha por profesionales veterinarios.
Lapso para la evisceración	11. 1. 2	La evisceración se efectuará en un lapso menor de treinta (30) minutos a partir del momento en que ha sido sacrificado el animal. Si por causas de fuerza mayor, se extendiera dicho lapso, todas las reses deben ser sometidas a examen bacteriológico.
Organos acompañando a las reses	11. 1. 3	La cabeza y todos los órganos deben acompañar a la res, hasta el dictamen final de la Inspección Veterinaria.
Desvío de reses con lesiones	11. 1. 4	Toda res en la que antes de ser dividida en medias reses, se observe alguna lesión, cualquiera sea la región anatómica donde la presente, que ponga en peligro la sanidad del personal o la higiene de los elementos de trabajo, será identificada y la res y sus vísceras retiradas de la línea de trabajo, para el examen del Inspector Veterinario, no pudiendo ser lavada ni cortada antes del dictamen final.
Diagnóstico de laboratorio	11. 1. 5	Cuando se presenten lesiones de dificultoso diagnóstico macroscópico inmediato, la res y sus vísceras se depositarán a la orden de la Inspección Veterinaria en cámaras frigoríficas destinadas a este solo efecto y a la temperatura que la Inspección fije, hasta que los exámenes de laboratorio, permitan orientar el criterio a seguir.
Reses observadas	11. 1. 6	Cuando condiciones anormales observadas en la res o sus vísceras, hagan sospechar la presencia de alguna lesión que pueda determinar que la res o parte de ella sea incomedible o de consumo condicionado debe retirarse del riel común y llevarse a la sala de observación para reinspección y dictamen final.
Lesiones enmascaradas. Penalidades	11. 1. 7	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.

Técnica de inspección

Técnica de inspección	11. 2	La inspección post-mortem de los animales comprende:
-----------------------	-------	------------------------------------------------------

		observación visual macroscópica, palpación y corte de órganos y linfoglándulas viscerales y parietales.
Examen por visualización	11. 2. 1	Se observará por visualización macroscópica, el estado de nutrición, aspecto de las serosas, contusiones, hemorragias, alteración de color, eficacia de la sangría, anomalías tales como tumefacciones, deformaciones óseas articulares, musculares o de cualquier tejido, órgano o cavidad.
Examen por palpación	11. 2. 2	Se examinarán 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.
Examen por incisión	11. 2. 3	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.
Recolección y destino de la sangre	11. 2. 4	<p>(Res. Ministerio de Economía N° 199 del 27/02/86).</p> <p>Para la recolección de la sangre se observarán los siguientes requisitos:</p> <p>a) La sangre destinada a la alimentación humana, a la obtención de subproductos con esa misma finalidad o a la elaboración de productos biológicos, deberá ser recogida extremando los recaudos higiénicos que determinará el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), en recipientes que reunirán las condiciones del apartado 16.3.2 y en los cuales 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 afectado por enfermedad infecto-contagiosa, el total del contenido del recipiente se declarará no apto para el consumo humano.</p> <p>b) La sangre no obtenida y manipulada en esas condiciones deberá ser recolectada en depósitos con tapa y obligatoriamente deshidratada en forma total (secado por medios mecánicos) o parcial (por cocimiento o “sancochado”) para alimento de animales, operaciones que deberán realizarse en la misma planta de faena.</p> <p>c) A los efectos de la cocción a que se refiere el inciso anterior, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) autorizará aquellos sistemas que garanticen el tratamiento de la sangre a setenta grados centígrados (70°C), durante treinta minutos (30').</p> <p>Queda prohibido el retiro de la sangre de los establecimientos de faena en condiciones distintas a las estipuladas precedentemente.</p> <p>Sólo cuando razones tecnológicas de las plantas de industrialización de la sangre lo hagan necesario, como el empleo del sistema “spray” u otro método de deshidratación aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), los establecimientos dadores de la sangre deberán solicitar a éste la autorización para entregarla al estado líquido, aún cuando no haya sido recogida en las condiciones señaladas en el inciso a), de acuerdo con las normas que</p>

al respecto se establezcan.

Desfibrinado	11. 2. 5	Queda prohibido introducir en el recipiente la mano para desfibrinar la sangre.
Desollado	11. 2. 6	Toda res debe ser desollada inmediatamente después de la sangría.
Reses con cuero	11. 2. 7	La Inspección Veterinaria, a pedido escrito del establecimiento, puede autorizar por vía de excepción, el retiro del mismo 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.
Examen de pezuñas	11. 2. 8	Inmediatamente de sangrado el animal, se procederá al examen de las pezuñas para investigar posibles lesiones.
Linfoglandulas de la cabeza y amígdalas	11. 2. 9	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). El examen de la cabeza se efectuará previo lavado con agua a presión emergente de un caño de doble tubuladura, aplicado a las fosas nasales, se incidirán con cortes foliados las linfoglandulas retrofaríngeas, submaxilares y parotídeas. Las amígdalas serán extirpadas.
Músculos masticatorios	11. 2. 10	Se incidirán los músculos maseteros y pterigoideos para investigar la presencia de cisticercos, neoplasias, xantosis y otras alteraciones pigmentarias.
Ojos, encías, labios	11. 2. 11	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.
Lengua	11. 2. 12	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 actinomycosis.
Laringe	11. 2. 13	La laringe será incidida longitudinalmente en el plano medio e inspeccionada por visualización y palpación, para determinar lesiones ulcerosas, neoplásicas, además, lesiones parasitarias.
Faringe	11. 2. 14	Para el examen de la faringe se procederá en forma análoga al de la laringe.
Tráquea	11. 2. 15	La tráquea se incidirá longitudinalmente, inspeccionándose visualmente la mucosa para determinar la presencia de lesiones ulcerosas y parásitos.
Pulmones	11. 2. 16	Los pulmones se examinarán por visualización, palpación y corte del parénquima y corte foliado de las linfoglandulas bronquiales y mediastínicas. Los grandes bronquios serán incididos longitudinalmente y el parénquima se incidirá en su tercio terminal, perpendicularmente a su

gran eje.

Esófago	11. 2. 17	El esófago se examinará por visualización y palpación, para determinar la presencia de neoplasias, abscesos, lesiones parasitarias.
Estómago	11. 2. 18	El estómago será examinado por visualización y palpación. En caso necesario se harán incisiones para inspeccionar la mucosa. Se incidirán mediante cortes foliados, las linfoglándulas gástricas y gastroesplénicas.
Intestinos	11. 2. 19	Los intestinos se examinarán por visualización y palpación. Se incidirán mediante cortes foliados las linfoglándulas mesentéricas craneales y caudales, luego de extendido el mesenterio.
Hígado	11. 2. 20	El examen del hígado se hará por visualización, palpación, incisión del parénquima e incisión foliada 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.
Páncreas	11. 2. 21	El examen del páncreas se hará por visualización y palpación e incisiones del parénquima, cuando se considere necesario.
Bazo	11. 2. 22	El examen del bazo se hará por visualización y palpación. Cuando se considere necesario se abrirá la cápsula para observar el parénquima.
Pericardio	11. 2. 23	El pericardio, luego de incidido, se examinará por visualización y palpación.
Corazón	11. 2. 24	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 <u>apartado 11.5.15 inciso c)</u> .
Riñones	11. 2. 25	(Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72). Los riñones y las glándulas adrenales se examinarán desprovistos de su cobertura adiposa así como de su cápsula fibrosa, se incidirán en cortes foliados la linfoglándula renal y en caso de duda se incidirá también el parénquima del riñón.
Vejiga	11. 2. 26	La vejiga se examinará por visualización y palpación.
Utero	11. 2. 27	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.
Ubres	11. 2. 28	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.

Testículos	11. 2. 29	Los testículos se examinarán por visualización y palpación.
Sistema nervioso central	11. 2. 30	El sistema nervioso central se examinará por visualización y palpación una vez abierta la caja craneana y serruchada longitudinalmente la columna vertebral.
Grandes serosas	11. 2. 31	La pleura y el peritoneo se examinarán por visualización y palpación.
Examen de los huesos	11. 2. 32	El examen de los huesos se hará por visualización en las superficies de sección que por el manipuleo hayan quedado en descubierto.
Examen de las articulaciones	11. 2. 33	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.
Examen de las linfoglándulas	11. 2. 34	Las linfoglándulas que obligatoriamente deben incidirse mediante cortes foliados en cada media res, son las siguientes: preescapular, prepectoral, preesternal, precrural 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

Destino de las reses observadas	11. 3	De acuerdo al resultado de la inspección efectuada, las reses pueden ser libradas sin limitaciones para los fines a los cuales se destina la tropa: exportación, consumo interno, manufactura o conserva. O bien su destino estar condicionado a:
A consumo interno		a) Consumo interno. Cuando se trate de reses, aptas por su calidad para el consumo pero que no corresponde sean exportadas.
A carnicería interna		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.
Chacinados		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.
Conserva		d) Conserva. Cuando por el carácter de las lesiones la esterilización hará desaparecer todo peligro.
Digestor		e) Digestor. En caso de tratarse de lesiones que hagan a la res impropia para el consumo humano.
Destino de las vísceras	11. 3. 1	Respecto de las vísceras, las mismas seguirán el destino que para cada caso fija este Reglamento.

Desnaturalización de reses

11. 3. 2 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

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 NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

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

Marcado de las reses observadas

11. 4

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

Consumo interno

a) Consumo interno. Se identificará la res, media res o cuartos vacunos con un sello con las letras mayúsculas C. I. de tamaño no menor de cinco (5) centímetros ni mayor de diez (10) centímetros. Para ovinos y porcinos, las medidas oscilarán entre tres (3) y cinco (5) centímetros. El sello se aplicará al lado del sello sanitario.

Carnicería

b) Carnicería interna. La res, media res o cuarto de vacuno se identificará mediante un corte transversal en la parte posterior del brazuelo, a unos diez (10) centímetros del carpo y en la parte anterior de la pierna, a unos diez (10) centímetros del tarso. En ovinos y porcinos la distancia de los cortes al carpo y tarso será de cinco (5) centímetros aproximadamente.

Chacinados

c) 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 seccionando el músculo largo del dorso. Los cortes longitudinal 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.

Conserva

d) Conserva. La res, media res y cuarto, se identificarán mediante cortes longitudinales paralelos a una distancia aproximada de siete (7) centímetros, en la siguiente forma:

Conserva: cuarto posterior

1º) En el cuarto posterior los cortes se harán en ambas caras, evitando que la incisión que se hace para explorar el ganglio poplíteo, se cruce con los cortes longitudinales. El lomo debe ser incidido en todos los casos con el mismo tipo de corte.

Conserva: cuarto anterior

2º) En el cuarto anterior, los cortes internos se harán siguiendo los músculos intercostales.

Conserva: diafragma, riñones, hígados, corazón

3º) El diafragma, los riñones, el hígado y el corazón serán incididos con el mismo tipo de corte.

Miembros anteriores y

- posteriores de porcinos
- 4º) Cuando los miembros anteriores y/o posteriores de los porcinos, con motivo de comiso, puedan utilizarse en la preparación de paletas o jamones cocidos, no se practicarán los cortes indicados anteriormente, limitándose a identificarlos con dos (2) cortes transversales en las proximidades del carpo y/o tarso.
- A digestor
- e) Digestor. La res, media res, cuartos y órganos se marcarán en toda la extensión con incisiones en forma de cruz, incluyendo los músculos psoádicos.

Organos para la industria farmacéutica

11. 4. 1 (Res. ex - SENASA Nº 1.035 del 06/10/93).
 Todos los órganos o parte de ellos que por razones sanitarias tienen limitado su uso a la industria farmacéutica, podrán utilizarse en establecimientos habilitados por la Secretaría de Salud y Acción Social. Su expedición se hará en recipientes precintados, acompañados por documentación sanitaria expedida en original y duplicado, debiendo este último retornar al establecimiento de origen conformado por persona debidamente autorizada para actuar ante el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Bilis de animales enfermos

11. 4. 2 (Res. ex - SENASA Nº 1.035 del 06/10/93).
 Cuando se trate de bilis proveniente de animales tuberculosos o parasitados, se hará constar en el documento sanitario que su uso queda limitado a la extracción de los ácidos biliares.

Sellado de reses

11. 4. 3 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

Actinobacilosis

11. 5 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.

Actinomicosis

11. 5. 1 Cuando se compruebe actinomicosis generalizada, debe ser decomisada totalmente la res. En la actinomicosis localizada, se procederá a decomisos parciales, adoptando el siguiente criterio:

Decomisos parciales

a) 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.

Cabeza

b) 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.
Anaplasmosis y piroplasmosis	11. 5. 2	Se destinará a digestor, la res atacada de anaplasmosis y/o piroplasmosis en forma aguda.
Decomiso total	11. 5. 3	Se destinará a digestor la res cuando por la acción del anaplasma o piroplasma, presente infiltración edematosa de los músculos o estado caquéctico.
Destino condicionado	11. 5. 4	Se destinará a conserva o chacinado, la res desnutrida o con anemia leve, como consecuencia de la acción parasitaria de los anaplasmas y/o piroplasmas.
Destino a consumo	11. 5. 5	Cuando la res presente un aceptable estado de nutrición, no se efectuará comiso, aunque se observen algunos anaplasmas y/o piroplasmas en frotis, siempre que no presente ictericia.
Fiebre aftosa. Playa de faena	11. 5. 6	(Res. de la SAGPyA N° 127 del 19/02/01) Modificación suspendida por Res. de la SENASA N° 3 del 05/04/01 Toda tropa, cualquiera sea la especie, en que se haya comprobado fiebre aftosa, queda excluida para la exportación, comprendiendo también esta exclusión a las vísceras.
Lesiones localizadas	11. 5. 7	(Derogado por Res. de la SAGPyA N° 127 del 19/02/01) Derogación suspendida por Res. de la SENASA N° 3 del 05/04/01 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 si las lesiones son pequeñas y extirpables o a conserva si por su aspecto pudiera merecer reparos. En caso de lesiones muy extendidas, la lengua será decomisada. b) La res que presente tejidos hiperhémicos o congestionados, será destinada a conserva. c) Con la res que muestre músculos con degeneración hialina (cérea o de Zenker), se procederá así: 1°) Comiso de la región afectada y el resto a consumo humano o a conserva, según corresponda. 2°) Toda la res será destinada a conserva si el proceso es poco intenso pero extendido a varias regiones. 3°) Toda la res será destinada a digestor si la degeneración afecta a toda la musculatura. d) La res que presente artritis, inflamación de tendones y vainas, procesos supurativos o necróticos, metritis, enteritis o tratándose de animales caídos más de seis (6) horas y se hallen en mal estado general, serán sometidos al examen bacteriológico para investigación de bacterias sarcotóxicas.
Hiperhemia		
Degeneración muscular		
Destino parcial		
Destino a conserva		
Destino a digestor		
Animales caídos		
Desinfección posterior a la faena de la tropa con fiebre aftosa	11. 5. 8	(Derogado por Res. de la SAGPyA N° 127 del 19/02/01)

Derogación suspendida por Res. de la SENASA N° 3 del 05/04/01

Terminada la faena de la tropa afectada de fiebre aftosa, se desinfectarán la playa, los elementos laborales y utensilios, las botas y delantales impermeabilizados, con las soluciones especificadas en el apartado corrales. Las soluciones bactericidas pueden ser reemplazadas por agua hirviendo o vapor de agua a no menos de cien (100) grados centígrados. El personal en contacto con la tropa afectada, procederá a la higienización de sus manos.

- | | | |
|----------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brucelosis en ubre | 11. 5. 9 | Cuando en la res bovina faenada se sospeche que las brucellas se han localizado en la ubre, se decomisará este órgano y los ganglios linfáticos retromamarios, ilíacos e isquiáticos. |
| Brucelosis ósea | 11. 5. 10 | Se destinarán a digestor los cerdos que presenten lesiones producidas por brucellas en huesos, articulaciones, testículos, matriz, bazo u otros órganos. En caso de duda, la res se destinará a conserva. |
| Carbunco bacteridiano en playa | 11. 5. 11 | Cuando se sospeche carbunco bacteridiano en playa, se procederá a la detención inmediata de las actividades que se desarrollan en la misma. |
| Procedimiento a seguir cuando se halle carbunco en playa | 11. 5. 12 | Si se confirma la sospecha se procederá de la siguiente manera:
a) Comiso con destino a digestor de la totalidad de la res, comprendiendo el cuero y todos sus otros órganos y tejidos.
b) Cuando la verificación de la enfermedad se haga en la mesa de vísceras se procederá tal como lo indica el inciso a), de la res infectada, de la res anterior y de las tres (3) reses que siguen a la res enferma.
c) Todas las reses sangradas, con posterioridad a la enferma, serán lavadas por aspersión, sin cepillo, con una solución acuosa de hipoclorito con un tenor no menor de dos mil (2.000) partes por millón de cloro activo. Después de un lapso de treinta (30) minutos a contar desde la aplicación de la solución antiséptica, las reses se lavarán como es de práctica común.
d) Las manos y brazos del personal que ha estado en contacto con la res infectada, se lavarán con la misma solución del inciso c) o una solución acuosa de formol al uno (1) por mil (1.000).
e) Las instalaciones y útiles de trabajo se lavarán prolijamente con agua a temperatura no inferior a ochenta (80) grados centígrados o vapor de agua y luego se desinfectarán con solución acuosa al cinco (5) por ciento de hidróxido de sodio –noventa y cuatro (94) por ciento de pureza– recientemente preparada o con solución de sodio con cinco mil (5.000) partes por millón de cloro activo.
f) Antes de reiniciar el trabajo y después de actuar durante treinta (30) minutos, la solución desinfectante a que se |

		refiere el inciso e), se eliminará dicha solución con agua común.
		g) Los delantales impermeabilizados y el calzado del personal, deberán ser desinfectados con una solución de hipoclorito con 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.
Cenurus	11. 5. 13	La res infestada de <i>Cenurus cerebralis</i> , se destinará a consumo después de extirpar cerebro y médula.
Cisticercosis	11. 5. 14	Cuando se compruebe cisticercosis se procederá de la siguiente manera:
Digestor		a) Si se comprueba que una res está atacada de quistes de <i>Cisticercus bovis</i> y la carne acuosa o descolorida, su decomiso será total y su destino a digestor.
Res infestada		b) Si se comprueba que una res está infestada en forma masiva por <i>Cisticercus bovis</i> , 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.
Conserva		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 inciso b), la res se destinará a conserva, previa eliminación de los trozos parasitados.
Acción del frío		d) Cuando se compruebe un (1) quiste de <i>Cisticercus bovis</i> , 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 medida 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 conserva, sin ser sometida a la acción del frío.
Grasa		e) La grasa de las reses parasitadas, destinadas a consumo o conserva, puede librarse al consumo humano, siempre que se funda a temperaturas no inferiores a sesenta (60) grados centígrados.
Visceras		f) 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.

Técnica de inspección	11. 5. 15	En la inspección de las reses bovinas para la investigación de <i>Cisticercus bovis</i> , se seguirán las siguientes normas:
Cabeza		a) Cabeza: se harán cortes paralelos a la superficie muscular en los maseteros y pterigoides.
Lengua		b) Lengua: se observará y palpará efectuándose cortes en la región lateral de la base.
Corazón		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.
Diafragma		d) Diafragma, músculos del cuello, intercostales y otros músculos superficiales: se examinarán sin efectuar cortes en la res.
<i>Cisticercus celulosae</i>	11. 5. 16	Cuando en reses porcinas se comprobara la presencia de <i>Cisticercus celulosae</i> , la res íntegra se destinará a digestor.
<i>Cisticercus tenuicollis</i>	11. 5. 17	Cuando se compruebe la presencia de <i>Cisticercus tenuicollis</i> , se practicará el decomiso y destino a digestor de los órganos o trozos de res parasitados. Cuando la localización 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.
Anemia	11. 5. 18	Cuando concomitantemente con la presencia de <i>Cisticercus tenuicollis</i> , se verificara anemia o emaciación, la res se destinará íntegramente a digestor.
<i>Cisticercus ovis</i>	11. 5. 19	Cuando en reses ovinas se comprobara la presencia de <i>Cisticercus ovis</i> , se procederá de la siguiente manera: a) Cuando presenten uno (1) o dos (2) cisticercos, la res puede librarse a consumo, previa extirpación de los cisticercos. b) Cuando presente hasta cinco (5) cisticercos, la res se destinará a conserva. c) 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.
Distomatosis	11. 5. 20	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.
Ectima	11. 5. 21	Cuando se presente ectima contagioso, se decomisarán las partes afectadas y en caso de caquexia la res se destinará a digestor.

Enfermedades parasitarias no transmisibles	11. 5. 22	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 decomisarán 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.
Esofagostomosis	11. 5. 23	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.
Digestor	11. 5. 24	Cuando la res presente caquexia, concomitantemente con esofagostomosis, será destinada a digestor.
Estefanurosis	11. 5. 25	Cuando se compruebe la presencia de <i>Stephanurus dentatus</i> en la grasa perirrenal y/o riñones, se decomisarán estas partes.
Digestor	11. 5. 26	Si existe concomitantemente con el <i>Stephanurus</i> , hidronefrosis con uremia y/o caquexia, la res se destinará a digestor.
Hepatitis nodular necrosante	11. 5. 27	Se destinarán a digestor los hígados con necrosis nodular. Cuando la lesión coexiste con otras alteraciones, la res también debe destinarse a digestor.
Quistes hidatídicos	11. 5. 28	Los órganos y partes de las reses parasitadas por quistes hidatídicos serán decomisados.
Aprovechamiento de hígados con quistes hidatídicos	11. 5. 29	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 elaboran conservas, la víscera debe destinarse a digestor.
Hidatidosis ósea	11. 5. 30	La res afectada por hidatidosis ósea se destinará a conserva, previa eliminación de la parte afectada.
Concomitancia con otras lesiones	11. 5. 31	Cuando concomitantemente con lesiones hidatídicas se presentaran en la res alteraciones profundas del estado general, la res y sus vísceras serán destinadas a digestor.
Leptospirosis	11. 5. 32	Las reses afectadas por leptospirosis aguda serán comisadas y destinadas a digestor.
Comiso	11. 5. 33	Cuando la lesión por leptospiras se halle localizada en un órgano (riñón, hígado, cerebro) y no existan otras alteraciones patológicas, solamente será comisado el órgano

		afectado.
Miasis	11. 5. 34	La res en que se comprueben partes invadidas por larvas de moscas, será objeto de decomisos parciales. En caso de que las regiones invadidas sean muy extendidas y que la carne presente olor nauseabundo o putrefacto, el decomiso será total.
Paratuberculosis o enfermedad de Johne	11. 5. 35	En las reses atacadas de paratuberculosis (enfermedad de Johne) con lesiones localizadas en intestino, se decomisará únicamente el intestino. Cuando la lesión sea concomitante con caquexia, se decomisará la res con destino a digestor.
Paroniquia o panadizo	11. 5. 36	Cuando se presente necrosis de las pezuñas (paroniquia o panadizo contagioso del ganado ovino y bovino), sin complicaciones, se decomisarán únicamente las partes afectadas.
Decomiso de res	11. 5. 37	Cuando concomitantemente con necrosis de las pezuñas se presente septicemia o caquexia, la res será decomisada.
Peste porcina, pleuroneumonía, enteritis infecciosa, viruela	11. 5. 38	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: <ol style="list-style-type: none"> 1) 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. 2) Si la res presenta lesiones dudosa 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. 3) 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.
Peste porcina crónica	11. 5. 39	Los cerdos con peste porcina crónica localizadas en intestino en forma de nódulos o caseificación de los ganglios linfáticos mesentéricos se destinarán a conserva.
Focos necróticos en órganos	11. 5. 40	Los cerdos con peste porcina crónica o con lesiones de viruela en piel que al mismo tiempo presenten focos necróticos en bazo, riñones u otros órganos que indiquen la existencia de salmonelas, serán comisados y destinados a digestor.
Viruela	11. 5. 41	Los cerdos que presenten en la piel lesiones de viruelas podrán aprovecharse para el consumo cuando hayan pasado el período agudo y siempre que se hallen libres de salmonelas. Si la viruela se presenta en el período agudo, la res será comisada y destinada a digestor.

Petequias renales	11. 5. 42	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.
Pseudo tuberculosis ovina	11. 5. 43	<p>En las reses ovinas que presenten lesiones de pseudo tuberculosis o adenitis caseosa se procederá de la siguiente manera:</p> <p>1) Decomiso total:</p> <p>a) Si se comprueban 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.</p> <p>b) Si se comprueban lesiones numerosas y extendidas en vísceras y ganglios linfáticos, aún cuando la res esté en buen estado de nutrición.</p> <p>c) Si se comprueban lesiones activas o no, en más de cuatro (4) ganglios linfáticos, cualquiera que sea el estado de nutrición.</p> <p>2) Aprovechamiento condicionado:</p> <p>a) Si la res se presenta desnutrida, con lesiones poco extendidas o encapsuladas, en no más de dos (2) ganglios linfáticos, se destinará a conserva, previa extirpación de las lesiones.</p> <p>b) Si la res se presenta desnutrida, con lesiones poco extendidas en vísceras, se comisarán éstas y la res se destinará a conserva.</p> <p>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 o a exportación a los países que lo admitan.</p> <p>d) Si la res presenta el estado descripto en el inciso c) pero con mayor número de ganglios linfáticos afectados sin superar el número de cuatro (4), se destinará a conserva.</p> <p>e) Si la res presenta buen estado de nutrición y solamente lesiones en vísceras, se decomisarán únicamente éstas.</p> <p>f) Si presenta un ganglio linfático con lesión extendida, el cuarto respectivo se destinará a conserva o digestor, según corresponda.</p> <p>g) Si presenta un absceso, el cuarto respectivo se destinará a conserva o digestor, según corresponda.</p>
Salmonelosis	11. 5. 44	La res con salmonelosis crónica, caracterizada por la presencia de focos necróticos, localizados únicamente en el hígado, se destinará a conserva.
Bacterias sarcotóxicas	11. 5. 45	Cuando se sospeche la presencia de bacterias sarcotóxicas, se recurrirá al examen bacteriológico.
Reses contaminadas con contenido gastrointestinal	11. 5. 46	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 activo residual y se extraerán los tejidos que han quedado impregnados con la materia enteral. En casos que el lavado y/o la extracción de las partes impregnadas sea imperfecta, la res se destinará a conserva.
Sarcosporidiosis. Destino a digestor	11. 5. 47	Se destinará a digestor la res atacada por sarcosporidios, cuando se compruebe una infestación generalizada, con modificación del tejido muscular.
Sarcosporidiosis. Destino a conserva	11. 5. 48	Si no existe modificación del tejido muscular, pero los sarcosporidios se hallan en gran cantidad, la res se destinará a conserva.
Sarcosporidiosis. Destino a consumo	11. 5. 49	Cuando los sarcosporidios puedan ser eliminados, la res se aprovechará para consumo.
Sarna	11. 5. 50	Las reses en que se compruebe desnutrición, por haber sido atacadas de sarna o cuyas carnes presenten caracteres inflamatorios, serán destinadas a digestor. Si la sarna es benigna, la res será admitida para el consumo.
Cueros con ácaros vivos	11. 5. 51	Los cueros en que se comprueben ácaros de la sarna vivos, serán tratados según lo prescripto por el artículo 47, inciso 3° del Decreto del 8 de noviembre de 1906, Reglamento General de Policía Sanitaria de los Animales.
Septicemias	11. 5. 52	Los animales atacados de las siguientes enfermedades, deben decomisarse totalmente: a) Septicemia hemorrágica. b) Piohemia. c) Carbunco sintomático. d) Septicemia gangrenosa. e) Gangrena gaseosa.
Thysanosoma	11. 5. 53	Los hígados infestados por <i>Thysanosoma actinooides</i> , pueden librarse al consumo, cuando no presenten alteración de su parénquima y previa extirpación del parásito.
Destino de reses productoras de tox infecciones	11. 5. 54	Todas las reses cuyo consumo puede causar tox infecciones alimentarias en la especie humana, serán destinadas a digestor. El Inspector Veterinario, para juzgar estas reses tendrá en cuenta los procesos inflamatorios, su concomitancia con enfermedades infecciosas y en caso necesario el resultado del análisis bacteriológico.
Toxoplasma	11. 5. 55	Las reses que presenten toxoplasmosis aguda serán destinadas a digestor.
Investigación de Trichinella Sp.	11. 5. 56	(Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94). La investigación de TRICHINELLA SPIRALIS en especies animales susceptibles, cualquiera sea su edad y peso, se realizará por métodos aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Obligaciones de la empresa	11. 5. 57	(Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94). La empresa deberá suministrar al Servicio de Inspección Veterinaria todos los elementos necesarios para dar cumplimiento a los numerales 11.5.56, 11.5.58, 11.5.59, 11.5.60 y 11.5.61.
Trichinella Sp. Identificación de cerdos y de muestras.	11. 5. 58	(Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94). En la especie porcina, los animales faenados se numerarán en forma correlativa antes de la evisceración. Las muestras para la investigación de Trichinella Sp., se identificarán con la numeración asignada a cada cerdo.
Trichinella Sp. Decomisos	11. 5. 59	(Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94). Comprobada la presencia de TRICHINELLA SPIRALIS en cualquier estado evolutivo, se procederá al decomiso total de la res con destino a digestor o incinerador, en forma inmediata.
Trichinella Sp. Reinspección de la tropa	11. 5. 60	(Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94). Comprobada la presencia de TRICHINELLA SPIRALIS en cualquier estado evolutivo que se encuentre y cumplimentado el numeral 11.5.58, se hará una reinspección de toda la tropa de acuerdo a directivas que fijará el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.
Trichinella Sp. Liberación de mercaderías	11. 5. 61	(Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94). Sólo se autorizará la salida del establecimiento o la industrialización de una tropa, cuando se hayan obtenido resultados negativos en la investigación de TRICHINELLA SPIRALIS, en todos los lotes que conforman la misma, aun cuando la faena se haya realizado en distintos días.
Tuberculosis	11. 5. 62	La res en que se compruebe tuberculosis, queda excluida para la exportación.
Decomiso total	11. 5. 63	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Se procederá al decomiso total de la res, cabeza y sus vísceras: a) Cuando concomitantemente con lesiones tuberculosas haya presentado fiebre inmediatamente antes de su sacrificio. b) Cuando la tuberculosis sea concomitante con un estado caquético. c) Cuando se comprueben alteraciones de origen tuberculoso en músculos o tejidos intramusculares o huesos, articulaciones o ganglios linfáticos intramusculares como resultado del pasaje del bacilo a través de los músculos, huesos o articulaciones. d) Cuando presente lesiones tuberculosas miliarenses simultáneas en dos parénquimas o en un parénquima y una de las serosas esplánicas o extendidas a las dos serosas esplánicas o una tumefacción de los ganglios

linfáticos cualquiera fuera la localización de las lesiones miliares.

- e) Cuando presente lesiones tuberculosas caseosas comprobadas a la vez sobre órganos de las grandes cavidades esplácnicas con alteraciones de sus serosas.
- f) Cuando haya generalización, debiendo considerarse como tal:
 - 1) Cuando además de las lesiones tuberculosas localizadas en el aparato respiratorio o digestivo, incluyendo sus ganglios, se comprueba en uno de los siguientes órganos: bazo, riñones, útero, ubre, ovarios, testículos, cápsula adrenal, cerebro y médula espinal o sus membranas.
 - 2) Cuando presente numerosos tubérculos uniformemente distribuidos en los dos pulmones.
 - 3) Cuando presente lesiones tuberculosas que indiquen colapso reciente de las defensas orgánicas, como ser tuberculosis acinosa generalizada de los pulmones, bronconeumonía de aspecto sarcomatoso, tuberculosis caseosa 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.

Comisos parciales	11. 5. 64	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 diafragma a conserva, extirpando la lesión.
Lesiones fibrosas o calcificadas	11. 5. 65	Cuando se observen lesiones fibrosas o calcificadas en los órganos de las dos grandes cavidades esplácnicas con alteraciones poco extendidas de las serosas correspondientes, 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 conserva.
Cabeza	11. 5. 66	Las cabezas con lesiones tuberculosas serán decomisadas a digestor, con excepción de aquellas que pertenezcan a reses que por no presentar lesiones tuberculosas se han librado al consumo y siempre que no presente más de dos (2) ganglios linfáticos afectados.
Comiso con destino a digestor	11. 5. 67	Se comisará con destino a digestor, todo órgano afectado de tuberculosis o cuando solamente lo esté el ganglio linfático correspondiente.
Normas de aplicación	11. 5. 68	Excluido el proceso anátomo-patológico indicado en el inciso 4) del apartado 11.5.63 , se procederá de la manera siguiente: <ul style="list-style-type: none">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 Cisiones, se extirparán los ganglios sin dar lugar a comiso.
- d) Cuando se halle afectado el ganglio linfático preescapular, el cuarto será destinado a conserva.
- e) Cuando se halle afectado el ganglio linfático prepectoral, el cuarto se destinará a conserva.
- f) Cuando se halle afectado el ganglio linfático preesternal, el cuarto se destinará a conserva.
- g) Cuando se hallen afectados los ganglios linfáticos supraesternales, el cuarto se destinará a conserva.
- 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 conserva o digestor.
- i) Cuando se halle afectado el ganglio linfático subescapular o axilar, el cuarto se destinará a digestor y el resto de la res a conserva.
- j) Cuando se halle afectado el ganglio linfático precrurol, el cuarto se destinará a conserva.
- k) Cuando se halle afectado el ganglio iliaco, ya sea el interno o el externo, el cuarto se destinará a conserva.
- l) Cuando se halle afectado el ganglio isquiático, el cuarto será destinado a conserva.
- m) Cuando se hallen afectados los ganglios linfáticos sublumbares, el cuarto será destinado a conserva.
- 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 sublumbares.
- 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 el mismo cuarto se hallen afectados dos (2) ganglios linfáticos de los nombrados en los incisos anteriores, según el tipo de lesión, se destinará a conserva o digestor.
- p) Cuando se halle afectado el ganglio linfático poplíteo, el cuarto se destinará a digestor y el resto de la res a conserva.
- q) Cuando se presenten dos (2) o más ganglios linfáticos afectados, correspondientes a diferentes cuartos, sin generalización, toda la res será destinada a conserva.
- 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 conserva.
- s) En el cerdo, para establecer la existencia de tuberculosis

- aguda, el pulmón se revisará mediante un 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.

Material contaminado 11. 5. 69 Toda res u órgano en contacto con el piso, cuchillos u otros útiles de trabajo infectados por material tuberculoso, será decomisado y destinado a digestor.

Enfermedades varias

Ictericia 11. 6 Las reses ictericas, serán destinadas a digestor. Cuando existieran dudas en el diagnóstico, la res se alojará en cámara frigorífica a temperatura que asegure su conservación y se practicará la investigación de los pigmentos biliares.

Pigmentación amarilla 11. 6. 1 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 conserva.
- c) Cuando la pigmentación amarilla se deba al uso de medicamentos, la res se utilizará para conserva si la ingestión de la carne no es peligrosa para el ser humano y la coloración no es muy pronunciada. De no presentar estas condiciones, la res será destinada a digestor por razones sanitarias y por considerársela como repugnante.

Melanosis 11. 6. 2 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 se destinará a consumo.
- b) Si la pigmentación abarca una región, se destinará la misma a conserva o digestor según su extensión.
- c) Si la melanosis abarca gran cantidad de tejidos la res se destinará a digestor.

Ocronosis 11. 6. 3 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.

Fiebre de fatiga 11. 6. 4 En todos los casos en que se observen alteraciones por fiebre de fatiga, la res será decomisada con destino a digestor.

Fiebre de fatiga localizada	11. 6. 5	En el caso de alteraciones circunscriptas a un solo grupo muscular, como consecuencia de fiebre de fatiga, luego de eliminado éste, el resto de la res se destinará a conserva.
Rigidez muscular	11. 6. 6	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 conserva.
Rigidez muscular por el degüello	11. 6. 7	Cuando la rigidez muscular se halle localizada en los cuartos anteriores como consecuencia del degüello, no habrá lugar a comiso.
Caquexia	11. 6. 8	Las reses caquéticas serán destinadas a digestor.
Desnutrición	11. 6. 9	Los animales desnutridos, libres de cualquier proceso patológico, serán destinados a la elaboración de chacinados o conservas.
Hidrohemia	11. 6. 10	Se destinarán a digestor las reses que presenten infiltraciones edematosas de los parénquimas o del tejido conjuntivo.
Carnes febriles	11. 6. 11	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.
Carnes con putrefacción	11. 6. 12	Serán destinadas a digestor, las reses que presenten procesos de putrefacción, aunque éstos sean en zonas circunscriptas.
Carnes repugnantes	11. 6. 13	Serán consideradas carnes repugnantes, las que presenten mal aspecto o coloración anormal o que desprendan olores desagradables (excrementicio, medicamentoso) u otros considerados anormales. Se comisarán a digestor siempre que no se trate de las lesiones o enfermedades especificadas en este Reglamento y que tengan otro destino.
Carnes sanguinolentas	11. 6. 14	Cuando se presenten carnes sanguinolentas, como consecuencia de lesiones del aparato digestivo, se comisarán con destino a digestor.
Carnes hemorrágicas o congestivas	11. 6. 15	Si las lesiones hemorrágicas o congestivas son consecuencia de traumatismos, se extirparán las regiones interesadas y el resto se librá al consumo humano.
Carnes tóxicas	11. 6. 16	Las reses que presenten signos de intoxicación como consecuencia de la ingestión o aplicación de productos tóxicos, serán destinadas a digestor.
Muerte accidental	11. 6. 17	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 con destino a digestor, exceptuándose el cuero.

Cerdos ahogados	11. 6. 18	Los cerdos que caigan vivos dentro del recipiente de escaldar o que mueran ahogados, serán destinados a digestor.
Hembras con gestación avanzada	11. 6. 19	Las reses provenientes de hembras faenadas en estado de gestación avanzada, se destinarán a conserva.
Hembras parturientas	11. 6. 20	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 conserva, siempre que no haya evidencia de infección septicémica, en cuyo caso el destino será a digestor.
Fetos. Decomiso	11. 6. 21	Los fetos serán comisados con excepción de los casos autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Fetos	11. 6. 22	Cuando los fetos se utilicen fuera del establecimiento, se adoptará el procedimiento especificado en el apartado 11.4.1 , en relación a la índole de su destino.
Enfermedad de Ostertag	11. 6. 23	Cuando en una res se presente 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.
Proceso supurativo de hígado	11. 6. 24	Será motivo de comiso a digestor, el hígado que presente un proceso supurativo extendido.
Abscesos pequeños en hígado	11. 6. 25	Cuando el proceso supurativo se halle limitado, en forma de absceso pequeño y producido por un microorganismo no transmisible al ser humano, se extirpará la parte afectada y el resto se destinará a conserva.
Proceso hepático con anemia, ictericia y/o enflaquecimiento	11. 6. 26	Cuando el proceso hepático haya causado en la res alteraciones como anemia, ictericia o enflaquecimiento, la res será destinada a digestor.
Aprovechamiento de hígados con lesiones producidas por parásitos	11. 6. 27	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 al consumo humano, previa extirpación de las lesiones.
Destino a conserva	11. 6. 28	Cuando el número de lesiones sea superior a cinco (5) y menor de diez (10), el hígado se destinará a conserva.
Destino a digestor	11. 6. 29	Cuando las lesiones superen el número establecido en el apartado anterior, el hígado será destinado a digestor.

Excepción al apartado 11. 6. 27	11. 6. 30	Quedan exceptuados de lo dispuesto en el apartado 11.6.27, los hígados afectados por parásitos cuyo destino haya sido contemplado en otra parte de este Reglamento.
Lesiones renales	11. 6. 31	La presencia de lesiones renales tales como nefritis, nefrosis o pielonefritis, implica establecer su concomitancia con enfermedades infecto-contagiosas y la presencia de uremia. En todos los casos los riñones afectados se decomisarán.
Riñones quísticos	11. 6. 32	Los riñones quísticos serán decomisados con destino a digestor.
Tumores oculares con metástasis	11. 6. 33	Cuando se presenten animales atacados de neoplasias oculares y/o región orbital y/o de las correspondientes linfoglándulas, se destinarán a digestor si presentan algunas 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 linfoglándulas a otros órganos, músculos, esqueleto u otros tejidos. c) Cuando la afección está asociada con caquexia o alteraciones secundarias.
Decomiso total	11. 6. 34	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.
Tumores malignos	11. 6. 35	Serán decomisadas y destinadas a digestor, las reses afectadas por tumores malignos.
Tumores melánicos en cerdos	11. 6. 36	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 conserva.
Urticaria, sarna demodéctica, esclerodermia	11. 6. 37	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, siempre que la musculatura presente un aspecto normal.

Inspección sanitaria de equinos

Inspección sanitaria de equinos	11. 7	El equino que en la inspección en pie, presente síntomas de alguna enfermedad, quedará en observación, hasta tanto el Inspector Veterinario resuelva su sacrificio inmediato o continuar la observación, según sea la enfermedad de que se trate.
---------------------------------	-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Enfermedades
comunes a otras especies

11. 7. 1 Las enfermedades de los equinos comunes a las otras especies, se juzgarán de acuerdo a lo especificado en los apartados respectivos.

Enfermedades
propias de los equinos

11. 7. 2 La res equina que al examen post-mortem presentare alguna de las enfermedades que se enumeran, será decomisada con destino a digestor: meningitis cerebroespinal, encefalomiелitis infecciosa, adenitis equina concomitante con otras lesiones, tifus, tripanosomosis, hemoglobinuria paroxística, linfangitis ulcerosa concomitante con otras lesiones, tumores malignos o cualquier otra enfermedad acompañada de lesiones inflamatorias agudas generalizadas.

CAPITULO XII

12. TRIPERIA, PREPARACION DE MENUENCIAS Y MONDONGUERIA

Establecimientos elaboradores de tripas

Tripería	12. 1	Se entiende por tripería el establecimiento o sección de establecimiento donde se elabora el tubo intestinal, vejiga urinaria y parte mucosa del esófago para ser utilizados frescos, salados o secos en la elaboración de embutidos o con fines quirúrgicos (catgut).
Tripería equina	12. 1. 1	Los establecimientos habilitados como tripería de equinos deben hallarse independientes de los que elaboren materia prima proveniente de otras especies. El producto elaborado sólo puede destinarse a la exportación o a la elaboración de productos incomedibles.
Requisitos de las triperías	12. 1. 2	Los establecimientos habilitados como triperías deben reunir los requisitos exigidos para las fábricas de chacinados, en relación con la índole de su producción sin perjuicio de las exigencias higiénico-sanitarias que, en relación con la labor a desarrollar, se consignan en este Reglamento.
Dependencias	12. 1. 3	Los establecimientos habilitados como triperías deben contar con las siguientes dependencias: 1) Local para la Inspección Veterinaria. 2) Dependencias para rasqueteado, lavado y peinado. 3) Encabezado, medición y enmadejado. 4) Calibrado. 5) Saladero y conservación. 6) Estufa para secado. 7) Lavadero de envases y utensilios. 8) Depósito de envases limpios y sal. 9) Depósito para detritos y comisos.
Superficie de las dependencias	12. 1. 4	Las cuatro primeras dependencias deben tener una superficie mínima de dieciséis (16) metros cuadrados cada una y un pasillo practicable de un metro con veinte centímetros (1,20) como mínimo.
Sección calibrado	12. 1. 5	En la sección calibrado, cuando el número de mesas sea mayor de tres (3), contará con una superficie de seis (6) metros cuadrados más por cada mesa adicional.
Separación de dependencias	12. 1. 6	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Las dependencias de los incisos 2, 3 y 4 del numeral 12. 1. 3 en caso del procesamiento de las vísceras, estarán separadas de las restantes, por una pared de una altura mínima de tres metros (3 m), revocadas con material impermeable hasta una altura mínima de dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m). El resto de la pared debe ser también revocada y cubierta por pintura impermeable. Estas dependencias

		pueden tener forma de “boxes”.
Depósito de envases	12. 1. 7	El depósito para envases limpios y sal tendrá una amplitud en relación con la producción, no pudiendo tener nunca una superficie inferior a veinte (20) metros cuadrados.
Supresión de dependencias	12. 1. 8	Cuando razones tecnológicas, a juicio del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), lo justifiquen, pueden suprimirse dependencias.
Mesas	12. 1.9	Las mesas serán de material granítico, mármol natural o reconstituido, acero inoxidable o cualquier otro material impermeable e inalterable por los ácidos grasos. Estarán apoyadas sobre pilares de mampostería o cemento o bien sobre pies metálicos cilíndricos protegidos contra el óxido. Cuando el pie sea de mampostería, sus ángulos con el suelo deben ser redondeados.
Piletas	12. 1. 10	Las piletas serán de material impermeable, resistentes a los ácidos grasos, lisas, de cantos redondeados, con servicio de agua caliente y fría y desagües conectados a la red de efluentes.
Aberturas	12. 1. 11	Las aberturas que comuniquen al exterior estarán provistas de bastidores de la tela metálica de malla fina, que impida la entrada de insectos. Las puertas se abrirán únicamente hacia el exterior y estarán dotadas de dispositivos para su cierre automático. Los bastidores que sostienen la tela metálica de las ventanas y de otras aberturas, deben ser fijos.
Tela antiinsectos	12. 1. 12	Queda permitido el reemplazo de las telas antiinsectos por el sistema denominado de cortina de aire.
Agua potable	12. 1. 13	Para el lavado de tripas y demás órganos que se manipulan, así como también para la utilización de envases y utensilios, estos establecimientos contarán con instalaciones de agua potable fría y caliente; esta última debe tener una presión de una y media (1,5) atmósferas.
Disponibilidad de agua	12. 1. 14	La disponibilidad de agua potable será de treinta (30) litros por metro de tripa a elaborar. Esta cifra puede ser reajustada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) cuando lo crea necesario.
Ganchos, gancheras	12. 1. 15	Los ganchos y gancheras serán de metal inoxidable, pudiendo estar cubiertos por goma o material sintético.
Insuflación	12. 1. 16	La insuflación de tripas se hará exclusivamente por medios mecánicos.
Secado al aire libre	12. 1. 17	Queda prohibido el secado de tripas, vejigas o esófagos al aire libre.
Depósito de detritos	12. 1. 18	El depósito para detritos y comisos estará ubicado en local independiente de toda otra dependencia y construido con material que facilite su higienización. Debe permanecer

		cerrado cuando no se proceda a operaciones de carga o descarga.
Tripas tratadas por fermentación	12. 1. 19	Cuando las tripas se traten por fermentación o medios químicos alcalinos, esta elaboración deberá hacerse en local independiente.
Depósito de tripas elaboradas	12. 1. 20	Los depósitos para tripas elaboradas con o sin fraccionamiento, deben responder a las exigencias de los depósitos para grasas, adaptados a las características del producto.
Barricas	12. 1. 21	Las barricas, cuando no sean de primer uso, serán perfectamente higienizadas, debiendo estar previamente con la autorización de la Inspección Veterinaria para su empleo.
Cajones	12. 1. 22	Cuando se utilicen cajones, éstos serán recubiertos interiormente por papel apergaminado o similar.
Envases de hojalata	12. 1. 23	Los envases de hojalata serán de primer uso y responderán a los requisitos que para los mismos se exigen en el <u>Capítulo XVII</u> de este Reglamento.
Prohibición de envases de otros tipos	12. 1. 24	Queda prohibido el uso de envases galvanizados, zincados, enlozados o esmaltados.
Tripas sintéticas	12. 1. 25	Cuando se trate de establecimientos que con material sintético u otro aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) elaboren tripas, las mismas deberán manufacturarse en secciones independientes quedando eximidos de toda exigencia higiénico-sanitaria que por razones tecnológicas, a juicio de la citada Repartición, pueden omitirse.
Autorización para fabricar tripas sintéticas	12. 1. 26	La fabricación de las tripas mencionadas en el apartado anterior, será autorizada en cada caso por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), para lo cual el interesado deberá acompañar al pedido, la monografía explicativa de la elaboración del producto.
Tripa orilla	12. 1. 27	Se entiende por tripa orilla o tripa estrecha, de bovino, ovino o porcino, al intestino delgado de dichos animales, exceptuando el duodeno.
Tripón	12. 1. 28	Se entiende por tripón de bovino, ovino o porcino, al ciego de dichos animales.
Tripa ancha bovina o tripa salame	12. 1. 29	Se entiende por tripa ancha bovina o tripa salame, al intestino grueso (colon) de la especie bovina.
Tripa gorda o culata	12. 1. 30	Se entiende por culata o tripa gorda del bovino o porcino, el recto y esfínter anal de dichos animales.
Tripa ancha porcina	12. 1. 31	Se entiende por tripa crespá o tripa ancha porcina a la porción de intestino grueso del cerdo, comprendida entre el

ciego y el recto.

Esofagostomosis	12. 1. 32	Las tripas, de acuerdo a su infestación o no por esofagostomas, se clasificarán en dos (2) calidades:
Sin nódulos		a) Cuando no presenten nódulos de esofagostomas, se denominarán de primera calidad o tipo exportación.
Con nódulos		b) Si presentan nódulos de esofagostomas extirpados, se denominarán de segunda calidad o tipo doméstico, pudiendo ser exportadas únicamente a los países que las acepten.

Menudencias

Exigencias de local independiente	12. 2	Los establecimientos faenadores deben poseer un local independiente de los otros, para el manipuleo y elaboración de las menudencias.
Piso. Paredes	12. 2. 1	El local para manipuleo de menudencias debe reunir las condiciones higiénico-sanitarias siguientes: a) Piso impermeable con dos (2) por ciento de declive. b) (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Paredes con friso de azulejos u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), hasta una altura mínima de dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m) y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro. c) Techo revocado y pintado de blanco o colores claros. d) El ángulo entre piso y paredes, entre paredes entre sí y de paredes con el techo debe ser redondeado. e) Aberturas cerradas con tejidos antiinsectos. f) Debe evitarse la acumulación y condensación de vapores.
Mesas y piletas	12. 2. 2	Las mesas y piletas deben ser de mampostería cubiertas por cemento portland u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Sala de menudencias	12. 2. 3	La sala de menudencias contará con suficiente agua fría y caliente.
Luz	12. 2. 4	La luz puede ser natural o artificial, con un mínimo de doscientas (200) unidades Lux y no debe alterar los colores naturales.
Rapidez en las operaciones	12. 2. 5	Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.
Transporte	12. 2. 6	El transporte de las menudencias se hará por tubos o zorras reservadas a ese fin y que reúnan las condiciones que determina el <u>Capítulo XVI</u> .

Mondonguería

Definición	12. 3	Se entiende por mondongo, el estómago de los rumiantes con su cuatro (4) compartimientos.
Condiciones del local	12. 3. 1	El mondongo puede trabajarse en el mismo local que las tripas. En caso de manipuleo en local independiente, éste debe reunir las condiciones de las triperías, debiendo poseer además cámaras frigoríficas.
Escaldado o empleo de hidróxido de sodio	12. 3. 2	Los estómagos de bovinos destinados a la alimentación humana serán manipulados en forma inmediata a la faena y deben ser prolijamente lavados, permitiéndose el escaldado y/o empleo de una solución de hidróxido de sodio con dos (2) por ciento como máximo o de otras sustancias aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Blanqueo	12. 3. 3	Queda permitido el blanqueo del mondongo mediante el empleo de fosfato trisódico, metasilicato de sodio o una combinación de estos productos. Admítese también el empleo de cal o de su combinación con carbonato de sodio, agua oxigenada, además de otras sustancias aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Lavado	12. 3. 4	Los mondongos tratados de acuerdo a los apartados anteriores, deberán ser lavados con agua fría hasta la eliminación total de las sustancias empleadas.
Rapidez en las operaciones	12. 3. 5	Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.

CAPITULO XIII

13. DESPOSTADERO

		Definición
Definición	13. 1	Con el nombre de despostadero se entiende el establecimiento o sección de establecimiento donde se practica el despiece de los diferentes trozos en que se divide una res, con destino al consumo humano.
Requisitos higiénico-sanitarios de los establecimientos		
Aislamiento	13. 2	La sala destinada a despostadero, deberá estar aislada de toda otra actividad.
Requisitos	13. 2. 1	Los despostaderos deben reunir todos los requisitos exigidos por este Reglamento 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.
Rieles	13. 2. 2	Los rieles de los despostaderos tendrán una separación del techo no menor de treinta (30) centímetros y estarán colocados a una altura tal, que en ningún caso las carnes colgadas se encuentren a menos 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.
Temperatura	13. 2. 3	Durante la labor, los despostaderos deberán mantenerse a una temperatura no superior a diez (10) grados centígrados. Para elaboración de conservas se admitirá una temperatura máxima de quince (15) grados centígrados. En ambos casos la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los siete (7) grados centígrados.
Huesos	13. 2. 4	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.
Despostaderos	13. 2. 5	No se permite en los despostaderos arrojar o depositar desperdicios o huesos en el suelo.
Conserva veterinaria	13. 2. 6	No se permite en los despostaderos depositar carnes calificadas por este Reglamento como " conserva veterinaria ".
Recipientes	13. 2. 7	Los recipientes para transporte y/o depósito de huesos,

		desperdicios o recortes deberán responder a las características especificadas para las fábricas de chacinados.
Refrigeración de materia	13. 2. 8	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.
Cámaras frigoríficas	13. 2. 9	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.
Transporte dentro del establecimiento	13. 2. 10	Las carnes serán conducidas desde el exterior hasta el lugar de su manipuleo, en el interior del establecimiento, por medio de rieles, recipientes para transportes u otro medio que a juicio de la Inspección Veterinaria, sea apropiado. La carne elaborada no podrá tomar contacto con el ambiente exterior.
Capacidad de las cámaras frigoríficas	13. 2. 11	La capacidad de las cámaras debe ser como mínimo, igual a la capacidad máxima de producción.
Ventilación	13. 2. 12	La ventilación, cuando no se realice por medios mecánicos, se efectuará por aberturas que tengan una superficie mínima de un (1) metro cuadrado cada sesenta (60) metros cúbicos de ambiente a ventilar. Si la ventilación se realiza por medios mecánicos, éstos tendrán capacidad suficiente para remover el aire cinco (5) veces por hora.
Descongelado	13. 2. 13	El descongelado de las reses o trozos de carne, no podrá hacerse por medio de corriente de aire caliente.
Descongelado	13. 2. 13	El descongelado de las reses o trozos de carne, no podrá hacerse por medio de corriente de aire caliente.
Carne Separada Mecánicamente del Ganado. Condiciones del sector de procesado.	13.3	<p>(Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003)</p> <p>El sector donde se produce Carne Separada Mecánicamente de Ganado, debe ajustarse a las siguientes exigencias constructivas y operativas:</p> <p>a) Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Capítulo XIII de este Reglamento para las Salas de Desposte.</p> <p>b) Si se hallara dentro de la Sala de Desposte, estará lo suficientemente aislado para evitar todo contacto con productos e instalaciones correspondientes a otras actividades.</p> <p>c) El producto elaborado y los residuos resultantes deberán retirarse a medida que se produzca.</p>

d) La temperatura ambiente no superará los DIEZ GRADOS CENTIGRADOS (10° C).

e) Deben respetarse las Buenas Prácticas de Fabricación y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento establecidos en el Capítulo XXXI de este Reglamento.

f) Las Carnes Separadas Mecánicamente, que no sean empleadas inmediatamente de obtenidas, podrán conservarse bajo refrigeración entre MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2° C) y DOS GRADOS CENTIGRADOS (2° C) y utilizarse dentro de las DOCE (12) horas de producidas o, en su defecto, deberán someterse a la congelación a MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18° C) medidos en el núcleo. En este caso, el proceso de congelado no demandará más de SEIS (6) horas y debe mantenerse el producto a no más de la temperatura precedentemente indicada.

Carne Separada Mecánicamente
del Ganado. Materias primas.

13.4

(Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003)

Los huesos de las carcasas utilizados para la obtención de Carne Separada Mecánicamente del Ganado, deberán satisfacer las siguientes condiciones:

a) Provenirán de carcasas de animales faenados a lo sumo en los SIETE (7) días precedentes.

b) Serán de carcasas despostadas dentro de las VEINTICUATRO (24) horas anteriores a su procesado.

c) Las carcasas serán despojadas íntegramente de la médula espinal.

d) Cuando los huesos no se procesen inmediatamente después del despostado, deberán almacenarse entre DOS GRADOS CENTIGRADOS (2° C) y MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2° C).

e) No se admite el congelado como método de conservación de los huesos.

f) No podrán provenir de otro establecimiento.

Carne Separada Mecánicamente del Ganado.
Composición

13.5

(Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003)

La Carne Separada Mecánicamente de Ganado definida en el numeral 1.1.34 a) y destinada al consumo humano, podrá contener médula ósea y tejido óseo; deberá ajustarse a los siguientes requisitos.

a) Al menos el NOVENTA Y OCHO POR CIENTO (98%) de las partículas de hueso presentes, no medirán más de MEDIO MILIMETRO (0,55 mm) en su máxima longitud y

no existirán partículas mayores de OCHENTA Y CINCO CENTESIMOS DE MILIMETRO (0,85 mm) en su máximo longitud.

b) El contenido de calcio no debe exceder de SETENTA Y CINCO CENTESIMOS POR CIENTO (0,75%) o sea SETECIENTOS CINCUENTA MILIGRAMOS (750 mg) cada CIENGRAMOS (100 g.).

c) El contenido de proteínas no será menor del CATORCE POR CIENTO (14%).

d) El contenido de grasa no será mayor del TREINTA POR CIENTO (30%).

e) Se denominará de acuerdo a la especie de que proviene.

Carne Separada Mecánica-

Destino de uso

13.6

(Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003)

Las Carnes Separadas Mecánicamente de Ganado, podrán ser usadas como ingredientes cuando cumplan las siguientes exigencias.

a) Sólo se permitirá la remisión fuera del establecimiento elaborador, de Carnes Separadas Mecánicamente cuando se encuentren congeladas y debidamente rotuladas, de acuerdo a la reglamentación vigente, denominándose de acuerdo a la especie de que provienen.

b) Las Carnes Separadas Mecánicamente sólo se podrán utilizar como ingredientes en chacinados cocidos y conservas.

c) El proceso térmico alcanzará, en el núcleo, como mínimo SETENTA GRADOS CENTIGRADOS (70° C) durante TREINTA (30) minutos u otro proceso térmico equivalente.

d) Las Carnes Separadas Mecánicamente correspondientes a una especie animal, sólo podrán utilizarse como ingrediente, cuando en la composición del producto también se incluya carne de esa especie.

e) El total de la Carne Separada Mecánicamente, no superará el VEINTE POR CIENTO (20%) de los componentes cárnicos de la formulación inicial del producto.

f) Los productos que tengan en su composición Carnes Separadas Mecánicamente deberán declarar esta situación en la declaración de ingredientes del rótulo, con la siguiente leyenda "Carne Separada Mecánicamente de" e indicar la o las especies de que se trate.

CAPITULO XIV

14. GRASERIAS

		Definición
Grasería. Definición	14. 1	Se entiende por grasería, todo establecimiento o sección de establecimiento industrial que elabore grasas y/o aceites comestibles de origen animal.
Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios de las graserías		
Establecimiento	14. 2	Los establecimientos o sección de establecimientos habilitados como graserías, deberán estar aislados de toda industria que elabore productos no comestibles o de los depósitos de esos productos.
Requisitos	14. 2. 1	Las graserías deben reunir todos los requisitos exigidos por este Reglamento para las fábricas de chacinados y las de conserva, relacionados con la índole de su producción.
Dependencias	14. 2. 2	Las graserías deben poseer las siguientes dependencias: 1) Oficina de Inspección Veterinaria. 2) Local de recibo. 3) Depósito y clasificación de materia prima. 4) Elaboración y envase. 5) Limpieza y depósito de envase vacío. 6) Depósito y expedición del producto elaborado. 7) Depósito de residuos y comisos. Cuando por la índole de la producción no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas la misma no será exigida cuando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) así lo autorice.
Cámaras frigoríficas	14. 2. 3	Además de las dependencias especificadas en el apartado anterior, las graserías deben poseer cámaras frigoríficas cuando no elaboren diariamente la materia prima que se recibe en el establecimiento. Dicha materia será mantenida a una temperatura no superior a cuatro (4) grados centígrados. La capacidad de las cámaras estará en relación con la cantidad del producto a depositar.
Piletas	14. 2. 4	La dependencia de recibo, depósito y clasificación de materia prima debe poseer piletas construidas con material impermeable, liso, fácilmente lavable e inatacable por los ácidos grasos y elementos de higienización.
Disponibilidad de agua potable	14. 2. 5	Las graserías dispondrán de agua potable en la proporción de treinta (30) litros por kilogramo de producto terminado. Esta relación es básica y será adecuada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) en cada

caso especial, de acuerdo a las condiciones de trabajo.

Sala de elaboración	14. 2. 6	La sala de elaboración debe estar provista de ventilación natural o mecánica que impida la acumulación de vapores y su condensación en los techos y paredes.
Depósitos. Temperatura	14. 2. 7	La dependencia destinada a depósito y expedición, además de reunir las condiciones generales exigidas por este Reglamento, debe tener una temperatura que no sobrepase los veinticinco (25) grados centígrados.
Prohibición de elaborar sebos	14. 2. 8	En las graserías queda prohibido la elaboración de sebos declarados por la Inspección Veterinaria no recuperables.
Copia de planos	14. 2. 9	El establecimiento entregará a la Inspección Veterinaria copia del plano del recorrido de los conductos, válvulas, conexiones y todo otro detalle que se solicite, referente a la planta de elaboración.
Colores de los caños	14. 2. 10	Los conductos por donde se desplace la grasa se hallarán pintados con los <u>colores que se especifican en el Capítulo III</u> , de modo que se hallen diferenciados los que conducen grasa de los que conducen sebo.
Modificación de los conductos	14. 2. 11	Para introducir cualquier modificación en los conductos a que se refiere el apartado anterior debe previamente obtenerse la autorización de la Inspección Veterinaria.
Utensilios	14. 2. 12	Todos los útiles de trabajo que se utilicen en las graserías deben reunir los requisitos y condiciones consignados en este Reglamento, prohibiéndose el uso de materiales contruidos con cobre o zinc.
Higiene de pisos y paredes	14. 2. 13	Los pisos y paredes deberán mantenerse limpios. Diariamente al finalizar la tarea, se procederá a la limpieza a fondo de todas las dependencias y elementos utilizados en la elaboración de las grasas.

Definiciones de productos elaborados en graserías

Lípidos, definición	14. 3	Se entiende por lípidos, un grupo de sustancias químicamente diferentes entre sí, que tienen la propiedad común de dar por hidrólisis ácidos grasos, con excepción de los esteroides libres, que son insolubles en el agua y solubles en los disolventes orgánicos tales como: éter, cloroformo, benceno, éter de petróleo, alcohol, alcohol caliente.
Glicéridos, definición	14. 3. 1	Se entiende por glicéridos a los ésteres de los ácidos grasos con la glicerina.
Grasa, definición	14. 3. 2	Se entiende por grasa, el glicérido que permanece sólido a la temperatura de veinte (20) grados centígrados.

Aceite, definición	14. 3. 3	Se entiende por aceite, el glicérido que permanece líquido a veinte (20) grados centígrados.
Grasa natural o en rama	14. 3. 4	Se entiende por grasa natural o en rama, el tejido adiposo obtenido de los animales, después de su sacrificio.
Grasas animales comestibles	14. 3. 5	Se entiende por grasas animales comestibles, en adelante grasas, las grasas que provengan de animales de consumo permitido aptas para el consumo humano. Se designarán de acuerdo con la especie de que provengan.
Grasas fraccionadas	14. 3. 6	Se entiende por grasas fraccionadas aquellas en que, por medios físicos o químicos, se han separado sus componentes grasos, pudiendo la mezcla de los mismos en iguales proporciones reconstruir la grasa original.
Grasas depuradas	14. 3. 7	Se entiende por grasas depuradas las que han sido sometidas a un proceso a fin de eliminar el agua, impurezas y sustancias extrañas, pudiéndose obtener ello por sedimentación, filtración y/o centrifugación.
Grasas refinadas	14. 3. 8	Se entiende por grasas refinadas a las grasas depuradas sometidas a procesos destinados a obtener un mejor producto utilizable para fines alimenticios. Estos procesos comprenden: neutralización, decoloración, destearinización y desodorización.
Grasas recuperadas	14. 3. 9	Se entiende por grasas recuperadas las obtenidas por refinación completa (neutralización, decoloración y desodorización) a partir de: <ul style="list-style-type: none"> a) Sebos originados en grasas elaboradas que han elevado su acidez hasta un máximo de tres (3) por ciento. b) Sebos originados en grasas que por su rancidez perdieron su aptitud para el consumo humano. c) Sebos originados en grasas en rama procedentes de despostaderos, mataderos, saladeros o establecimientos similares sometidos a Inspección Veterinaria Nacional y que, recogidos en perfectas condiciones higiénico-sanitarias presenten una acidez de hasta el tres (3) por ciento al comenzar el proceso de recuperación.
Recuperación	14. 3. 10	Quedan excluidos de la posibilidad de recuperación los sebos “B” a que se hace referencia en el <u>Capítulo XXV</u> .
Primer jugo bovino y ovino	14. 3. 11	Se entiende por primer jugo bovino y ovino, respectivamente, el producto resultante de la fusión de grasa cruda en rama, que no ha sufrido separación alguna de su proporción natural de óleo estearina u óleo margarina. Puede efectuarse su fusión por el método generalizado de recipiente abierto con doble fondo y camisa a vapor a temperatura inferior a ochenta (80) grados centígrados, o bien mediante la aplicación de otras prácticas tecnológicas, basadas en el empleo de temperaturas y presiones diferentes que permitan la extracción de un primer jugo de calidad igual o mejor que la obtenida por los métodos en uso.
Grasa bovina u ovina	14. 3. 12	Se entiende por grasa bovina u ovina, el producto obtenido por la fusión mediante el proceso de recipiente abierto o

cualquier otro de los mencionados en el apartado anterior que debido a su sabor particular a “sebo” no debe clasificarse como primer jugo.

- | | | |
|----------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grasa de hueso o grasa caracú | 14. 3. 13 | Se entiende por grasa de hueso, conocida comercialmente como grasa caracú, al producto graso resultante de cocción del tejido óseo de los bovinos y sus adherencias, cuyo producto final tiene el sabor sui géneris del hueso caracú. |
| Aceite de patas de bovino, ovino y caprino | 14. 3. 14 | Se entiende por aceite comestible de patas de bovino, ovino o caprino, respectivamente, el producto obtenido por la cocción de la porción inferior de las extremidades a partir del carpo y tarso de los animales de las especies indicadas. Debe presentar un punto máximo de solidificación de los ácidos grasos, de veintiocho (28) grados centígrados y una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oleico. |
| Oleo margarina, aceite comestible (Oleo oil) | 14. 3. 15 | Se entiende por óleo margarina, conocido comercialmente como óleo “oleo oil” bovino u ovino, respectivamente, el producto resultante de la separación en las grasas de la mayor parte de la óleo-estearina contenida naturalmente en la grasa, cuyo título debe ser inferior a cuarenta y un (41) grados centígrados y su acidez no mayor de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oleico. |
| Oleo estearina | 14. 3. 16 | Se entiende por óleo estearina el residuo resultante de la elaboración de la óleo-margarina. El punto de solidificación mínimo de sus ácidos grasos será de cuarenta y siete (47) grados centígrados y su acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento, expresada en ácido oleico. |
| Grasa de cerdo o manteca de cerdo | 14. 3. 17 | Se entiende por grasa de cerdo (aceptándose únicamente para exportación la denominación sinónima de manteca de cerdo) el producto obtenido de la elaboración de grasa de cerdo en rama, sometido o no posteriormente a una elaboración adicional de homogenización. Su título no excederá de cuarenta y un (41) grados centígrados. Debe presentar un índice de refracción a cuarenta y cinco (45) grados centígrados de uno con cuatro mil quinientos cincuenta y nueve diezmilésimos (1,4559) a uno con cuatro mil seiscientos nueve diezmilésimos (1,4609); desviación al butiro-refractómetro de cuarenta y nueve (49) a cincuenta y dos (52); índice de yodo de cincuenta (50) a setenta (70); un índice de saponificación de ciento noventa y dos (192) a doscientos diez (210); un punto de turbidez de treinta y ocho (38) grados centígrados a veintitrés (23) grados centígrados. |
| Aceite de grasa de cerdo comestible | 14. 3. 18 | Se entiende por aceite comestible de grasa de cerdo el aceite resultante de la separación de la mayor parte de la óleo-estearina contenida naturalmente en la grasa de cerdo. Debe presentar un índice de yodo de sesenta y siete (67) a ochenta |

y tres (83) y un punto de solidificación de un (1) grado centígrado sobre cero, a cinco (5) grados centígrados bajo cero, con una acidez no mayor de ocho décimas (0,8) por ciento.

Grasa animal mezcla	14. 3. 19	Se entiende por grasa animal mezcla, a la mezcla exclusiva de grasas provenientes de especies animales de consumo permitido, debiendo declararse en todos los casos la naturaleza y proporción de sus componentes.
Grasa animal y vegetal mezcla	14. 3. 20	Se entiende por grasa animal y vegetal mezcla, a las mezclas de grasas animales y aceites vegetales que reúnen condiciones de comestibilidad, debiendo declararse en todos los casos la naturaleza y proporción de los elementos que componen la mezcla.
Inclusión de gases	14. 3. 21	En las mezclas se permite la inclusión como máximo de cuarenta y cinco (45) partes por millón en peso de nitrógeno u otro gas aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) y una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oleico.
Grasas o aceites hidrogenados	14. 3. 22	Se entiende por grasa o aceite hidrogenado o endurecido al que ha sido sometido a un proceso de saturación incorporando hidrógeno en presencia de agentes catalizadores.
Materia grasa, catalizador	14. 3. 23	Las grasas o aceites hidrogenados deben acusar no menos de noventa y nueve (99) por ciento de materia grasa total y no más de cuatro (4) partes por millón de níquel u otro agente catalizador.

Requisitos de elaboración

Fusión a fuego directo	14. 4	Prohíbese el uso del procedimiento de fusión de las grasas por el fuego directo.
Sistemas de fusión	14. 4. 1	Queda permitido durante la elaboración de las grasas cualquier procedimiento de fusión químico o físico autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) a excepción del mencionado en el apartado anterior.
Acidez, sustancias extrañas, título	14. 4. 2	Las grasas elaboradas deberán estar limpias, libres de rancidez, con una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento, expresada en ácido oleico y un máximo del medio (0,5) por ciento de sustancias extrañas al producto, necesariamente incorporadas en el proceso de elaboración. Se entenderá por sustancias extrañas: agua, materias insaponificables e impurezas insolubles en éter de petróleo. El punto de solidificación de sus ácidos grasos (título) no excederá de cuarenta y seis (46) grados centígrados en las grasas bovinas y ovinas. Queda exceptuada de esta exigencia la óleo-estearina.

Rancidez	14. 4. 3	La rancidez de las grasas se determinará por el método del índice de peróxidos.
Índice de peróxido	14. 4. 4	No podrán destinarse a consumo grasas cuyo índice de peróxido sea superior a seis (6) ni exportarse las grasas en las que el índice citado sea superior a tres (3).
Reacción de absorción de oxígeno	14. 4. 5	En las grasas destinadas a exportación, además de los análisis a que deben ser sometidas, se practicará el método de absorción de oxígeno que debe soportar un mínimo de ocho (8) horas.
Aditivos	14. 4. 6	Queda permitido, durante la elaboración de las grasas, el agregado de los aditivos aceptados por este Reglamento o los que en el futuro autorice el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
		Margarinas
Margarinas, definición	14. 5	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Se entiende por margarina, toda grasa emulsionada, que presente la apariencia de manteca y esté constituida por materias grasas de origen animal y/o vegetal o por una mezcla de ambas, pudiendo contener leche pasteurizada, entera o descremada y vitaminas, aceites o grasas hidrogenadas, derivados lácteos y fermentos lácticos. No acusará menos de ochenta por ciento (80%) de materia grasa total, ni más del dieciséis por ciento (16%) de agua. Deberá conservarse sólida a una temperatura de veinte grados centígrados (20°C). No debe contener restos de tejidos animales o cuerpos extraños.
Materias para margarinas	14. 5. 1	Las materias integrantes de las margarinas, en el momento de su elaboración deberán presentar las cualidades genuinas de cada una de ellas.
Fase grasa	14. 5. 2	La fase grasa de las margarinas presentará título máximo de cuarenta y dos (42) grados centígrados, salvo las destinadas a repostería cuyo título máximo podrá ser de cuarenta y cinco (45) grados centígrados.
Productos hidrogenados	14. 5. 3	No se admitirá la elaboración de margarinas cuya grasa sea exclusivamente formada por productos hidrogenados. No podrá contener más del diez (10) por ciento de aceites hidrogenados.
Emulsificantes	14. 5. 4	En las margarinas se permite el empleo de monoglicéridos que reúnan las condiciones fijadas en el Capítulo XVIII de este Reglamento, como agentes emulsificantes, debiéndose en tal caso consignarse en el rótulo.
Agentes antisalpicantes	14. 5. 5	En las margarinas se permite el empleo de lecitinas naturales o sus concentrados de uso alimenticio como “agentes antisalpicantes” en la proporción de doscientas (200) partes por millón como lecitinas puras, debiéndose consignar en el rótulo.

Otros aditivos	14. 5. 6	En las margarinas se admite la adición como sustancias protectoras de no más de mil doscientas (1.200) partes por millón de ácido benzoico o no más de mil (1.000) partes por millón de ácido sórbico y sus sales. Aparte de los antioxidantes de uso permitido se admite la aromatización con diacetilo, en la proporción de una (1) parte por millón y la coloración con betacaroteno o rojú. No podrán contener más de cinco (5) por ciento de grasa de leche.
Sustancias testigos	14. 5. 7	Todas las margarinas deberán contener sustancias testigos: almidones en la proporción de uno (1) a tres (3) por mil o aceite de sésamo en proporción revelable por el reactivo de Villavecchia-Fabris.
Vitamina A	14. 5. 8	Es obligatoria la adición de vitaminas A en la elaboración de margarina, exceptuándose la de repostería, con un mínimo de quince mil (15.000) U.I. y un máximo de cincuenta mil (50.000) U.I. por kilogramo, debiéndose declarar en el rótulo, tanto el nombre como las unidades internacionales.
Vitamina D	14. 5. 9	Queda permitido el agregado de vitaminas D, con un mínimo de quinientos (500) U.I. y un máximo de veinte mil (20.000) U.I.
Margarinas enriquecidas	14. 5. 10	Se entiende por margarina enriquecida o reforzada a la margarina adicionada de no menos de veinte mil (20.000) U.I. de vitaminas A y no menos de mil quinientos (1.500) U.I. de vitaminas D por kilogramo. Este aditamento de vitaminas no transforma al producto en una especialidad medicinal.
Yema de huevo. Glucosa	14. 5. 11	Se permite la adición a las margarinas de hasta el dos (2) por ciento de yema de huevo y dos (2) por ciento de glucosa, debiéndose declarar en los rótulos.
Control de vitaminas	14. 5. 12	La entrada a las plantas elaboradoras de margarinas, de vitaminas A y D, se hará con certificación de los laboratorios productores asegurando su pureza y valor biológico en unidades internacionales.
Leche. Documentación sanitaria	14. 5. 13	La leche y sus derivados destinados a la elaboración de margarina, entrarán a los establecimientos que la elaboran con documentación sanitaria.
Fermentos aromatizantes	14. 5. 14	Los fermentos lácticos usados en la fabricación de margarinas como aromatizantes, deberán ser controlados desde el punto de vista bacteriológico, para determinar su pureza y serán mantenidos en refrigeración a temperatura controlada.
Margarina, envases originales	14. 5. 15	La margarina saldrá de la fábrica en envases originales y en esa forma deberá hallarse en el comercio y venderse al público.
Almacenamiento de margarina	14. 5. 16	La margarina envasada, en cualquiera de sus formas, se

almacenará en los establecimientos productores a una temperatura inferior a quince (15) grados centígrados.

- | | | |
|--------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Depósitos | 14. 5. 17 | El depósito de las margarinas, en las plantas elaboradoras, se hará aislado de todo otro producto. |
| Manteca de leche | 14. 5. 18 | Queda prohibido en los establecimientos elaboradores de margarinas, elaborar, empaquetar o almacenar manteca de leche. |
| Fraude en las margarinas | 14. 5. 19 | Se entenderá que la margarina no responde a las exigencias establecidas en la presente reglamentación:
a) Cuando fuera preparada con materias primas o proporciones de esas materias distintas a las declaradas en la monografía presentada para la aprobación del producto.
b) Cuando contuvieran sustancias prohibidas o no admitidas por este Reglamento.
c) Cuando no acusaran la presencia de reveladores. |

Envases

- | | | |
|--------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Barriles | 14. 6 | Los barriles de madera de segundo o más usos, deberán estar en buen estado de conservación, perfectamente lavados y desodorizados y previa a su utilización deberá solicitarse autorización a la Inspección Veterinaria. |
| Maderas para barriles | 14. 6. 1 | Las maderas utilizadas para construcción de barriles deberán ser impermeables, inodoras y no desprender sustancias colorantes. |
| Impermeabilización de barriles | 14. 6. 2 | Cuando se usen materiales porosos las superficies en contacto con la grasa, deberán ser impermeabilizadas con silicato de sodio, cola fría de caseína o bien protegidas del continente por papel impermeable o plásticos de uso permitido. |
| Hojalata | 14. 6. 3 | Cuando se usen recipientes de hojalata, deben ser de primer uso y responder a las exigencias consignadas para las conservas. |
| Recipientes metálicos | 14. 6. 4 | Los recipientes metálicos y todo utensilio en contacto con la grasa, cualquiera sea el material usado en su construcción, deben reunir las condiciones exigidas en los Capítulos <u>XVI</u> y <u>XVII</u> . |

Transporte

- | | | |
|------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Transporte | 14. 7 | El transporte de grasas o aceites comestibles de origen animal, podrá hacerse mediante barriles de madera, bidones metálicos o tanques cisternas, de material permitido. |
| Vehículos: inscripción | 14. 7. 1 | Los vehículos destinados al transporte de grasas y aceites comestibles de origen animal a granel, deben hallarse inscriptos en el Registro que al efecto lleva el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). Se |

procederá a la inscripción de los mismos sólo cuando reúnan las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por este Reglamento. La habilitación deberá ser renovada anualmente.

CAPITULO XV

15. SALAZONES

Definición

- Salazón, definición 15. 1 **(Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).**
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 acorde a la tecnología del producto a elaborar. La salazón a que se someten los productos puede ser seca (cloruro de sodio) o húmeda (salmuera). La elaboración puede concluirse con el ahumado.

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios

- Planta de elaboración de salazones 15. 2 La planta de elaboración de salazones debe reunir todos los requisitos exigidos por este Reglamento para las fábricas de chacinados, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico-sanitaria, que se consigne en este Reglamento.
- 15.2.1 Anulado **(Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92)**

Productos comprendidos en las salazones

- Nómina de salazones 15. 3 **(Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).**
Considéranse como salazones entre otros, de acuerdo al apartado 15. 1 a los siguientes productos: bondiola; cabeza de cerdo salada; carnes curadas; cecinas; costillas de cerdo saladas; chalona; cuero de cerdo salado; jamón cocido; jamón crudo; hocico o trompa de cerdo salados; huesos de cerdo salados; lenguas saladas; orejas de cerdo saladas; paletas de cerdo saladas; pancetas saladas; patitas de cerdo saladas; tasajo; tocino salado; unto salado; lomo de cerdo salado.
- Bondiola 15. 3. 1 Se entiende por bondiola, una salazón preparada con músculos del cuello del cerdo, debiendo someterse a un proceso de maduración. Una vez terminada la maduración, se envuelve o introduce en tela orgánica o plástica y se ata fuertemente. Queda admitida la elaboración de bondiola sin envoltura alguna.
- Organos varios 15. 3. 2 Se entiende por cabeza de cerdo salada, costilla de cerdo

		salada, cola o rabo de cerdo salado, cuero de cerdo salado, hocico o trompa de cerdo salado, huesos de cerdo salado, lengua salada, lomo de cerdo salado, oreja de cerdo salada, patita de cerdo salada, una salazón preparada por cada una de las partes anatómicas designadas.
Cecina	15. 3. 3	Se entiende por cecina, una salazón preparada con carne magra de cerdo salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.
Chalona	15. 3. 4	Se entiende por chalona, una salazón preparada con carne de ovino, salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.
Tasajo	15. 3. 5	Se entiende por tasajo, una salazón preparada con carne vacuna, salada y secada al aire.
Charque o charqui	15. 3. 6	Se entiende por charque o charqui, la carne magra de las especies de consumo permitido, secada al aire, al sol, con calor artificial o al humo, con adición de sal. Cuando la carne no ha sido tratada con sal, queda incluida por extensión entre las salazones.
Jamón crudo	15. 3. 7	Se entiende por jamón crudo, una salazón preparada con el perril del cerdo, con o sin hueso, debiendo someterse a un proceso de maduración.
Jamón cocido	15. 3. 8	Se entiende por jamón cocido, una salazón preparada con perril de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción.
Paleta de cerdo cruda	15. 3. 9	(Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72). Se entiende por paleta de cerdo cruda una salazón preparada con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo, sometido a un proceso similar al del jamón crudo.
Paleta de cerdo cocida	15. 3. 10	(Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72). Se entiende por paleta de cerdo cocida, una salazón preparada con la pieza anatómica descrita en el apartado anterior, sometida a un proceso similar al del jamón cocido.
Paleta de cerdo deshuesada y salada	15. 3. 11	Se entiende por paleta de cerdo deshuesada y salada, cruda o cocida, según el caso, la salazón preparada con la pieza anatómica descrita en los apartados 15.3.9 y 15.3.10 desprovista de sus partes óseas.
Panceta salada	15. 3. 12	Se entiende por panceta salada, una salazón preparada con trozos de tejidos adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo.
Tocino salado	15. 3. 13	Se entiende por tocino salado, una salazón preparada con trozos de tejido adiposo de las regiones dorso-lumbares y papada del cerdo, sometidos a la acción de la sal en seco.
Unto salado	15. 3. 14	Se entiende por unto salado, una salazón preparada con los

depósitos cavitarios de grasa de cerdo, sometidos a la salazón seca y arrollados o no.

CAPITULO XVI

16. CHACINADOS

Definiciones

Chacinados, definición	16. 1	Se entiende por chacinados, los productos preparados sobre la 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 a tal fin.
Embutidos, definición	16. 1. 1	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 y/o consumo carezcan del continente.
Embutidos, clasificación	16. 1. 2	Los embutidos pueden ser embutidos frescos, embutidos secos o embutidos cocidos.
Embutidos frescos	16. 1. 3	(Res. ex-SENASA N° 32 del 16/01/92). (Res. SENASA N° 38 del 04/01/02).

a) Definición: Se entiende por embutidos frescos a aquellos que han sido elaborados con carnes y subproductos crudos, con el agregado de sal, especias y aditivos de uso permitido, que no hayan sido sometidos a procesos térmicos, de secado o de ahumado.

b) Duración: Los embutidos frescos serán mantenidos a temperaturas entre MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2°C) y CINCO grados centígrados (5°C). Se debe indicar la fecha de duración del producto, la que constará por lo menos del día y el mes para productos de menos de TREINTA (30) días de vida útil.

c) Envasados al vacío o en atmósfera controlada: Cuando dichos embutidos se encuentren envasados al vacío o en atmósfera controlada deberán mantenerse a las temperaturas antes mencionadas. Se debe indicar la fecha de duración del producto, la que constará por lo menos del día y el mes para productos de menos de TREINTA (30) días de vida útil.

d) Congelados: Cuando los embutidos hayan sido congelados inmediatamente después de su elaboración a temperaturas no superiores a MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18°C), se consignará una fecha de duración mínima de acuerdo al criterio técnico del elaborador la que constará por lo menos del mes y el año para productos de más de tres meses de vida útil.

		e) Rotulado: En los rótulos de estos productos, se consignará con claridad, la temperatura de conservación y la fecha de duración que les corresponde.
Embutidos secos. Definición	16. 1. 4	Se entiende por embutidos secos, aquellos embutidos crudos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un lapso prolongado.
Embutidos cocidos. Definición	16. 1. 5	Se entiende por embutidos cocidos, los embutidos, cualquiera sea su forma de elaboración, que sufren un proceso de cocimiento en estufa o agua.
Chacinados no embutidos	16. 1. 6	Se entiende por chacinados no embutidos, todos los chacinados no comprendidos en la definición del <u>apartado 16.1.1.</u>
Fiambres, definición	16. 1. 7	Se entiende por fiambre, los chacinados, las salazones, las conservas de carne, las semiconservas y los productos conservados que se expendan y consuman fríos.
Fábrica de chacinados, definición	16. 1. 8	Se entiende por fábrica de chacinados, todo establecimiento o sección de un establecimiento, que elabore productos definidos en el <u>apartado 16.1</u> de este Reglamento.
Nuevos productos	16.1.9	<p>(Res. SAGPyA N° 147/05 del 16/3/2005)</p> <p>El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, podrá autorizar la elaboración de nuevos productos, siempre que los mismos no se aparten, sino parcialmente, de los requisitos establecidos en este reglamento para el tipo de chacinado al que se asemejen (Numerales 16.6, 16.7, 16.8 y 16.9).</p> <p>A tal efecto, deberá gestionarse la aprobación del producto y sus rótulos, conforme lo establecido en este reglamento en el Numeral 2.6 y sus apartados.</p> <p>En el caso de la elaboración o incorporación al nuevo producto de carnes de especies distintas a las establecidas para cada chacinado en este reglamento, se deberá indicar tal circunstancia en el rótulo, mediante una denominación de venta adecuada, usando letras de igual tamaño y realce, e inclusión de la o las especies en el listado de ingredientes.</p> <p>Los aditivos que se podrán emplear serán, cualitativa y cuantitativamente, sólo los establecidos en la legislación vigente.</p>

Requisitos de construcción de las fábricas de chacinados y condiciones higiénico-sanitarias

Aislamiento	16. 2	Las fábricas de chacinados deberán hallarse aisladas de toda otra industria que elabore productos no comestibles.
Acceso, carga y descarga	16. 2. 1	Los accesos dentro de los establecimientos serán pavimentados con recintos adecuados para carga y descarga, los que serán cubiertos de modo tal, que posibiliten que los medios de transporte queden perfectamente protegidos durante estas operaciones, por un alero no menor de cinco (5) metros. Las descargas de reses, medias reses o cuartos, se efectuarán por rieles aéreos u otro medio mecánico. La carne en trozos se transportará en zorras. En ningún caso se permitirá el transporte a hombro.
Condiciones del edificio	16. 2. 2	(Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92). Las distintas superficies interiores de la planta, deberán estar construidas por materiales de superficies lisas, 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 de drenaje del dos (2) por ciento como mínimo. La o las bocas de drenaje estarán tapadas con rejillas removibles y la conexión a la red de fluentes se hará por cierre sifónico.
Disponibilidad de agua	16. 2. 3	La disponibilidad total de agua potable para las necesidades del establecimiento será de veinte (20) litros por kilogramo de producto terminado. Esta cifra es básica y será adecuada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), de acuerdo a las condiciones de trabajo.
Tratamiento de las aguas	16. 2. 4	El tratamiento y evacuación de las aguas residuales se ajustarán a las disposiciones que se especifican en los Capítulos III y IV .
Paredes y techos; ángulos	16. 2. 5	Los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso y de las paredes entre sí, deberán ser redondeados.
Dependencias	16. 2. 6	Las fábricas de chacinados deberán contar con las siguientes dependencias: <ol style="list-style-type: none">1) Oficina destinada a la Inspección Veterinaria.2) Sala destinada a despostadero.3) Sala de elaboración.4) Cámara frigorífica.5) Secadero.6) Ahumadero.7) Estufas.8) Sala de cocción.9) Depósito de tripas.10) Depósito de aditivos.11) Local para lavado de utensilios.12) Local de rotulación, embalaje y expedición.13) Depósito para detritos de limpieza, desperdicios y comisos.

		14) Servicios sanitarios.
		15) Vestuarios. Las salas destinadas a despostaderos y a elaboración, pueden ser comunes, cuando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) lo autorice.
Aislamiento de dependencias	16.2.7	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83) (Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92). Todas las dependencias enumeradas en el apartado anterior, deben estar aisladas entre sí, con sus aberturas exteriores protegidas con telas no oxidables antiinsectos o cortinas de aire y de aireación amplia.
Dependencias, eximición	16.2.8	Cuando por la índole de la producción, no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas la misma será eximida, cuando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) lo autorice.
Instalaciones. Capacidad	16.2.9	Las instalaciones estarán acordes en superficie y capacidad con la producción, la que será estimada en kilogramos o unidades diarias.
Despostadero	16.2.10	El local destinado a despostadero debe reunir las condiciones establecidas en el Capítulo XIII sin perjuicio de otras que exige este Reglamento.
Sala de elaboración. Friso	16.2.11	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). En la sala de elaboración las paredes deben estar recubiertas hasta dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m) de altura como mínimo, de material impermeable; azulejos, enlucido de cemento portland, placas de cerámicas vitrificadas, mármol o cualquier otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) que sea resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.
Parte de la pared sin friso	16.2.12	Si el revestimiento impermeable no llegara hasta el techo, la parte no revestida, debe estar recubierta por revoque liso y pintado con material impermeabilizante de colores claros, libre de sustancias tóxicas.
Capacidad	16.2.13	Anulado (Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92)
Superficie por obrero	16.2.14	La superficie libre, dentro de la sala de elaboración, tendrá un mínimo de dos (2) metros cuadrados por operario.
Picos de agua	16.2.15	La sala de elaboración contará con picos de agua para limpieza en cantidad suficiente, los que estarán ubicados a no menos de treinta (30) centímetros del suelo y a no más de cincuenta (50) centímetros.
Grifos	16.2.16	La sala de elaboración contará con grifos de agua para beber, los operarios, como mínimo, a razón de uno (1) cada cincuenta (50) personas.
Ahumaderos y estufas	16.2.17	(Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92). Las paredes de los 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 SENASA.
Depósito de tripas	16. 2. 18	Los depósitos de tripas poseerán piletas de cemento u otro material impermeable para conservación de las tripas saladas.
# Sala de aditivos	16. 2. 19	La sala de aditivos estará instalada en local independiente de toda otra dependencia de la fábrica.
Sala de aditivos	16. 2. 20	La sala de aditivos deberá disponer de una estantería con cajones para clasificación y depósito de los aditivos. Los cajones pueden ser reemplazados por recipientes inoxidables y de fácil higienización.
Utensilios	16. 2. 21	Los utensilios empleados en el manipuleo de los aditivos, no pueden tener otro uso que el específico a que están destinados. El material de construcción de los utensilios debe ser metal inoxidable o plástico.
Local para lavado de utensilios	16. 2. 22	El local destinado a lavado de utensilios y elementos laborables, deberá contar con piletas acordes con las necesidades para las que se les destina y abundante provisión de agua.
Desnaturalización de desperdicios	16. 2. 23	Todo material que se introduzca al local de desperdicios, debe ser desnaturalizado de acuerdo a lo que disponga la Inspección Veterinaria.
Local de rotulación, embalaje y expedición	16. 2. 24	El local destinado al rotulado, embalaje y expedición deberá llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias.
Servicios sanitarios y vestuarios	16. 2. 25	Los servicios sanitarios y el vestuario deben responder a las normas establecidas en este Reglamento.
Vestimenta	16. 2. 26	La vestimenta y demás condiciones higiénico-sanitarias a que debe ajustarse el personal, son las establecidas en este Reglamento.
Fluentes	16. 2. 27	El régimen de fluentes se ajustará a lo establecido en este Reglamento.
Iluminación	16. 2. 28	La iluminación de la sala de elaboración, será natural y/o artificial, permitiendo operabilidad en todo el ámbito del local, exigiéndose un mínimo de doscientas (200) unidades Lux. En ningún caso la luz debe alterar los colores de la materia prima.
Ventilación	16. 2. 29	La ventilación se ajustará a las normas establecidas para los despostaderos, consignadas en el <u>Capítulo XIII</u> .

Temperatura	16. 2. 30	Durante la elaboración, la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de quince (15) grados centígrados.
Depósito de huesos y desperdicios	16. 2. 31	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Los recipientes para el depósito de huesos o desperdicios, deberán poseer tapas, ser de cantos interiores redondeados y contruidos de metal inoxidable o material plástico de alta densidad. Los recipientes para transporte de huesos o desperdicios deben reunir las mismas condiciones que los anteriores, pudiendo no poseer tapa. Ambos elementos deben hallarse perfectamente identificados por colores diferentes, determinados en el <u>Capítulo III</u> .
Cámaras frigoríficas	16. 2. 32	Las cámaras frigoríficas se ajustarán a los requerimientos establecidos en el <u>Capítulo V</u> .
Sala de cocción	16. 2. 33	En la sala de cocción, la ventilación, ya sea natural o por medios mecánicos, deberá asegurar un ambiente libre de vapores y evitar su condensación en paredes y techos.
Secadero	16. 2. 34	(Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92). Las paredes de los secaderos, en sus caras interiores, serán de materiales de superficies lisas, impermeables, de fácil lavado, resistentes a la corrosión, de colores claros y autorizados por SENASA.

Elementos laborales

Implementos laborales	16. 3	Se consideran elementos laborales, los rieles aéreos, gancheras, zorras, bandejas, moldes, mesas, máquinas (excluidas las de servicio mecánico) y todo otro elemento que se utilice en la elaboración integral de la materia prima.
Máquinas y piezas	16. 3. 1	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Las máquinas destinadas a la tarea 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 y responder a las exigencias consignadas en el <u>Capítulo XVII</u> .
Plomo y arsénico	16. 3. 2	Los metales y otros materiales en contacto con los alimentos y sus primeras materias, no deben contener más de uno (1) por ciento de plomo, antimonio, zinc u otras impurezas, ni más de un centésimo (0,01) por ciento de arsénico u otra sustancia nociva.
Metales sintéticos	16. 3. 3	Se admitirá en la construcción de las máquinas, el uso de material sintético siempre que sea resistente a la abrasión, al agua hirviente, no quebradizo y responda a las prescripciones del apartado anterior.
Implementos y utensilios	16. 3. 4	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Estos estarán contruidos de material inoxidable, de fácil higienización y deberán responder a las exigencias del <u>Capítulo XVII</u> .

- Piletas
16. 3. 5 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).
Las piletas deben ser construidas de material impermeable y de superficie lisa y sus desagües estar conectados a la red cloacal.
- 16.3.6 Anulado (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).
- 16.3.7 Anulado (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

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

- Uso de las mezclas 16. 4 Las mezclas o pastas de carne, que no hubieren sido utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que fueran conservadas en cámaras frigoríficas a una temperatura de cuatro (4) a cinco (5) grados centígrados en el interior de la masa.
- Uso de mezclas en caso de rupturas 16. 4. 1 Las mezclas o pastas de carnes procedentes de rupturas de la envoltura de los chacinados en elaboración, podrán ser utilizadas para preparar otros productos que se elaboren en ese mismo día. En caso de no utilizarse ese mismo día, podrá serlo el día siguiente, siempre que se sometan a la cocción y se almacenen en cámaras frigoríficas.
- Tripas: tiernización 16. 4. 2 Las tripas naturales, utilizadas como continentes, podrán ser tratadas por inmersión en jugo de ananá fresco o extracto de papaína, de bromelina, ficina o jugo pancreático, para permitir que las enzimas actúen sobre las tripas, logrando su tiernización debiéndose en todos los casos, después de este tratamiento, ser sometidas a un prolijo lavado para eliminar todo resto de la sustancia empleada.
- Tripas: infestación 16. 4. 3 Está prohibido el uso de envolturas animales (intestino o esófago) infestadas con nódulos parasitarios, excepto en los casos en que la infestación no exceda de cinco (5) nódulos por metro y los mismos hayan sido extirpados.
- Parafina, cera, barniz 16. 4. 4 En los embutidos estacionados está permitido el baño de parafina purificada y desodorizada, de ceras, el barnizado u otro producto aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
- Papeles de plomo 16. 4. 5 Los papeles de plomo o de estaño demasiado plomífero y los coloreados con anilinas consideradas nocivas que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse siempre que se coloque una hoja intermedia de material impermeable.
- Celofanes 16. 4. 6 En las envolturas de embutidos puede reemplazarse el papel de estaño o de aluminio por celogonias incoloras, emerosina, cefalina, películas o celulosa pura, celofanes y afines, materiales plásticos (resinas y sus compuestos) y otros materiales autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Aceites 16. 4. 7 Los embutidos preparados en aceite deben ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a setenta y dos (72) grados centígrados, por un lapso mínimo de treinta (30) minutos.

Prohibiciones. Ineptitud. Declaración de componentes

Indicación de colorantes 16. 5 Cuando se usen colorantes en las preparaciones de chacinados, deberá consignarse en el rótulo “coloreado artificialmente” con la indicación del colorante utilizado.

Prohibiciones 16. 5. 1 No podrán elaborarse chacinados:
a) Empleando materia prima de calidad inferior y/o en proporción distinta a la declarada en la monografía con que se aprobó el producto.
b) Con aditivos no incluidos en este Reglamento.
c) Con adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada por este Reglamento.
d) Adicionando tejidos u órganos de calidad inferior o aponeurosis, intestinos, bazo, glándulas mamarias, útero o glándulas de secreción interna, con excepción del hígado.

Came de quijada 16. 5. 2 Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá ser despojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración.

Ineptitud de los chacinados 16. 5. 3 Se considerarán chacinados ineptos para el consumo:
a) Cuando la superficie fuera húmeda, pegajosa o resumiere líquido.
b) Cuando a la palpación se verifiquen zonas flácidas o de consistencia anormal.
c) Cuando hubiere indicios de fermentación pútrida.
d) Cuando la mezcla o masa presente colores anormales.
e) Cuando se compruebe rancidez en las grasas.
f) Cuando la envoltura de los embutidos se hallara perforada por parásitos.
g) Cuando se verificara la existencia de gérmenes patógenos.

Lista de ingredientes 16. 5. 4 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83) (Res. ex-SENASA N° 288 del 30/03/93) En la rotulación de los productos de origen animal destinados a la alimentación humana, debe figurar la lista de ingredientes, salvo cuando se trata de alimentos de un único ingrediente. Dicha lista figurará precedida de la expresión “ingredientes:” o “ingr.:” y se ajustará a las siguientes especificaciones:
a) Todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial (expresado en m/m);
b) Cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en un reglamento de Estado Parte

		<p>podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones (en m/m);</p> <p>c) Si un producto compuesto constituye menos del 27% del alimento no será necesario declarar los ingredientes componentes, excepto los aditivos alimentarios que se declararán siempre;</p> <p>d) El agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmuera, jarabes, almíbares, caldos u otros similares, y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación;</p> <p>e) Cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituidos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituido. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: “Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo”;</p> <p>f) En el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas en que ninguna predomine un peso de manera significativa, podrán enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención “en proporción variable”.</p>
Prohibición de tipificar	16. 5. 5	Queda prohibido calificar a los chacinados con denominaciones tales como extra, especial o alguna similar.
Modificación de los componentes	16. 5. 6	No podrá modificarse la composición de los chacinados, sin previa autorización del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Materias grasas	16. 5. 7	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.
Elaboración de grasas	16. 5. 8	Las fábricas de chacinados no podrán elaborar grasas si no se hallan habilitadas también para tal fin.
Aguas en los chacinados	16. 5. 9	La cantidad máxima de agua que admite en los chacinados frescos, calculado sobre producto desgrasado, será del setenta y cinco (75) por ciento. En los mismos productos que hayan sufrido el ahumado o ligeramente cocidos, la cantidad máxima de agua permitida será del sesenta y cinco (65) por ciento.
Agua y hielo	16. 5. 10	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.

Agua y hielo en chacinados cocidos	16. 5. 11	En el caso de chacinados cocidos (salchicha tipo Viena, Frankfurt), el porcentaje de agua o hielo adicionado no podrá exceder el veinticinco (25) por ciento del peso total de la masa. El producto terminado no podrá contener más de setenta y ocho (78) por ciento de agua.
Amiláceos	16. 5. 12	En los chacinados frescos se permite la adición de sustancias amiláceas alimenticias hasta un cinco (5) por ciento del peso total del producto terminado, reduciéndose esa cifra al tres (3) por ciento en los chacinados secos. En chacinados cocidos se admite hasta el diez (10) por ciento.
Acido sulfuroso	16. 5. 13	Los chacinados no podrán contener derivados del ácido sulfuroso.
Aserrín. Prohibición	16. 5. 14	Queda prohibido en los establecimientos, la tenencia y/o uso de aserrín de madera, salvo el destinado a ser quemado en los ahumaderos. Igualmente queda prohibida la tenencia y/o uso de cáscara de arroz o productos similares.
Embutidos frescos		
Embutidos frescos	16. 6	(Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72). Son embutidos frescos de acuerdo con la definición de los apartados 16.1.1 y 16.1.3 , los siguientes chacinados: codeguín, chorizo fresco, longaniza parrillera, salchicha fresca, salchicha tipo Oxford.
Butifarra	16. 6. 1	Anulado. (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72)
Codeguín	16. 6. 2	Con el nombre genérico de codeguín se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o cerdo y vacuno con el agregado o no de cuero crudo de cerdo picado, sal, salitre, especias y vino blanco.
Chorizos frescos	16. 6. 3	Con el nombre genérico de chorizos frescos se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, de vacuno, de ovino o mezcla de ellas, con la adición de tocino y el agregado o no de aditivos de uso permitido.
Longaniza parrillera	16. 6. 4	Se entiende por longaniza parrillera el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, tocino, ají picante, orégano, vino, anís o hinojo y otros aditivos de uso permitido, pudiendo agregarse carne de vacuno.
Salchicha fresca	16. 6. 5	Con el nombre genérico de salchicha fresca se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre y especias.
Salchicha tipo Oxford	16. 6. 6	(Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72). Con el nombre genérico de salchicha tipo Oxford se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo con el agregado de grasa de cerdo, con la adición de galleta marinera molida, amasada en agua y especias.

Embutidos secos

Embutidos secos	16.7	<p>(Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).</p> <p>Son embutidos secos, de acuerdo con la definición de los apartados 16.1.1 y 16.1.4, los siguientes chacinados entre otros: cervelat, chorizo a la española, longaniza, longaniza a la española, longaniza a la napolitana, lomo embuchado a la española, salame, salamines, sopresatta a la italiana, sobreasada o sobreasada mallorquina.</p>
Cervelat	16.7.1	<p>(Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).</p> <p>Se entiende por cervelat, el embutido seco elaborado con carne de cerdo y vacuna, grasa de cerdo, picadas finas adicionado o no de sal, salitre, azúcar negra y pimienta blanca, debiendo ser sometido a un proceso final de ahumado.</p>
Chorizo a la española	16.7.2	<p>Con el nombre genérico de chorizos a la española, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre y especias, no pudiendo faltar el pimentón y el ahumado.</p>
Longaniza	16.7.3	<p>Con el nombre genérico de longaniza se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno con el agregado o no de tocino, sal, salitre y especias.</p>
Longaniza a la española	16.7.4	<p>Se entiende por longaniza a la española, el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino con el agregado o no, de sal, salitre, azúcar, clavo de olor, pimentón dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.</p>
Longaniza a la napolitana	16.7.5	<p>Se entiende por longaniza a la napolitana, el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, nuez moscada molida, ají picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.</p>
Lomo embuchado a la española	16.7.6	<p>Con el nombre de lomo embuchado a la española se entiende el embutido seco, elaborado con músculos psoálicos de cerdo, curado, adobado y embutido en recto (culata) de cerdo.</p>
Salame	16.7.7	<p>Con el nombre genérico de salame, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino blanco.</p>
Salamines	16.7.8	<p>Con el nombre de salamines se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino.</p>
“Sopresatta” a la italiana	16.7.9	<p>Se entiende por “sopresatta” a la italiana, el embutido seco elaborado con carne de vacuno y tocino cortados en trozos del tamaño de una avellana o una nuez pequeña, con el</p>

agregado o no de salitre y pimienta en grano.

Sobreasada mallorquina 16. 7. 10 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72) Con la denominación sobreasada o sobresada mallorquina, se entiende el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo o cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, pimentón y especias.

Embutidos cocidos

Embutidos cocidos 16. 8 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).
Son embutidos cocidos, de acuerdo con la definición de los apartados **16.1.1** y **16.1.5**, los siguientes chacinados entre otros: burzot, morcilla, morcilla de hígado, morcillón con lengua, mortadela, pata rellena, salame ruso o tipo polonés, salchicha tipo Frankfurt, salchicha tipo Viena, salchichón con jamón.

“Burzot” en cuero 16. 8. 1 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).
Se entiende por burzot, el embutido cocido elaborado con carne vacuna, carne de cerdo, cueros crudos de cerdo y tocino enfriado, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, macis molido, ajo pisado, clavo de olor, vino blanco, harina de trigo, embutido el todo en bolsitas de cuero de cerdo y cocida a temperatura adecuada.

Morcilla 16. 8. 2 Con el nombre genérico de morcilla se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre de los animales de consumo permitido, desfibrada y filtrada, con el agregado o no de tocino, cuero de cerdo picado, sal y especias y otras sustancias declaradas en la monografía aprobada.

Morcilla de hígado 16. 8. 3 Se entiende por morcilla de hígado, el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre y triturados de carne de cerdo, hígado de cerdo y vacuno y tocino con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, orégano, clavo de olor, coriandro, cebolla, fécula de maíz.

Morcillón con lengua 16. 8. 4 Se entiende por morcillón con lengua, el embutido cocido elaborado con sangre vacuna o de cerdo, cueros de cerdo y lengua moldeada con el agregado o no de sal, pimienta negra molida, clavo de olor molido, orégano molido, tomillo molido, coriandro, mejorana y cebolla.

Mortadela 16. 8. 5 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).
Con el nombre genérico de mortadela, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, azúcar, salitre, productos amiláceos, leche en polvo y especias. La mezcla se embute en bolsitas de plástico aprobado a tal fin, tripas secas cosidas, vejigas y esófagos cosidos. Cuando no se trate de vejigas se colocarán en moldes de acuerdo a la

forma que se desee obtener.

- | | | |
|---------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pata rellena | 16. 8. 6 | (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).
Se entiende por pata rellena, el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne vacuna y de cerdo y cueros de cerdo picado, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, especias y vino. La pasta se embute en bolsas preparadas con cuero de pata de cerdo fresco o salado. |
| Salame ruso o salame tipo polonés | 16. 8. 7 | (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).
Se entiende por salame ruso o salame tipo polonés, al embutido cocido elaborado sobre la base de carne y grasa vacuna, pudiendo agregársele o no carne de cerdo y tocino, con la adición o no de sal, salitre, ajo pisado, nuez moscada, clavo de olor, coriandro y fécula de maíz. |
| Salchicha tipo Frankfurt y tipo Viena | 16. 8. 8 | Con el nombre de salchicha tipo Frankfurt o tipo Viena, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno con el agregado de tocino, sal y especias. Al finalizar el proceso se escaldan y se someten al ahumado hasta la obtención del color moreno claro. |
| Salchichón | 16. 8. 9 | Con la denominación genérica de salchichón se entiende el embutido cocido, elaborado en forma similar a la mortadela y embutido en intestino grueso de vacuno. |
| Salchichón con jamón | 16. 8. 10 | Se entiende por salchichón con jamón, el embutido cocido elaborado con jamón, carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamono molido, pimienta de Jamaica, coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce y harina de trigo. |
| Salchichón de carne | 16. 8. 11 | Se entiende por salchichón de carne al embutido cocido, elaborado con carne vacuna, carne de cerdo y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamono molido, pimienta de Jamaica, coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce y harina de trigo. |
| Butifarra | 16. 8. 12 | (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).
Con la denominación de butifarra, se entiende el embutido cocido elaborado sobre la base de carne de cerdo y/o vacuno, con el agregado de tocino, sal y especias, que sufre una cocción a temperatura adecuada. |

Chacinados no embutidos

- | | | |
|-------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chacinados no embutidos | 16. 9 | Se entiende por chacinados no embutidos, de acuerdo con la definición del apartado 16.1.6 , los siguientes chacinados: arrollado criollo, cima, chinesco, fantasía, fiorentina, galantina, galantina a la francesa, galantina de cabeza, galantina de lengua, galantina de lengua forrada, galantina italiana, galantina ojo de rey, galantina panceta arrollada, galantina tres en uno, galantina vienesa, lechón arrollado, matambre arrollado, picadillo de jamón, queso de cerdo, queso de cerdo alemán, queso de cerdo alemán |
|-------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

		colorado, rulada.
Arrollado criollo	16. 9. 1	Se entiende por arrollado criollo, un chacinado no embutido elaborado con cabezas de cerdo, carne y tendones de vacuno, con el agregado o no de sal, salitre, ají picante molido, orégano molido, ajo pisado, vinagre blanco y harina de trigo. Los moldes cubiertos interiormente con epiplón, se llenan y se someten a cocción.
Burzot	16. 9. 2	Anulado. (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72)
Cima	16. 9. 3	Con el nombre genérico de cima (cima rellena, con o sin huevo, cima de pavo, cima de ganso), se entiende el chacinado no embutido, elaborado sobre la base de recortes de otros chacinados o pastas preparadas con carne de la especie que indica su denominación a la que se agrega especias, legumbres, verduras, huevo y féculas, introduciéndola en bolsas de matambre curado, preparadas para ese efecto. El proceso se termina con la cocción.
Chinesco	16. 9. 4	Se entiende por chinesco, un chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, cueros de cerdo, hocicos de cerdo y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada, clavo de olor, canela molida, arvejas secas partidas, ají picante, ajo pisado, vino blanco, harina de trigo. Los moldes, recubiertos interiormente con epiplón, se someten a cocción.
Fantasia	16. 9. 5	Se entiende por fantasía, el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, carne de cerdo, tocino y cueros de cerdo, con el agregado o no de salitre, pimienta blanca, canela, ajo pisado, arvejas secas partidas, nuez moscada, clavo de olor, vino blanco, harina de trigo. Los moldes recubiertos interiormente con cuero de cerdo desgrasado y sin pelos se someten a cocción.
Fiorentina	16. 9. 6	Se entiende por “fiorentina” el chacinado no embutido elaborado con carne de vacuno, carne de cerdo, tendones vacunos, cueros crudos de cerdo de cabeza de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, clavo de olor molido, ají pisado, arvejas secas partidas, vino blanco, harina de trigo. Los moldes recubiertos interiormente con epiplón, se llenan y se someten a cocción.
Galantina	16. 9. 7	Con el nombre genérico de galantina, se entiende el chacinado no embutido elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, a la que se agrega tocino o no, sal, salitre, especias, cuero de cerdo picado y vino. La mezcla se envuelve en epiplón de vacuno, se introduce en un molde y se somete a cocción por un tiempo que determine la variedad.
Galantina a la francesa	16. 9. 8	Se entiende por galantina a la francesa, el chacinado no embutido elaborado con lomos de cerdo, tocino, tendones cocidos o cueros de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada molida, anís molido, gelatina en polvo, ajo pisado, vino blanco. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón intercalando

		la carne vacuna con el tocino, separados por la pasta complementaria, sometiéndolos a cocimiento.
Galantina de cabeza	16.9.9	Se entiende por galantina de cabeza, el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, porcina, tocino, cueros y hocicos de cerdo, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada molida, clavo de olor molido, canela molida, arvejas secas partidas, ajo pisado, vino blanco, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.
Galantina de lengua	16.9.10	Se entiende por galantina de lengua, el chacinado no embutido elaborado con lenguas vacunas o de cerdo curadas y carne vacuna, con el agregado o no de pimienta blanca partida, sal fina, salitre, canela molida, arvejas secas partidas, vino blanco, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón sometiéndolos a cocimiento.
Galantina de lengua forrada	16.9.11	Se entiende por galantina de lengua forrada, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, tendones, tocino, mondongo o no y lenguas de vacuno o de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada, canela molida, menta molida, esencia de anís, macis molido, ajo pisado, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.
Galantina italiana	16.9.12	Se entiende por galantina italiana, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, tocino y cuero de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada molida, macis molido, vino blanco, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.
Galantina ojo de rey	16.9.13	Se entiende por galantina ojo de rey, el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, tocino y tendones de vacunos con el agregado o no de sal, salitre, macis molido, nuez moscada molida, pimienta blanca. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón presionando la masa complementaria dejando un hueco horizontal donde se colocará la carne vacuna arrollada, sometiéndola a cocimiento.
Galantina panceta arrollada	16.9.14	Se entiende por galantina panceta arrollada, el chacinado no embutido elaborado con carne de vacuno y panceta fresca con el agregado o no de sal, salitre, azúcar, coriandro, pimienta blanca partida, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón con las pancetas arrolladas y se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.
Galantina tres en uno	16.9.15	Se entiende por galantina tres en uno, un chacinado no embutido, elaborado con la combinación de queso de cerdo, galantina vienesa y lengua forrada. En los moldes, cubiertos con epiplón, se estratifican los chacinados componentes y se someten a cocción a temperatura y tiempo apropiados.
Galantina vienesa	16.9.16	Se entiende por galantina vienesa, el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, carne de cerdo o no y tocino al que se agrega o no sal fina, salitre, azúcar blanca, pimienta blanca molida, macis molido, clavo de olor molido, canela molida, arvejas secas partidas, vino blanco. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a

		cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.
Lechón arrollado	16. 9. 17	Se entiende por lechón arrollado, el chacinado no embutido, elaborado con lechón desosado, curado, adobado, enrollado, atado como un matambre y sometido a cocción.
Matambre arrollado	16. 9. 18	Se entiende por matambre arrollado el chacinado no embutido, elaborado con el músculo cutáneo mayor del vacuno, curado, adobado, arrollado, atado y sometido a cocimiento.
Picadillo con jamón	16. 9. 19	(Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72). Se entiende por picadillo con jamón, el chacinado no embutido preparado con jamón, tocino, carne vacuna con el agregado o no de sal, pimienta blanca, ají picante, menta molida, arvejas secas partidas, vino blanco y harina de trigo. La masa preparada en picadillo es llevada a los moldes previamente recubiertos interiormente con epiplón, y sometida a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.
Picadillo de jamón	16. 9. 19bis	(Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72). Se entiende por picadillo de jamón, al producto procesado en forma similar al picadillo con jamón pero elaborado a base de jamón exclusivamente.
Queso de cerdo	16. 9. 20	Se entiende por queso de cerdo el chacinado no embutido, elaborado con cabeza de cerdo, quijadas y lenguas de vacunos, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta, nuez moscada, clavo de olor, canela, arvejas, ají picante molido, ajo, piñones, vino blanco y harina de trigo. La mezcla envuelta en epiplón de vacuno se lleva a los moldes y se somete a cocción a temperatura y tiempo apropiados.
Queso de cerdo alemán	16. 9. 21	Se entiende por queso de cerdo alemán, un chacinado no embutido elaborado con cabezas de cerdo, carne vacuna y cueros de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, tomillo molido, cebolla, orégano, harina de trigo. Los moldes cubiertos interiormente por epiplón, se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.
Queso de cerdo alemán, colorado	16. 9. 22	Se entiende por queso de cerdo alemán, colorado, un chacinado no embutido elaborado como el descripto en el apartado anterior, pero con el agregado de sangre de vacuno o de cerdo.
Rulada	16. 9. 23	Se entiende por rulada en forma genérica, el chacinado no embutido elaborado en forma similar a la galantina, recubierto por una loncha de tocino o músculo pectoral ascendente de vacuno o pectoral de cerdo, al que se agregan decoraciones de fantasía. El procesado concluye con la cocción a temperatura apropiada.
Hamburgués o bifé a la hamburguesa	16. 9. 24	(Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72) (Res. SAGPyA N° 355

del 02/06/97).

Se entiende por hamburgués o bife a la hamburguesa, al producto de forma plana, elaborado exclusivamente con carne vacuna picada con un contenido graso promedio en el lote no mayor al VEINTE POR CIENTO (20%), con o sin el agregado de antioxidantes, aromatizantes, saborizantes, especias, exaltadores de sabor, estabilizantes, (únicamente fosfatos y polifosfatos) estabilizantes de color (excluyendo nitritos y nitros) autorizados. No se admite el agregado de colorantes naturales y/o artificiales. En caso de utilizarse carnes distintas de la vacuna, deberá denominarse “Hamburgués de” o “Bife a la Hamburguesa de ...” seguido de la denominación de la o de las especies que lo componen.

Milanesa. Definición

16. 9. 25 (Res. SAGyP N° 1082 del 19/12/88).

Se entiende por “MILANESA” al producto consistente en una rebanada o un filete de carne que ha sido rebozado.

Producto preparado como milanesa

16. 9. 26 (Res. SAGyPN° 1082 del 19/12/88).

Se entiende por “PRODUCTO PREPARADO COMO MILANESA” a todo alimento cárneo que se obtenga de líneas de tecnología específicas (picado, escamado, compactado, etc.), que responda en sus caracteres físicos (dimensiones) a los que son propios de la “milanesa” y que sea sometido a un rebozado.

Carne para milanesa

16. 9. 27 (Res. SAGyP N° 1082 del 19/12/88).

Se entiende por “CARNE PARA MILANESA” a la rebanada o filete de carne sin rebozar.

CAPITULO XVII

17. CONSERVAS

Definiciones generales

Conserva alimenticia. Definición	17. 1	Se entiende por conserva, el 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 que se exigen en este Reglamento.
Conserva animal. Definición	17. 1. 1	Se entiende por conserva animal, la conserva alimenticia preparada exclusivamente con carne, sobre la base de carne o cualquier otro producto de origen animal, con agregado o no de aditivos de uso permitido aunque éstos sean vegetales.
Conserva vegetal. Definición	17. 1. 2	Con el nombre de conserva vegetal, se entiende la conserva alimenticia preparada exclusivamente con productos de origen vegetal, con agregados o no de aditivos de uso permitido.
Conserva mixta. Definición	17. 1. 3	Con el nombre de conserva mixta, se entiende la conserva alimenticia preparada con productos de origen animal y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que dichos productos intervengan. No comprende esta definición el agregado a las conservas animales de salsas o aditivos de origen vegetal.
Semiconserva. Definición	17. 1. 4	Se entiende por semiconserva, al 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.
No exigencia de la prueba de la estufa	17. 1. 5	A diferencia de las conservas, no se exigirá para las semiconservas la prueba de la estufa.
Declaración de la temperatura de conservación y fecha de elaboración y vencimiento	17. 1. 6	En el rótulo se declarará la temperatura a que deben conservarse. Cuando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) lo crea conveniente, puede exigir que se declare en el envase la fecha de elaboración y/o de vencimiento de las semiconservas.
Producto conservado	17. 1. 7	Se entiende por producto conservado al producto alimenticio que habiendo sido sometido a un proceso físico y/o químico (frío, deshidratado, enrobado, radiación, liofilización) para prolongar su conservación, no reúne las condiciones de los otros productos definidos en los Capítulos <u>XV</u> y <u>XVI</u> .

Fábrica de conservas y requisitos higiénico-sanitarios

Fábrica de conservas. Definición	17. 2	Se entiende por fábrica de conservas, de semiconservas y/o de productos alimenticios conservados, los establecimientos o sección de establecimientos que elaboren los productos definidos en los apartados 17.1 y siguientes.
Requisitos generales	17.2.1	Las fábricas de conservas, semiconservas alimenticias o de productos alimenticios conservados deben reunir, de acuerdo a la naturaleza de su producción, los requisitos higiénico-sanitarios que para tales actividades son exigidos por este Reglamento para las fábricas de chacinados, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar se consigne en este Reglamento.
Secciones	17.2.2	<p>Las fábricas de conservas, de semiconservas alimenticias y/o de productos alimenticios conservados deben poseer las siguientes dependencias:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Cámaras frigoríficas.2) Local para recepción del producto a elaborar.3) Sala para elaboración, previo al cocimiento.4) Sala para cocimiento.5) Sala para eliminar antes del envasado, tendones, aponeurosis, exceso de grasa y otras partes no admitidas por este Reglamento.6) Sala para envasado y cierre de los envases.7) Local para esterilización y enfriado.8) Local para incubación, estacionamiento previo a la venta, barnizado, etiquetado y encajonado.9) Local para barnizado interior de los envases cuando sea necesario.10) Local de limpieza de los envases previa a su utilización.11) Local para depósito de hojalata, envases, cartón, pinturas, barnices, rótulos, colas. <p>Cuando por la índole de la producción no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, la misma no será exigida cuando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) así lo autorice.</p>
Aislamiento	17.2.3	Los establecimientos habilitados como fábricas de conservas, semiconservas o productos alimenticios conservados o las salas destinadas a ese fin, deberán estar aisladas de toda industria que elabore productos no comestibles o donde se depositen los mismos.
Disponibilidad de agua potable	17.2.4	La disponibilidad de agua potable en las fábricas de conserva será de cuarenta (40) litros por kilogramo de producto terminado. Esta cifra puede ser adecuada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) cuando la labor a desarrollar así lo exija.
Utensilios, recipientes, envases, envolturas, etc.	17.2.5	Todos los utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos, parte 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 ni otras contaminantes o modificadoras de los caracteres organolépticos de dichos productos. Estas exigencias se hacen extensivas a los revestimientos interiores, los cuales deben ser completos sin solución de continuidad y resistentes a los productos utilizados en su higienización.

Envases, continentes y rotulados

Material para envases permitidos	17.3	Queda permitido sin autorización previa, el empleo de los siguientes materiales:
		a) Acero inoxidable, acero, hierro fundido o hierro batido, revestidos o no con estaño técnicamente puro y hierro cromado.
		b) Cobre, latón o bronce revestidos internamente con una capa de oro, plata, níquel, cromo o estaño técnicamente puros, exceptuándose del requisito del revestimiento a las calderas, vasijas y pailas para cocción de dulces y almíbares, morteros, platos de balanza y pesas.
		c) Estaño, níquel, cromo, aluminio u otros metales técnicamente puros o sus aleaciones con metales inocuos.
Plásticos		d) Hojalata de primer uso.
		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.
Materiales cerámicos		f) Materiales cerámicos, barro cocido, vidriado en su parte interna, que no cedan plomo u otros compuestos nocivos al ataque de ácidos, vidrio, cristal, mármol y maderas inodoras.
Cartón, cartulina, fibras, etc.		g) Cartón, cartulina, papel o sus sucedáneos, tejidos de fibras vegetales o animales, artificiales (a base de celulosa regenerada) o sintética (poliéster, poliaminídicos, polipropileno, polietileno, etc.), impermeabilizados o no, con o sin sustancias protectoras, autorizadas por el presente Reglamento por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), papeles sulfurizados, con antioxidantes o funguicidas.
Papel		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 de aceite mineral inodoro (únicamente para envolver productos de origen o base frutícola).
Pastas		i) Pastas elaboradas a base de harina 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.
Goma		j) Goma, caucho y sucedáneos, exentos de metales nocivos y que no cedan sustancias tóxicas en general.
Materiales plásticos		k) Materiales plásticos (polietileno, polivinilo, poliamidas y afines) que no cedan sustancias nocivas.

Telas

- 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 puede 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 que tenga reacción ácida o alcalina.
- m) Otros materiales aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Elementos prohibidos

17. 3. 1 Queda prohibido, cuando estén o puedan estar en contacto con los alimentos, el uso de:
- a) Hierro galvanizado o cincado.
 - b) El revestimiento interno de envases, tubos, utensilios u otros elementos con cadmio.
 - c) Los materiales (metales, materiales plásticos, etc.) que pueden ceder a los alimentos, metales o metaloides en proporción superior a los límites establecidos en el apartado 17.4 del presente Reglamento u otras sustancias consideradas tóxicas.
 - d) El material enlozado o esmaltado.

Control de elaboración y normas de tecnología sanitaria

Tolerancia en el tenor de diversas sustancias

17. 4 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 ello sea natural y dentro de los límites que se fijan:

Aluminio Máximo 250 partes por millón

Antimonio	„	20	„
Arsénico:			
en líquido	„	0,1	„
en sólido	„	1	„
Bario	„	500	„
Boro	„	100	„
Cadmio	„	5	„
Cinc	„	100	„
Cobre	„	10	„
Estaño	„	500	„
Fluor	„	1,5	„
Hierro	„	500	„
Mercurio	„	0,05	„
Níquel	„	150	„
Plata	„	1	„
Plomo:			
en líquido	„	2	„
en sólido	„	20	„
Selenio:			
en líquido	„	0,05	„
en sólido	„	0,3	„

Cantidad anormal de hierro	17. 4. 1 La presencia en un alimento enlatado, de una cantidad anormal de hierro, procedente del ataque al envase, no será objetable siempre que el envase no se presente hinchado y que el producto reúna las condiciones normales de aptitud para el consumo. Podrá autorizarse, en el producto terminado un porcentaje mayor de lo establecido en el apartado 17.4 cuando se consuma en cantidades pequeñas (cobre en nueces y pimienta y plomo en las ostras) o cuando por el proceso de elaboración sufra transformaciones que lo hacen menos nocivo.
Materia prima para preparación de conservas	17. 4. 2 Las conservas deben ser preparadas con carnes o derivados cárneos frescos o conservados en ambientes refrigerados y que se encuentren en perfecto estado de conservación. Las temperaturas de las carnes refrigeradas no podrán superar los siete (7) grados centígrados.
Empleo de carne congelada	17. 4. 3 Cuando se empleen carnes o derivados cárneos congelados y deban descongelarse para su utilización la misma se hará de modo que no se alteren los caracteres organolépticos. Queda prohibido el uso de aire caliente para descongelar.
Prohibición del contacto de sustancias alimenticias	17. 4. 4 Las sustancias alimenticias o sus primeras materias no podrán estar en contacto con: <ul style="list-style-type: none"> a) Papeles impresos. b) Papeles, arpilleras, tejidos, celofanes y análogos o afines de segundo uso o maculados. c) Papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido como ser yeso, alumbre, barita, resinas sintéticas, pez de carbón de hulla y derivados antracénicos, colorantes de anilinas no admitidos por la autoridad sanitaria correspondiente, antisépticos no autorizados. d) Papeles coloreados con colorantes vegetales o sintéticos de uso permitido, pero que cedan fácilmente su color. e) Papeles de plomo o papeles de estaño que contengan más de uno (1) por ciento de plomo o de antimonio y más de un centésimo (0,01) por ciento de arsénico. f) Cartón, papel, corcho y sucedáneos que no sean de primer uso. Los productos que tomaran contacto con los elementos mencionados en el presente apartado se considerarán ineptos para el consumo y serán decomisados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de la penalidad que corresponda.
Granallas	17. 4. 5 Las granallas, municiones o perdigones empleados para la limpieza de recipientes y envases destinados a contener productos alimenticios, bebidas y sus correspondientes primeras materias, no deben ceder sustancias consideradas tóxicas.
Detergentes	17. 4. 6 Se permite emplear en las operaciones de limpieza de locales donde se elaboran alimentos, de utensilios de cocina, de envases y vajilla, únicamente productos detergentes

aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Temperatura en el momento del envasado	17.4.7	Los productos que se traten por el calor, deben conservar en el momento del envase y cierre del continente una temperatura no inferior a sesenta (60) grados centígrados, no incluyéndose aquellos que por razones tecnológicas el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) exceptuare.
Temperatura y tiempo para el tratamiento por el calor	17.4.8	Los productos envasados y tratados por el calor serán sometidos a una temperatura y por un período de tiempo tales que aseguren su conservación en las condiciones ordinarias de transporte y almacenamiento.
Temperatura de esterilización	17.4.9	El tratamiento por calor del contenido de los envases, se hará a diferentes temperaturas y presión, según sea la masa de su contenido, forma del envase y naturaleza del producto a tratar.
Tiempo entre envasado y esterilización	17.4.10	Cuando el tratamiento sea por medio del calor, el mismo se hará antes de transcurrir una (1) hora del cierre de los envases. Solamente se permitirá someter a esterilización los envases cuyo cierre sea perfecto.
Envases defectuosos	17.4.11	El producto contenido en envases que presenten defectos después de haber pasado por la máquina remachadora, podrá ser reenvasado antes del término de seis (6) horas del primitivo envasamiento. Cuando el defecto se descubriera después del tratamiento por el calor, el reenvasado será hecho en el mismo lapso. Si el defecto o rotura se comprobara al finalizar el horario de trabajo, y no pudiera cumplirse lo estipulado anteriormente, se permitirá depositar los envases en cámaras frigoríficas a cero (0) grado centígrado hasta el día siguiente, en que serán trasvasados. El contenido no trasvasado de acuerdo a lo estipulado en este apartado será decomisado con destino a digestor.
Termógrafo	17.4.12	El equipo destinado a esterilización debe estar provisto de un manómetro para el control de la presión y termógrafo para el registro gráfico de la operación.
Curva gráfica	17.4.13	La curva gráfica de las operaciones de esterilización será exhibida a la Inspección Veterinaria todas las veces que ésta lo requiera, debiéndose poder identificar en cada caso la partida a que corresponda.
Reemplazo de aire por gases inertes	17.4.14	Queda permitido reemplazar el aire de los envases por un gas inerte tal como nitrógeno, dióxido de carbono u otros permitidos por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), no siendo obligatorio declarar esta operación en los rótulos.
Cámaras frigoríficas	17.4.15	Las cámaras frigoríficas deben responder a los requisitos higiénico-sanitarios y de construcción exigidos en el

capítulo respectivo de este Reglamento.

Capacidad de cámaras frigoríficas	17. 4. 16	La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se fijará según el producto a enfriar o almacenar y de acuerdo con las condiciones de temperatura que se deba lograr en esos productos.
Despostada	17. 4. 17	La sección destinada a la elaboración de la materia prima previo el cocimiento, tratándose de especies mayores, debe reunir los requisitos señalados en el Capítulo XIII . En aves , pescados y pilíferos de carne, responderá a las exigencias consignadas en los capítulos respectivos.
Mesas	17. 4. 18	Las mesas destinadas a eliminar antes del envasado tendones, aponeurosis, excesos de grasa y otros tejidos no permitidos por este Reglamento, deben estar recubiertas por una lámina de acero inoxidable, la que debe cubrir los cuatro (4) cantos de la mesa; cuando se usaran para esa cubierta más de una lámina, las mismas estarán soldadas entre sí.
Sección envasado	17. 4. 19	La sección envasado debe reunir los requisitos exigidos para las salas de elaboración de las fábricas de chacinados .
Cocinas	17. 4. 20	Las cocinas deben reunir las condiciones especificadas en el Capítulo XVI, admitiéndose el empleo de las cocinas continuas.
Examen de las conservas	17. 4. 21	El examen de las conservas se efectuará de acuerdo a las normas siguientes: a) (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83) . El envase no debe tener presión interna a la temperatura ambiente: más o menos veinte grados centígrados (20°C). b) La perforación de los continentes cerrados al vacío, al permitir la entrada de aire determinará ruido característico y la disminución de la concavidad de las paredes del envase. c) El contenido debe presentar color, olor y sabor propios de cada tipo. d) La composición debe ser la denunciada en la monografía de aprobación del producto, debiéndose establecer la inexistencia de tejidos de inferior calidad. e) No debe acusar reacción de amoníaco ni la presencia de compuestos sulfurados. En las conservas de carnes rojas se admiten vestigios de hidrógeno sulfurado y en las de crustáceos se acepta un principio de ennegrecimiento siempre que sea debido a la formación de polisulfuros ferroso-férricos. f) En el examen microbiológico y químico serán realizadas las pruebas que corresponden en cada caso y de acuerdo con las técnicas de laboratorio aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Infracciones	17. 4. 22	Se considerará que se infringe lo establecido en este

Reglamento, sin perjuicio de otras infracciones cuando tratándose de los productos contemplados en este Capítulo se compruebe:

- a) Que contienen carnes de especies diferentes a las declaradas en los rótulos.
- b) Que contienen sustancias extrañas a su composición normal.
- c) Que presentan adición de determinadas sustancias en mayor cantidad que las determinadas por este Reglamento.
- d) Que se les han adicionado aponeurosis, cartílagos, intestinos u otros tejidos no permitidos o no declarados en la monografía de aprobación del producto.
- e) Que la sal empleada contiene más de cinco (5) por ciento de salitre (nitrato de potasio o de sodio) o más de cuatro décimas (0,4) por ciento de nitrito de sodio.
- f) Anulado (Res. ex-SENASA N° 858 del 27/08/93)

Carne de quijada 17. 4. 23 Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá ser despojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración.

Examen microbiológico 17. 4. 24 Las conservas serán consideradas impropias para el consumo cuando revelen gérmenes patógenos vivos y en las pruebas de laboratorio la presencia de tóxicos, en proporción superior a la tolerada por este Reglamento. Cuando se trate de gérmenes saprófitos o productos de su metabolismo, se tendrán en cuenta los índices que al efecto fije el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Adición de féculas 17. 4. 25 En las conservas no consideradas como pastas, se admiten féculas hasta un máximo del cinco (5) por ciento del peso del producto terminado, debiéndose declarar en el rótulo.

Controles de conservación

Exigencias de almacenamiento 17. 5 Después de esterilizadas y enfriadas inmediatamente, las latas apiladas por tipos de conserva y tamaño del envase permanecerán en un local estufa por un período mínimo de quince (15) días a treinta (30) grados centígrados.

Prueba de la estufa 17. 5. 1 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).
De cada partida se extraerán dos (2) muestras representativas que se someterán a la prueba de la estufa por un período no inferior a cinco (5) días y a una temperatura de cincuenta y cinco grados centígrados (55°C) y treinta y siete grados centígrados (37°C).

Envases de primer uso 17. 5. 2 Todos los envases deben estar sin fallas y exceptuando los de vidrio, deben ser de primer uso.

Lavado de envases 17. 5. 3 Previo a su llenado, los envases serán perfectamente lavados, en posición invertida, con agua potable a una temperatura de ochenta y cinco (85) grados centígrados como mínimo y sometidos a un chorro de vapor antes de su utilización. El equipo de lavar los envases deberá estar

		provisto de un termómetro para verificar la temperatura del agua del lavado.
Lavado con soluciones jabonosas o alcalinas	17. 5. 4	Cuando el envase no sea fabricado por el propio establecimiento, se permite el lavado de los mismos con soluciones jabonosas o alcalinas y posterior enjuague con agua caliente.
Medios mecánicos de envasado	17. 5. 5	El envasado se hará por medios mecánicos, excepto cuando no pueda ser exigido por razones tecnológicas, admitiéndose solamente el manipuleo para ajuste de contenido. Queda prohibido llenar envases por sumersión de éstos en el producto a contener.
Aislamiento	17. 5. 6	Cuando se aíslen sustancias alimenticias de la hojalata, debe hacerse mediante barniz, laca, esmalte u otra sustancia aprobada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Hojalata. Envases sin barniz sanitario. Excepción para envasar con aceites	17. 5. 7	<p>La hojalata destinada a envasar alimentos o sus materias primas, deberá satisfacer las siguientes exigencias:</p> <p>a) Para envases sin barniz sanitario interior protector, la superficie de contacto directo con los alimentos tendrá como mínimo cinco y medio (5,5) gramos de estaño por metro cuadrado (correspondiente a hojalata electrolítica con un revestimiento de estaño de once (11) gramos por metro cuadrado o a hojalata electrolítica diferencial que cumpla con aquella exigencia). Se exceptúan los envases para aceites alimenticios, para los cuales la superficie en contacto directo con estos últimos tendrá, como mínimo, dos con ocho (2,8) gramos de estaño por metro cuadrado (correspondiente a hojalata electrolítica con un revestimiento de estaño de cinco con seis (5,6) gramos diferencial que cumpla con aquella exigencia).</p> <p>b) Para envases con barniz sanitario protector interior:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Para productos líquidos se empleará hojalata electrolítica con un revestimiento mínimo de estaño de cinco (5) a seis (6) gramos por metro cuadrado. 2) Para productos en polvo o relativamente secos se permite el empleo de hojalata con un revestimiento mínimo de estaño de tres con una décima (3,1) gramos por metro cuadrado o simple chapa negra cubierta con barniz sanitario protector. <p>c) Los envases fabricados con hojalata de inmersión (“hot dipped”) deben reunir las condiciones indicadas en los apartados a) y b).</p>
Material esmaltado, lacado, barnizado	17. 5. 8	Todo material esmaltado, lacado o barnizado debe presentar la superficie completamente cubierta y no debe ceder sustancias tóxicas, ni metales o metaloides en proporción superior a los límites fijados por el <u>apartado 17.4</u> del presente Reglamento.

Colorantes inofensivos	17. 5. 9 En la pintura, decorado y esmaltado de los envases, utensilios y demás materiales mencionados en los apartados anteriores, sólo serán permitidos los colorantes inofensivos, quedando prohibidos los que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cobre, cromo, mercurio, plomo, uranio y cinc bajo formas solubles.
Soldadura interna y externa	17. 5. 10 Las soldaduras internas y los materiales soldantes de envases, utensilios y accesorios que estén o puedan estar en contacto con alimentos y bebidas están comprendidos en las exigencias de pureza del apartado 17.4 de este Reglamento. En cuanto a las soldaduras externas y materiales soldantes para las mismas, podrán contener cualquier porcentaje de impurezas.
Cierre de envases	17. 5. 11 Se autoriza el cierre de los envases de productos alimenticios y bebidas con los siguientes materiales: <ul style="list-style-type: none"> a) Estaño técnicamente puro (productos enlatados) o la combinación estaño-plomo, siempre que la combinación final no supere los márgenes consignados en el apartado 17.4. b) Corcho de primer uso y sucedáneos (plásticos, etc.) que no cedan sustancias nocivas. c) Caucho de primer uso y sucedáneos que no cedan sustancias nocivas. d) Tapas metálicas, estañadas, barnizadas o esmaltadas de materiales cerámicos, ajustadas sobre anillas de corcho, caucho y sucedáneos exentos de sustancias nocivas. e) Láminas metálicas (tapa “corona” y similares) provistas del lado interior de láminas de corcho, aluminio, estaño u otros metales o de materiales plásticos o de revestimientos especiales, ninguno de los cuales debe ceder sustancias nocivas al producto envasado. f) Vidrio, porcelana u otro material adecuado que apruebe el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). g) Mediante termosoldadura eléctrica, en el caso de envases plásticos.
Barnices y plásticos	17. 5. 12 Los barnices y materiales plásticos destinados a estar en contacto con alimentos sólo podrán contener: <ul style="list-style-type: none"> a) Resinas naturales o sintéticas y/o polímeros insolubles que no reaccionen con los alimentos. b) Solventes de punto de ebullición inferior a ciento cincuenta (150) grados centígrados u otros cuya eliminación total se asegure en el producto terminado. c) Plastificantes: aceite de parafina, aceite de ricino, glicerina, dietilenglicol, trietilenglicol, propilenglicol, estearatos y ricinoleatos de etilo, de butilo, de amilo y de materiales que no cedan sustancias tóxicas, benzobutilamida, ftalato de dioctilo, triheptonoato de glicerol, sebasato y adipato de octilo, acetilcitrate de tributilo, ftalato doble de heptilo y nonilo. d) Estabilizantes: hexametenetramina, difeniltiourea, urea, sulfonato de sodio, alkilsulfonato de sodio, alkilnaftaleno, resinatos de cobalto y de manganeso. e) Pigmentos: colorantes autorizados por el presente Reglamento.

	<ul style="list-style-type: none"> f) Mejoradores o cargas: talco, mica, óxido de titanio, aserrín, tierras silíceas y otros cuerpos inertes de uso permitido. g) Otros materiales autorizados expresamente por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). h) Además los barnices y materiales plásticos deben responder satisfactoriamente a las pruebas de envasamiento de tipo comercial, en tal forma que no modifiquen las propiedades organolépticas del producto a envasar.
Refrescado	17. 5. 13 Después de la esterilización, las latas deben enfriarse hasta una temperatura de treinta y siete (37) grados centígrados para evitar posibles fenómenos de corrosión por la persistencia de humedad en la superficie.
Agua para enfriamiento	17. 5. 14 El enfriamiento de las latas se hará únicamente con agua potable, previamente clorada por un lapso no inferior a veinte (20) minutos, debiendo revelar a su entrada al autoclave un dosaje no menor de tres (3) partes por millón de cloro activo libre residual.
Lavado de envases	17. 5. 15 Los envases de hojalata llenos, serán lavados con agua potable y recubiertos con barniz antes de ser transportados a la sala de incubación cuando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) así lo disponga o razones tecnológicas lo hagan necesario.
Diferentes tipos de conservas	
Carne vacuna curada y cocida (Corned-beef)	17. 6 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Se entiende por carne vacuna cocida y curada (Corned-beef) una conserva elaborada con carne vacuna desosada, trozada, cocida y curada. La humedad del producto terminado libre de grasa no superará el sesenta y ocho (68) por ciento y las cenizas el cuatro (4) por ciento.
Carne ovina curada y cocida (Corned mutton)	17. 6. 1 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Se entiende por carne ovina cocida y curada (Corned mutton), una conserva elaborada con carne ovina desosada, trozada, cocida y curada. Las condiciones del producto terminado serán las mismas que las de la carne vacuna cocida y curada.
Carne porcina curada y cocida (Corned pork)	17. 6. 2 Se entiende por carne porcina curada y cocida (Corned pork) una conserva elaborada con carne porcina curada, desosada, trozada, cocida y curada. Su composición centesimal media debe ser la misma que para la carne vacuna curada y cocida, pudiendo llegar los lípidos al veintidós (22) por ciento.

Carne vacuna sin curar (Boiled beef)	17. 6. 3	Se entiende por carne vacuna sin curar y cocida (Boiled beef), una conserva preparada como el “corned beef”, pero empleando carne sin curar.
Carne ovina sin curar (Boiled mutton)	17. 6. 4	Se entiende por carne ovina sin curar y cocida (Boiled mutton), una conserva preparada como el “corned mutton” pero empleando carne sin curar.
Carne porcina sin curar (Boiled pork)	17. 6. 5	Se entiende por carne porcina sin curar y cocida (Boiled pork), una conserva preparada como el “corned pork” pero empleando carne sin curar.
Mezcla de carnes	17. 6. 6	La mezcla de carnes de distintas especies animales debe ser denunciada en los rótulos, con indicación de porcentajes.
Asado vacuno (Roast beef)	17. 6. 7	Se entiende por asado vacuno (Roast beef), una conserva elaborada con carne fresca de vacuno asada. La humedad del producto libre de grasa no superará el setenta (70) por ciento y las cenizas serán término medio de dos y medio (2,5) por ciento.
Bife de lomo a la plancha (Grilled sirloin steak)	17. 6. 8	Se entiende por bife de lomo a la plancha (Grilled sirloin steak), una conserva elaborada con bifos de músculos psoádicos de vacuno, asados a la plancha.
Bife de vacuno con cebolla	17. 6. 9	Se entiende por bife de vacuno con cebolla (Steak and onions), una conserva elaborada con carne fresca de vacuno, asada con agregado de cebolla.
Bife tipo hamburgués con salsa blanca o de tomate	17. 6. 10	Se entiende por conserva de bife hamburgués, a una conserva preparada con carne picada, con el agregado de salsa blanca o de tomate y a la que se da forma circular del diámetro del envase.
Pecho vacuno (Brisket beef)	17. 6. 11	Se entiende por pecho vacuno (Brisket beef) a la conserva elaborada con carne vacuna curada o no, desosada y cocida, correspondiente a la región del pecho vacuno, parte ántero-inferior del tórax, como asimismo a la que se extiende a lo largo del esternón. Los trozos deben ser del tamaño de sus envases, aceptándose más pequeños, sólo para completar el peso.
Quijada de vacuno (Ox cheek)	17. 6. 12	Se entiende por quijada vacuna (Ox cheek), la conserva elaborada sobre la base de la masa muscular formada por los músculos maseteros y pterigoideos, curada o no y cocida.
Carne vacuna con papas (Corned beef hash)	17. 6. 13	Se entiende por carne vacuna con papas (Corned beef hash), la conserva elaborada con carne vacuna cocida y curada (Corned beef), con la adición de trozos de papa cortada del mismo tamaño de la carne.

Carne sazonada (Boeuf assaisonné)	17. 6. 14	Se entiende por carne sazonada (Boeuf assaisonné), una conserva elaborada con carne desosada, curada y cocida y fuertemente condimentada.
Estofado con salsa (Stewed beef)	17. 6. 15	Se entiende por estofado con salsa (Stewed beef), a la conserva elaborada con carne vacuna estofada, aderezada con salsa o tuco.
Carne a la petitoria	17. 6. 16	Se entiende por carne a la petitoria, la conserva elaborada sobre la base de carne o vísceras de aves, guisadas, a las que se le agrega salsa con limón y huevo.
Guiso de carne y riñón vacunos (Stewed steak and kidneys)	17. 6. 17	Se entiende por guiso de carne y riñón vacunos (Stewed steak and kidneys), a la conserva elaborada con trozos de carne vacuna y riñón de vacuno, aderezadas con salsa.
Cassoulet	17. 6. 18	Se entiende por “Cassoulet”, una conserva elaborada sobre la base de carne de cerdo adobada, guisada, con el agregado de porotos blancos.
Ragout	17. 6. 19	Se entiende por “Ragout”, una conserva elaborada sobre la base de trozos de carne y hortalizas.
Locro	17. 6. 20	Se entiende por locro, una conserva elaborada sobre la base de maíz quebrado, porotos, carne trozada y zapallo. Cuando se elabora con trigo, se designará locro de trigo.
Chili con carne	17. 6. 21	Se entiende por chili con carne, una conserva elaborada sobre la base de carne vacuna o porcina, curada o no, finamente cortada, guisada, con el agregado o no de porotos y ají picante. El producto terminado deberá contener no menos de cuarenta (40) por ciento de carne, calculado sobre la base del peso de la carne fresca.
Cordero a la irlandesa	17. 6. 22	Se entiende por cordero a la irlandesa (Irish stew), a una conserva elaborada sobre la base de carne de cordero guisada con papas y salsa, preparada con harina y leche (salsa blanca).
Guiso de cordero (Stewed lamb)	17. 6. 23	Se entiende por guiso de cordero (Stewed lamb), a la conserva elaborada con carne ovina, aderezada con salsa.
Cola de vacuno (Ox tail)	17. 6. 24	Se entiende por rabo o cola de vacuno (Ox tail), la conserva elaborada con las primeras vértebras coxígeas de los vacunos con sus músculos adheridos, curados o no y cocidos. Su composición media será: agua, sesenta y cinco (65) por ciento; prótidos, veintitres (23) por ciento; lípidos, ocho (8) por ciento; cenizas, uno (1) por ciento.
Albóndigas (Meat rissole)	17. 6. 25	Se entiende por albóndiga (Meat rissole), una conserva elaborada sobre la base de carne picada, con el agregado o no de harina y huevos y cuya masa antes de envasar, se divide en pequeñas esferas y se cuece, adicionándole una salsa, en cantidad que no puede exceder del cuarenta y nueve (49) por ciento del peso total del producto terminado.

Jamón del diablo (Deviled ham)	17. 6. 26	Se entiende por jamón condimentado o jamón del diablo (Deviled ham), una conserva elaborada con pasta preparada con jamón, condimentado con especias, el que podrá ser reemplazado hasta en un cuarenta (40) por ciento por carne vacuna, en cuyo caso esta adición deberá ser declarada en el rótulo. Su composición centesimal media debe ser: humedad, cuarenta y cinco (45) por ciento; prótidos, diecinueve (19) por ciento; lípidos, treinta y tres (33) por ciento y cenizas, tres (3) por ciento.
Lenguas bovinas (Ox tongues; veal tongues)	17. 6. 27	Se entiende por lenguas de bovinos, la conserva elaborada con lenguas de bovinos adultos (Ox tongues) o de terneros (Veal tongues), desprovistas de sus mucosas, huesos y cartílagos, curadas y cocidas. El contenido total del envase puede completarse con trozos de lenguas. Su composición centesimal media debe ser: agua, cincuenta y cinco (55) por ciento; prótidos, diecinueve (19) por ciento; lípidos, veintidós (22) por ciento y cenizas, cuatro (4) por ciento.
Lengua de cordero (Braised lamb tongues)	17. 6. 28	Se entiende por lengua de cordero en salsa (Braised lamb tongues in savoury sauce), a la conserva elaborada con lengua de ovino cocida, que en el momento de su envasado se le adiciona salsa de tomate condimentada.
Lenguas escabechadas (Pickled tongues)	17. 6. 29	Se entiende por lenguas escabechadas (Pickled seguido de la especie: ox, sheep, pork tongues), a la conserva elaborada con lenguas cocidas a las que se les agrega salsa de escabeche en proporción no mayor del cuarenta y nueve (49) por ciento del producto terminado.
Lengua ovina (Lamb's tongue)	17. 6. 30	Se entiende por lengua ovina (Lamb's tongue) a la conserva elaborada con lenguas de ovino desprovistas de su mucosa, huesos y cartílagos, curadas, cocidas y con el agregado de caldo gelatinoso en una proporción no mayor del diez (10) por ciento. El contenido total del envase puede completarse con trozos de lenguas. Su composición centesimal media debe ser: agua, cincuenta (50) por ciento; prótidos, veinte (20) por ciento; lípidos, veintiséis (26) por ciento y cenizas, cuatro (4) por ciento.
Lenguas porcinas (Pork tongues, Lunch-tongues o Breakfast tongues)	17. 6. 31	Se entiende por lenguas porcinas (Pork tongues, Lunch-tongues o breakfast tongues), a la conserva elaborada con lenguas de cerdo, en la misma forma que las lenguas de ovinos.
Picadillo de carne. Definición	17. 6. 32	Se entiende por picadillo de carne y/o vísceras, al picado menudo al que se le agrega o no materias grasas.
Picadillo de carne para exportación (Minced meat)	17. 6. 33	Se entiende por picadillo de carne para exportación (Minced

		meat), a la conserva elaborada con carne vacuna picada, en proporción no menor al treinta (30) por ciento del contenido total y con el agregado de grasa porcina.
Picadillo de sesos	17. 6. 34	Se entiende por picadillo de sesos a una conserva elaborada sobre la base de masa encefálica picada.
Picadillos y pastas. Declaración de componentes	17. 6. 35	En los rótulos de las conservas elaboradas con pastas y picadillos, deben denunciarse los componentes de origen animal que los integran. Este tipo de conservas no puede contener menos del treinta (30) por ciento de la materia prima que le da su denominación.
Pasta de carne (Pote meat)	17. 6. 36	Se entiende por pasta de carne o “paté” de carne (pote meat), a la conserva elaborada con pasta de carnes, cuya especie o especies se declararán en el rótulo, con la adición de grasa.
Pasta de hígado (Paté de foie)	17. 6. 37	Se entiende por pasta de hígado (Paté de foie), la conserva elaborada con pasta de hígado, grasa, carne vacuna, pudiendo contener leche, huevos y almidón.
Pasta de hígado con hongos o con trufas	17. 6. 38	Se entiende por pasta de hígado con hongos o con trufas a la conserva elaborada con pasta de hígado (Paté de foie), adicionada de no menos de seis (6) gramos de hongos secos por kilogramo de producto elaborado o no menos de ochenta (80) gramos de trufas, según el caso.
Pasta de hígado graso (Paté de foie gras)	17. 6. 39	Se entiende por pasta de hígado graso (Paté de foie gras) a la conserva preparada con pasta elaborada con hígado de ganso o pato que haya sufrido una sobrecarga de grasa, con el agregado de carne y grasa de cerdo.
Adición de almidón a pastas. Humedad	17. 6. 40	Las pastas para la elaboración de conservas no pueden contener más del diez (10) por ciento de almidón o féculas ni más del sesenta y ocho (68) por ciento de humedad.
Pasta de lengua (Pote tongue)	17. 6. 41	Se entiende por pasta de lengua o “paté de lengua” (Pote tongue) la conserva elaborada con pasta hecha con lengua desprovista de su mucosa, huesos y cartílagos.
Pasta de lengua con jamón (Meat and ham)	17. 6. 42	Se entiende por pasta de lengua con jamón o “paté” de lengua con jamón (Meat and ham), a la conserva elaborada con pasta de carne con lengua porcina, curada y cocida en agua, con el agregado de jamón que puede ser ahumado o no.
Pasta de pavo con lechón	17. 6. 43	Se entiende por pasta de pavo con lechón, la conserva elaborada sobre la base de carne de cerdo y pavo con el agregado de tocino.

Galantina de patitas de cerdo	17. 6. 44	Se entiende por galantina de patitas de cerdo, a la conserva elaborada sobre la base de patitas de cerdo desosadas, curadas, cocidas en agua y con el agregado o no de otros recortes de cerdo. En el momento de su envase se le adiciona gelatina o agar-agar en una proporción no mayor de diez (10) por ciento.
Chorizos españoles	17. 6. 45	Se entiende por chorizos españoles en lata, una conserva elaborada con el producto homónimo enrobados en grasa de cerdo.
Salchicha de Viena, Frankfurt, de “copetín”	17. 6. 46	Se entiende por conserva de salchicha de Viena, Frankfurt, de “copetín”, a las conservas elaboradas con los productos homónimos.
Pollo en escabeche	17. 6. 47	Se entiende por pollo en escabeche, a la conserva elaborada sobre la base de carne de pollo a la que se le adiciona una salsa de escabeche, en proporción no superior al treinta (30) por ciento del producto terminado.
Pavita en trozos	17. 6. 48	Se entiende por pavita en trozos, una conserva elaborada con trozos de pavita, mezcla de los músculos pectorales y otros músculos de la economía, adicionadas de agar-agar y/o gelatina.
Pavita en escabeche	17. 6. 49	Se entiende por pavita en escabeche, la conserva a que se refiere el apartado anterior, a la que se le ha reemplazado el agar-agar y/o la gelatina por una salsa de escabeche, en proporción no superior al cuarenta y nueve (49) por ciento del producto terminado.
Mondongo a la genovesa	17. 6. 50	Se entiende por mondongo a la genovesa, una conserva elaborada con mondongo vacuno, cortado en tiras finas o trozos pequeños, al que se le agrega una salsa preparada con ají, tomate, cebolla, apio, perejil, zanahoria, ajo y pimentón.
Mondongo en salsa de tomate	17. 6. 51	Se entiende por mondongo en salsa de tomate a una conserva elaborada con mondongo blanqueado, cocido y cortado en tiras o trozos, al que se le adiciona una salsa cocida sobre la base de tomate.
Buseca (Ox tripe)	17. 6. 52	Se entiende por buseca (Ox tripe), una conserva elaborada sobre la base de mondongo (primero y/o segundo estómago de los rumiantes), cortado en tiras o trozos, blanqueado y cocido y guisado.
Porotos con tocino en salsa de tomate	17. 6. 53	Se entiende por porotos con tocino en salsa de tomates, una conserva elaborada con porotos cocidos y trozos de tocino con el agregado de salsa de tomate cocida.
Porotos con tocino y salsa blanca	17. 6. 54	Se entiende por porotos con tocino y salsa blanca a la conserva elaborada con trozos de tocino, con el agregado de porotos cocidos y salsa blanca. En todos los casos debe

especificarse en los rótulos la variedad de porotos usados.

Puchero con verdura	17. 6. 55	Se entiende por puchero con verdura, una conserva elaborada con trozos de carne vacuna, con el agregado de diversos productos vegetales, pudiendo incorporarse otros elementos de acuerdo a los gustos regionales.
Tuco	17. 6. 56	Se entiende por tuco, una conserva elaborada sobre la base de una salsa compuesta de tomate, jugo de carne y vegetales.
Tuco a la bolognesa (Succo bolognese)	17. 6. 57	Se entiende por tuco a la bolognesa (Succo bolognese), una conserva elaborada sobre la base de carne triturada finamente, adicionada de tuco.
Ravioles al tuco	17. 6. 58	Se entiende por ravioles al tuco, a la conserva elaborada con ravioles cocidos con el agregado de tuco.
Tallarines con tuco	17. 6. 59	Se entiende por tallarines al tuco, a la conserva elaborada con los fideos de ese nombre, cocidos, con el agregado de tuco.
Minestrón	17. 6. 60	Se entiende por minestrón, una conserva elaborada sobre la base de sopa de verdura, legumbres, con o sin arroz y fideos macarrones.
Relleno de empanadas	17. 6. 61	Se entiende por relleno de empanadas, una conserva elaborada sobre la base de picadillo de carne vacuna, con el agregado o no de pasas de uva, papas, huevos, aceitunas y salsa.
Ensalada para aperitivo	17. 6. 62	Se entiende por ensalada para aperitivo, una conserva elaborada con trompas o morros bovinos y/o porcinos, cortados en trozos finos, curados en salmuera, cocidos, con el agregado de vinagre y especias.
Caldo	17. 6. 63	Se entiende por caldo a la conserva preparada sobre la base de líquido resultante de la cocción en agua de carne, huesos y/o vísceras, con la adición de vegetales o no.
Caldo concentrado	17. 6. 64	Se entiende por caldo concentrado o extracto fluido de carne, la conserva elaborada con el caldo de carne que ha sufrido una deshidratación parcial. Debe responder a los requisitos exigidos para el extracto de carne, excepto en lo que respecta a su menor concentración. Debe tener más de cincuenta (50) por ciento y menos del setenta y cinco (75) por ciento de sólidos totales a la terminación del producto.
Sopa	17. 6. 65	Se entiende por sopa a la conserva elaborada sobre la base de caldo con la adición de productos sólidos comestibles de origen animal o vegetal.

Diferentes tipos de semiconservas

Carne cocida congelada	17. 7	Se entiende por carne cocida congelada, una conserva
------------------------	-------	------------------------------------------------------

		elaborada con carne desgrasada, la que una vez trozada es cocida en agua, sometida a una lluvia de agua fría e inmediatamente congelada.
Jamón cocido en latas	17. 7. 1	Se entiende por jamón cocido en lata, a una semiconserva elaborada con el producto homónimo envasado en hojalata y pasterizado.
Patitas en vinagre	17. 7. 2	Se entiende por patitas en vinagre, una semiconserva preparada con patitas de cerdo curadas, cocidas, con el agregado o no de cebolla, perejil, mostaza en grano, pimienta blanca, vinagre blanco, enebrina y aceite. Las patitas se sumergen en la mezcla preparada para su conservación.

Diferentes tipos de productos comestibles conservados

Extracto de carne. Definición	17. 8	Se entiende por extracto de carne, al producto conservado elaborado por concentración del caldo de carne hasta consistencia pastosa.
Extracto de carne de primera calidad	17. 8. 1	Se entiende por extracto de carne de primera calidad el producto que reúna las siguientes características: <ul style="list-style-type: none"> a) Perfecta solubilidad en agua fría, debiendo contener sólo vestigios de materias insolubles. b) (Res. ex-SENASA N° 109 del 21/01/93). El agua no exceda del veinte (20) por ciento. c) El cloruro de sodio no exceda del cinco (5) por ciento. d) La creatina y creatinina valoradas en conjunto, no sean inferiores al siete (7) por ciento. e) Se admite menor cantidad de creatina y creatinina, en conjunto, cuando se hallen en proporción con menor cantidad de agua y cloruro de sodio. f) El nitrógeno amoniacal no exceda del medio (0,5) por ciento y el nitrógeno total no sea inferior del siete (7) por ciento. g) Podrá contener vestigios de gelatina, pero estará exento de dextrinas, albúminas coagulables, derivados de caseína, extractos de levaduras o cualquier otro producto no autorizado.
Extracto de carne de segunda calidad	17. 8. 2	Los extractos de carne que reúnan las condiciones de los incisos a), f) y g) del apartado anterior y el conjunto de creatina y creatinina sea inferior al siete (7) por ciento, pero no menor del cinco (5) por ciento, el agua y el cloruro de sodio no excedan del veintidós (22) y diez (10) por ciento respectivamente, serán considerados de segunda calidad.
Jugo de carne	17. 8. 3	Se entiende por jugo de carne concentrado (Concentrate meat jus), un producto conservado obtenido por concentración de la parte líquida del tejido muscular rojo, a temperatura inferior al punto de coagulación de los prótidos solubles a presión atmosférica normal o en el vacío. No

debe contener sustancias no autorizadas. El extracto seco no debe dar más de quince (15) por ciento de cenizas y éstas no acusarán más del dos y medio (2,5) por ciento de cloruro de sodio; la cantidad de anhídrido fosfórico oscilará entre dos (2) y cuatro (4) por ciento y la del nitrógeno no será inferior al doce (12) por ciento, ambas calculadas sobre sustancia seca; la porción nitrogenada no contendrá más de treinta y cinco (35) por ciento de albúmina coagulable ni de cuarenta (40) por ciento de bases creatínicas. El jugo de carne no podrá expenderse o rotularse como extracto de carne.

Polvo de carne (Powder meat)	17. 8. 4	Se entiende por polvo de carne (Powder meat) un producto conservado, elaborado con carne triturada y desecada a la que se le ha extraído la grasa. Una vez molida y terminada se envasa.
Came soluble	17. 8. 5	Se entiende por carne soluble, un producto conservado obtenido por hidrólisis de carne, ya sea por la acción del calor en medios ácidos o alcalinos, o bien por la digestión de ciertos fermentos. El producto así obtenido es concentrado posteriormente al vacío hasta obtener la consistencia deseada. La carne soluble no podrá expenderse o rotularse como extracto de carne.
Sopas concentradas	17. 8. 6	Se entiende por sopas concentradas, los productos conservados, elaborados sobre la base de extracto de carne, materias grasas, vegetales, harinas de cereales y aditivos de uso permitido. No deben contener más de dieciséis (16) por ciento de agua, dieciocho (18) por ciento de cenizas, quince (15) por ciento de grasas, ni menos del cuatro y medio (4,5) por ciento de sustancias nitrogenadas. Deben hallarse exentas de gelatina.
Caldo concentrado de huesos	17. 8. 7	Se entiende por caldo concentrado de huesos, el producto conservado, elaborado sobre la base de la concentración de caldo obtenido por cocimiento de huesos.
Mondongo desecado	17. 8. 8	Se entiende por mondongo desecado, al producto conservado preparado con mondongo que ha sufrido una deshidratación tal que permite su conservación por largo tiempo, en bolsas de celofán o continentes similares.

CAPITULO XVIII

18. ADITIVOS

		Definición
Aditivos, definición	18. 1	Se entiende por aditivos alimentarios, en adelante aditivos, a aquellas sustancias que carentes de valor nutritivo o agregadas sin intención nutricia, se incorporan a los alimentos para mejorar su presentación, sus caracteres organolépticos, su sabor o sus condiciones de conservación.
Aditivos de uso permitido Condiciones en que pueden usarse los aditivos	18. 2	Se permitirá el uso de aditivos cuando: a) Hubieran demostrado francamente su inocuidad para la salud humana. b) No afecten las condiciones higiénicas, nutricionales y tecnológicas de los alimentos que los contuvieran y no pudieran dar lugar a posibles fraudes. c) Fueran exigidos como indispensables bajo el punto de vista tecnológico o no pudieran ser evitados o sustituidos por un producto natural de inocuidad reconocida. d) Hubiera posibilidad práctica de controlarlos.
Productos comestibles	18. 2. 1	Los productos comestibles de origen animal podrán contener o no aditivos de uso permitido, siempre que su agregado o supresión no cambie las características propias del producto declarado en el rótulo.
Aditivos	18. 2. 2	Considéranse aditivos de uso permitido, los consignados en este Reglamento o los que en el futuro autorice el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Composición de aditivos	18. 2. 3	Todos los aditivos autorizados deben ser de composición definida y de pureza adecuada (Calidad alimentaria), teniéndose en cuenta para la autorización su denominación científica o tecnológica y en ningún caso su marca registrada. El material para su investigación cuali-cuantitativa, simple y factible, debe ser provisto por el interesado.
Rótulo	18. 2. 4	En los rótulos de los aditivos debe constar con claridad el uso a que están destinados.
Aditivos nutrientes	18. 2. 5	Los aditivos autorizados que a su vez sean productos alimenticios, además de las normas que se establecen por este Reglamento, deberán cumplir las disposiciones de orden nacional que al respecto existan.
Sustancias mejoradoras	18. 2. 6	Queda prohibido agregar sustancias mejoradoras o bonificadoras a un producto para que adquiera artificialmente una calidad superior.

Aditivos conservadores o protectores

Conservadores o protectores	18. 3	Se entiende por aditivos conservadores o protectores, los agregados a los alimentos con la finalidad de que actúen como agentes antimicóticos, antimicrobianos, antifermentativos y/o antioxidantes, a fin de impedir o retardar su alteración.
Requisitos para conservadores	18. 3. 1	Los aditivos conservadores o protectores, destinados a ser empleados en productos alimenticios, deberán responder a los criterios de pureza general siguientes: a) No deben contener más de tres (3) partes por millón de arsénico, ni más de diez (10) partes por millón de plomo. b) No deben contener más de cincuenta (50) partes por millón de cobre y de cinc tomados conjuntamente, sin que el contenido de cinc, sin embargo, exceda de veinticinco (25) partes por millón, ni trazas determinadas de elementos peligrosos desde el punto de vista toxicológico, especialmente otros metales pesados, salvo excepciones resultantes del establecimiento de criterios de pureza específicos y que se enuncien en este Reglamento.
Acido cítrico y sus sales	18. 3. 2	Se permite el uso del ácido cítrico y sus sales como agentes acidulantes, estabilizadores del color, fluidificantes, secuestradores y antioxidantes sinérgicos.
Acido láctico y sus sales	18. 3. 3	Se permite el uso del ácido láctico y sus sales como agentes estabilizadores, preservativos y saborizantes. Se admite hasta tres mil (3.000) partes por millón.
Hexametenotetramina	18. 3. 4	Se permite el uso de la hexametenotetramina como agente conservador en caviar, pasta de pescados y conservas de mariscos. Se admite hasta mil (1.000) partes por millón.
Ahumado	18. 3. 5	Se entiende por ahumado, el proceso a que son sometidos determinados alimentos mediante la acción del humo en frío o en caliente, con o sin adición de sustancias aromáticas, para darles un aroma y sabor característicos, además de un mayor lapso de conservación. El ahumado, sea en frío o en caliente, debe ser hecho en compartimientos destinados a esa finalidad. Debe realizarse con humo producido por combustión de madera, aserrín o vegetales leñosos, al estado natural, excluyéndose las maderas de los vegetales resinosos, impregnados, coloreados, pegados con colas de cualquier origen que ellas sean, pintado o que hayan sido tratados de manera análoga. En los productos terminados se admite hasta doscientas (200) partes por millón de aldehído fórmico, combinado o libre.
Sal	18. 3. 6	Se entiende por sal, sin agregado alguno, el producto comercialmente puro, designado químicamente con el nombre de cloruro de sodio. La sal autorizada en la industria

		de la carne se presentará como sal gruesa, entrefina y fina, pudiendo existir distintas gradaciones de triturados o molidos, según las exigencias del uso a que se destine.
Requisitos para la sal	18. 3. 7	<p>En todos los casos la sal deberá responder a los siguientes requisitos:</p> <p>a) Presentarse bajo la forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y de sabor salino franco.</p> <p>b) No deberá acusar la presencia de sustancias orgánicas ni la presencia de nitratos o nitritos en proporción mayor que la aceptada por este Reglamento. Su tenor en agua no podrá exceder del cinco (5) por ciento y el residuo insoluble en agua (impurezas) no podrá exceder del medio (0,5) por ciento.</p> <p>c) El residuo seco no podrá contener más de uno con cuatro décimas (1,4) por ciento de sulfatos expresados en sulfato de calcio, ni más de uno (1) por ciento en total de cloruros de calcio, magnesio y potasio.</p> <p>d) Estar libre de gérmenes patógenos o saprofitos, que puedan alterar los productos alimenticios y/o industriales.</p>
Sal corrediza	18. 3. 8	<p>Con el nombre de sal fina corrediza o sal para mesa, se entiende la sal molida o la que se produzca por el sistema de evaporación, que contenga cristales que pasen por un tamiz de cuatrocientos veinte (420) micrones y sea retenida en su mayor parte por un tamiz de ciento veinte (120) micrones, tolerándose hasta no más de diez (10) por ciento de sal impalpable. Debe satisfacer las mismas exigencias de calidad de la sal común, excepto en el contenido de agua que no excederá del medio (0,5) por ciento y el residuo insoluble en agua no será mayor de tres décimas (0,3) por ciento. Con el propósito de evitar la aglomeración por humedad podrá agregarse no más de dos (2) por ciento en total de fosfato de sodio, fosfato de calcio, carbonato de magnesio u otros productos autorizados. Estos agregados deberán declararse cualitativamente.</p>
Salmuera	18. 3. 9	<p>Se entiende por salmuera la solución en agua que contenga un mínimo de diez (10) por ciento de sal. Puede incorporársele aditivos de uso permitido.</p>
Salmueras alteradas	18. 3. 10	<p>Queda prohibido emplear en la salazón de productos alimenticios, salmueras que presenten reacción alcalina, olor amoniacal, que denoten fermentación láctica o butírica o cuyo examen revele la presencia de una abundante flora microbiana de bacilos lácticos, butíricos o proteus. No debe presentar una absorción mayor de un gramo con dos décimas (1,2) de yodo, por litro.</p>
Recuperación de salmueras	18. 3. 11	<p>Podrán recuperarse las salmueras que presenten caracteres organolépticos anormales, por medio de la ebullición y el filtrado, cuando esas alteraciones no las determinen la fermentación, los olores butíricos, lácticos o amoniacales. En todos los casos la operación deberá ser autorizada por la Inspección Veterinaria.</p>

Renovación de salmueras 18. 3. 12 (Res. ex-SENASA N° 703 del 21/07/93) (Res. ex-SENASA N° 231 del 20/09/95).
Las salmueras utilizadas en las salazones deberán renovarse o normalizarse cuando a criterio de la Inspección Veterinaria sea necesario. La normalización será hecha con agua potable y cloruro de sodio en primer uso y de la calidad aceptada por el reglamento.

Vinagre. Definición 18. 3. 13 Se entiende por vinagre, sin aditamento alguno a la palabra, al vinagre de vino producido por la fermentación acética del vino.
Serán declarados ineptos para el consumo los vinagres:
a) Que contengan ácidos minerales u orgánicos libres agregados.
b) Que contengan sustancias conservadoras, metales tóxicos, materias colorantes no permitidas, materias acres, irritantes o tóxicas y cualquier otra sustancia que altere su composición o modifique las propiedades o aspecto característico de los vinagres genuinos. Como sustancia conservadora sólo se admite el anhídrido sulfuroso (bióxido de azufre) no debiendo contener más de cuatrocientas (400) partes por millón de anhídrido sulfuroso total, ni más de cuarenta (40) partes por millón de anhídrido sulfuroso libre.
c) Que se hallen alterados por enfermedades, angilúlulas, vegetaciones criptogámicas o que presenten olor o sabor extraño o desagradable.
d) Artificiales y los que resulten de la mezcla de ellos con los genuinos.

Vinagre. Exigencias 18. 3. 14 El vinagre debe responder a las siguientes exigencias:
a) Ser límpido, de sabor picante, no acre.
b) Contendrá los elementos del vino de origen en las proporciones que correspondan a su dilución.
c) Tendrá no menos de cuatro (4) por ciento de ácido acético, de uno (1) por ciento de extracto libre de azúcar reductor, ni de una décima (0,1) por ciento de cenizas totales.
d) No podrá tener más de dos décimas (0,2) por ciento de cloruro de sodio o de sulfatos calculados en sulfato ácido de potasio, ni más de uno (1) por ciento de alcohol en volumen.

18.3.15 Anulado (Res. ex-SENASA N° 407 del 07/05/93)

18.3.16 Anulado (Res. ex-SENASA N° 407 del 07/05/93)

Antioxidantes

Antioxidantes 18. 4 Se admite el uso como antioxidantes de los siguientes aditivos:
Acido norhidroguayarático a) Acido norhidroguayarático (N.D.G.) y las resinas que lo contengan. Se admite su uso en las grasas animales y

B.H.A. y B.H.T.	aceites vegetales. Se permite hasta quinientas (500) partes por millón.
Galato de butilo, de propilo, de octilo y de dodecilo	b) Butilhidroxianisol (B.H.A.); butilhidroxitolueno (B.H.T.). Se admite su uso en las grasas animales y aceites vegetales. Se permite hasta doscientas (200) partes por millón en su producto terminado.
Combinación de antioxidantes	c) Galato de butilo; galato de propilo; galato de octilo; galato de dodecilo. Se admite su uso en las grasas animales y aceites. Se permite hasta quinientas (500) partes por millón en el producto terminado.
Anhídrido sulfuroso	d) Cuando se combinen dos (2) o más antioxidantes de las grasas, el producto final no podrá contener más de doscientas (200) partes por millón. Cuando las grasas hayan sido adicionadas con ácido norhidroguayarético o galato de propilo u octilo, no pueden ser usadas en chacinados, conservas, semiconservas o productos conservados adicionados con polifosfatos.
	e) Anhídrido sulfuroso. Se admite su uso en los agentes de gelatinización. Se permite hasta quinientas (500) partes por millón en el producto terminado.

Conservadores de color

Nitratos de sodio y potasio	18. 5	(Res. ex-SENASA N° 231 del 20/09/95). Nitrato de potasio o de sodio (salitre), se admite su uso en productos cárnicos como conservador y para carnes rojas y derivados en particular, como estabilizador de color. Se permite hasta TRESCIENTAS (300) partes por millón en el producto terminado.
Nitritos de potasio y de sodio	18. 5. 1	(Res. ex-SENASA N° 231 del 20/09/95). Nitrito de potasio; nitrito de sodio se admite su uso en productos cárnicos como agentes conservadores y en carnes rojas y derivados en particular, como estabilizadores de color. Se permite hasta CIENTO CINCUENTA (150) partes por millón en el producto terminado.
Acido ascórbico	18. 5. 2	Acido ascórbico. Se admite su uso como agente conservador del color rojo brillante de la carne. Se permite hasta quinientas (500) partes por millón en el producto terminado.
Acido nicotínico	18. 5. 3	Acido nicotínico. Se admite su uso como agente conservador del color rojo brillante de la carne. Se permite hasta ciento cincuenta (150) partes por millón en el producto terminado.

Saborizantes

Glutamato monosódico, inosinato

disódico, guanilato disódico	18. 6	Glutamato monosódico; inosinato disódico; guanilato disódico. Se admite su uso como agentes saborizantes.
Espicias o condimentos vegetales	18. 6. 1	Con la denominación genérica de especias o condimentos vegetales, se entiende los aditivos provenientes de ciertas plantas, partes de ellas o sus esencias que por contener sustancias aromáticas rápidas o excitantes, con o sin valor alimenticio, se emplean para aderezar, aliñar y mejorar el aroma y el sabor de los alimentos. Deben ser genuinas, sanas y responder a sus características normales y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean las cualidades de las especias o condimentos.
Uso permitido	18. 6. 2	Son de uso permitido las especias o condimentos vegetales citados en este Reglamento o sus esencias y los que en el futuro autorice el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Ajedrea	18. 6. 3	Con el nombre de ajedrea o tomillo real, se entiende las hojas y ápices florecidas de la <i>Satureia hortensis L.</i> No deben contener más de diez (10) por ciento de cenizas totales ni más de medio (0,5) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento.
Ají	18. 6. 4	Con el nombre de ají molido, pisado, triturado o picado, se entiende el polvo grosero formado de la trituración de los frutos sanos y limpios de pimientos de diferentes clases y procedencias, desmenuzados sin separación de partes internas ni semillas.
Ajo	18. 6. 5	Con el nombre de ajo se entiende los bulbos del <i>Allium Sativum L.</i>
Ajo en polvo	18. 6. 6	Con el nombre de ajo en polvo se entiende los bulbos de <i>Allium Sativum L.</i> desecado y pulverizado.
Sal de ajo	18. 6. 7	Con el nombre de sal de ajo se entiende la mezcla de sal con no menos del quince (15) por ciento de ajo en polvo.
Albahaca	18. 6. 8	Con el nombre de albahaca se entiende las hojas sanas y limpias, frescas o desecadas del <i>Ocymun basilicum L.</i> variedad grande y del <i>Ocymun minimum L.</i> variedad pequeña. La composición centesimal media de la albahaca desecada será de: agua ocho (8); prótidos, veinte (20); lípidos, cinco (5); glúcidos, cuarenta y cinco (45); fibra bruta, dieciséis (16); cenizas, seis (6).
Alcaparra	18. 6. 9	Con el nombre de alcaparra se entiende los botones florales cerrados (capullos) secos, del <i>Capparis spinosa L.</i> conservados en vinagre y sal o en sal solamente. Deben tener no más de treinta (30) por ciento de materias nitrogenadas de cinco (5) por ciento de materias grasas, todo calculado sobre producto seco.
Anís	18. 6. 10	Con el nombre de anís, anís común o anís verde, se entiende los frutos sanos, limpios y desecados de <i>Pimpinella anisum L.</i> El anís debe contener no menos de uno con cinco décimas

		(1,5) por ciento de esencia y no más de diez (10) por ciento de cenizas totales y de dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento. No acusará tinte negruzco ni tampoco olor a moho.
Apio	18. 6. 11	Con el nombre de apio o celeri, se distinguen los frutos sanos, limpios y secos del <i>Celeri graveolens L.</i> No debe tener más de diez (10) por ciento de cenizas totales y de dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico en dilución al diez (10) por ciento.
Sal de apio	18. 6. 12	Con el nombre de sal de apio se entiende la sal de mesa (cloruro de sodio) adicionada de una décima (0,1) por ciento a uno (1) por ciento de esencia de apio y de dos y medio (2,5) por ciento de glutamato de sodio y también la mezcla de sal con quince (15) por ciento, por lo menos, de apio molido seco. La adición de cúrcuma u otros colorantes de uso permitido debe declararse.
Azafrán	18. 6. 13	<p>El producto que se denomina azafrán en rama debe estar constituido por los filamentos de color rojo anaranjado, procedentes de los estigmas desecados de la flor del <i>Crocus sativus L.</i> acompañados o no de las extremidades amarillas del estilo. El azafrán en rama que se expende con las calificaciones comerciales que siguen, deberá tener en los estigmas la proporción longitudinal de cola blanca que se indica:</p> <p>Coupe: sin cola blanca. Mancha: hasta veinticinco (25) por ciento. Río: desde veinticinco (25) por ciento hasta treinta y dos (32). Sierra: más del treinta y dos (32) por ciento.</p> <p>El azafrán en rama deberá responder a las siguientes exigencias:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) No debe presentar más de diez (10) por ciento de estilos y otros filamentos. b) Cincuenta (50) filamentos completos, presentando cada uno la parte del estilo con los tres (3) estigmas, deben pesar alrededor de trescientos treinta y siete (337) miligramos. c) No dará más de catorce (14) por ciento de agua y materias volátiles a cien (100) ciento cincuenta (150) grados centígrados, ni menos de sesenta (60) por ciento de extracto acuoso; el máximo de cenizas totales será de seis (6) por ciento y el de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento será de uno (1) por ciento. d) La infusión acuosa acusará reacción alcalina. e) No deberá estar agotado ni mezclado con otros vegetales (cártamo, árnica, cúrcuma, rocú suncho real, etcétera) ni tendrá productos extraños, sustancias amiláceas, materias inertes, miel, glucosa, ácido pícrico, colorantes diversos, sales minerales. f) Medio (0,5) gramo deberá colorear en amarillo veinticinco (25) litros de agua destilada.

Azafrán molido	18. 6. 14	Con la designación de azafrán molido o en polvo, se entiende el producto obtenido triturando el azafrán definido anteriormente. Queda prohibido la elaboración, circulación, tenencia y expendio de mezclas de azafrán en polvo con pimentón o con cártamo, aunque se declare su composición. El azafrán, molido o en polvo deberá responder a las mismas exigencias del azafrán en rama, a excepción de las a) y b).
Cálamo	18. 6. 15	Con el nombre de cálamo aromático o acoro, se entiende el rizoma sano, limpio y seco del <i>Acorus calamis L.</i> . No debe presentar más de seis (6) por ciento de cenizas totales ni más de uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento.
Canela	18. 6. 16	Con el nombre de <i>Canela</i> o <i>Canela de Ceylán</i> , se entiende la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente del <i>Cinnamomun zeilanicum Breyne</i> . Toda canela que no responda a los caracteres macro y microscópico de la de Ceylán, deberá denominarse Canela común (Canela China, India, Malabar, etc.). Tanto la <i>Canela de Ceylán</i> como las demás (China, India, Malabar, etc.), deben responder a las siguientes exigencias: a) No contener más de catorce (14) por ciento de humedad, seis (6) por ciento de cenizas totales, dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, ni más de veintidós (22) por ciento de almidón y un mínimo de ocho décimas (0,8) por ciento de extracto etéreo volátil y cuatro con cinco décimas (4,5) por ciento de extracto alcohólico; excepto la <i>Canela de Ceylán</i> que deberá acusar un mínimo de ocho con cinco (8,5) por ciento para este último. b) No contener materias amiláceas extrañas ni otros productos ajenos a la canela.
Cardamono	18. 6. 17	Con el nombre de cardamono, se entiende las semillas sanas, limpias y secas del <i>Elettaria cardamomun White y Maton</i> y especias afines. Las semillas de cardamono deben acusar un máximo de diez (10) por ciento de cenizas totales; dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento; doce (12) por ciento de humedad y un mínimo de dos (2) por ciento de esencia.
Carry	18. 6. 18	Con el nombre de Carry, Karry, Curry de la India o Curry Powder, se entiende una mezcla de varias especias de gusto muy picante, constituida por diversas pimentas, jengibre y cúrcuma, adicionadas o no de otros condimentos. No es obligatorio declarar en los rótulos de esta mezcla la proporción de sus diversos componentes, pero sí el nombre de ellos. Queda prohibida la adición de sustancias inertes, amiláceas y de cualquier otra materia extraña de los componentes que se declaren en los envases de Curry.
Carvi	18. 6. 19	Con los nombres de Carvi, alcaravea o comino alemán se entiende los frutos sanos y limpios del <i>Carum carvi L.</i> No deben contener más de catorce (14) por ciento de humedad y

tres (3) por ciento de cenizas totales.

- | | | |
|---------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cebolla | 18. 6. 20 | Con el nombre de cebolla se entiende el <i>Allium cepa</i> L. La cebolla que no forma cabeza pero sí tallo grueso, se llama cebolla de verdeo. Las cabecitas de variedades tempranas se denominan cebollitas o cebollines. |
| Clavo de olor | 18. 6. 21 | Con el nombre de clavo de especia o clavo de olor se entiende el botón floral maduro y desecado del <i>Carvophyllus aromaticus</i> L. El clavo de olor debe satisfacer las siguientes exigencias:
a) No contener más de cinco (5) por ciento de tallitos, pedúnculos florales y frutos de clavo.
b) No acusará más de quince (15) por ciento de humedad, siete (7) por ciento de cenizas totales y uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, ni más de diez (10) por ciento de fibra bruta.
c) No dará menos de quince (15) por ciento de extracto etéreo volátil, ni doce (12) por ciento de ácido quercitánico (calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso). |
| Comino | 18. 6. 22 | Con los nombres comino, comino común o de España se entiende el fruto sano, limpio y seco del <i>Cominu cyminum</i> L. El comino deberá responder a las siguientes condiciones: no tener más de diez (10) por ciento de cenizas totales, cuatro (4) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, ni menos de uno y medio (1,5) por ciento de esencia y de veintiuno (21) por ciento de extracto alcohólico. |
| Coriandro | 18. 6. 23 | Con el nombre de coriandro, culantro o cilantro, se entiende el fruto sano, limpio y seco del <i>Coriandrum sativum</i> L. El coriandro no debe contener más de siete (7) por ciento de cenizas totales de uno y medio (1,5) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, ni menos de seis (6) por ciento de esencia. |
| Cúrcuma | 18. 6. 24 | Con el nombre de cúrcuma se entiende el rizoma sano, limpio y seco de la <i>Curcuma longa</i> L. Deberá responder a las siguientes exigencias:
a) Estará exenta de gérmenes patógenos, según comprobación de la autoridad sanitaria.
b) No presentará más del diez (10) por ciento de agua, ocho (8) por ciento de cenizas totales, el uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento de extracto etéreo total y siete (7) por ciento de materias grasas. Las materias nitrogenadas oscilarán entre cinco (5) y trece (13) por ciento.
c) Acusará reacción positiva con difenilamina sulfúrica. Salvo el caso especial en que se la use como condimento, en todos los demás en que se emplee la |

cúrcuma como colorante deberá declararse su adición en el rótulo del producto que la contenga, expresando: “Coloreado con cúrcuma”.

Eneldo	18. 6. 25	Con el nombre de eneldo, anega, hinojo hediondo, se entiende el fruto sano, limpio y seco del <i>Anethum graveolens</i> L. El eneldo no debe contener más del diez (10) por ciento de cenizas totales, tres (3) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento y no menos de dos y medio (2,5) por ciento de esencia.
Estragón	18. 6. 26	Con el nombre de estragón, estragonio, tarragón o dragoncillo se entienden las hojas y ápices florecidos, sanos, limpios y secos de la <i>Artemisa dracunculus</i> L.
Extracto de estragón	18. 6. 27	Con el nombre de extracto de estragón, se entiende los extractos preparados por la maceración o digestión en vinagre.
Hinojo	18. 6. 28	Con el nombre de hinojo, se entiende los frutos sanos, maduros, limpios y secos de diversas variedades de <i>Foeniculum</i> L. No debe contener más de doce (12) por ciento de agua, de nueve (9) por ciento de cenizas totales, de dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento ni menos de tres (3) por ciento de esencia.
Jenjibre	18. 6. 29	Con el nombre de jenjibre, se entiende el rizoma lavado y desecado del <i>Zingiber officinale</i> Roscoe descorticado (jenjibre blanco o pelado) o no (engimbre gris). No debe contener más de siete (7) por ciento de cenizas totales, de dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, de ocho (8) por ciento de celulosa bruta; de uno (1) por ciento de calcio calculado en óxido, ni menos de uno (1) por ciento de esencia, de cuarenta y dos (42) por ciento de almidón ni de doce (12) por ciento de extracto en agua fría.
Jenjibre blanqueado	18. 6. 30	Con el nombre de jenjibre blanqueado o encalado se entiende el jenjibre entero recubierto con compuestos de calcio para su mejor conservación (cal apagada, carbonato y sulfato de calcio). En este jenjibre se tolera un máximo de diez (10) por ciento de cenizas totales y de cuatro (4) por ciento de calcio, calculado en carbonato.
Laurel	18. 6. 31	Con el nombre de laurel, se entiende las hojas, limpias y secas, del <i>Laurus nobilis</i> L. No deben contener más de seis (6) por ciento de cenizas totales, de uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, ni menos de dos (2) por ciento de esencia.
Macis	18. 6. 32	Con el nombre de macis, se entiende el arillo o envoltura que recubre a la nuez moscada, <i>Myristica fragans</i> Houttyn. Deben satisfacer las siguientes exigencias: no contener más de diecisiete (17) por ciento de humedad, tres (3) por ciento de cenizas totales; cinco décimas (0,5) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, diez

- (10) por ciento de fibra bruta y no menos de cuatro (4) por ciento de esencia. El extracto etéreo debe oscilar entre veinte (20) y treinta (30) por ciento y el extracto alcohólico entre diecinueve (19) y veinticinco (25) por ciento.
- Mejorana 18. 6. 33 Con el nombre de mejorana, orégano y sarilla, se entienden las hojas y ápices florecidos, sanos, limpios y secos del *Origanum mejorana L.* y sus diversas variedades. No debe contener más de dieciséis (16) por ciento de cenizas totales; de cuatro y medio (4,5) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento y no menos del medio (0,5) por ciento de esencia. Se tolera hasta el diez (10) por ciento de tallos y materias inofensivas heterogéneas.
- Menta 18. 6. 34 Con el nombre genérico de menta, se distinguen las hojas y ápices florecidos de diversas plantas cultivadas o espontáneas de la familia de las labiadas. No deben presentar más de doce (12) por ciento de agua. Con la designación de menta, menta de jardín, menta verde, yerba buena o hierba buena, se entienden las hojas y ápices florecidos sanos, limpios y desecados de la *Mentha viridir L.* y *Mentha rotundifolia L.* Con el nombre de menta peperina o peperita, se entienden las hojas y ápices florecidos del *Bytropogon Mollis* Koth. Con el nombre de menta piperita o menta inglesa, se entienden las hojas y ápices florecidos de la *Mentha piperita L.*
- Mostaza 18. 6. 35 Se entiende por mostaza, el producto resultante de la pulverización de los granos de mostaza negra, *Brassica nigra L.* Voch, parda, *Brassica juncea* Hooker, blanca, *Sinapis alba L.*, o de mezclas de éstas. Las harinas de mostazas o mostaza en polvo se preparan con semillas parcialmente desengrasadas y molidas. Deben responder a las condiciones siguientes: no contener más de diez (10) por ciento de humedad, seis (6) por ciento de cenizas totales, de uno con cinco décimas (1,5) de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento y no más de uno y medio (1,5) por ciento de almidón.
- Mostaza inglesa 18. 6. 36 Se reservará la denominación de mostaza inglesa al polvo de mostaza que responda a los caracteres indicados en el apartado anterior y la de mostaza sarepta o rusa al polvo procedente del *Brassica juncea* Hooker que responde a los mismos caracteres. Las mostazas líquidas o en pasta, también denominadas mostaza de mesa, mostaza preparada, mostaza francesa, al estragón, podrán estar constituidas por harina de mostaza, mosto de vino, vino blanco, vinagre, sal, azúcar, ácido cítrico, láctico o tartárico, aceites y condimentos que no refuercen ni simulen la coloración amarilla de la materia prima originaria. No deben contener más de veinticuatro (24) por ciento de hidratos de carbono calculados en almidón, de doce (12) por ciento de fibra bruta, ni menos de cinco con seis décimas (5,6) por ciento de nitrógeno y de diez centésimos (0,10) por ciento de

		esencia de mostaza natural, todo calculado sobre producto seco.
Nuez moscada	18. 6. 37	Con el nombre de nuez moscada se entiende la almendra desecada del grano de <i>Myristica fragants</i> Houting desprovista completamente de sus envolturas. Se permite el empleo de la cal para recubrir la nuez moscada con el objeto de preservarla de los insectos, siempre que el peso de la capa de dicha sustancia no exceda de uno (1) por ciento. El peso de la nuez moscada oscilará alrededor de cinco (5) gramos y colocada en un vaso de agua no debe irse al fondo. La nuez moscada debe satisfacer, además, las siguientes exigencias: no debe contener más de cinco (5) por ciento de cenizas totales, de cinco décimas (0,5) por ciento de cenizas insolubles de ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, de diez (10) por ciento de fibra bruta, ni menos de veinticinco (25) por ciento de extracto etéreo fijo y de dos (2) por ciento de extracto etéreo volátil.
Perejil	18. 6. 38	Con el nombre de perejil se entiende las hojas sanas limpias, frescas o secas, del <i>Petroselinum sativus</i> Hoff.
Pimentón	18. 6. 39	Con la denominación genérica de pimentón o paprika, se entiende el producto de la molienda de los frutos seleccionados y desecados de diversas variedades rojas del género <i>Capsicum</i> . El pimentón deberá expendirse en envases de origen, con la indicación del mismo (argentino, español, húngaro, etcétera).
Composición del pimentón	18. 6. 40	Los pimentones no podrán contener más de doce (12) por ciento de humedad, ocho con cinco décimas (8,5) por ciento de cenizas totales; uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento y veinte (20) por ciento de extracto etéreo fijo. Los pimentones de primera categoría no podrán contener más de veintitrés (23) por ciento de celulosa bruta o fibra bruta, y los de segunda categoría de veintiocho (28) por ciento de celulosa bruta o fibra bruta.
Pimienta	18. 6. 41	Con el nombre de pimienta blanca, se entiende las bayas maduras, maceradas en agua, desecadas y descorticadas del <i>Piper nigrum</i> L., enteras o pulverizadas. La pimienta blanca en grano o en polvo, debe responder a las siguientes condiciones: no tener más de tres con cinco décimas (3,5) por ciento de cenizas totales; tres décimas (0,3) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, no menos de cincuenta y dos (52) por ciento de almidón ni menos de ocho (8) por ciento de extracto alcohólico y de siete (7) por ciento etéreo fijo. Con el nombre de pimienta inglesa o pimienta de Jamaica, se entiende el fruto del <i>Pimienta officinalis</i> Berg, entero o molido.
Romero	18. 6. 42	Con el nombre de romero se entiende las hojas sanas y limpias del <i>Rosmarinus officinalis</i> L.

Salvia 18. 6. 43 Con el nombre de salvia, se entiende las hojas sanas y limpias de la *Salvia officinalis L.*, debe responder a las siguientes exigencias: no contener más de diez (10) por ciento de cenizas totales, de uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, veinticinco (25) por ciento de fibra bruta y no menos de uno (1) por ciento de extracto etéreo.

Tomillo 18. 6. 44 Con el nombre de tomillo, se entiende las hojas y ápices florecidos sanos, limpios y secos del *Thymus vulgaris L.* Deberá responder a las siguientes exigencias: no contener más de ocho (8) por ciento de cenizas totales, dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento y no menos de cinco décimos (0,5) por ciento de esencia.

Emulsionantes

Polifosfatos 18. 7 Fosfato disódico; hexametáfosfato de sodio; tripolifosfato de sodio; pirofosfato de sodio y pirofosfato ácido de sodio. Se admite su uso como agentes emulsionantes, secuestradores, amortiguadores, estabilizadores y gelificadores. Se permite una concentración máxima del cinco (5) por ciento en los líquidos de cura. Los productos curados no podrán sobrepasar de cinco mil (5.000) partes por millón. Cuando se empleen en alimentos cocidos, no podrán tener más de cinco mil (5.000) partes por millón en el producto terminado. Las concentraciones señaladas se refieren al uso de un solo fosfato y a la combinación de dos (2) o más de ellos (polifosfatos).

Aumento del contenido acuoso 18. 7. 1 El empleo de los aditivos sobre la base de fosfatos no deberá ocasionar un aumento significativo del contenido acuoso de los productos elaborados.

Monoestearato de glicerilo 18. 7. 2 Monoestearato de glicerilo o sus mezclas con diestearato. Se admite su uso como agente emulsionante y de plasticidad en las grasas, con excepción de la manteca y las grasas que se expendan al estado puro. Se permite hasta veinte mil (20.000) partes por millón como monoestearato, el que deberá ser declarado en los rótulos. Los monoestearatos de glicerilo utilizados con este fin, no contendrán menos del treinta y tres (33) por ciento de monoglicéridos y estarán libres de otros agentes tensioactivos a excepción del estearato de sodio o potasio cuya concentración máxima será del tres (3) por ciento.

Antisalpicantes

Lecitina 18. 8 Se admite el uso de las lecitinas naturales o sus

concentrados, como agentes antisalpicantes en la proporción de dos mil (2.000) partes por millón (de lecitina pura).

Gelatinizantes

- | | | |
|---------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Agentes de gelatinización | 18. 9 | Se considera agentes de gelatinización de empleo permitido en la elaboración de productos alimenticios, los obtenidos por hidrólisis de pieles, tendones y huesos de animales sanos, como así también el agar-agar o gelosa y la ictiocola y demás gelatinas de pescado. Deben presentarse purificadas, desecadas e inodoras y estarán exentas de productos nocivos y cloro. No contendrán más de dos (2) partes por millón de arsénico, treinta (30) partes por millón de cobre, cien (100) partes por millón de cinc, siete (7) partes por millón de plomo. La cantidad presente de anhídrido sulfuroso no podrá exceder de quinientas (500) partes por millón. El agente de gelatinización obtenido por hidrólisis de pieles, ligamentos y huesos no deberá contener más de tres con veinticinco décimos (3,25) por ciento de cenizas totales, ni menos del quince (15) por ciento de nitrógeno. La solución al uno (1) por ciento debe acusar una acidez hidrogeniónica en pH de seis con tres décimas (6,3) a siete (7). La solución al uno (1) por ciento en agua caliente, dará al enfriarse una jalea sin olor ni sabor. Se admite el uso de los agentes gelatinizantes en los alimentos como espesantes y estabilizadores. Se permite hasta el diez (10) por ciento en el producto terminado. |
|---------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Agentes espesantes

- | | | |
|------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Féculas, harinas | 18. 10 | Féculas, harinas, almidones. Se admite su uso en los alimentos como agentes espesantes. Se permite hasta el diez (10) por ciento en el producto terminado. Si se agregan a las conservas que no sean pastas, deberán declararse en el rótulo. |
| Glucosa | 18. 10. 1 | Se admite su uso como espesante. Se permite hasta el cinco (5) por ciento del producto terminado. |
| Leche, crema de leche,
polvo de leche | 18. 10. 2 | Leche, crema de leche, polvo de leche. Se admite su uso en los alimentos como agentes espesantes. Se permite hasta diez (10) por ciento en el producto terminado. |

Agentes edulcorantes

- | | | |
|--------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Azúcar | 18. 11 | Se entiende por azúcar a la sacarosa natural. Se admite su uso como edulcorante, conservador del color, abrillantante o glaciante. Se permite hasta el dos y medio (2,5) por ciento |
|--------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

en el producto terminado cuando sea usado como conservador del color. Cuando se emplee como abrillantante o glaciante, se permitirá su uso según tecnología.

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Azúcar refinado | 18. 11. 1 El azúcar refinado debe ser blanco brillante o blanco, ligeramente amarillento y soluble en agua, en la que dará una solución límpida. No podrá contener más del uno (1) por ciento de glucosa o de azúcar invertido, ni contendrá dextrinas, materias amiláceas ni sustancias extrañas. Se tolerará un contenido centesimal máximo de sulfatos expresados en anhídrido sulfúrico de tres (0,03) centigramos, cinco (0,005) miligramos de anhídrido sulfuroso y pequeñas cantidades de sulfato de calcio. Se permite el empleo del azul de ultramar en cantidades ínfimas suficientes para el blanqueo. |
| Dextrosa o azúcar invertido | 18. 11. 2 Se entiende por dextrosa o azúcar invertido, el producto sólido obtenido por la hidrólisis completa de almidón, seguida de procesos de refinamiento y cristalización. No debe contener dextrina, ni almidón, menos de noventa (90) por ciento de dextrosa ni más de nueve y medio (9,5) por ciento de agua, de sesenta centésimas (0,60) por ciento de maltosa y de veinticinco centésimas (0,25) por ciento de cenizas constituidas principalmente por cloruro de sodio. La solución al cincuenta (50) por ciento en agua debe ser clara y casi incolora. |
| Ciclamatos | 18. 11. 3 Ciclamato de sodio o calcio. Se admite su uso como agentes edulcorantes en reemplazo de la sacarosa. Se permite su uso de acuerdo a las necesidades tecnológicas de cada producto. |

Agentes antiaglutinantes

- | | |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fosfato tricálcico, carbonato de magnesio, sacarato de calcio | 18. 12 Fosfato tricálcico; fosfato de sodio; fosfato de calcio; carbonato de magnesio; estearato de calcio; sacarato de calcio. Se admite su uso como agentes antiaglutinantes en la sal. Se permite hasta veinte mil (20.000) partes por millón en el producto terminado. |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Vehículos de otros aditivos

- | | |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aceites vegetales | 18. 13 Aceites vegetales. Se admite su uso como vehículo de otros aditivos. |
| Alcohol etílico | 18. 13. 1 Alcohol etílico. Se permite su uso como agente vehiculizador de otros aditivos. |
| Propilenglicol | 18. 13. 2 Propilenglicol. Se admite su uso como disolvente del ácido cítrico y de los galatos. |

Agentes enzimáticos

- Bromelina, ficina, papaína
18. 14 Bromelina; ficina; papaína. Se admite su uso como agentes enzimáticos en productos destinados exclusivamente a chacinados cocidos y conservas. Se permite hasta dos (2) partes por millón del peso del producto a tratar.

Aditivos colorantes

- Colorantes. Definición
18. 15 Se consideran aditivos colorantes, las materias naturales o sintéticas, que se agregan a los productos de consumo, reconocidas química y fisiológicamente inocuas para la salud humana y que se incorporan para conformar determinadas exigencias de aspecto del producto.

Colorantes con metales.
Anilinas. Tóxicos

18. 15. 1 Queda prohibido emplear como materias colorantes en los productos alimenticios como así también en los continentes en contacto directo con ellos, colores minerales que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, cobre, estaño, mercurio, plomo, uranio, zinc y combinaciones del ácido cianhídrico, colorantes derivados del alquitrán de hulla o anilinas y los vegetales que contengan productos tóxicos como resinas drásticas o alcaloides.

Condiciones que deben reunir los agentes colorantes

18. 15. 2 Las materias colorantes de uso permitido en los alimentos de acuerdo con las especificaciones que en cada caso se dan en el presente Reglamento, son las de origen vegetal, animal o sintéticas que se mencionan. Pueden presentarse bajo forma de polvo, solución, pasta, extracto o laca de aluminio, como primera materia, pigmento o como derivado artificial de ésta, siempre que sean reconocidas inofensivas por la Secretaría de Asistencia Social y Salud Pública de la Nación; que no acusen reacciones de colorantes prohibidos y que no hayan perdido o modificado, por efecto de tratamientos químicos, las características analíticas de las materias primas ordinarias.

Zumo de frutos

18. 15. 3 Se consideran inofensivas las materias colorantes obtenidas de jugos o zumos de hortalizas y de frutos comestibles que se mencionan en este Reglamento y las que en adelante apruebe el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Indigotina. Alizarina

18. 15. 4 Se consideran asimismo inofensivas la indigotina y la alizarina sintéticas, así como sus derivados sulfonados, todos los cuales deben responder a las exigencias de pureza establecidas en este Reglamento.

Colorantes admitidos

18. 15. 5 Se admite el uso de los siguientes colorantes:
a) *Amarillo*. Achiote o rocú, extraído de los granos de *Bixa*

orellana L.; azafrán, extraído de los estilos y estigmas del *Crocus sativus L.*; beta caroteno, concentrado de hojas, hortalizas; aceite de palma; cúrcuma, extraído de los rizomas de *Cúrcuma long L.*; granos amarillos o de Persia, extraídos de las bayas del *Rhamus catharticus L.* y *R. infectorius L.*

- b) Azul. Indigotina o carmín de índigo, extraído del añil y de otras plantas indigóferas.
- c) Negro. Carbón vegetal ofical, preparado partiendo de carbón de madera de gran pureza.
- d) Pardo. Caramelo, obtenido por calentamiento de azúcares de origen vegetal a una temperatura superior a su punto de fusión, sin llegar a la carbonización, debiéndose neutralizar exclusivamente con carbonatos alcalinos. Achicoria; regaliz.
- e) Rojo. Alizarina o rubia, extraído de la Rubia tinctorum L.; ancusa u orcaneta, extraído de la raíz de la Alcantara tinctoria L.; cachú o catecú, extraído de la madera de diversas acacias, Acacia catechú Willd, Acacia suma Kurz; campeche, extraído del leño del Haematoxylon campechianum L. (hematoxilina, hemateína); cochinilla (ácido y carmín), extraído de insectos cocidos, Coccus cacti L.; orchilla, extraído de insectos líquenes del género Rocella ochrolecchia L.; palo Brasil o Brasilina extraído del leño de la Caesalpinia brasilensis L.; purpurina, extraído de las raíces de Rubia tinctorum L. y Rubia cordifolia L.; rojo remolacha.
- f) Tonos diversos. Antocianinas extraídas de legumbres; martilina, extraída de diversos frutos.
- g) Violeta. Remolacha roja.
- h) Verde. Clorofila, extraído de las hojas y partes verdes de las plantas, como también sus complejos cúpricos con no más de quince centésimas (0,15) por ciento de cobre ionizable.

Colores de fantasía

18. 15. 6 Como excepción al apartado 18.15.1, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá autorizar para usos de fantasías, los colorantes derivados de la hulla (anilinas). Estos colorantes deben responder a las normas de identidad y de pureza que establezca el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), teniendo en cuenta las normas de identidad y de pureza aceptadas por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y por la Organización Mundial de la Salud.

CAPITULO XIX

19. OTROS ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS COMO ELABORADORES DE PRODUCTOS COMESTIBLES O COMO DEPOSITO DE LOS MISMOS

		Caza mayor
Caza mayor. Definición	19. 1	(Res. SENASA N° 13 del 04 de febrero de 2003) Se entiende por planta faenadora de productos de caza mayor, a los establecimientos o parte de establecimientos dedicados a la elaboración de los animales indicados en el numeral 1.1.12.2, inciso a), con sus vísceras y piel.
Caza mayor viva. Establecimientos. Requisitos	19. 1. 1	(Res. SENASA N° 13 del 04 de febrero de 2003) En caso de recibir animales de caza mayor vivos, los establecimientos deben reunir los requisitos de este Reglamento para los mataderos cuyas instalaciones se adapten mejor para tal fin.
Establecimientos mixtos	19. 1. 2	Cuando los establecimientos estén habilitados para faena tipo mixto (caza mayor y especies domésticas mayores), la faena de cada uno de estos tipos se hará en horarios diferentes, previa conformidad de la Inspección Veterinaria.
Inspección previa	19. 1. 3	Las reses de caza mayor al entrar a los establecimientos elaboradores, aunque lleguen amparadas por documentación sanitaria, deben ser sometidas a una inspección de admisión, sin perjuicio de la inspección veterinaria a que posteriormente se las someta.
Dependencias	19. 1. 4	Las plantas elaboradoras de productos de la caza mayor deben contar con las siguientes dependencias: 1) Local para Inspección Veterinaria. 2) Cámaras frigoríficas. 3) Playa de desollado, evisceración, higiene y acondicionamiento. 4) Digestor u horno crematorio para desperdicios y comisos. 5) Depósito de cueros, si se comercializara esta parte del animal. 6) Vestuario para el personal y servicios sanitarios.
Requisitos	19. 1. 5	Los establecimientos o fracción de establecimientos que elaboren productos provenientes de la caza mayor, deben reunir todos los requisitos exigidos para los mataderos, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.
Cámaras frigoríficas	19. 1. 6	Las cámaras frigoríficas deben tener una capacidad concordante con la producción y estar separadas las destinadas a depósito de las reses que se reciban para la

elaboración, de aquellas destinadas a depósito de la materia ya elaborada.

Cámaras frigoríficas para depósitos de materia elaborada	19. 1. 7	Las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de la materia elaborada, deben tener una temperatura no mayor de quince (15) grados centígrados bajo cero. Se exceptúa de esta obligación cuando las reses se depositen sólo transitoriamente para su inmediato transporte en vehículos refrigerados hasta las cámaras de congelación. En estos casos la temperatura de las cámaras frigoríficas, así como las destinadas a las reses a elaborar no podrán superar cero (0) grado centígrado.
Trichinella Sp. Jabalíes y pecaríes	19. 1. 8	(Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94). Cuando se trate de jabalíes y pecaríes, la investigación de TRICHINELLA SPIRALIS se realizará conforme a los numerales 11.5.56 al 11.5.61 inclusive.
Digestores	19. 1. 9	Los establecimientos que elaboren productos de la caza mayor, deben poseer digestores para la destrucción de los desperdicios o comisos o en su defecto, horno crematorio. Ambos elementos deben rendir las pruebas de suficiencia que exija la Inspección Veterinaria.
Caza menor		
Establecimientos para procesado de caza menor. Definición	19. 2	(Res. SENASA N° 13 del 04 de febrero de 2003) Se entiende por planta faenadora de productos de caza menor, a los establecimientos que elaboran los animales indicados en el numeral 1.1.12.2, inciso b), con sus vísceras y menor. piel.
Establecimientos. Requisitos.	19. 2. 1	(Res. SENASA N° 13 del 04 de febrero de 2003) Los establecimientos que elaboren los productos indicados en el apartado anterior, deben reunir todos los requisitos exigidos para los mataderos de aves y de conejos, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento. En caso de recibir animales de caza menor vivos, los establecimientos deben reunir los requisitos de este Reglamento para los mataderos cuyas instalaciones se adapten mejor para tal fin.
Dependencias	19. 2. 2	Deberán contar con las siguientes dependencias: 1) Sala de recibo de los productos a elaborar. 2) Local para la Inspección Veterinaria. 3) Sala de preparación. 4) Sala de clasificación y empaque. 5) Cámaras frigoríficas para refrigeración y congelación. 6) Depósito para desperdicios y comisos.

		7) Local para depósito de envases.
		8) Dispositivo para desintegración de desperdicios y comisos.
		9) Vestuarios y servicios sanitarios.
Transporte	19. 2. 3	El transporte al establecimiento elaborador se hará en vehículos cerrados, perfectamente aireados y con las piezas colgadas y separadas entre sí por suficiente espacio para ventilación.
Lavado de piezas	19. 2. 4	Queda prohibido el lavado de las piezas de la caza por inmersión, debiendo hacerse por ducha o aspersión.
Secado de piezas	19. 2. 5	El secado de las piezas de la caza debe hacerse con telas individuales para cada una. Los lienzos deben ser lavados y desinfectados antes de proceder a su nuevo uso.
Independencia de las labores	19. 2. 6	Cuando los establecimientos estuvieran habilitados para la elaboración de diferentes especies, las distintas labores se efectuarán independientemente, previo lavado y desinfección de las playas.
Acondicionamiento de las piezas	19. 2. 7	En las cámaras de refrigeración, las piezas deben estar suspendidas y con separación suficiente para la circulación de aire.
Evisceración	19. 2. 8	Las piezas deben eviscerarse y despojarse de piel o plumas, pudiendo exceptuarse de dicha obligación cuando se destinen a exportación.
Congelación	19. 2. 9	(Res. SENASA N° 13 del 04 de febrero de 2003) Todos los productos de caza deben ser congelados inmediatamente después de su elaboración y mantenidos luego a una temperatura no superior a MENOS DOCE GRADOS CENTIGRADOS (-12 °C). Esta temperatura debe ser mantenida a lo largo de toda la cadena alimentaria, quedando prohibida su recongelación.
Aislamiento en envases	19. 2. 10	Las piezas que se exporten sin piel o plumas deberán estar aisladas del envase continente por papel apergaminado o similar, de uso permitido.
Cámaras frigoríficas	19. 2. 11	Las cámaras frigoríficas deben reunir las condiciones especificadas en el Capítulo V de este Reglamento.
Desintegración de comisos	19. 2. 12	La desintegración de los desperdicios y comisos podrá ser hecha por medio de digestor a tacho abierto u horno crematorio.
Ingreso de piezas	19. 2. 13	Los mamíferos de la caza mayor, ingresarán a los establecimientos elaboradores con cuero y sin eviscerar.
Comisos	19. 2. 14	Toda pieza ingresada a un establecimiento y rechazada por la Inspección Veterinaria será decomisada y desnaturalizada, en el acto.

Prohibición de perdices, etc. 19. 2. 15 **DEROGADO (Res. SENASA N° 13 del 04 de febrero de 2003)**
[Queda prohibida la elaboración de perdices, martinetas y copetonas].

Mataderos de lechones y cabritos

Mataderos de lechones y/o cabritos. Definición 19. 3 Se entiende por matadero de lechones y/o cabritos, los establecimientos o fracción de establecimiento dedicados a la faena de los animales comercialmente designados como tales, cuyo peso no exceda de doce (12) kilogramos para los lechones y ocho (8) kilogramos para los cabritos en la res desollada. En ambos casos el peso se considerará con la res eviscerada.

Requisitos higiénico-sanitarios de los establecimientos 19. 3. 1 Los mataderos de lechones y cabritos deben reunir todos los requisitos exigidos para los mataderos, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria, que en relación con la labor a desarrollar se consigne en este Reglamento.

Disposición de la planta 19. 3. 2 Los mataderos de lechones y cabritos quedan eximidos de la separación dentro de la planta elaboradora de las zonas limpia y sucia, siempre que esto no altere la faz higiénico-sanitaria de la elaboración. No se exige tener sala de menudencias y tripería.

Cueros de cabritos 19. 3. 3 Cuando los cueros no se elaboren total o parcialmente en el matadero de cabritos, se exime del depósito especial para su manipuleo.

Digestor 19. 3. 4 Se admite el reemplazo del autoclave para destrucción de desperdicios y comisos, por tacho abierto u horno crematorio. Cuando la Inspección Veterinaria lo crea necesario podrá disponer la cremación de los comisos.

Cámaras frigoríficas 19. 3. 5 Los mataderos de lechones y cabritos deben poseer una cámara frigorífica con temperatura no superior a cero (0) grado centígrado con capacidad acorde a su producción.

Trozado de lechones 19. 3. 6 Cuando se trocen lechones o cabritos para su venta, los establecimientos deben poseer una sala para ese fin que reunirá los requisitos exigidos para los **despostaderos**, relacionados con la índole de su producción.

Depósito para acopio de cabritos y lechones

Establecimientos para acopio de cabritos y lechones 19. 4 Los establecimientos destinados al acopio para su posterior distribución de cabritos, lechones y productos de la caza menor, deberán poseer cámaras frigoríficas con temperatura condicionada a la actividad que se desarrolla.

	Matadero de conejos y/o nutrias	
Mataderos de conejos y/o nutrias. Definición	19. 5	Se entiende por mataderos de conejos y/o nutrias, el establecimiento o parte de establecimiento destinado al sacrificio y elaboración de conejos y/o nutrias.
Aislamiento	19. 5. 1	El establecimiento o sección del establecimiento que se dedique a las actividades a que se hace referencia en el apartado anterior, debe hallarse aislado de toda otra dependencia.
Requisitos	19. 5. 2	Los mataderos de conejos y/o nutrias deben reunir todos los requisitos exigidos para los mataderos de aves , de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.
Dependencias	19. 5. 3	<p>(Res. ex-SENASA N° 1.472 del 16/12/93),</p> <p>Los mataderos de conejos y/o nutrias deben contar con las siguientes dependencias:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Local para la Inspección Veterinaria. 2) Local para conejeras. 3) Zona de insensibilización y sangrado. 4) Zona de desollado. 5) Zona de evisceración e inspección veterinaria. 6) Sala de troceado. 7) Zona de embalaje (primario y secundario). 8) Cámaras frigoríficas. 9) Expedición. 10) Local para el lavado de utensilios. 11) Depósito de envases. 12) Local para detritos y comisos. 13) Vestuario y servicios sanitarios. 14) Local para lavado de jaulas. 15) Local para cueros.
Sala de sacrificio	19. 5. 4	<p>(Res. ex-SENASA N° 1.472 del 16/12/93).</p> <p>La sala de faena responderá en los caracteres constructivos de las distintas zonas, de insensibilización y sangrado, de desollado, de evisceración e inspección veterinaria, a las exigidas en los mataderos de aves. En cuanto al equipamiento, deberá poseer riel aéreo continuo y elementos receptores de vísceras que permitan la correspondiente inspección.</p>
Sacrificio y desollado	19. 5. 5	El sacrificio, sangrado, desollado y eviscerado deberá hacerse con el animal suspendido.
Utensilios	19. 5. 6	Los elementos laborales y utensilios así como el local, para su higiene, deben responder a las exigencias de los mataderos de aves.

Cámaras frigoríficas	19. 5. 7	Las cámaras frigoríficas responderán a las exigencias consignadas en el Capítulo V .
Digestor	19. 5. 8	Se admite que el digestor para destrucción de desperdicios y comisos funcione a tacho abierto o se utilice crematorio. Cuando la Inspección Veterinaria lo considere necesario, podrá disponer la cremación de comisos.
Cueros	19. 5. 9	Los cueros deben ser tratados en locales aislados e independientes de los lugares donde se elaboren o depositen productos comestibles.
Eliminación de detritos	19. 5. 10	Para la eliminación de detritos, desperdicios y comisos, se seguirá el procedimiento indicado en los mataderos de aves.
Sala de troceo	19. 5. 11	(Res. ex-SENASA N° 1.472 del 16/12/93). La sala de troceado debe responder a las exigencias del capítulo XIII de este Reglamento.

Cámaras frigoríficas para depositar productos avícolas

Cámaras frigoríficas para depositar aves	19. 6	Las cámaras frigoríficas para depositar aves, huevos y/o conservas de productos avícolas deben responder a las exigencias del Capítulo V .
------------------------------------------	-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Depósito para productos cárneos

Depósitos de productos envasados	19. 7	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Los depósitos para productos cárneos comestibles envasados y grasas envasadas, sean éstos de producción nacional o importadas, deben responder a las exigencias generales consignadas en los Capítulos XVI y XVII , adaptadas a la índole de los productos.
Depósitos para grasas	19. 7. 1	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Si se depositan grasas, la temperatura ambiente del depósito no puede exceder de veinticinco grados centígrados (25°C).

Cámaras frigoríficas para depositar productos cárneos

Cámaras frigoríficas para depósito exportación	19. 8	Las cámaras frigoríficas para depositar productos cárneos destinados a la exportación, deben responder a las exigencias del Capítulo V .
------------------------------------------------	-------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Cámaras frigoríficas con trozado anexo

Cámaras frigoríficas con trozado anexo	19. 9	Las cámaras frigoríficas con dependencia para trozado y/o preparación de
----------------------------------------	-------	--------------------------------------------------------------------------

cortes de carne destinada a exportación, deberán responder a las exigencias del **Capítulo XIII**.

Cámaras frigoríficas para depósito de productos
de consumo interno

Cámaras frigoríficas para depósito de consumo interno	19. 10	Las cámaras frigoríficas destinadas a depósitos de carnes y/o menudencias para consumo interno deben responder a las exigencias consignadas en el Capítulo V .
-------------------------------------------------------	--------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Establecimientos elaboradores de carnes destinadas a conserva
por la Inspección Veterinaria (conserva veterinaria)

Conserva veterinaria. Definición	19. 11	Se entiende por carne destinada a conserva por la Inspección Veterinaria o conserva veterinaria, las reses o partes de éstas que han sido declaradas por la Inspección Veterinaria como aptas para el consumo humano, condicionadas a la preparación de productos tratados por el calor con destrucción de gérmenes patógenos.
Requisitos de los establecimientos	19. 11. 1	Los establecimientos autorizados para la recepción de conserva veterinaria deben reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de conserva, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.
Origen	19. 11. 2	La conserva veterinaria puede provenir únicamente de establecimientos con habilitación nacional, que carezcan de planta elaboradora de conserva y destinadas exclusivamente a establecimientos con habilitación nacional que posean este tipo de industrialización.
Unidades de envío	19. 11. 3	La conserva veterinaria llegará a la planta de destino en reses, medias reses o cuartos.
Serosas	19. 11. 4	No podrán salir del establecimiento faenador las conservas veterinarias que carezcan de sus serosas peritoneal y/o pleural.
Transporte	19. 11. 5	El transporte de la conserva veterinaria se hará en las mismas condiciones de higiene establecidas para las carnes que no tienen restricción alguna.
Transporte simultáneo. Precinto	19. 11. 6	(Res. ex - SENASA N° 1.035 del 06/10/93). En los vehículos en que se transporte conserva veterinaria, no podrá transportarse simultáneamente ninguna otra clase de productos. Saldrán del establecimiento precintados, dejando constancia en la documentación sanitaria y permiso de tránsito del número del precinto, así como el destino y calidad de la carne que se transporta.

Contralor de llegada	19. 11. 7	(Res. ex - SENASA N° 1.035 del 06/10/93). La Inspección Veterinaria del establecimiento de origen de las conservas veterinarias extenderá la documentación sanitaria por duplicado, debiendo la Inspección Veterinaria del establecimiento receptor, devolver conformado el duplicado al establecimiento de origen, dentro del término de ocho (8) días hábiles.
Inspección	19. 11. 8	En el establecimiento de destino de las conservas veterinarias, la Inspección Veterinaria verificará que los precintos no hayan sido violados y efectuará una reinspección de las carnes.
Elaboración inmediata	19. 11. 9	En el establecimiento receptor de las conservas veterinarias se procederá a la inmediata elaboración de las carnes. En su defecto se depositarán en cámaras frigoríficas a no más de cero (0) grado centígrado.
Independencia de la elaboración	19. 11. 10	Toda operación que se efectúe en los establecimientos receptores, con las conservas veterinarias hasta la terminación del producto, debe hacerse en forma independiente de cualquier otra. Las cámaras frigoríficas que se destinen para las conservas veterinarias serán de uso exclusivo para ese fin.
Prohibición de exportación	19. 11. 11	Queda prohibido el uso de conserva veterinaria para la elaboración de productos destinados a la exportación a países cuyas reglamentaciones lo prohíben.
Transporte: desinfección	19. 11. 12	El camión transportador de conserva veterinaria, debe ser lavado y desinfectado antes de retirarse del establecimiento receptor.
Elaboración de lenguas sancochadas		
Lengua sancochada	19. 12	Se entiende por lenguas sancochadas, las lenguas que han sufrido un tratamiento térmico húmedo a efectos de desprenderles el epitelio.
Establecimiento para elaborar lenguas sancochadas. Definición	19. 12. 1	Se entiende por establecimiento para elaborar lenguas sancochadas, al establecimiento o sección de establecimiento que se dedica a la elaboración de lenguas, de acuerdo a la definición del apartado anterior.
Requisitos de los establecimientos	19. 12. 2	Los establecimientos donde se sancochan lenguas, deben reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de conservas, de acuerdo con la índole de su actividad, sin perjuicio de cualquier otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

Dependencias 19. 12. 3 Los establecimientos donde se sancochen lenguas deben tener:

- 1) Local para Inspección Veterinaria.
- 2) Sala de recibo de mercadería.
- 3) Cámaras frigoríficas.
- 4) Sala de sancochado.
- 5) Depósito para detritos y comisos.

Sala de sancochado 19. 12. 4 La sala de sancochado deberá contar con cocinas construidas de material inoxidable que deban reunir las especificaciones de los Capítulos **XVI** y **XVII** (Conserva y Chacinados). Asimismo contará con dispositivos que impidan la acumulación de vapores.

Elaboración de cuajo

Cuajo. Definición 19. 13 Se entiende por cuajo, fermento lab o quimosina, a la diastasa segregada por la mucosa de la cuarta cavidad del estómago de los rumiantes, que tiene la propiedad de transformar la caseína de la leche en un gel.

Fábrica de cuajo. Definición 19. 13. 1 Se entiende por fábrica de cuajo, el establecimiento o fracción de establecimiento donde se elabora el producto definido en el apartado anterior.

Fábricas. Exigencias 19. 13. 2 Las fábricas de cuajo deben reunir todos los requisitos exigidos por este Reglamento para las fábricas de chacinados, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

Forma de presentación 19. 13. 3 Los cuajos pueden presentarse líquidos, en polvo, en comprimidos o natural seco.

Cuajo líquido, cuajo en polvo, cuajo en comprimidos y cuajo seco 19. 13. 4 Son características del cuajo:

- a) Cuajo líquido. Debe ser límpido o ligeramente opalescente, carente de sedimento, olor característico que no denuncie fermentación o putrefacción. Poder coagulante mínimo de uno (1) en diez mil (10.000) a una temperatura de treinta y cinco (35) grados centígrados en un tiempo inferior a cuarenta (40) minutos.
- b) Cuajo en polvo. Debe tener aspecto homogéneo, color blanco o ligeramente amarillento, olor característico que no denuncie fermentación, poder coagulante mínimo de uno (1) en ochenta mil (80.000) a una temperatura de treinta y cinco (35) grados centígrados, en un tiempo no inferior a cuarenta (40) minutos.
- c) Cuajo en comprimidos. Debe tener aspecto homogéneo, ser fácilmente soluble en agua, color blanco o

ligeramente amarillento, no contener sustancias conservadoras, a excepción del ácido bórico en las condiciones del apartado 19.13.6, poder coagulante no inferior de uno (1) en cincuenta mil (50.000) a treinta y cinco (35) grados centígrados, en un tiempo inferior a cuarenta (40) minutos.

d) Cuajo natural seco. Es el producto obtenido por la desecación del cuajo de nonato o de ternero, cabrito o cordero, lactantes.

Aditivos	19. 13. 5	Está permitido adicionar a los cuajos líquidos, sal, alcohol etílico y glicerina.
Acido bórico y benzoato de sodio	19. 13. 6	(Res. ex-SENASA N° 111 del 21/01/93). Está permitido adicionar a los cuajos, ácido bórico y benzoato de sodio, en cantidades tales que no sean detectables en los quesos. En la rotulación de estos cuajos, se deberá indicar el agregado de dichos aditivos.
Prueba de fermentación coli y gérmenes patógenos	19. 13. 7	En los cuajos las pruebas de fermentación gaseosa, debida a gérmenes del grupo coli, no deben acusar reacción positiva. Tampoco debe contener gérmenes patógenos.
Depósito de cuajos elaborados	19. 13. 8	Los depósitos de cuajo elaborado, responderán a las exigencias del apartado 19.7.

Glándulas y otros productos para uso farmacéutico

Glándulas. Definición	19. 14	Los órganos de secreción interna, externa o mixta, cuando son destinados a la industria farmacéutica, se denominan, en este Reglamento, Glándulas. Dichos órganos son: hipófisis o pituitaria, ovarios, páncreas, adrenales, testículos, tiroides, paratiroides, bazo, epífisis o glándula pineal, estómago, linfo-glándulas, salivales, próstata, placenta, timo e hígado.
Sangre, bilis y cálculos biliares	19. 14. 1	(Res. ex - SENASA N° 1.035 del 06/10/93). Quedan comprendidos en el apartado anterior la sangre, sus elementos constitutivos, la bilis, los cálculos biliares, los tejidos embrionarios, pulmones, médula espinal, corazón, encéfalo, ojos, cartílagos, médula ósea, mucosa intestinal y útero. Cuando se trate de bilis proveniente de animales tuberculosos o parasitados, se hará constar en la documentación sanitaria que su uso queda limitado a la extracción de ácidos biliares.
Requisitos de los establecimientos	19. 14. 2	Los establecimientos o sección de establecimiento que clasifiquen y almacenen los subproductos enumerados en los dos (2) apartados anteriores, deben reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de conserva, de acuerdo con la índole de su actividad, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

Dependencias	19. 14. 3	Los establecimientos que clasifiquen y/o almacenen productos destinados a la industria farmacéutica, deberán contar con las siguientes dependencias: 1) Local para la Inspección Veterinaria. 2) Sala de recibo de mercadería. 3) Sala de clasificación y acondicionamiento de los productos. 4) Cámaras de enfriamiento y cámaras de congelación. 5) Depósito para residuos y comisos. 6) Digestor u horno.
Sala de clasificación	19. 14. 4	La sala de clasificación y acondicionamiento de los productos, debe tener una temperatura no superior a ocho (8) grados centígrados.
Esterilización de desperdicios	19. 14. 5	El depósito de residuos y comisos contará con un dispositivo digestor a tacho abierto.
Cámaras frigoríficas	19. 14. 6	Las cámaras de enfriamiento tendrán una temperatura no mayor de cero (0) grado centígrado y las de congelación no mayor de quince (15) grados centígrados bajo cero.
Prohibición de congelar productos farmacéuticos	19. 14. 7	Queda prohibido el congelamiento de los productos destinados a la industria farmacéutica antes de terminar su acondicionamiento.
Obligación de refrigerar productos farmacéuticos	19. 14. 8	Los productos destinados a la industria farmacéutica deben ser refrigerados inmediatamente de extraídos de la res.

Sala para extracción de epitelio lingual

Extracción de epitelio lingual	19. 15	La extracción de epitelio lingual destinado a los cultivos de virus, se hará en una sección independiente que reunirá los requisitos de construcción e higiénico-sanitarios que fije el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). Se considera esta sección como parte integrante del establecimiento y debe estar ubicada en la zona limpia.
--------------------------------	--------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Gelatina comestible

Gelatina comestible. Definición	19. 16	Se entiende por gelatina comestible, el subproducto concentrado y seco, obtenido por la hidrólisis en agua hirviendo de tejidos ricos en sustancias colágenas tales como: cartílagos, tendones, huesos, trozos de cuero, fascias, aponeurosis y productos de la pesca.
Fábrica de gelatina. Definición	19. 16. 1	Se entiende por fábricas de gelatinas comestibles, los establecimientos o sección de establecimiento que elaboren

los subproductos a que se refiere el apartado anterior.

Fábricas. Exigencias de construcción e higiénico-sanitarias

19. 16. 2 Las fábricas de gelatinas comestibles deben reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de chacinados de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

Materias primas

19. 16. 3 En la elaboración de la gelatina comestible sólo se permitirá el empleo de materia prima procedente de animales que no hayan sufrido ninguna restricción por parte de la Inspección Veterinaria.

Condiciones de la gelatina: cenizas, nitrógeno, jalea en solución al 1%, arsénico

19. 16. 4 La gelatina debe ser purificada y desecada, inodora y transparente cuando se presenta en hojas, esté coloreada o no. Debe responder a las siguientes especificaciones:

- a) No contener más del dos (2) por ciento de cenizas.
- b) No contener menos del quince (15) por ciento de nitrógeno.
- c) El pH oscilará entre cinco (5) y siete (7) en solución acuosa al uno (1) por ciento.
- d) La solución al uno (1) por ciento en agua caliente, dará al enfriarse una jalea sin olor ni sabor.
- e) El tenor en arsénico no excederá de una (1) parte por millón.

Coloración

19. 16. 5 La gelatina en hojas podrá ser coloreada con colorantes admitidos por este Reglamento.

Plasma

Plasma o albúmina blanca de sangre. Definición

19. 17 Se entiende por plasma o albúmina blanca de sangre, el subproducto obtenido después de eliminar de la sangre sus elementos figurados.

Plasma desecado o albúmina blanca de sangre

19. 17. 1 Se entiende por plasma desecado o albúmina blanca de sangre, desecada, el subproducto definido en el apartado anterior, que ha sufrido un proceso de deshidratación. Debe contener un mínimo de setenta (70) por ciento de proteína, un máximo de siete (7) por ciento de cenizas y hasta el nueve (9) por ciento de humedad.

Albúmina roja de sangre

19. 17. 2 Se entiende por albúmina roja de sangre o glóbulos rojos desecados, al subproducto obtenido por deshidratación de los glóbulos rojos de la sangre. Su composición centesimal será: proteína, noventa y dos (92) por ciento, cenizas uno (1) por ciento, humedad, siete (7) por ciento.

Plasma comestible

19. 17. 3 Los subproductos definidos en los apartados anteriores no podrán designarse como comestibles si no fueran estériles y

su materia prima no proviniera de animales sanos.

Salsas, aderezos o aliños

Salsa, aderezo, aliño o extracto para condimentar

19. 18 Se entiende por salsas, aderezos, aliños o extractos para condimentar, diversos preparados hechos sobre la base de condimentos naturales o elaborados, ácidos, productos aromáticos y/o picantes, con agregados o no de azúcar, que se elaboran para modificar el sabor de determinados alimentos. Las salsas pueden presentarse en forma líquida, cremosa o deshidratada, límpidas o turbias con elementos constitutivos en suspensión.

Mayonesa

19. 18. 1 Con el nombre de mayonesa o mahonesa, se entiende una salsa preparada por una emulsión de yema de huevos frescos en aceite comestible, sazonada con vinagre o jugo de limón, sal, con o sin azúcar y otros condimentos. Se permite sin aclaración en el rótulo, el refuerzo de su coloración natural mediante el agregado de no más de dos (2) partes por millón de beta caroteno natural o sintético por kilogramo de producto terminado. No debe contener menos del setenta y ocho (78) por ciento entre aceite y yema de huevo y debe declararse en el rótulo, cuando contenga más de medio (0,5) por ciento de almidón. Queda prohibido reemplazar las yemas de huevos frescos por yemas desecadas, ovoalbúmina u otra sustancia emulsionante. Las mayonesas que contengan menor cantidad de aceite y huevos y más agua, se denominarán, salsas o aderezos sobre la base de mayonesa.

Salsas

19. 18. 2 Las salsas, aderezos o aliños que no contengan huevo no podrán rotularse como mayonesas.

Condiciones de las salsas

19. 18. 3 Las salsas deben satisfacer las siguientes condiciones:

- a) Las sustancias que entren en su composición responderán a las exigencias del presente Reglamento.
- b) Su composición debe responder a lo consignado en el rótulo, incluyendo los colorantes artificiales.
- c) No estar alteradas o fermentadas, no contener más de cien (100) partes por millón de cobre ni sustancias conservadoras no autorizadas, ni productos extraños a la composición declarada.
- d) No contener glucógeno.

Envases de salsas

19. 18. 4 Los envases de las salsas que contengan vinagre, no podrán llevar cápsulas metálicas con más de uno (1) por ciento de plomo y diez (10) partes por millón de arsénico a no ser que la cápsula esté completamente aislada del cuello del recipiente y del corcho, mediante una hoja de estaño fino con uno (1) por ciento de plomo como máximo, que tenga por lo menos un espesor de medio décimo de milímetro (0,5), de una hoja de aluminio o de cualquier otra materia impermeable e inatacable luego de media hora de ebullición

por una solución de ácido acético al cuatro (4) por ciento, adicionada de cinco (5) gramos de cloruro de sodio y veinticinco centigramos (0,25) de ácido cítrico.

Local para remate y/o venta de carnes

Remate o venta de carne. Definición	19. 19	Los establecimientos o sección de éstos, destinados a remate y/o venta de carnes, sólo podrán vender reses, medias reses, cuartos, trozos de carne y menudencias de las especies contempladas en este Reglamento.
Exigencia de los locales de venta	19. 19. 1	El local destinado a remate y/o venta de carnes, debe responder a las exigencias de las playas de oreo, en cuanto le fueran aplicables, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que se consigne en este Reglamento.
Dependencias	19. 19. 2	Los establecimientos destinados a remate y/o venta de carnes deben disponer de las siguientes dependencias: 1) Local para la Inspección Veterinaria. 2) Plataforma de carga y descarga. 3) Local para exposición y venta independiente del de carga y descarga. 4) Cámaras frigoríficas, expresamente destinadas a la finalidad para que se habilitan. 5) Depósito de comisos. 6) Vestuarios y servicios sanitarios.
Rieles del local de ventas	19. 19. 3	Los rieles del local de ventas estarán colocados a una distancia de un (1) metro entre sí; un (1) metro de las paredes y columnas y de manera tal, que las medias reses queden a una altura de treinta (30) centímetros del suelo. No será menor de quince (15) centímetros la distancia de las medias reses entre sí.
Temperatura del local de ventas	19. 19. 4	En el local destinado a la recepción, exposición y venta, durante la estada de las reses en el mismo, la temperatura ambiente no podrá superar los diez (10) grados centígrados.
Balanza	19. 19. 5	En el local destinado a la recepción, exposición y venta, debe instalarse una balanza para uso de los compradores.
Cámaras frigoríficas	19. 19. 6	Las cámaras frigoríficas deben responder a las exigencias consignadas en el <u>Capítulo V</u> .
Capacidad, temperatura, rieles de las cámaras frigoríficas	19. 19. 7	Los establecimientos habilitados para remate y/o venta de carnes, debe tener cámaras frigoríficas con capacidad para almacenar el total de lo autorizado a rematar y/o vender durante veinticuatro (24) horas. La capacidad frigorífica será la necesaria para mantener a una temperatura no superior a cero (0) grados centígrados los productos que se almacenen. Los rieles tendrán la disposición establecida en el <u>Capítulo V</u> .

Temperatura de las reses al ingreso	19. 19. 8	Las reses, medias reses y/o cuartos que ingresen al local de venta, cualquiera sea su origen, tendrán una temperatura no superior a cinco (5) grados centígrados. La temperatura se medirá en el centro de las grandes masas musculares y en las partes profundas de la res.
Venta de carnes congeladas	19. 19. 9	Se permite la venta de reses, medias reses, cuartos, trozos y/o subproductos congelados. La temperatura de las mismas no superará en ningún momento los ocho (8) grados centígrados bajo cero. Esta carne y/o subproductos sólo podrá ser trasladada a establecimientos habilitados en el orden nacional.
Carnes no vendidas en el día	19. 19. 10	Los productos que no hayan sido vendidos en el día, se alojarán en cámaras frigoríficas a temperatura que asegure su conservación. Si después de una nueva exposición en el local comercial, los mismos no se han vendido, no se permitirá un nuevo ingreso al salón de ventas, pudiéndose enviar inmediatamente a carnicerías o fábricas de chacinados o conserva, si su estado sanitario lo permite.
Locales habilitados	19. 19. 11	Todos los productos y subproductos que ingresen a los locales habilitados para el remate y/o venta de carne, deben provenir de establecimientos habilitados en el orden nacional.
Vestuario	19. 19. 12	Toda persona que permanezca en el salón de venta o cámaras debe vestir la ropa especificada en el <u>Capítulo VIII</u> .
Autorización para introducir reses de otros establecimientos	19. 19. 13	Cuando el local de remate y/o venta de carnes se halle en un establecimiento habilitado para la exportación de productos alimenticios, la introducción de reses, medias reses y/o cuartos procedentes de otros establecimientos, deberá ser especialmente autorizada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). En ningún caso la carne expuesta para remate o venta directa, puede destinarse a exportación.
Retiro de carne en exposición	19. 19. 14	La carne expuesta en un remate o local de venta directa, no puede salir del establecimiento con destino a otro local de remate.
Circulación. Estacionamiento de vehículos	19. 19. 15	Queda prohibida la carga, descarga, circulación y el estacionamiento de vehículos, dentro del recinto donde esté expuesta la carne.

CAPITULO XX

20. MATADEROS DE AVES

(Resolución SENASA N° 553 del 08/07/2002 sustituye completo el texto que fuera aprobado por el Decreto del PEN N° 4238 del 19/07/68)

Definiciones Generales	20. 1	Para el presente Capítulo se aplicarán las definiciones que se indican a continuación::
Matadero de Aves.	20. 1. 1	Se entiende por “matadero de aves” al establecimiento dedicado a la faena de aves obtenidas por crianza y destinadas para consumo humano y que pertenecen a las siguientes especies: Gallus gallus, (pollos, gallinas y gallos), pavos, patos, gansos, faisanes, codornices y cualquier otra especie aviar obtenida por crianza y que cumpla con la finalidad precitada.
Clasificación tecnológica de la faena de los mataderos de aves de cría.	20. 1. 2.	Los mataderos de aves de cría se clasificarán según su tecnología en: a) Automáticos: son aquellos que disponen de equipamiento para realizar el conjunto de operaciones correspondientes a evisceración, clasificación y empaque en líneas automáticas. b) Manuales: son aquellos en los que las operaciones de evisceración, clasificación y envasado no son automáticos. De acuerdo a la índole de sus instalaciones, su velocidad de proceso se limitará hasta 1000 aves/hora; 2000 aves/hora y/o 3000 aves/hora.
Sala de despiece o deshuesado de aves.	20. 1. 3.	Se denomina “sala de despiece o deshuesado de aves” al establecimiento o sección de establecimiento dedicado al trozado de carcasas de aves, desposte u otras manipulaciones de despiece para su envasado y/o posterior transformación. La sala deberá cumplimentar con lo establecido en el numeral 20.7 y sus apartados.
Establecimiento elaborador de productos para consumo humano a base de carne de aves.	20. 1. 4.	Se denomina “establecimiento elaborador de productos para consumo humano a base de carne de aves” al establecimiento o parte de él, dedicado a la preparación de alimentos cuyo principal componente es la carne de aves. Deberán cumplimentar con lo establecido en el numeral 20.8.
Establecimiento elaborador de subproductos incomedibles de aves.	20. 1. 5	Se denominará “establecimiento elaborador de subproductos incomedibles de aves”, al establecimiento o parte de él, dedicado a la transformación de los subproductos

		<p>incomestibles a partir de los despojos de la faena de aves. Deberá cumplir con lo establecido en el Capítulo XXIV de acuerdo a la índole de su producción.</p> <p>Podrán elaborar productos incomestibles, provenientes de su faena propia, o de terceros.</p>
Cámaras frigoríficas para depositar aves y productos avícolas.	20. 1. 6.	<p>Se entiende por “cámaras frigoríficas para depositar aves y productos avícolas” al establecimiento o sección del mismo, destinado a dar frío a productos cárnicos de origen aviar, declarados por el Veterinario Oficial aptos para el consumo humano, acondicionados para su consumo y/o industrialización.</p> <p>Se admite la aplicación del frío en la misma cámara, a productos correctamente acondicionados cuyo destino final sea la elaboración de alimentos para animales, a condición de hallarse estibados separadamente y haber sido declarados aptos para el consumo humano por el Veterinario Oficial.</p>
Tratamiento por el frío de la carne de aves.	20. 1. 7.	<p>La carne de aves, después de su clasificación y envasado, deberá ser conservada a las temperaturas fijadas en el numeral 20.5.15 del presente Capítulo.</p>
Ubicación.	20. 2.	<p>Los establecimientos faenadores de aves estarán ubicados en zonas no anegables y preferentemente, alejados de las plantas urbanas.</p> <p>Los espacios libres del establecimiento, serán impermeabilizados o revestidos de manto verde. Por razones de bioseguridad, se ubicarán lejos de los circuitos de crianza de aves, plantas de incubación, plantas de alimentos balanceados, granjas de reproductoras y granjas de cría.</p>
Contaminantes ambientales.	20. 2. 1.	<p>Los establecimientos faenadores de aves deberán estar ubicados en áreas libres de emanaciones perjudiciales, y alejados de cualquier industria que pueda producir contaminación.</p>
Abastecimiento de agua. Efluentes.	20. 2. 2.	<p>El predio de ubicación, deberá contar con abundante abastecimiento de agua y facilidades para instalar los sistemas de efluentes, los que deberán dar cumplimiento a la legislación que sobre el particular tenga la jurisdicción que corresponda a la ubicación de la planta</p>
		<p>Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios.</p>
Requisitos	20. 3.	<p>Los requisitos de construcción e higiénico-sanitarios, deben responder a lo establecido en el Capítulo III del presente Reglamento.</p>
Separación de la elaboración de productos incomestibles	20. 3. 1.	<p>Las dependencias donde se elaboren productos comestibles, deberán estar separadas de las que elaboren productos incomestibles, admitiéndose solamente su comunicación a través de sistemas y diseños que eviten la circulación de</p>

		personal en forma directa, así como el retroceso de materiales hacia las zonas de productos comestibles y el reflujó del aire y las emanaciones gaseosas de áreas incomedibles, a las de carácter comestible
Dependencias	20. 3. 2.	<p>Todo establecimiento deberá poseer las siguientes dependencias:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Área de recepción y espera de camiones con jaulas de aves vivas. 2) Playa de descarga, ante-mortem y colgado en noria. 3) Sala de faena. 4) Cámaras frigoríficas. 5) Depósito para productos incomedibles. 6) Oficina para la Inspección Veterinaria. 7) Sector de necropsias. 8) Dependencias para el personal. 9) Depósitos para materiales de envasado. 10) Depósito para elementos de limpieza. 11) Depósito de tóxicos. 12) Sector de lavado de camiones para transporte de aves. 13) Sector de lavado de jaulas para transporte de aves. 14) Sector de lavado de utensilios (podrá hallarse separado o vinculado a determinados sectores que así lo requieran). 15) Sector de lavado de canastos plásticos reutilizables.
Área de recepción y Playa de descarga. Características.	20. 3. 3.	<p>El área de recepción y espera de camiones con jaulas de aves vivas, debe tener piso impermeable, estar techado y poseer facilidades para realizar ventilación forzada. La playa de descarga debe tener piso impermeable y hallarse a una altura del suelo tal, que facilite la descarga de los vehículos. Debe hallarse protegida mediante un techado.</p>
Área ante-mortem. Características.	20. 3. 4.	<p>El área del ante-mortem y del colgado en noria, debe estar techada y contar con piso impermeable. La luminosidad en la misma, será de la menor intensidad posible, de modo de reducir la excitabilidad de las aves.</p>
Sala de faena. Divisiones.	20. 3. 5.	<p>La sala de faena estará dividida en TRES (3) zonas denominadas: sucia, intermedia y limpia.</p>
Zona sucia.	20. 3. 6.	<p>En la zona sucia, se efectuarán la insensibilización, el degüello y el sangrado. Este sector deberá ser independiente del resto de las zonas y sólo se comunicará con la zona intermedia a través de la abertura destinada al pasaje de las aves.</p>
Insensibilización de las aves	20. 3. 7.	<p>La insensibilización de las aves previa al sacrificio, se efectuará mediante una descarga eléctrica o cualquier otro método aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, que permita el desangrado total. La única excepción a dicha exigencia, la constituyen las faenas rituales o religiosas autorizadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.</p>

Sangrado. Requisitos. Desagües.	<p>20. 3. 8. Las aves serán sacrificadas mediante la sección de los grandes vasos del cuello, ya sea en forma manual o automática. Para el sangrado se debe contar con un espacio físico que permita que las aves permanezcan el tiempo suficiente para completar el proceso.</p> <p>La sangre se recogerá en conductos o recipientes y nunca podrá volcarse a los desagües.</p> <p>El declive de los pisos hacia los desagües, será suficiente para permitir la correcta evacuación de los líquidos.</p>
Zona intermedia. Requisitos.	<p>20. 3. 9. La zona intermedia la constituyen la sala de escaldado y desplume.</p> <p>Esta zona debe estar separada de las zonas sucia y limpia y sólo tendrá comunicación a través de la abertura destinada al pasaje de las aves, pudiendo contar con una puerta para el uso exclusivo del personal de mantenimiento, cuando razones operativas así lo requieran. Esta sección estará provista de los elementos y maquinarias necesarios, cuyos requisitos se indican en este Capítulo.</p>
Escaldado	<p>20. 3. 10. La operación de escaldado se hará con agua caliente, que al ingresar al sistema debe ser potable. La temperatura de la misma estará entre CINCUENTA GRADOS CENTÍGRADOS (50°C) y SESENTA GRADOS CENTÍGRADOS (60°C).</p> <p>El agua de las piletas de escaldado, se renovará continuamente y las piletas deberán ser vaciadas e higienizadas, por lo menos una vez por día o cuando lo disponga la Inspección Veterinaria. Dicha renovación deberá ser controlada mediante un caudalímetro, manteniéndose como mínimo CERO CON DOS (0,2) litros/pollo, de renovación.</p>
Desplume	<p>20. 3. 11. Desde las piletas de escaldado las aves serán transportadas por medios mecánicos o en forma manual a las máquinas de desplumar y luego repasadas para eliminar los restos de plumas o pelusas que pudieran haber quedado, admitiéndose que esta última operación pueda ser hecha a mano.</p> <p>Antes de pasar a la zona limpia, las carcasas serán sometidas a un duchado para disminuir su carga bacteriana superficial.</p>
Zona limpia	<p>20. 3. 12. La zona limpia está constituida por las salas de evisceración, de enfriado, de clasificación, de envasado y de cámaras frigoríficas. Esta zona sólo se comunicará con la zona intermedia a través de la abertura destinada al pasaje de las aves. Podrá contar con una puerta para el uso exclusivo del personal de mantenimiento, cuando razones operativas así lo requieran.</p>
Depósito de desechos y comisos	<p>20. 3. 13 El depósito de desechos y comisos reunirá las exigencias propias de estos locales, de acuerdo a la índole de su destino. Cuando los desperdicios y comisos de la faena no se industrialicen en el mismo establecimiento, deberán ser retirados del depósito antes de su descomposición o cada vez que lo disponga la Inspección Veterinaria.</p>

- Oficina de la Inspección Veterinaria 20. 3. 14. Para la oficina de la Inspección Veterinaria, rigen las exigencias enumeradas en el Capítulo IX de este Reglamento.
- Sector de necropsias 20. 3. 15. El sector de necropsias deberá estar aislado de las áreas de producción.
Corresponderá a un sector de la playa ante-mortem, que será acondicionado y equipado para tal fin y cuyas condiciones edilicias permitirán una fácil higiene y desinfección.
- Dependencias para el personal de la empresa 20. 3. 16. Para las dependencias correspondientes al personal que trabaja en la planta, rigen las normas establecidas en el Capítulo VIII de este Reglamento.
- Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios 20. 3. 17. Los establecimientos dedicados al sacrificio de aves, deberán ser diseñados de tal manera, que el desarrollo de la producción se efectúe en forma lineal, evitando retrocesos y cruces del producto en elaboración, con el producto terminado. Además, deberán llenar los siguientes requisitos de orden general en sus aspectos constructivos:
- a) Todas las dependencias deberán estar construídas en mampostería, hormigón armado u otro material impermeable, de fácil higienización y sanitización, autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
 - b) Las paredes deberán estar revestidas de azulejos, enlucido de cemento blanco, plaquetas de cerámica vitrificadas o cualquier otro material impermeable, de fácil higienización y sanitización, autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.
 - c) Dicho revestimiento debe llegar como mínimo, a una altura de DOS METROS CON CINCUENTA (2,50) metros.
 - d) Los ángulos formados entre las paredes, entre éstas y el techo y con el piso, deberán ser redondeados.
 - e) Los pisos deberán ser impermeables, fácilmente lavables, no atacables por los ácidos grasos, debiendo tener como mínimo, una pendiente que permita el escurrimiento del líquido hacia el desagüe correspondiente, evitando acumulaciones. Los techos se podrán construir con cualquier clase de material impermeable que se encuentre autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.
- Ventilación 20. 3. 18. La ventilación de la sala de faena y elaboración, podrá ser proporcionada por aberturas cenitales o por ventanales en las paredes perimetrales, los que estarán ubicados por encima del friso sanitario.
La ventilación por ventana deberá guardar una relación de UN (1) metro cuadrado, de abertura por cada SESENTA (60) metros cúbicos de local a ventilar.
- Protección contra insectos. 20. 3. 19. Todas las aberturas deberán estar protegidas con mallas antiinsectos y las puertas serán de cierre automático.

Renovación del aire	<p>20. 3. 20. Si se emplearan medios mecánicos para la ventilación de los ambientes, éstos deberán producir una renovación total del aire de CINCO (5) veces por hora, como mínimo. Las zonas de escaldado y desplume, tendrán instalados aparatos mecánicos para renovación del aire. La renovación total será de DIEZ (10) veces por hora, evitándose la condensación de vapores. Debe evitarse la circulación de aire desde las zonas sucias hacia las zonas limpias.</p>
Iluminación	<p>20. 3. 21. La iluminación puede ser natural o artificial. La iluminación artificial referida a planos de trabajo no deberá ser de fuentes monocromáticas o de espectro limitado y se ajustará a los siguientes niveles de unidades Lux en servicio:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Zona sucia, intermedia y limpia: CIENTO CINCUENTA (150) unidades Lux como mínimo, en iluminación general. 2) En lugares de inspección veterinaria, TRESCIENTAS (300) unidades Lux, como mínimo. 3) Cámaras frigoríficas: CIEN (100) unidades Lux, como mínimo. 4) Pasillos: CIEN (100) unidades Lux, como mínimo. 5) Baños: CIEN (100) unidades Lux, como mínimo. 6) Vestuarios: CIEN (100) unidades Lux, como mínimo. 7) Comedores: CIENTO VEINTE (120) unidades Lux, como mínimo. 8) Laboratorios: Se determinará de acuerdo con las necesidades del trabajo. 9) Iluminación periférica: TRES (3) unidades Lux, como mínimo.
Provisión de agua	<p>20. 3. 22. Todas las dependencias estarán provistas de agua fría y caliente. Todo establecimiento deberá poseer una reserva de agua en sus tanques para CUATRO (4) horas de labor, calculada sobre la base de QUINCE (15) litros por ave sacrificada. Esta cifra es básica y será adecuada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA a los requerimientos operativos.</p>
Hielo para enfriamiento	<p>20. 3. 23. Para el enfriamiento de las canales puede ser empleado el hielo producido a partir del agua potable usada en el establecimiento.</p>
Hielo. Producción.	<p>20. 3. 24. Las máquinas productoras de hielo deberán hallarse aisladas del medio ambiente. El recinto donde se sitúen estas máquinas, así como el depósito del hielo producido, debe reunir las condiciones higiénico-sanitarias de los recintos destinados al manejo de las carnes.</p>

Instalaciones, equipos y utensilios.

Características de los locales y elementos de trabajo.	20. 4.	Los equipos y elementos de trabajo utilizados en las tareas de faena, conservación y envasado de las aves, serán de diseño, material y construcción tales, que faciliten su higienización y sanitización y no contaminen los productos comestibles durante su preparación y manipuleo. Los materiales utilizados responderán a las exigencias establecidas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA). Su diseño debe estar orientado a evitar la formación de condensación en las áreas de elaboración y almacenamiento de la planta.
Limitación de uso de equipos y utensilios.	20. 4. 1.	Queda prohibido el uso de equipos y utensilios destinados a la elaboración de productos incomedibles, en la elaboración de productos comestibles.
Jaulas. Lavado.	20. 4. 2.	Anexo al sector de descarga, debe existir un equipo para el lavado de jaulas de aves vivas, que comprenderá ablandamiento y remoción de sólidos, enjuague y desinfección.
Desplumadoras	20. 4. 3.	Las desplumadoras deberán permitir la fácil remoción de plumas, debiendo ser vaciadas e higienizadas, tantas veces como lo disponga la Inspección Veterinaria. Las plumas serán removidas del sector en forma continua.
Duchado posterior al desplume.	20. 4. 4.	Luego de desplumada el ave, será sometida a un duchado por aspersión. Las características del duchador en cuanto a sus dimensiones y generación de flujo de agua, estarán acordes con la velocidad de faena y el flujo de agua tendrá una presión determinada y un grado de aspersión tal, que permita cubrir todas las superficies de la carcasa.
Duchado posterior a la evisceración.	20. 4. 5.	En el sector de posteviscerado, existirá un equipo que, además de efectuar el duchado exterior de la carcasa, efectuará también el duchado interior. Deberá controlarse el consumo de agua del o de los equipos, de modo tal que, el mismo sea como mínimo de UNO Y MEDIO (1,5) litros, por pollo y controlado por caudalímetro. Las características de este duchador en cuanto a sus dimensiones y generación de flujo de agua, estarán acordes con la velocidad de faena y el flujo de agua tendrá una presión determinada y un grado de aspersión que permita cubrir todas las superficies de la carcasa.
Enfriamiento por agua.	20. 4. 6.	Para el enfriado por agua, deberán existir tanques de enfriamiento distintos, tanto para las carcasas como para los menudos. Los dispositivos serán mecánicos y por traslación.
Enfriamiento por agua.	20. 4. 7.	Si se emplea un sistema de enfriamiento por aire, será diseñado de tal manera, que se eviten las contaminaciones con partículas que puedan ser vehiculizadas por el propio aire circulante de enfriamiento. Las carcasas de aves

sometidas a este tipo de enfriamiento, deberán lograr en el punto más profundo de la pechuga, una temperatura no superior a los DIEZ CENTÍGRADOS (10 °C), para posteriormente ser envasadas y depositadas en la cámara de enfriado. El recinto destinado a esta tarea, deberá ajustarse a lo exigido en el Capítulo V del presente Reglamento, y contar con un sistema de traslado mecánico continuo

Recipientes para aves. Tarimas.	20. 4. 8. Las bandejas, recipientes y cajones que se utilizan para contener aves evisceradas, no podrán ser colocados directamente sobre el piso; deberán ser colocados sobre tarimas u otro soporte que los mantenga a una distancia mínima de CATORCE (14) centímetros del piso. Los contenedores que se reutilizan, deberán ser higienizados y sanitizados antes de volver a usarlos.
Noria.	20. 4. 9. La noria de zona limpia y las correspondientes a las zonas intermedia y sucia, deberán ser independientes entre sí y contarán, en el recorrido de retorno, con equipos de lavado y desinfección.
Utensilios. Higienización.	20. 4. 10. Las líneas de producción, contarán con facilidades para higienizar y desinfectar periódicamente los utensilios, con la frecuencia que indiquen las Buenas Prácticas de Fabricación. Las plantas deberán poseer sistemas documentados de control de los procesos y con procedimientos escritos homologados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA. Las aves serán sometidas a las siguientes condiciones operativas:
Ayuno de las aves.	20. 5. 1. Las aves que se destinen a faena, antes de su envío a la planta, serán sometidas a un período de ayuno, mediante supresión del alimento sólido, a los efectos de disminuir los riesgos de contaminación por medio del derrame del tracto digestivo durante el proceso de eviscerado
Lavado y desinfección de vehículos.	20. 5. 2. Los vehículos que hayan transportado aves, deberán ser lavados a presión y desinfectados con productos autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.
Faena. Período de espera. Requisitos.	20. 5. 3. Antes de su descarga en la planta de matanza y mientras dure el período de espera, las aves a faenar, serán mantenidas en lugares bien ventilados y protegidas de las inclemencias climáticas
Descarga de las aves. Colgado.	20. 5. 4. La descarga de las aves será efectuada en forma manual o mecánica, evitando traumatismos. El colgado se efectuará evitando lesionar a las aves. En general, se deberán tomar los recaudos necesarios para salvaguardar el estado de bienestar de los animales.
Insensibilización. Equipos.	20. 5. 5. Los equipos de insensibilización estarán regulados de forma tal, que no afecte el sistema cardiovascular del ave, para permitir un desangrado completo. El animal, al ser sacado de la línea, debe reaccionar con suficiente rapidez, sin demostrar secuelas.
Degüello.	20. 5. 6. El degüello puede ser manual o automático, cortándose los grandes vasos del cuello. Para el sangrado, se debe contar con un espacio físico que permita a las aves permanecer el tiempo suficiente para completar el proceso.

- Duchado posterior al desplume. 20. 5. 7. Las aves ya escaldadas y una vez desplumadas, serán sometidas a un duchado, dicho procedimiento, se realizará mediante una bomba con el fin de lograr una presión en sus picos aspersores tal que, la aspersión sea envolvente y se extienda sobre toda la superficie del ave. La longitud del equipo, así como la disposición de los picos de agua, estarán acordes con la velocidad de faena. El consumo de agua será calculado según el tamaño del ave, con un volumen que permita disminuir considerablemente la carga bacteriana superficial, considerándose que la cantidad mínima de agua a utilizar, será de CERO CON DOS (0,2) litros/ave.
- Evisceración 20. 5. 8. La evisceración puede efectuarse en forma manual o automática. Los cortes para realizar esta operación, deberán limitarse a los necesarios para extraer las vísceras y facilitar la inspección sanitaria del ave.
Se considerará ave eviscerada cuando se le ha extraído cabeza, tráquea, esófago, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmones, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos, en las aves sexualmente maduras. Mediante un corte se separará la cloaca de la pared abdominal.
Las patas deberán ser separadas por desarticulación o sección, a la altura de la articulación tibiometatarsica. Las garras escaldadas, peladas, enfriadas/congeladas podrán ser comercializadas como comestibles.
Las menudencias comestibles o menudos: hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa, más el cuello, luego de su prolijamiento y enfriamiento, pueden ser introducidos dentro de la cavidad de la carcasa, previo envasado.
- Inspección Veterinaria.
Reinspección. 20. 5. 9. La noria, en el punto inmediato posterior al eviscerado, deberá poseer espacio suficiente para la inspección veterinaria y se dispondrá de facilidades para la reinspección.
Se contará con un recipiente para colocar las carcasas o las partes de las mismas declaradas aptas para consumo humano y recipientes identificados para colocar los comisos.
- Duchado del ave posterior a la evisceración. 20. 5. 10. Una vez eviscerada e inspeccionada, el ave será sometida a un duchado interior y exterior con agua, para disminuir su carga bacteriana y mejorar su calidad. Este duchado será controlado por medio de un caudalímetro, el que medirá la cantidad de agua empleada, fijándose como mínimo UNO Y MEDIO (1,5) litros, por ave.
- Aves. Enfriamiento. 20. 5. 11. Realizado el duchado y cuando no se efectúe el enfriamiento de las carcasas de ave por corriente de aire, será sometida a un enfriamiento por inmersión en agua o agua y hielo, con el objeto de provocar una pérdida sensible del calor animal. El procedimiento consistirá en impulsar constantemente las canales, mediante procedimientos mecánicos, a través de una corriente de agua que circula en dirección opuesta. El tiempo de permanencia en el primer tanque de enfriamiento, no deberá exceder los TREINTA (30) minutos, en tanto que

en los restantes, sólo podrá permanecer el tiempo suficiente como para lograr el enfriamiento de la carcasa, de modo que no supere los DIEZ CENTÍGRADOS (10°C) medidos en la profundidad de la masa muscular de la pechuga. Este dispositivo de enfriamiento, poseerá un sistema de renovación de agua permanente, de tal manera que se asegure que el agua sea renovada a razón de un mínimo de:

- a) DOS Y MEDIO (2,5) litros por carcasa de un peso igual o inferior a DOS Y MEDIO (2,5) kilogramos.
- b) CUATRO (4) litros por carcasa de un peso comprendido entre DOS Y MEDIO (2,5) a CINCO (5) kilogramos.
- c) SEIS (6) litros por carcasa de un peso igual o superior a CINCO (5) kilogramos.

Si se emplean varios tanques, la entrada y salida de agua usada en cada tanque, deberá regularse de modo que disminuya progresivamente en la dirección del desplazamiento de las canales; el agua limpia se distribuirá entre los tanques de manera que la renovación del agua en el último de ellos no sea inferior a:

- a) UN (1) litro por canal de un peso igual o inferior a DOS Y MEDIO (2,5) kilogramos.
- b) UNO Y MEDIO (1,5) litros por canal de un peso comprendido entre DOS Y MEDIO (2,5) a CINCO (5) kilogramos.
- c) DOS (2) litros por canal de un peso igual o superior a CINCO (5) kilogramos.

El agua utilizada para el llenado inicial de los tanques, no se tomará en consideración para el cálculo de cantidades.

El hielo adicionado al sistema de enfriamiento por inmersión, puede ser tomado en cuenta en los cálculos de las cantidades predeterminadas para la renovación constante de agua en el sistema.

El agua empleada se controlará por medio de caudalímetros instalados según las necesidades. La temperatura del agua en el punto donde las carcasas ingresan al sistema, no será superior a DIECISEIS GRADOS CENTÍGRADOS (16°C), y la temperatura del agua en el punto donde las carcasas salen del sistema, será de CUATRO GRADOS CENTÍGRADOS (4°C) como máximo.

Si se realiza enfriamiento por corriente de aire, las carcasas a la salida de este equipo, no deberán superar una temperatura de DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (10°C), medidos en el interior de la masa muscular de la pechuga.

Aves. Ecurrido

20. 5. 12. Al salir del sistema de enfriado por inmersión, las carcasas serán sometidas a un proceso de escurrido a los efectos de eliminar toda el agua libre que se halle en la carcasa, de manera que el total de agua retenida no supere el OCHO POR CIENTO (8%), tomado con relación al peso total de la carcasa.

Aves. Clasificación. Envasado.

20. 5. 13. Finalizado el proceso indicado y clasificadas las carcasas, se procederá al envasado. Estos procesos serán continuos y a la mayor velocidad posible. Las carcasas pueden estar embolsadas individualmente o colectivamente en bolsones de materiales aprobados. En el área de clasificación y envasado, deberá evitarse siempre la acumulación de

	<p>productos, colecta de líquidos, resto de envases, etc; debiendo las carnes ingresar de inmediato a la cadena de frío.</p> <p>Pueden utilizarse envases secundarios de materiales autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA y/o contenedores de fácil higienización y de adecuada conformación, de modo de no generar riesgos para el producto contenido, por asociación de peligros químicos y/o físicos.</p>
Cámaras. Exigencias	20. 5. 14. Las cámaras frigoríficas cumplirán con todas las exigencias constructivas enumeradas en el Capítulo V del presente Reglamento.
Aves. Conservación. Requisitos.	<p>20. 5. 15. (Res.SAGPyA N° 430 del 31/03/04)</p> <p>Las masas musculares más profundas del ave (músculos pectorales), deberán alcanzar una temperatura de conservación entre DOS GRADOS CENTÍGRADOS (2° C) Y MENOS DOS GRADOS CENTÍGRADOS (-2° C) con DOS GRADOS CENTÍGRADOS (2° C) de tolerancia por encima y por debajo de dichas temperaturas, en un lapso no superior a las SEIS (6) horas a partir del sacrificio.</p> <p>Dichas temperaturas deberán respetarse durante todo el período de depósito del producto en el establecimiento, durante la cadena de distribución y la de comercialización.</p>
Aves. Desposte y trozado Conservación.	20. 5. 16. Las aves que serán destinadas al despostado o trozado, pueden ingresar a la sala de elaboración en forma inmediata o esperar el desposte o trozado, bajo las condiciones de temperatura establecidas en el numeral 20.5.15.
	Inspección sanitaria ante-mortem.
Inspección sanitaria ante-mortem. Obligatoriedad.	20. 6. Toda ave que se destine al sacrificio, deberá ser sometida previamente, a inspección sanitaria ante-mortem.
Aves vivas. Síntomas de enfermedad. Requisitos.	20. 6. 1. Las aves que presenten síntomas de enfermedad, que puedan determinar su comiso una vez sacrificadas, serán mantenidas separadas de las otras aves, hasta el momento de su matanza, evisceración e inspección.
Ocurrencia de enfermedades exóticas.	20. 6. 2. Si se comprobara la presencia de síntomas de enfermedad de Newcastle, Influenza Aviar o de alguna otra enfermedad exótica y de denuncia obligatoria, se suspenderá la actividad y se dará inmediato aviso a la autoridad del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, responsable de la jurisdicción correspondiente al establecimiento, a los efectos de que se adopten las acciones que correspondan
Inspección veterinaria del	

establecimiento. Acciones.	<p>20. 6. 3. Hasta tanto se constituya en el establecimiento la autoridad del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA responsable de la jurisdicción correspondiente al establecimiento, el Servicio de Inspección Veterinaria destacado en el mismo, procederá a:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) suspender el ingreso y egreso de aves, materias primas y productos; 2) suspender todo movimiento de vehículos de transporte de cargas y de personas; 3) adoptar las medidas necesarias para impedir la diseminación del agente causal, por las personas que se encontraran dentro del cerco perimetral.
Aves enfermas. Necropsias.	<p>20. 6. 4. La faena de las aves con signos de enfermedad o aviso sanitario desde la granja de origen en tal sentido, deberá realizarse en el sector de necropsias o al finalizar el sacrificio de las clínicamente sanas, extremando las medidas de inspección.</p>
Aves. Decomisos. Métodos.	<p>20. 6. 5. Las aves rechazadas por la Inspección Veterinaria serán descaracterizadas y destinadas a digestor (tipo melter, sistema incinerador u otro proceso que garantice la desnaturalización de los tejidos y la destrucción de microorganismos potencialmente patógenos). Cuando el volumen de la faena lo haga posible, se puede permitir el empleo de un horno crematorio accionado a combustible y/o fuego directo.</p>
Aves sospechosas. Exámen ante-mortem.	<p>20. 6. 6. Toda ave que a la observación clínica presente alteraciones, deberá ser marcada como sospechosa a fin de que oportunamente se le efectúe una inspección post-mortem minuciosa.</p>
Inspección sanitaria post-mortem.	
Enfermedades exóticas. Exámen post-mortem.	<p>20. 6. 7. Ante el hallazgo post-mortem de aves con lesiones que hagan sospechar enfermedades exóticas, como Newcastle o Influenza Aviar, el Servicio de Inspección Veterinaria destacado en la planta adoptará igual temperamento que el establecido en el numeral 20.6.3 del presente Reglamento, siendo el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, el que determinará las acciones que correspondan.</p>
Carcasas y órganos. Decomisos totales.	<p>20. 6. 8. Se dispondrá el decomiso con destino a digestor de las carcasas y/u órganos que hayan puesto de manifiesto alguno de los casos siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Enfermedad infecciosa generalizada. Órganos destinados a consumo con signo de infección: pericarditis, perihepatitis y peritonitis. b) Necrosis generalizadas. c) Sobreescaldado extensivo. d) Caquexia.

- e) Olor y/o color anormales.
- f) Tumores generalizados y múltiples.
- g) Manchas y contaminación generalizadas.
- h) Abscesos generalizados.
- i) Sangría insuficiente.
- j) Ascitis.
- k) Cianosis.
- l) Asfixia.
- m) Contusiones múltiples.

Carcasas y órganos.
Comisos parciales.

20. 6. 9. Se dispondrá el comiso parcial cuando las lesiones que se enumeran no afecten el estado general de la carcasas u órganos: contusiones delimitadas, absceso único, fracturas (*coriza contagioso, coccidiosis, diftero viruela localizada, gangrena del buche o de la cloaca, laringotraqueitis, ovoconcrementos, procesos inflamatorios específicos localizados, sarna knemidocóptica, tumores sin metástasis, enterohepatitis, tiña*).

Sala de despiece y deshuesado de aves de cría. Condiciones.

20. 7. Los establecimientos de faena que realicen cortes y/o deshuese de las aves, deberán poseer un sector propio, exclusivo y climatizado, con temperatura registrada no superior a DOCE GRADOS CENTÍGRADOS (12°C).

Cámara frigorífica.

20. 7. 1. Deberá disponer como mínimo de una cámara frigorífica para la conservación de las carnes.

Equipos de lavado y desinfección.

20. 7. 2. La sala deberá disponer de lavamanos y esterilizadores con agua a OCHENTA Y DOS GRADOS CENTÍGRADOS (82°C) distribuidos en el sector.

Envasado primario y secundario.

20. 7. 3. Estará permitido realizar las operaciones de envasado primario y secundario en la misma sala de despiece bajo las siguientes condiciones:
- a) Los envases secundarios deberán ser de primer uso. En el caso de usar canastos plásticos, éstos deberán haberse limpiado y desinfectado.
 - b) La sala deberá ser lo suficientemente amplia y estar acondicionada de forma que garantice el carácter higiénico de las operaciones, de modo tal, que no exista posibilidad de contacto entre carne descubierta y cajas de cartón. La superficie de los pisos, paredes y techos o cielorrasos serán de materiales lisos, impermeables y resistentes a la corrosión.
 - c) Los envases deberán ser almacenados en un lugar separado y protegidos en una envoltura hermética antes de su utilización. Estos locales deberán estar libres de polvo, insectos y animales, y no estar en conexión con locales que contengan sustancias contaminantes.
 - d) Los envases no podrán ser depositados directamente en el piso.
 - e) Los envases secundarios podrán armarse en un lugar alejado del sector de despiece y deshuesado, en condiciones higiénicas, evitándose cruces con

productos sin envasar y utilizándose sin demora, no pudiendo manipularlos el personal que se encuentra encargado de operar la carne fresca desnuda.

- f) Inmediatamente después de su envasado las carnes deberán alcanzar las condiciones previstas en el numeral 20.5.15.
- g) La temperatura de las carnes manipuladas en esta sección no podrá exceder los SIETE GRADOS CENTÍGRADOS (7°C).

Establecimiento elaborador de producto para consumo humano a base de carne de ave de cría.

Establecimiento elaborador de producto para consumo humano a base de carne de ave de cría.	20. 8	Los establecimientos elaboradores de productos para consumo humano a base de carne de ave de cría deberán cumplir con los siguientes numerales:
Depósito de condimentos y aditivos.	20. 8. 1	Deberán poseer un sector exclusivo para el almacenamiento de condimentos y aditivos.
Exigencias.	20. 8. 2	El establecimiento deberá cumplir con las mismas exigencias que las requeridas en los numerales 20.7 al 20.7.3 inclusive. Los productos de carne fresca de ave de cría para consumo humano, se podrán elaborar en la misma sala de despiece, en una línea independiente.
Carne Separada Mecánicamente de Aves. Exigencias.	20.9	(Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003) Las condiciones edilicias y operacionales, las materias primas, los patrones de identidad, y los destinos de uso autorizados para la Carne Separada Mecánicamente de Aves, son los descritos a continuación:
Carne Separada Mecánicamente de Aves- Condiciones del sector de procesado.	20.9.1	(Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003) Los sectores donde se produce Carne Separada Mecánicamente de Aves.deben ajustarse a las siguientes exigencias constructivas y operacionales: a) El sector deberá cumplir con las exigencias en este Reglamento para las Salas de Desposte. b) Si se hallara dentro del sector de desosado o de cortes de aves, estará lo suficientemente aislado para evitar todo contacto con productos e instalaciones correspondientes a las otras actividades. c) El producto elaborado y los residuos resultantes deberán retirarse a medida que se producen. d) La temperatura ambiente no superará los DIEZ GRADOS CENTIGRADOS (10° C). e) Deben respetarse las Buenas Prácticas de Fabricación y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento establecidos en el Capítulo XXXI del presente Reglamento.

		<p>f) Las Carnes Separadas Mecánicamente de Aves que no sean empleadas inmediatamente, podrán conservarse bajo refrigeración entre MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2° C) y DOS GRADOS CENTIGRADOS (2° C) y utilizarse dentro de las DOCE (12) horas de producidas o, en su defecto deberán someterse a la congelación a MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18° C), medidos en el núcleo. En este caso el proceso de congelado no demandará más de SEIS (6) horas y debe mantenerse el producto a no más de la temperatura precedentemente indicada.</p>
Carne Separada Mecánicamente de Aves. Materias primas.	20.9.2	<p>(Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003)</p> <p>Los huesos de la carcasa utilizados para la obtención de Carne Separada Mecánicamente de Aves, deberán satisfacer las siguientes condiciones.</p> <p>a) Provenirán de carcasas de aves faenadas con no más de DOS (2) días de antelación.</p> <p>b) Serán carcasas desosadas dentro de las DOCE (12) horas anteriores a su procesado.</p> <p>c) No incluirán los huesos de la cabeza ni de las extremidades por debajo del tarso.</p> <p>d) Cuando los huesos de las carcasas no se procesen inmediatamente después del desosado, deberán almacenarse entre MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2° C) y DOS GRADOS CENTIGRADOS (2° C).</p> <p>e) No se admite el congelado como método de conservación de los mismos.</p> <p>f) No podrán provenir de otro establecimiento.</p>
Carne Separada Mecánicamente de Aves. Composición.	20.9.3	<p>(Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003)</p> <p>La Carne Separada Mecánicamente de Aves, definida en el numeral 1.1.34 b) y destinada al consumo humano, podrá contener médula ósea, tejido óseo y otros tejidos adheridos a las carcasas y partes de las carcasas, pudiendo contener piel con su grasa adherida y deberá ajustarse a los siguientes requisitos:</p> <p>a) No debe contener más de UNO POR CIENTO (1%) de hueso sólido.</p> <p>b) El NOVENTA Y OCHO POR CIENTO (98%) de las partículas de hueso no serán mayores de UNO Y MEDIO MILIMETROS (1,5 mm) medidos en su máxima longitud y no puede contener partículas de hueso de más de DOS MILIMETROS (2 mm) medidos en su máxima longitud.</p> <p>c) El contenido de calcio no será mayor a DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO MILESIMOS POR CIENTO (0,235%)</p> <p>d) Se denominará de acuerdo a la especie de que proviene. Para la especie Gallus gallus, puede denominarse "Carne Separada Mecánicamente de Pollo".</p>
Carne Separada	20.9.4	<p>(Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003)</p> <p>Se admitirá el uso de Carnes Separadas Mecánicamente Mecánicamente de Aves. de Aves en productos cárnicos,</p>

según las exigencias Destino de uso establecidas en el numeral 13.6 incisos del a) hasta f).

CAPITULO XXI

21. CLASIFICACION Y TECNOLOGIA SANITARIA DE LAS AVES

Evisceración, clasificación e identificación del establecimiento expendedor	21. 1	Los establecimientos con habilitación nacional expenderán aves evisceradas en estado fresco o conservadas por el frío, clasificadas e identificado el establecimiento expendedor.
Clasificación según género	21. 1. 1	A los efectos de este Reglamento, las aves se clasificarán, dentro de cada especie, de la siguiente manera: a) Género <i>Gallus</i> : pollos y pollas, gallinas y gallos. b) Género <i>Meleagris</i> : pavitos o pavitas, pavas, pavos de cerda.
Pollos y pollas	21. 1. 2	Se considerarán pollos o pollas, según sexo, a las aves cuyos órganos sexuales no han llegado a la maduración, de no más de seis (6) meses de edad y cuyo peso sea de quinientos (500) gramos hasta dos mil ochocientos (2.800) gramos.
Gallinas y gallos	21. 1. 3	Excedida la edad y el peso consignados en el apartado anterior o madurados sus órganos sexuales, se considerarán gallinas o gallos, según sexo.
Pavitos y pavitas	21. 1. 4	Se considerarán pavitos o pavitas, según sexo, a las aves cuyos órganos sexuales no han llegado a la maduración y cuyo peso sea de dos mil trescientos cincuenta (2.350) gramos hasta cinco mil quinientos (5.500) gramos.
Pavos y pavas de cerda	21. 1. 5	Excedido el peso consignado en el apartado anterior, o madurados sus órganos sexuales, se considerarán pavas o pavos de cerda, según sexo.
Clasificación por sanidad y calidad		
Clasificación sanitaria	21.2	La clasificación sanitaria de cada género zoológico se hará en tres (3) grados: primera calidad o Grado "A", segunda calidad o Grado "B" y tercera calidad o Grado "C".
Género Gallus, Grado "A"	21.2.1	El grado "A" del género <i>Gallus</i> se clasificará sanitariamente de la siguiente manera: a) Conformación: normal, quilla recta; espalda normal con ligero curvamiento, patas y alas normales. b) Carne: normal, bien revestida; pechuga ancha y larga; quilla no prominente. c) Recubrimiento de grasa: bien revestida, algo de grasa bajo la piel de todo el cuerpo. d) Canutos de plumas y pelos: no deben tener. Cortaduras,

desgarramientos y pérdidas de piel: no deben tener en pechuga y pierna, tratándose del resto del cuerpo como máximo en total no superarán cuatro (4) centímetros de diámetro o de longitud. La incisión para extraer el buche y vísceras, será la mínima indispensable.

- e) Huesos desarticulados: no más de uno (1).
- f) Huesos rotos: no más de uno (1) y no sobresaliente.
- g) Partes faltantes: punta de ala.
- h) Magullamientos de carne: en pechuga y piernas no debe tener y en el resto del cuerpo como máximo no pueden llegar a uno y medio (1,5) centímetro de diámetro o longitud.
- i) Magullamientos de piel: pechuga y piernas no mayor de un (1) centímetro de diámetro o longitud y en el resto del cuerpo no mayor de dos (2) centímetros de diámetro o longitud.
- j) Quemaduras por frío o escaldado: muy pocas y pequeñas, que no lleguen a diámetro o longitudes de tres (3) centímetros.

Género Gallus. Grado “B”

21. 2. 2 El Grado “B” del género *Gallus* se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:

- a) Conformación: normal; quilla dentada, curvada o ligeramente torcida; espalda moderadamente gibosa, piernas y alas ligeramente deformes.
- b) Carne: con suficiente revestimiento de carne en pechuga y piernas, quilla ligeramente prominente.
- c) Recubrimiento de grasa: suficiente grasa en pechuga y piernas para que no se note la carne a través de la piel.
- d) Canutos de plumas y pelos: en pechuga y piernas pocos y cortos, en el resto del cuerpo cortos y ligeramente dispersos.
- e) Cortaduras, desgarramientos y pérdida de piel: en pechuga y pierna no más de cuatro (4) centímetros de diámetro o longitud y en el resto del cuerpo no más de ocho (8) centímetros de diámetro o longitud. En cuanto a las pérdidas de piel en pechuga y pierna, no más de tres (3) áreas que no pasen de dos (2) centímetros de diámetro en total y en el resto del cuerpo, que no pasen de cuatro (4) centímetros de diámetro en total. La incisión para extraer el buche y vísceras será la mínima indispensable.
- f) Huesos desarticulados: no más de dos (2).
- g) Huesos rotos: no más de uno (1) que puede llegar a ser sobresaliente.
- h) Partes faltantes: punta de alas hasta la segunda articulación y la cola.
- i) Magullamientos de carne: en pechuga y piernas, no más de uno y medio (1,5) centímetros de diámetro o longitud y en el resto del cuerpo no más de cuatro (4) centímetros de diámetro o longitud.
- j) Magullamientos de la piel: en pechuga y piernas no más de dos (2) centímetros de diámetro o longitud y en el resto del cuerpo que no excedan de cuatro (4) centímetros de diámetro o de longitud.

- k) Quemaduras: pocas zonas no mayores de uno y medio (1,5) centímetros de diámetro o de longitud.
- Género Gallus. Grado “C” 21. 2. 3 El Grado “C” del género *Gallus* se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:
- a) Conformación: anormal, quilla muy torcida; espalda muy torcida, debiendo ambas tener suficiente revestimiento; piernas y alas deformes.
 - b) Carne: con suficiente revestimiento. La quilla puede ser prominente.
 - c) Recubrimiento de grasa: puede carecer de recubrimiento de grasa en todo el cuerpo.
 - d) Canutos de pluma y pelos: numerosos, no debiendo tener canutos largos.
 - e) Cortaduras, desgarramientos y pérdidas de piel: sin límites.
 - f) Huesos rotos: sin límites.
 - g) Partes faltantes: punta de las alas, hasta la segunda unión y la cola.
 - h) Magullamiento de carne y de piel: sin límite en cuanto al tamaño y número, siempre que no transformen el ave o parte de ella impropia para el consumo.
 - i) Quemaduras: numerosas manchas y grandes áreas secas.
- Género Meleagridis. Grado “A” 21. 2. 4 El Grado “A” del género *Meleagridis*, se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:
- a) Conformación: normal; quilla con ligera curvatura; espalda normal salvo ligero encorvamiento; piernas y alas normales.
 - b) Carne: bien revestido; pechuga ancha y moderadamente larga; quilla no sobresaliente; abolsamiento ligero.
 - c) Recubrimiento de grasa: bien revestida, con algo de grasa bajo la piel de todo el cuerpo.
 - d) Canutos de plumas y pelos: no debe tener en todo el cuerpo. Tratándose de pavos de cerda se tolerará el mechón de cerdas.
 - e) Cortaduras, desgarramientos y pérdidas de piel: en pechuga y piernas no debe tener y en el resto del cuerpo una (1) sola cortadura de no más de ocho (8) centímetros. La incisión para extraer las vísceras será del mínimo necesario.
 - f) Huesos rotos: no más de uno (1) y no sobresaliente.
 - g) Partes faltantes: punta de las alas.
 - h) Magullamientos en la carne: en pechuga y pierna no debe tener, en el resto del cuerpo no más de tres (3) centímetros de diámetro o de longitud.
 - i) Magullamientos de la piel: en pechuga y piernas no más de dos (2) centímetros de diámetro y en el resto del cuerpo no más de cuatro (4) centímetros de diámetro.
 - j) Quemaduras: muy pocas manchas de no más de medio (0,5) centímetro de diámetro o de longitud cada una.
- Género Meleagridis. Grado “B” 21. 2. 5 El Grado “B” del género *Meleagridis*, se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:
- a) Conformación: normal; quilla dentada curvada o

- ligeramente torcida; piernas y alas moderadamente deformes.
- b) Carne: revestimiento de carne, debe ser mediano en pechuga y pierna; quilla: ligeramente sobresaliente; abolsamiento definido.
 - c) Recubrimiento de grasa: suficiente en pechuga y piernas para que no se note la carne a través de la piel.
 - d) Canutos de plumas y pelos: en pechuga y piernas pocos; cortos y en el resto del cuerpo ligeramente dispersos pero cortos.
 - e) Cortaduras de piel: una, de no más de quince (15) centímetros: La incisión para extraer las vísceras será del mínimo necesario.
 - f) Desgarramientos y pérdidas de piel: no más de tres (3) zonas, que ninguna exceda de dos y medio (2,5) centímetros de diámetro o longitud y que en su totalidad no excedan de cuatro (4) centímetros de diámetro o longitud.
 - g) Huesos desarticulados: a lo sumo dos (2).
 - h) Huesos rotos: a lo sumo uno (1) que puede ser sobresaliente.
 - i) Partes faltantes: punta de las alas hasta la segunda articulación y la cola.
 - j) Magullamientos en la carne: pechuga y piernas hasta dos y medio (2,5) centímetros de diámetro o de longitud y en el resto del cuerpo hasta ocho (8) centímetros de diámetro o de longitud.
 - k) Quemaduras: áreas moderadamente secas y que no excedan de un (1) centímetro de diámetro o de longitud.

Género *Meleagridis*, Grado “C”

21. 2. 6 El Grado “C” del género *Meleagridis* se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:
- a) Conformación: anormal; quilla muy torcida; espalda muy torcida, debiendo ambas estar suficientemente revestidas de carne: piernas y alas deformes.
 - b) Carne: revestimiento suficiente; quilla puede ser sobresaliente; abolsamiento extendido.
 - c) Recubrimiento de grasa: carencia de revestimiento de grasa en todo el cuerpo.
 - d) Canutos de plumas y pelos: numerosos pero cortos.
 - e) Cortaduras, desgarramientos y pérdidas de piel: sin límite.
 - f) Huesos desarticulados: sin límite.
 - g) Huesos rotos: sin límite.
 - h) Partes faltantes: puntas de las alas, hasta la segunda articulación y la cola.
 - i) Magullamientos en la carne y la piel: sin límite en cuanto a tamaño y número, siempre que no hagan que toda o alguna parte del ave sea impropia para el consumo.
 - j) Quemaduras: numerosas marcas y grandes áreas secas.

Aves para exportación

21. 2. 7 EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá autorizar que las aves que se destinen a la

		exportación, respondan en su clasificación a las exigencias de los países compradores.
Identificación	21. 2. 8	La clasificación deberá inscribirse en el mismo elemento de identificación inviolable usado para indicar que el ave ha sido inspeccionada.
Ave en trozo: identificación	21. 2. 9	Los trozos de ave se identificarán mediante una tarjeta que se colocará dentro de cada envoltura. La envoltura deberá ofrecer garantías de seguridad en su cierre.
Certificados	21. 2. 10	(Res. ex - SENASA N° 1.035 del 06/10/93). En los documentos sanitarios deberá dejarse constancia de la clasificación, sin perjuicio de las exigencias consignadas en el Capítulo XXVII .

CAPITULO XXII

22. HUEVOS

(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 sustituye completo el texto que fuera aprobado por el Decreto del PEN N° 4238 del 19/07/68)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87 sustituye al texto completo que fuera aprobado por el Decreto del PEN N° 3891 del 22/06/72)

Establecimiento de acopio, clasificación, embalaje y depósito de huevos o de elaboración de huevo y sus partes líquidas o deshidratadas	22. 1	(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87)
Dependencias de acopio, clasificación	22. 1. 1	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.10.2) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Los establecimientos de acopio, clasificación, embalaje y depósito de huevos, deberán contar con las siguientes dependencias: 1. Local de recepción. 2. Local de clasificación, inspección sanitaria y embalaje. 3. Local de depósito y expedición. 4. Cámara frigorífica. 5. Vestuarios. 6. Servicios sanitarios. 7. Oficina destinada a la inspección veterinaria. Cuando opcionalmente se lleve a cabo el lavado de huevos, deberá contarse para su realización con el equipamiento a esos efectos.
Dependencias de elaboración de huevo	22. 1. 2	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.11) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Los establecimientos de elaboración de huevo y sus partes

líquidas o deshidratadas deberán contar con las siguientes dependencias:

1. Local de recepción (cámara frigorífica si correspondiere).
2. Local de clasificación, inspección sanitaria y lavado.
3. Local para cascado, almacenaje y homogeneización.
4. Local de elaboración e instalaciones refrigeradas y/o climatizadas para el mantenimiento de huevo líquido o deshidratado, según se trate de uno u otro.
5. Vestuarios.
6. Servicios sanitarios.
7. Oficina destinada a la inspección veterinaria.

Cuando por las condiciones de operatividad del establecimiento no sea necesario contar con alguna de las dependencias enumeradas en los incisos precedentes, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL podrá acordar su excepción.

Condiciones generales de los establecimientos y de sus dependencias

Accesos	22. 1. 3	(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Los accesos responderán a lo especificado en el <u>apartado 3.1.1.</u>
Condiciones del edificio	22. 1. 4	(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). El edificio debe ser íntegramente de mampostería y llenar, entre otros, los siguientes requisitos:
Paredes	a)	Las paredes deben estar recubiertas hasta dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m) de altura como mínimo, de material impermeable, azulejos, enduido de cemento portland, placas cerámicas vitrificadas, mármol o cualquier otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL que será resistente a los elementos de higienización.
Pisos	b)	Los pisos deben ser de material impermeable resistentes a los elementos de higienización y antideslizantes. Tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca del drenaje del dos por ciento (2 %) como mínimo. La o las bocas de drenaje estarán tapadas con rejillas removibles y la conexión a la red general de descarga de efluentes será por cierre sifónico.
Ángulos	c)	Los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso, y de las paredes entre sí, deberán ser redondeados.
Capacidad general	d)	Las instalaciones estarán acordes en superficie y capacidad con la producción, la que será estimada en unidades diarias.

Condiciones particulares de las dependencias de los establecimientos contemplados en el apartado 22.1.1
(clasificación, embalaje y depósito de huevos)

Local de recepción	22. 1. 5	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.10.3) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). El local de recepción tendrá una capacidad de almacenaje que se calculará tomando como base la cantidad de trece (13) cajones de treinta (30) docenas cada uno por metro cúbico. Los cajones se estibarán a no menos de diez (10) centímetros del suelo.
Climatización del local de recepción	22. 1. 6	Anulado (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72) (Res. de la SAGyP N° 933 del 29/12/87) (Res. ex-SENASA N° 065 del 13/01/93)
Local de clasificación y embalaje	22. 1. 7	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.10.4) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Contiguo al local de recepción se hallará el local destinado a clasificación y embalaje, donde se ubicará la inspección sanitaria del huevo que deberá poseer los elementos necesarios para cumplir su finalidad.
Recipientes	22. 1. 8	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.10.6) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87) La sala de clasificación y embalaje contará con tres clases de recipientes de metal inoxidable, con tapa, debidamente identificados. Uno para los residuos, otro para los huevos destinados a la industria no alimentaria y el tercero para huevos ineptos para todo uso, o bien dispositivos adecuados para la rápida eliminación de los mismos.
Local para depósito y expedición	22. 1. 9	Anulado (Res. de la SAGyP N° 933 del 29/12/87) (Res. ex-SENASA N° 065 del 13/01/93)
Higiene de los locales	22. 1. 10	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.10.5) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). El establecimiento deberá hallarse permanentemente aseado y desodorizado, empleándose a tal fin los medios autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. Cuando se emplee ozono, su concentración no será mayor de medio (0,5) miligramo por metro cúbico.
Picos de agua	22. 1. 11	(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Cada una de las dependencias del establecimiento contará con picos de agua en cantidad suficiente para posibilitar la limpieza de las instalaciones.
Grifos de agua para beber	22. 1. 12	(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). En el local de embalaje y clasificación, se instalarán grifos de agua para que beban los operarios a razón de uno (1) cada cincuenta (50) personas.
Lavamanos	22. 1. 13	(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

		El local de embalaje y clasificación deberá contar con lavamanos accionados a pedal o rodilla.
Iluminación	22. 1. 14	(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). La iluminación del establecimiento será natural o artificial, permitiendo una adecuada operatividad en todos los ambientes, exigiéndose un mínimo de doscientas (200) unidades Lux.
Cámara frigorífica	22. 1. 15	(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Las cámaras frigoríficas responderán en un todo a lo especificado en el Capítulo V de este Reglamento.
Vestuarios y servicios sanitarios	22. 1. 16	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.10.7) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Tanto los vestuarios como los servicios sanitarios responderán en un todo a lo especificado en el Capítulo VIII de este Reglamento.
Oficina de inspección veterinaria	22. 1. 17	(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). La oficina de inspección veterinaria responderá en un todo a lo especificado en el apartado 9.1.4 de este Reglamento.
		Requisitos para el lavado de huevos
Instalaciones necesarias	22. 1. 18	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.11.2) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Las instalaciones necesarias para el lavado del huevo serán de material y construcción aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL y responderán a las condiciones generales contenidas en el apartado 22.1.4 inc. a) al d) inclusive) de este Reglamento.
Lavado de la cáscara del huevo	22. 1. 19	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72) como numeral 22.11.2 y 22.14) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). El lavado de la cáscara del huevo se deberá realizar por medios mecánicos exclusivamente, con procedimientos que impidan la penetración microbiana al interior del huevo, debiendo ser tanto los medios mecánicos como los procedimientos, aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.
Requisitos para el lavado	22. 1. 20	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.14.1) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Durante la operación del lavado deberán cumplirse los siguientes requisitos: a) El agua para el lavado deberá rebalsar permanentemente y cambiarse en su totalidad cada cuatro (4) horas como máximo, siempre que las circunstancias no hagan necesario su reemplazo en un lapso menor. Dicho cambio y la limpieza de la máquina, deberán efectuarse al finalizar cada turno y la tarea diaria, sin perjuicio de hacerlo cada vez que sea conveniente para mantener la eficacia de la operación de higienización del huevo.

- b) La temperatura del agua para el lavado deberá superar en doce (12) grados centígrados como mínimo a la temperatura del huevo.
- c) La temperatura del agua para el lavado deberá mantenerse a treinta y dos (32) grados centígrados como mínimo, pero no superará los cuarenta y cinco (45) grados centígrados.
- d) En ningún caso el huevo quedará sumergido y/o detenido en el agua del lavado.
- e) Todos los huevos sometidos al lavado deberán tratarse con un agente saneador, pudiéndose incorporar este último al agua utilizada para el enjuague final.

Agentes empleados.
Concentraciones

22. 1. 21 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.14.2) **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).**
Los productos para la limpieza y antisepsia de los huevos, así como las indicaciones generales de uso de los mismos, deberán ser aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Secado del huevo

22. 1. 22 **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).**
El secado de la cáscara deberá efectuarse por medios mecánicos, inmediatamente después de realizado el lavado y el saneado.

Revestimiento protector

22. 1. 23 **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).** Enseguida del secado, el huevo deberá ser recubierto con una película de aceite mineral inodoro, insípido, incoloro, inalterable, o cualquier otro material que reemplace la cutícula, aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. Los destinados a industrialización inmediata quedan exceptuados de la antecedente exigencia.

Lavado de la cáscara del huevo. Prohibición

22. 1. 24 **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).**
Queda prohibido el lavado de la cáscara de los huevos destinados a refrigeración.

Condiciones particulares de las dependencias de los establecimientos contemplados en el apartado 22.1.2
(de elaboración de huevo)

Local de recepción

22. 1. 25 **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).**
El local de recepción, responderá en un todo a las especificaciones contenidas en el **apartado 22.1.4** y sus incisos.

Local de clasificación

22. 1. 26 (Res. de la SAGyP N° 933 del 29/12/87) **(Res. ex-SENASA N° 065 del 13/01/93).**
El local de clasificación, inspección sanitaria y lavado

responderá en un todo a las especificaciones contenidas en los apartados **22.1.4** y sus incisos, **22.1.5**, **22.1.8** y desde **22.1.18 al 22.1.23**, inclusive.

Local para cascado	22. 1. 27	(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). El local para cascado responderá en un todo a las condiciones generales establecidas en el apartado 22.1.4 y sus incisos.
Transporte de los huevos lavados	22. 1. 28	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.11.3) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). El transporte del huevo de la sala de lavado a la de cascado, debe hacerse por medios mecánicos. Los materiales que tomen contacto con los huevos, deberán estar aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.
Cascado del huevo e inspección	22. 1. 29	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.11.4) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). El cascado del huevo podrá ser manual o mecánico, pero en ambos casos, el contenido del huevo será inspeccionado por unidad en un recipiente adecuado para tal fin. El huevo apto será volcado a la tubería correspondiente y el inepto en la tubería o recipiente destinado a huevos ineptos. El recipiente destinado a la inspección del huevo, cada vez que haya contenido un huevo inepto, será lavado y desinfectado.
Higienización de manos	22. 1. 30	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.11.5) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Cuando un huevo inepto fuere manipulado por las manos de un operario, éstas deberán ser lavadas y desinfectadas.
Local para elaboración	22. 1. 31	(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). El local de elaboración responderá en un todo a las condiciones generales establecidas en el apartado 22.1.4 y sus incisos y a las condiciones particulares consignadas en los apartados 22.1.10 al 22.1.14 inclusive.
Identificación de tuberías y depósitos	22. 1. 32	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.11.7) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87) Las tuberías y tanques para depósito deben estar identificados por colores de acuerdo al código del Capítulo III . Además, en los tanques se indicará su contenido.
Conservación del huevo líquido	22. 1. 33	(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). La conservación del huevo líquido deberá realizarse bajo refrigeración, sea en cámara según lo establecido en el Capítulo V , u otros sistemas aceptados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.
Conservación del huevo deshidratado	22. 1. 34	(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). La conservación del huevo deshidratado deberá realizarse en ambientes climatizados para tal fin.
Vestuarios y servicios sanitarios	22. 1. 35	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.10.7) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Los vestuarios y servicios sanitarios responderán en un todo

a las especificaciones contenidas en el **Capítulo VIII**.

Oficina de inspección veterinaria	22. 1. 36	<p>(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).</p> <p>La oficina de inspección veterinaria responderá en un todo a las especificaciones contenidas en el apartado 9.1.4 de este Reglamento.</p>
Definición de granja y clasificación de huevos frescos	22. 1. 37	<p>(Res. ex-SENASA N° 065 del 13/01/93).</p> <p>Se entiende por Granja y Clasificación de huevos frescos a aquel establecimiento, instalado en un mismo predio donde se ubican uno o más galpones de aves ponedoras de huevos, y que envase exclusivamente la producción propia y diaria, previa clasificación sanitaria.</p>
Dependencias	22. 1. 38	<p>(Res. ex-SENASA N° 065 del 13/01/93).</p> <p>Los establecimientos de Granja y Clasificación de huevos frescos deberán contar con los siguientes locales:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Sector de recepción y clasificación;b) Sector de depósito de huevos clasificados;c) Sector de depósito de embalajes; <p>Cuando la producción máxima sea poco significativa, estos sectores podrán hallarse en un mismo ambiente.</p>
Recepción y clasificación	22. 1. 39	<p>(Res. ex-SENASA N° 065 del 13/01/93).</p> <p>Los sectores de recepción y clasificación se hallarán convenientemente separados de los galpones de postura y tendrán dimensiones tales, que permitan recibir la producción máxima de un día de granja. El sector de depósito de huevos clasificados será de dimensiones tales, que admitan la producción máxima de cinco días.</p>
Ingeniería sanitaria	22. 1. 40	<p>(Res. ex-SENASA N° 065 del 13/01/93).</p> <p>Los distintos sectores deberán responder a las siguientes exigencias:</p> <ul style="list-style-type: none">a) El piso será de mampostería, de superficie lisa y con declive tal, que permita la higienización sin que se acumulen líquidos;b) Las paredes y el cielo raso podrán ser de mampostería, metal u otro material apropiado; su cara interna será de superficie lisa, lavable y de colores claros;c) Todas las aberturas que comuniquen con el exterior, deberán contar con dispositivos tales, que impidan el ingreso de insectos;d) El sector de clasificación deberá contar con un lavabo, toallas descartables y jabonera para jabón líquido;e) Deberá contar con pileta para el lavado de utensilios, bandejas y/o contenedores;f) Deberán contar con recipiente para residuos, de material no oxidable, dotado de tapa e identificado con una cruz violeta; el mismo contendrá un líquido desnaturalizante no corrosivo. Todo huevo roto, cascado o inapto, no

- tendrá otro destino que el decomiso y desnaturalización;
- g) Se admite que dentro del predio exista una vivienda para el personal de la granja. Cuando las distintas tareas sólo sean cumplidas por personal con domicilio en la granja, podrá eximirse de la exigencia de contar con baños y vestuarios, caso contrario se cumplimentará con el **Capítulo VIII** del presente Reglamento.

Exigencias operativas

22. 1. 41 (Res. ex-SENASA N° 065 del 13/01/93).

Los establecimientos habilitados como “Granja con Clasificación de Huevos Frescos” deberán responder a las siguientes exigencias operativas:

- a) Deberán clasificar y acondicionar los huevos de su producción, en envases adecuados y debidamente rotulados, dentro de las 24 horas posteriores a la postura. No se permite el acopio de huevos sin clasificar por más de ese plazo, ni que sean colocados en contenedores provisorios;
- b) No se admite otro destino para los huevos que su comercialización, como frescos, con destino a consumo directo, ajustándose al apartado **22.2.59** y **22.2.62** o para uso industrial, apartado **22.2.60**;
- c) Los contenedores que se utilicen para el envío de huevos de los sectores de postura al de recepción, serán de material de fácil higienización. Previo a una nueva recolección, los contenedores deberán ser convenientemente lavados y secados;
- d) Finalizada la jornada laboral deberán higienizarse los distintos sectores;
- e) Los envases conteniendo huevos deben depositarse sobre tarimas fácilmente removibles.

Huevos

22. 2 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87)

Huevo. Definición

22. 2. 1 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.1) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo, sin aclaración alguna, el óvulo de la gallina (*Gallus gallus*) completamente evolucionado, fecundado o no, con sus correspondientes reservas de sustancias nutritivas y su revestimiento calcáreo. Cuando se trate de huevos de otras especies, deberá declararse de cuál proviene.

Huevo fresco. Definición

22. 2. 2 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.2) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo fresco al que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación, con excepción de la climatización del ambiente a temperatura entre ocho (8) y quince (15) grados centígrados y humedad relativa comprendida entre setenta (70) y noventa (90) por ciento, y libre de olores y sabores extraños. El huevo perderá su condición de fresco si ha sido sometido intencionalmente a temperaturas inferiores a los ocho (8) grados centígrados.

Clasificación sanitaria del huevo fresco

Huevo con cáscara,
fresco de calidad "A"

22. 2. 3 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.2.1)
(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo fresco de calidad "A" al que reúne por unidad las siguientes condiciones, comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, o lavada de acuerdo a lo estipulado en el presente capítulo, sana, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.
- b) Cámara de aire: de hasta cinco (5) milímetros de profundidad, fija y sana.
- c) Yema: casi invisible, de contorno difuso, céntrica, fija y de color uniforme.
- d) Clara o albúmina: translúcida, de consistencia firme y de aspecto homogéneo.
- e) Cicatrizula o germen: invisible y sin sangre.

Huevo con cáscara,
fresco, de calidad "B"

22. 2. 4 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.2.2)
(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo fresco de calidad "B", al que reúne por unidad las siguientes condiciones comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, o lavada de acuerdo a lo estipulado en el presente capítulo, sana, fuerte y de forma prácticamente normal. A la luz de Wood deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.
- b) Cámara de aire: de hasta ocho (8) milímetros de profundidad, fija y sana.
- c) Yema: ligeramente visible, de contorno ligeramente visible, céntrica, puede ser algo móvil, y de color uniforme.
- d) Clara o albúmina: translúcida, consistencia firme, aspecto homogéneo.
- e) Cicatrizula o germen: ligeramente visible, sin sangre.

Huevo con cáscara,
fresco de calidad "C"

22. 2. 5 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.2.3)
(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo fresco de calidad "C" al que reúne por unidad las siguientes condiciones comprobadas macroscópicamente o al ovoscopio o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: ligeramente sucia, con su correspondiente cutícula, mientras que esta suciedad no exceda de un quince (15) por ciento de su superficie, o lavada de

- acuerdo a lo estipulado en el presente capítulo, pudiendo no ser muy fuerte y su forma podrá ser anormal. A la luz de Wood deberá presentar fluorescencia rojiza.
- b) Cámara de aire: de hasta diez (10) milímetros de profundidad, puede ser móvil con un desplazamiento no mayor de quince (15) milímetros. Debe ser sana.
 - c) Yema: visible, de contorno visible, ubicación variable y su color puede ser abigarrado.
 - d) Clara o albúmina: traslúcida, ligeramente fluida, de aspecto homogéneo.
 - e) Cicatricula o germen: sin sangre. Puede hallarse desarrollada hasta ocho (8) milímetros.

Huevo con cáscara, fresco de calidad "D" o para la industria del alimento cocido

22. 2. 6 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.2.4) **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).**

Se entiende por huevo fresco de calidad "D" o para la industria de alimento cocido, al que reúne por unidad las siguientes condiciones comprobadas macroscópicamente o al ovoscopio o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: puede ser sucia, o lavada de acuerdo a lo estipulado en el presente capítulo, cascada sin pérdida de sustancia, débil y/o forma anormal. A la luz de Wood la fluorescencia no debe llegar a violeta.
- b) Cámara de aire: de hasta quince (15) milímetros de profundidad, puede ser móvil y/o espumosa.
- c) Yema: puede ser muy visible, con contorno visible, neto e irregular, móvil y hallarse asentada sin estar adherida. El color puede ser abigarrado.
- d) Clara o albúmina: traslúcida, puede ser muy fluida y de aspecto homogéneo.
- e) Cicatricula o germen: puede hallarse desarrollado hasta diez (10) milímetros, y se admite un pequeño anillo de sangre.

Índice de yema, método de Funk. Valores para albúmina en unidades Haugh. Nitrógeno amoniacal y fósforo

22. 2. 7 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.2.5) **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).**

Para calificar como huevo fresco, una vez abierto se tendrá en cuenta:

- a) El índice de la yema determinado por el método de Funk (cociente de la división de la altura de la yema por la semisuma de los dos diámetros de la misma en presencia de la albúmina). Como valores mínimos se tomarán las cantidades siguientes: Para la calidad "A", cuarenta y cuatro centésimos (0,44); para la calidad "B", treinta y nueve centésimos (0,39) y para las otras dos categorías treinta y un centésimos (0,31).
- b) El índice de albúmina expresado en unidades Haugh. Como valores mínimos se tomarán las cantidades siguientes: Para la calidad "A", sesenta y cinco (65), para la "B", cuarenta y siete (47) y para la "C", treinta y uno (31).

- c) El índice de la yema y el índice de la albúmina se calculará a la temperatura de climatización.
- d) Para todas las calidades de huevos comestibles, la cantidad de nitrógeno amoniacal no podrá superar en el conjunto de huevos, los tres (3) miligramos por cada cien (100) gramos, y la cantidad de fósforo en la clara no superará un décimo (0,1) de miligramos por cada cien (100) gramos.

Clasificación por peso

Clasificación por peso	<p>22. 2. 8 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.2.6) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).</p> <p>Para cada una de las calidades a que se refieren los apartados 22.2.3, 22.2.4 y 22.2.5 se clasificarán en grados “extra grande” o grado IS, “grande” o grado 1, “mediano” o grado 2, “chico” o grado 3, con pesos de acuerdo a la siguiente escala cuyos valores se toman como mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Grado IS: sesenta y dos (62) gramos por unidad, setecientos cuarenta y cuatro (744) gramos por docena. b) Grado 1: cincuenta y cuatro (54) gramos por unidad y seiscientos cuarenta y ocho (648) gramos por docena. c) Grado 2: cuarenta y ocho (48) gramos por unidad y quinientos setenta y seis (576) gramos por docena. d) Grado 3: cuarenta y dos (42) gramos por unidad y quinientos cuatro (504) gramos por docena.
Tolerancia de categorías	<p>22. 2. 9 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.4) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).</p> <p>Cuando se trate de partidas de huevos frescos, se acepta en cada categoría sanitaria un (1) huevo por docena de la categoría inmediata inferior. Se permitirá como tolerancia por peso, un (1) huevo del grado inmediato inferior por docena siempre que el peso mínimo de esta última no sea inferior al mínimo por docena de su grado. En calidad “C” no se admite la inclusión de huevos de categorías inferiores.</p>
Responsabilidad del establecimiento	<p>22. 2. 10 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).</p> <p>El establecimiento será responsable de la diferencia que exista entre la rotulación y la real clasificación sanitaria y por peso del huevo con las tolerancias del apartado anterior.</p>
Huevo con cáscara conservado	<p>22. 2. 11 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.5) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).</p> <p>Se entiende por huevo con cáscara conservado, aquel que ha sido sometido intencionalmente a temperaturas inferiores a los ocho (8) grados centígrados o a un proceso físico o químico aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL tendiente a prolongar sus condiciones de comestibilidad.</p>
Huevo con cáscara refrigerado	<p>22. 2. 12 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.5.1) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87) Se entiende por</p>

huevo con cáscara refrigerado el huevo con cáscara conservado, que ha sido sometido intencionalmente a la acción de temperaturas inferiores a los ocho (8) grados centígrados. No se tendrá en cuenta esta definición, para aquellos huevos que estén expuestos a dicho rango térmico por la acción climática propia de la estación.

Huevo con cáscara refrigerado estabilizado

22. 2. 13 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.5.2) **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).**
Se entiende por huevo con cáscara refrigerado estabilizado, al huevo con cáscara conservado por el frío en ambientes gaseosos especiales, que contengan anhídrido carbónico, nitrógeno o cualquier otro gas autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. Se hará constar en el rótulo que se trata de huevo refrigerado estabilizado y el gas empleado.

Otros medios de conservación

22. 2. 14 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.5.3) **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).**
El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL podrá autorizar otros métodos de conservación que sean presentados para su aprobación.

Clasificación sanitaria del huevo con cáscara conservado por refrigeración

Huevo con cáscara conservado por refrigeración de calidad “A”

22. 2. 15 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.5.4) **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).**
Se entiende por huevo con cáscara conservado por refrigeración, de calidad “A”, al que ha sido sometido a refrigeración de acuerdo con lo indicado en el **apartado 22.2.12** y reúne las siguientes condiciones comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:
- a) Cáscara: naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, sana, fuerte y de forma normal.
 - b) Cámara de aire: de forma normal, de hasta siete (7) milímetros de profundidad, ligeramente móvil y sana.
 - c) Yema: puede ser visible, de contorno visible, móvil, en posición variable, color uniforme.
 - d) Clara o albúmina: traslúcida, ligeramente fluida, aspecto homogéneo.
 - e) Cicatrizula o germen: invisible, sin sangre.

Huevo con cáscara conservado por refrigeración de calidad “B”

22. 2. 16 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.5.5) **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).**
Se entiende por huevo con cáscara conservado por refrigeración de calidad “B”, al que ha sido sometido a refrigeración de acuerdo con lo indicado en el **apartado 22.2.12** y reúne las siguientes condiciones comprobadas

macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, sana, fuerte y de forma normal.
- b) Cámara de aire: de forma normal de hasta diez (10) milímetros de profundidad, móvil, pudiendo ser espumosa.
- c) Yema: puede ser visible, contorno neto e irregular, móvil y de posición variable, color uniforme.
- d) Clara o albúmina: de visibilidad ligeramente opalescente, fluida, aspecto homogéneo.
- e) Cicatrizula o germen: ligeramente visible.

Huevo con cáscara conservado por refrigeración de calidad “C”

22. 2. 17 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.5.6) **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).**

Se entiende por huevo con cáscara conservado por refrigeración de calidad “C”, al que ha sido sometido a refrigeración de acuerdo con lo indicado en el **apartado 22.2.12** y reúne las siguientes condiciones comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: naturalmente limpia con su correspondiente cutícula, sana, no muy fuerte y de forma que podrá ser anormal.
- b) Cámara de aire: forma normal, de hasta quince (15) milímetros de profundidad, móvil, pudiendo ser espumosa.
- c) Yema: puede ser visible, el contorno neto e irregular, móvil, en posición variable, pudiendo estar asentada sin adherirse, su color puede ser abigarrado.
- d) Clara o albúmina: visibilidad muy fluida, aspecto homogéneo.
- e) Cicatrizula o germen: puede estar desarrollada hasta cinco (5) milímetros, sin sangre.

Huevo con cáscara conservado por refrigeración de calidad “D” o para la industria del alimento cocido

22. 2. 18 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.5.7) **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).**

Se entiende por huevo con cáscara conservado por refrigeración de calidad “D” o para la industria de alimento cocido, al indicado en el **apartado 22.2.12** que reúne las condiciones macroscópicas y ovoscópicas del huevo fresco de calidad “D”, **apartado 22.2.6**, con excepción de la cáscara que debe ser naturalmente limpia y de la cámara de aire cuya profundidad puede llegar hasta veinte (20) milímetros.

Clasificación por peso del huevo conservado por refrigeración

22. 2. 19 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.5.11) **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).**

El huevo conservado por refrigeración se clasificará por peso siguiendo las normas del **apartado 22.2.8**.

Tolerancia de categorías inferiores

22. 2. 20 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.5.12)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Cuando se trate de partidas de huevos conservados por refrigeración, se acepta en cada categoría, un (1) huevo por docena de la categoría sanitaria inmediata inferior. En calidad "C" no se admite la inclusión de huevos de la categoría inmediata inferior. Se permite como tolerancia por peso, un (1) huevo del grado inmediato inferior, por docena, siempre que esta última tenga el peso mínimo fijado por el **apartado 22.2.8.**

Huevo no comestible	22. 2. 21	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.3) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Será considerado como no comestible, todo huevo con cáscara fresco o conservado que no reúna las condiciones establecidas en los apartados <u>22.2.3, 22.2.4, 22.2.5, 22.2.6 y 22.2.11.</u>
Huevo no comestible. Prohibición	22. 2. 22	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.3.1) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). El huevo no comestible no podrá ingresar a cámaras frigoríficas donde se encuentren productos comestibles.
Desnaturalización	22. 2. 23	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.3.2) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Los huevos con destino a la industria no alimentaria deben ser rotos y desnaturalizados empleando esencia de nirvana, aceite alcanforado, esencia de trementina u otras sustancias aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. Las tareas de desnaturalización se llevarán a cabo en el local independiente y aislado de toda otra actividad y con capacidad para almacenar el producto desnaturalizado. Los recipientes que lo contengan serán destinados a este exclusivo fin y deberán estar identificados con una cruz violeta. Los rótulos de los envases de este subproducto no comestible deberán consignar el desnaturalizante empleado.
Excepción de desnaturalización	22. 2. 24	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.3.3) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Toda excepción a lo establecido en el apartado anterior deberá contar con la autorización del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.
Huevo inepto para todo uso	22. 2. 25	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.3.4) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Se entiende por huevo inepto para todo uso, aquel que presenta alguna de las siguientes alteraciones: a) Todo tipo de putrefacción; b) Uniformemente hemorrágicos; c) Mohosos; d) Con embrión en franco desarrollo; e) Cuando el contenido se halle completamente deshidratado;

		f) Con manchas de origen microbiano o parasitario;
		g) Cuerpos extraños.
Dstrucción	22. 2. 26	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.3.5) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Los huevos declarados ineptos para todo uso serán inutilizados en presencia de la Inspección Veterinaria por incineración o en su defecto por rotura y agregado de fuel oil, gas oil o kerosene.
Huevo líquido	22. 2. 27	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.6) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Se entiende por huevo líquido al huevo apto para el consumo humano, privado de la cáscara, que conserva las proporciones naturales de la clara y la yema y que mezclados dan lugar a una sustancia homogénea, no presentándose la adición de sustancia alguna.
Huevo líquido comestible	22. 2. 28	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.6.1) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Se entiende por huevo líquido comestible al huevo líquido apto para consumo humano y proveniente de los grados “A” y “B” de la clasificación sanitaria para los huevos frescos y/o conservados. El huevo líquido deberá conservarse congelado a una temperatura que no podrá ser superior a los doce (12) grados centígrados bajo cero (-12°C). Sólo se admitirán el huevo líquido refrigerado, cuando hubiere sufrido proceso de pasteurización y la temperatura de conservación oscile entre cero (0) grados centígrados y dos (2) grados centígrados.
Clasificación del huevo líquido	22. 2. 29	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). El huevo líquido comestible se clasifica en grado “AA” y grado “A”.
Huevo líquido de grado “AA”	22. 2. 30	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.1) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). El huevo de grado “AA” debe reunir las siguientes condiciones: a) Presentación: congelado o pasteurizado y refrigerado. b) Color: amarillo. c) Impurezas: no contener. d) Olor: no debe presentar olores anormales. e) pH: máximo, siete (7). f) Humedad máxima: setenta y cinco (75) por ciento. g) Residuo seco: veinticinco (25) por ciento. h) Extracto etéreo: doce (12) a quince (15) por ciento. i) Acidez del extracto etéreo expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N) dos (2) mililitros y medio por gramo de extracto. j) Nitrógeno amoniacal: Dos (2) miligramos con Dos (2) décimos (2,2) por ciento. k) Gérmenes banales: no más de quinientos mil (500.000)

		<p>por gramo.</p> <p>l) Gérmenes coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cincuenta (50) por gramo.</p> <p>m) Bacterias patógenas para el hombre: ausentes en un (1) gramo.</p> <p>n) Hongos y levaduras: no más de setenta y cinco (75) por gramo.</p>
Huevo líquido de grado "A"	22. 2. 31	<p>(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.2) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).</p> <p>El huevo líquido de grado "A" debe reunir las siguientes condiciones:</p> <p>a) Presentación: congelado o pasteurizado y refrigerado.</p> <p>b) Color: amarillo.</p> <p>c) Impurezas: no contener.</p> <p>d) Olor: congelado o descongelado no debe presentar olores anormales.</p> <p>e) pH máximo: ocho (8).</p> <p>f) Humedad máxima: setenta y siete (77) por ciento.</p> <p>g) Residuos secos: veintitrés (23) por ciento.</p> <p>h) Extracto etéreo: nueve y medio (9,5) a doce (12) por ciento.</p> <p>i) Acidez del extracto etéreo expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N) tres y medio (3,5) mililitros por gramo de extracto.</p> <p>j) Nitrógeno amoniacal: tres (3) miligramos por ciento.</p> <p>k) Gérmenes banales: no más de un millón (1.000.000) por gramo.</p> <p>l) Gérmenes coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cien (100) por gramo.</p> <p>m) Bacterias patógenas para el hombre: ausentes en un (1) gramo.</p> <p>n) Hongos y levaduras: no más de cien (100) por gramo.</p>
Yema o albúmina líquida	22. 2. 32	<p>(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.6.5) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).</p> <p>Se entiende por yema o albúmina líquida, según el caso, a la yema o clara de huevo respectivamente, sin agregado de sustancia alguna.</p>
Yema o albúmina líquida comestible	22. 2. 33	<p>(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.6.6) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).</p> <p>Se entiende por yema o albúmina líquida comestible a las aptas para consumo humano y provenientes de huevos de los grados "A" y "B" de la clasificación sanitaria para los huevos frescos y/o conservados.</p> <p>En cuanto a las temperaturas de conservación y según sean congeladas o refrigeradas, se ajustarán a lo indicado en el <u>apartado 22.2.28.</u></p>
Yema líquida comestible. Condiciones	22. 2. 34	<p>(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.4) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).</p> <p>La yema líquida comestible debe reunir las siguientes condiciones:</p> <p>a) Presentación: congelada o pasteurizada y refrigerada.</p>

- b) Color: amarillo.
- c) Impureza: no contener.
- d) No contener más de doce (12) por ciento de albúmina o clara.
- e) Olor: no debe presentar olores anormales.
- f) pH máximo: siete (7).
- g) Humedad máxima: cincuenta y cinco (55) por ciento.
- h) Extracto etéreo: veintiocho (28) por ciento.
- i) Acidez del extracto etéreo: expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N) dos y medio (2,5) mililitros por gramo de extracto.
- j) Nitrógeno amoniacal: dos (2) miligramos con dos (2) décimas (2,2) por ciento.
- k) Gérmenes banales: no más de quinientos mil (500.000) por gramo.
- l) Bacilos coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas: no más de cincuenta (50) por gramo.
- m) Bacterias patógenas para el hombre: ausente en un (1) gramo.
- n) Hongos y levaduras: no más de setenta y cinco (75) por gramo.

Albúmina líquida comestible. Condiciones

22. 2. 35 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.6) **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).**

La albúmina líquida debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Presentación: congelada o pasteurizada y refrigerada.
- b) Color: blanco.
- c) Impurezas: no contener.
- d) Olor: no debe presentar olores anormales.
- e) pH máximo: seis (6).
- f) Humedad máxima: ochenta y ocho (88) por ciento.
- g) Sólidos totales: mínimo doce (12) por ciento.
- h) Nitrógeno amoniacal: dos miligramos con dos décimas (2,2) por ciento.
- i) Gérmenes banales: no más de quinientos mil (500.000) por gramo.
- j) Gérmenes coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cincuenta (50) por gramo.
- k) Bacterias patógenas para el hombre: ausente en un (1) gramo.
- l) Hongos y levaduras: no más de setenta y cinco (75) por gramo.

Huevo líquido incomedible

22. 2. 36 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.6.2) **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).**

Se entiende por huevo líquido incomedible, al huevo líquido inepto para el consumo humano. El mismo estará desnaturalizado de acuerdo a lo especificado en el **apartado 22.2.23.**

Huevo líquido incomedible congelado 22. 2. 37 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.6.4) **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).**

Se entiende por huevo líquido incomedible congelado, al huevo líquido incomedible que ha sido congelado en cualquier tipo de envase, no existiendo la exigencia del cierre hermético.

Yema o albúmina líquida incomedible 22. 2. 38 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.6.7) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por yema o albúmina líquida incomedible según el caso, a la yema o clara inepta para el consumo humano. El mismo estará desnaturalizado de acuerdo a lo especificado en el **apartado 22.2.23**.

Yema o albúmina líquida incomedible congelada

22. 2. 39 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.6.9) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por yema o albúmina líquida incomedible congelada, según el caso, a la yema o clara líquida que ha sido congelada en cualquier tipo de envase, no exigiéndose el cierre hermético.

Huevo deshidratado

22. 2. 40 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.7) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo deshidratado o desecado, al huevo líquido privado de la mayor parte de su humedad.

Huevo deshidratado comestible

22. 2. 41 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.7.1) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo deshidratado o desecado comestible al huevo deshidratado que es apto para el consumo humano y que debe provenir de los grados “A” y “B” de la clasificación sanitaria de los huevos frescos o conservados.

Huevo deshidratado en polvo o en escamas

22. 2. 42 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.7.6) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El huevo deshidratado o desecado, se denominará en polvo o en escamas, según la forma de su presentación.

Clasificación del huevo deshidratado

22. 2. 43 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.7) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El huevo deshidratado comestible se clasifica en grado “00” y grado “0”.

Huevo deshidratado grado “00”. Condiciones

22. 2. 44 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.8) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El huevo deshidratado de grado “00” debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Presentación: sólido.
- b) Color: amarillo.
- c) Impurezas: no contener.
- d) Textura: aterciopelada.
- e) Olor: no debe presentar olores anormales.

- f) Emulsión en agua: natural.
- g) pH máximo: siete (7).
- h) Humedad máxima: cinco (5) por ciento.
- i) Extracto etéreo: mínimo treinta y ocho y medio (38,5) por ciento.
- j) Acidez del extracto etéreo: expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N): dos y medio (2,5) mililitros por gramo de extracto.
- k) Cenizas totales: máximo tres y medio (3,5) por ciento.
- l) Prótidos totales: mínimo, cuarenta y tres y medio (43,5) por ciento.
- m) Gérmenes banales: no más de trescientos mil (300.000) por gramo.
- n) Bacilos coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cincuenta (50) por gramo.
- ñ) Bacterias patógenas para el hombre: ausente en un (1) gramo.
- o) Hongos y levaduras: no más de cincuenta (50) por gramo.

Huevo deshidratado
grado "0". Condiciones

22. 2. 45 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.9)
(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El huevo deshidratado de grado "0" debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Presentación: sólido.
- b) Color: amarillo pálido o grisáceo.
- c) Impurezas: no contener.
- d) Textura: granulada, pero no áspera.
- e) Olor: ligeramente ácido pero no agrio.
- f) Emulsión en agua: natural.
- g) pH máximo: ocho (8).
- h) Humedad máxima: seis (6) por ciento.
- i) Extracto etéreo: mínimo treinta y siete (37) por ciento.
- j) Acidez del extracto etéreo: expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N): tres (3) mililitros por gramo de extracto.
- k) Cenizas totales: máximo cuatro (4) por ciento.
- l) Prótidos totales: mínimo, cuarenta (40) por ciento.
- m) Gérmenes banales: no más de seiscientos mil (600.000) por gramo.
- n) Bacilos coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas no más de cien (100) por gramo.
- ñ) Bacterias patógenas para el hombre: ausente en un (1) gramo.
- o) Hongo y levaduras: no más de cincuenta (50) por gramo.

Yema o albúmina deshidratada

22. 2. 46 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.7.3)
(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por yema o albúmina deshidratada o desecada según el caso, a la yema o clara que ha sido privada de la mayor parte de su humedad.

Yema o albúmina
deshidratada comestible

22. 2. 47 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.7.4)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por yema o albúmina deshidratada comestible a las aptas para consumo humano y provenientes de huevos de los grados "A" y "B" de la clasificación sanitaria para los huevos frescos y/o conservados.

Yema o albúmina deshidratada incomedible

22. 2. 48 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.7.5) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por yema o albúmina deshidratada o desecada incomedible, según el caso, a la yema o clara inepta para el consumo humano. Las mismas estarán desnaturalizadas de acuerdo a lo especificado en el **apartado 22.2.23**.

Yema deshidratada. Condiciones

22. 2. 49 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.11) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

La yema deshidratada debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Presentación: sólida.
- b) Color: amarillo intenso.
- c) Impurezas: no contener.
- d) Olor: no debe presentar olores anormales.
- e) Emulsión en agua: natural.
- f) pH máximo: siete (7).
- g) Humedad: cinco (5) por ciento.
- h) Extracto etéreo: mínimo cuarenta (40) por ciento.
- i) Acidez del extracto etéreo: expresado en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N), dos y medio (2,5) mililitros por gramo de extracto.
- j) Cenizas totales: máximo, cuatro (4) por ciento.
- k) Prótidos totales: mínimo treinta y dos (32) por ciento.
- l) Gérmenes banales: no más de trescientos mil (300.000) por gramo.
- m) Bacterias coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cincuenta (50) por gramo.
- n) Bacterias patógenas para el hombre: ausente en un (1) gramo.
- ñ) Hongos y levaduras: no más de cincuenta (50) por gramo.

Albúmina deshidratada. Condiciones

22. 2. 50 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.13) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

La albúmina deshidratada debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Presentación: sólido.
- b) Color: blanco.
- c) Impurezas: no contener.
- d) Olor: no debe presentar olores anormales.
- e) Solubilidad en agua: natural.
- f) pH máximo: ocho (8).
- g) Humedad: trece (13) por ciento.
- h) Cenizas totales: máximo seis (6) por ciento.
- i) Azúcar reductor: máximo uno con quince (1,15) centésimas por ciento.
- j) Gérmenes banales: no más de trescientos mil (300.000)

		<p>por gramo.</p> <p>k) Bacterias coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cincuenta (50) por gramo.</p> <p>l) Bacterias patógenas para el hombre: ausente en un (1) gramo.</p> <p>m) Hongos y levaduras: no más de cincuenta (50) por gramo.</p>
Prohibición de recongelar	22. 2. 51	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.7.10) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Toda primera materia descongelada debe tener uso inmediato, no permitiéndose la conservación, aun recongelada.
Pasteurización del huevo líquido	22. 2. 52	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.7.12) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, cuando lo crea conveniente o necesario, podrá disponer la pasteurización del huevo líquido comestible destinado a la congelación o a la deshidratación.
Ausencia de rancidez	22. 2. 53	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.14) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). El huevo líquido o deshidratado y la yema líquida o deshidratada no deben presentar rancidez determinada como índice de peróxidos.
Ausencia de antisépticos, colorantes y conservadores	22. 2. 54	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.7.15) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Queda prohibido el agregado de agua, de antisépticos o cualquier aditivo no autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.
Fermentación de la albúmina	22. 2. 55	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.16) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). La albúmina de huevo puede ser sometida a fermentación para eliminar los azúcares.
Huevo para exportación		
Huevo para exportación	22. 2. 56	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.9.1/ 22.9.1./ 22.9.3) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). El huevo en cualquiera de sus estados, para exportación deberá cumplimentar, además de las exigencias del presente capítulo, con las del país de destino.
Huevo de importación	22. 2. 57	(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Los huevos que se importan bajo cualquiera de sus estados, deberán cumplimentar con las exigencias del presente capítulo. Los huevos con cáscara deberán estar sellados con el nombre del país de origen y la fecha de postura.
Requisitos	22. 2. 58	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.12)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Además de las especificaciones generales que se consignan en el **Capítulo XXVI** de este Reglamento, en el rotulado y embalaje del huevo debe cumplirse con lo consignado a continuación.

Embalaje	22. 2. 59	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.12.3) (Res. de la SAGyP N° 933 del 29/12/87) (Res. ex-SENASA N° 065 del 13/01/93). El huevo con cáscara se acondicionará en envases de celulosa premoldeada de primer uso, plástico moldeado u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, que garanticen el mantenimiento de la integridad del mismo, ausencia de odorización y saborización. Los huevos que desde el productor se destinen a los establecimientos de acopio y clasificación podrán ser acondicionados en cajones con retorno. Los huevos que se destinen a consumo se embalarán en envases de primer uso, con faja de seguridad que garantice su origen.
Acondicionamiento en los continentes	22. 2. 60	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.12.6) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). En todos los envases, los huevos se colocarán separados por unidades. Cuando se coloque más de una camada, la separación se hará por medio de bandejas separadoras. Los separadores de unidades o camadas asegurarán la estática del huevo y serán construidos con materiales aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.
Prohibición de transportar a granel	22. 2. 61	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.12.7) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Queda prohibido transportar o depositar huevos a granel.
Inspección sanitaria	22. 2. 62	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.12.8) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). El huevo debe ofrecerse al público, previamente inspeccionado, clasificado e identificado el establecimiento del que proviene. Debe figurar en los envases la fecha de inspección.
Rótulo de los envases	22. 2. 63	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.12.11) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). El continente del huevo llevará un rótulo o tendrá estampada en su exterior a fuego, pintada o impresa, la siguiente leyenda: "Industria Argentina", marca, nombre del propietario o razón social, "huevo fresco" o "conservado por (frío, frío estabilizado, con indicación del gas u otro medio físico usado)", clasificación sanitaria y por peso, día, mes y año en que fue inspeccionado. Ejemplo: Fresco, calidad "A", grande y 14/10/86 y se indicará Huevo fresco-A1-14/10/84. "Inspeccionado. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca", número oficial del establecimiento. Indicación de la temperatura para conservación del producto.
Rotulado del huevo líquido	22. 2. 64	(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.13)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Los rótulos para el huevo líquido, deberán tener las siguientes indicaciones:

- a) Huevo líquido pasteurizado y refrigerado o congelado, yema líquida pasteurizada y refrigerada o congelada o albúmina líquida pasteurizada y refrigerada o congelada según corresponda.
- b) Temperatura máxima de conservación hasta su uso: no puede ser superior a los dos (2) grados centígrados para productos pasteurizados y refrigerados y doce (12) grados centígrados bajo cero, para productos congelados.
- c) Instrucciones para su descongelación de acuerdo con normas aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.
- d) Número oficial del establecimiento.
- e) Contenido neto.
- f) fecha de elaboración.
- g) “Industria Argentina”.
- h) “Inspeccionado Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca”.

Rotulado del huevo deshidratado 22. 2. 65 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.13.1)
(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Los rótulos para huevo deshidratado deben tener las mismas indicaciones que para el huevo líquido, con las siguientes variantes:

- a) Huevo entero deshidratado en polvo o en escamas, o yema deshidratada en polvo o en escamas o albúmina deshidratada.
- b) Instrucciones para su reconstitución. Cuando se expenda yema deshidratada o congelada mezclada con albúmina y que no guarde las proporciones naturales del huevo genuino, debe ser declarado el porcentaje en el rótulo.

Prohibición de volver a congelar 22. 2. 66 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas los productos congelados, una vez descongelados y mantenidos a temperatura ambiente.

CAPITULO XXIII

23. PRODUCTOS DE LA PESCA

Definición y nomenclatura

Productos de la pesca	23. 1	Los productos de la pesca que quedarán sujetos a lo dispuesto en el presente Reglamento son: los pescados, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles y mamíferos de especies comestibles, de agua dulce o agua salada, destinados a la alimentación humana.
Flora acuática	23. 1. 1	Asimismo quedarán sujetas a lo dispuesto en el presente capítulo las algas marinas y las distintas especies que constituyen la flora acuática destinadas a la alimentación humana.
Subproductos de la pesca	23. 1. 2	Se entiende por subproductos de la pesca, los obtenidos a partir de los productos consignados en los apartados anteriores.
Denominación de pescados	23. 1. 3	(Res. SAGPyA N° 352 del 18/07/2000) Los productos de la pesca deben venderse con su denominación correcta. Para los capturados en aguas argentinas y los provenientes de otras aguas que llegan a puertos argentinos para su venta y/o industrialización se tendrá en cuenta la nomenclatura básica, que a continuación se consigna:

Nomenclatura básica de peces, moluscos y crustáceos de explotación comercial

Familia	Especie	Nombre común adoptado
PECES DE AGUA DULCE		
Trygonidae	Potamotrygon spp.	Rayas
Characinidae	Salminus maxillosus	Dorado
„	Astyanax spp.	Mojarras
„	Curimata sp.	Huevada
„	Prochilodus platensis	Sábalo
„	Leporinus spp.	Bogas
„	Brycon spp.	Pirapitaes
„	Triporthesus spp.	Mojarras
„	Hoplias malabaricus	Tararira
„	Serrasalmus spp.	Pirañas
„	Colossoma spp.	Pacúes
Doradidae	Oxydoras kneri	Armado chanco
„	Pterodoras granulosus	Armado
Ageneiosidae	Ageneiosus spp.	Manduvies
Pimelodidae	Pimelodus albicans	Moncholo
„	Pimelodus clarias	Bagre amarillo

„	Luciopimelodus pati	Patí
„	Pimelodella spp.	Bagaritos
„	Pseudoplatystoma spp.	Surubíes
Pimelodidae	Zungaro spp.	Manguruyúes
Callichthyidae	Callichthys sp.	Cascarudo
Loricariidae	Plecostomus spp.	Viejas
Atherinidae	Pejerreyes
Serranidae	Percihytys spp.	Trucha criolla
Scianidae	Plagioscion spp.	Corvinas de río
Symbranchidae	Symbranchus marmoratus	Anguila
Salmonidae	Salmo gairdnerii	Trucha arco-iris
„	Salvelinus fontinalis	Trucha de arroyo
Clupeidae	Clupea melanostoma	Mandufia
Engraulidae	Lycengraulis olidus	Anchoíta de río (sardón)

PECES MARINOS

Bothidae	Paralichthys	Lenguados
Gadidae	Urophycis brasiliensis	Brótola
„	Micromesistius australis	Polaca
„	Merluccius merluccius hubbsi	Merluza
Macruridae	Macroronus magellanicus	Merluza de cola (Res.SENASA N° 483 del 24/05/2002)

Ariidae	Tachysurus barbatus	Bagre
Congridae	Conger conger	Congrio
Serranidae	Acanthistius brasilianus	Mero
Sciaenidae	Pogonias cromis	Corvina negra
„	Umbrina canosai	Pardo
„	Micropogon opercularis	Corvina blanca
„	Cynoscion striatus	Pescadilla
„	Macrodon anoylodon	Pescadilla real
Sparidae	Pagrus sedicem	Besugo
„	Diplodus argenteus	Sargo
„	Boridia grossidens	Burriqueta
Mullidae	Mullus argentinae	Trilla
Cirrhitidae	Cheilodactylus bergi	Castañeta
Mugiloididae	Pinguipes spp.	Salmones de mar (chanchitos)
Percophidae	Percophis brasiliensis	Pez palo
Nototheniidae	Dissostichus eleginoides	Merluza negra
„	Eleginops maclovinus	Róbalo patagónico
Ophidiidae	Genypterus blacodes	Abadejo
Scorpanidae	Helicolenus dactylopterus Iahillei	Rubio
Triglidae	Prionotus punctatus	Testolín azul
„	Prionotus nudigula	testolín rojo
Mugilidae	Mugil spp.	Lisas
Atherinidae	Pejerreyes de mar
„	Austroatherina incisa	Cornalito
Pomatomidae	Pomatomus saltatrix	Anchoa de banco
Garangidae	Trachinotus spp.	Pámpanos
„	Tracurus pieturatus australis	Jurel
„	Seriola lalandei	Pez limón
„	Seriola rivoliana	Pez limón
„	Parona signata	Palometa

Nomeidae	Seriorella porosa	Savorín
Clupeidae	Clupea fuegensis	Sardina fueguina
„	Brevoortia spp.	Lachas
„	Sardinella aurita	Sardinela
Engraulidae	Engraulis anchoita	Anchoa o Anchoíta *
Scombridae	Sarda sarda	Bonito
Thunnidae	Thunnus alalunga	Albacora
„	Thunnus obesus	Atún patudo (ojos grandes)
„	Thunnus Thynnus	Atún rojo (aleta azul)
„	Thunnus albacares	Rabil (aleta amarilla)
„	Enthynnus pelamis	Barrilete o skipjack
„	Auxis thazard	Melba
Trichiuridae	Trichiurus lepturus	Sable
Scombridae	Pneumatophorus japonicus marplatensis	Caballa (magrú)
Gempyridae	Thyrsitops lepidopodea	Caballa blanca (sierra)
Istiophridae	Istiophorus brasiliensis	Pez vela
Xiphiidae	Xiphias gladius	Pez espada
Nexanchidas	Xexanchus griseus	Tiburón gris
Lamnidae	Alopias vulpinus	Tiburón zorro
Carcharhinidae	Carcharias platensis	Bacota
„	Mustelus schmitti	Gatuso
„	Mustelus canis	Palomo
„	Galeorhinus vitaminicus	Cazón vitamínico
Sphyrnidae	Sphyrna spp.	Peces martillo
Squalidae	Squalus fernandinus	Tiburón espinoso
Squatinaidae	Squatina spp.	Peces ángel
Rhinobatidae	Rhinobatus percellens	Guitarra
„	Syrhiyna brevirostris	Guitarra chica
Rajidae	Rayas
„	Raja castelnaui	Raya
Myliobatidae	Chuchos
Callorhynchidae	Callorhynchus callorhynchus	Pez elefante

CRUSTACEOS, MOLUSCOS Y OTROS INVERTEBRADOS

Crustáceos		
Penacidae	Hymenopenaeus mülleri	Langostino
„	Artemesia longinaris	Camarón
Xanthidae	Platyxanthus sp.	Cangrejo de piedras
Portunidae	Ovalipes punctatus	Cangrejo nadador
Lithodidae	Lithodes antarcticus	Centolla
Moluscos de agua dulce		
Mutelidae	Diplodon spp.	Cucharas de agua
„	Anodontites spp.	Bobas
Moluscos marinos		
Ostreidae	Ostrea spp.	Ostras
Pectinidae	Pecten spp.	Vieyras
Mytilidae	Mytilus spp.	Mejillones
„	Aulacomya ater	Cholga
Veneridae	Prototaca antiqua	Almeja rayada
Loliginidae	Loligo spp.	Calamaretos

Ommastrephidae Octopodidae	Illex illecebrosus argentinus Octopus spp.	Calamar Pulpos
Leyendas engañosas	23. 1. 4	Quedan prohibidas todas las designaciones que puedan inducir a error o engaño. Cuando se desee dar idea de la similitud con otros preparados, deberá consignarse la leyenda “Preparado como...” seguida de la especie que se imita. La leyenda a que se hace referencia, seguirá al nombre verdadero del producto utilizado, no pudiendo los caracteres gráficos con que se anuncia en el rótulo la forma de preparación, ser de más realce ni mayores que la mitad de la altura de aquél.
Sardinas. Denominación	23. 1. 5	(Res. SAGPyA N° 352 del 18/07/2000) Sólo podrán rotularse y expendirse bajo los nombres que en cada caso se indican, las siguientes especies que se elaboran en el país: a) Sardinas (<i>Licengraulis grossidens</i>), el producto de pesca conocido como “sardina de río” que responde a dicha designación técnica. b) Sardinas (<i>Clupea arcuata</i>), llamada impropriamente “mojarrita del mar”. c) Sardinas argentinas (<i>Engraulis anchoita</i>). Como tales pueden expendirse las “anchoas o anchoitas”, preparadas como sardinas. En los tres (3) casos citados, el nombre técnico debe preceder o seguir inmediatamente a la expresión “sardinas” o “sardinas argentinas”, pero puede estar consignado en caracteres de menor tamaño.
Envases de sardinas argentinas	23. 1. 6	A objeto de que un solo tipo de envases pueda ser empleado indistintamente para las tres (3) especies, admítase la preparación de aquellos con rotulación sardinas argentinas, sin consignar el nombre técnico. En tal caso se determinará la especie procediendo a la indicación del año de envasamiento con las letras: S. para las sardinas del apartado 23.1.5 inciso a); M. para las del inciso b) y A. para las del c).
	23. 1. 7	Puede rotularse asimismo: a) Salmón del Paraná, al “pirapitá”. b) Salmón de Mar del Plata, las especies de “pinguipéridos” tales como el “chanchito”.
Establecimiento pesquero	23. 2	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por establecimiento pesquero el local donde se prepare, transforme, refrigere, congele, embale o depositen productos, subproductos y derivados pesqueros. Estos establecimientos deberán contar con la correspondiente habilitación del SENASA para cada actividad.
Productos de la acuicultura	23. 2. 1	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por productos de la acuicultura todos los

		<p>productos pesqueros nacidos y criados bajo control humano, o capturados durante la fase de juveniles y mantenidos en cautividad hasta alcanzar tamaño comercial, y puestos en el mercado como productos alimenticios.</p>
Productos frescos	23. 2. 2	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Son los productos pesqueros enteros o trozados, incluidos los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinto de la refrigeración o de la simple adición de hielo.</p>
Refrigeración	23. 2. 3	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). El procedimiento consistente en bajar la temperatura de los productos pesqueros hasta aproximarla a la de fusión del hielo.</p>
Embalaje	23. 2. 4	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). La operación destinada a proteger los productos pesqueros, mediante un envoltorio, un envase, o cualquier otro material adecuado, aprobado por el SENASA.</p>
Lote	23. 2. 5	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). La cantidad de productos pesqueros obtenida en circunstancias prácticamente idénticas.</p>
Envío	23. 2. 6	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). La cantidad de productos pesqueros destinada a uno o varios clientes y distribuido por un único medio de transporte.</p>
Comiso o decomiso	23. 2. 7	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por comiso o decomiso toda restricción al libre uso de materias primas, productos intermedios y/o elaborados. El producto comisado tendrá como destino su transformación, reducción y/o destrucción.</p>
Muestra	23. 2. 8	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por muestra las partes representativas de un lote y/o lotes en la cantidad necesaria y suficiente para un fin determinado.</p>
Pescado	23. 2. 9	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Son todos los animales vertebrados acuáticos de sangre fría. El término comprende peces, elasmobranquios y ciclóstomos. Están excluidos los mamíferos acuáticos, los animales invertebrados y los anfibios.</p>
Pescado entero	23. 2. 10	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Es el pescado tal como se captura con vísceras.</p>
Pescado fresco	23. 2. 11	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Es el pescado que no ha sido objeto de ningún tratamiento de conservación o que ha sido conservado solamente por enfriamiento o por la simple adición de hielo.</p>
Pescado eviscerado	23. 2. 12	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).</p>

		Es el pescado al cual se le han extraído las vísceras.
Pescado en rodajas	23. 2. 13	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Es una sección de pescado obtenida mediante cortes efectuados aproximadamente en ángulo recto con la columna vertebral.
Pescado seccionado	23. 2. 14	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Es el pescado que ha sido cortado a lo largo de la espina dorsal.
Pescado escarificado	23. 2. 15	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Es el pescado en que las partes espesas del músculo han sido abiertas por cortes, con el objeto de que la sal pueda penetrar con rapidez suficiente para impedir el deterioro.
Filete o filet	23. 2. 16	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Es una tajada de carne de forma y dimensiones irregulares que ha sido separada del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral y de la que se han suprimido espinas de la columna vertebral y los huesos de las aletas.
Agua potable	23. 2. 17	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por agua potable el agua dulce, apta para el consumo humano.
Agua de mar	23. 2. 18	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por agua de mar o salobre apta para la industria pesquera y productos de la acuicultura aquella agua de ese origen que no presente contaminación microbiológica, sustancias nocivas y/o plancton marino tóxico en cantidades que puedan alterar la calidad sanitaria de los productos pesqueros.
Agua de mar refrigerada	23. 2. 19	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Es el agua de mar apta para el uso de la industria pesquera, enfriada, cuya temperatura no debe superar los cinco (5) grados centígrados.
Tiempo de conservación	23. 2. 20	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Es el tiempo en que los productos de la pesca no han perdido sus condiciones organolépticas propias, ni su aptitud para el consumo humano.
Limpieza	23. 2. 21	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Es la eliminación de materias extrañas en la superficie.
Contaminación	23. 2. 22	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Es la transmisión de materias extrañas o desagradables a los productos de la pesca.
Desinfección	23. 2. 23	(Res. SENASA N° 533 del 10/05/94). Es la aplicación de agentes y procesos químicos o físicos higiénicamente satisfactorios para limpiar las superficies y con ello eliminar los microorganismos.

Construcción e ingeniería sanitaria de establecimientos procesadores de productos pesqueros

Características de emplazamiento	23. 3	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
Ubicación	23. 3. 1	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). La ubicación del establecimiento estará de acuerdo al uso de suelos reglamentado por las autoridades locales.
Vías de acceso	23. 3. 2	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Todos los caminos interiores del establecimiento deberán ser pavimentados o consolidados.
Requisitos de ingeniería de construcción de los establecimientos.		
CONDICIONES GENERALES	23. 3. 3	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
Condiciones generales de disposición de locales	23. 3. 4	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) A) Los lugares de trabajo serán concebidos y diseñados de forma que se evite toda contaminación del producto y de manera que los sectores con distinto grado de limpieza estén claramente diferenciados. Tendrán dimensiones suficientes para que las actividades laborales puedan realizarse en condiciones de higiene adecuadas. B) En los lugares donde se proceda a la manipulación, preparación y transformación de los productos se tendrá en cuenta: B1) El suelo será de material impermeable y antideslizante fácil de limpiar y desinfectar y estará dispuesto de forma que facilite el drenaje de agua, o bien contar con un dispositivo que permita evacuar el agua. B2) Las paredes, tendrán superficies lisas, fáciles de limpiar, resistentes e impermeables. Los encuentros entre paredes, pisos y techos deberán estar contruidos de manera tal que sean de fácil higienización. B3) El techo será fácil de limpiar. Los cielos rasos serán de material impermeable, en caso de hormigón deberá estar pintado con pintura lavable fija de color claro y si son de metal serán resistentes a la corrosión y de placas sin recovecos. B4) Las puertas, de un material que no se deteriore y fáciles de limpiar. B5) Se dispondrá de un sistema adecuado de ventilación y si es necesario de extracción de vapor de agua. B6) Existirá una buena iluminación general que no deberá ser menor de 150 U. Lux y en los sectores de inspección deberá ser de 300 U. Lux. En los pasillos o accesos será como mínimo de 50 U. Lux. B7) Los accesos a la planta de elaboración deberán contar con filtros sanitarios que serán

implementados de acuerdo a la siguiente secuencia: lavabotas, lavamanos, desinfección de manos, pediluvio. El lavamanos deberá contar con suministro de agua fría y caliente, éstos no deberán accionarse con las manos, dosificadores con desinfectantes, o toallas de un solo uso. El pediluvio tendrá agua circulante.

- C) Las cámaras isotérmicas donde se almacenen productos pesqueros, cumplirán las disposiciones previstas en los números 1, 2, 3, 4 y 6 del apartado B). Si es necesario, contarán con un equipo de refrigeración suficiente para mantener los productos en las condiciones térmicas definidas para esos productos.
- D) En todo el perímetro de la planta se contará con instalaciones apropiadas de protección contra animales indeseables como insectos, roedores, aves, entre otros.
- E) Los aparatos y útiles de trabajo, tales como mesas, contenedores, cintas transportadoras, cuchillos, etc., deberán estar fabricados con materiales lisos y resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y desinfectar.
- F) Los lugares en los cuales se efectúen operaciones de carga y descarga de productos frescos y/o congelados deberán cumplir con las condiciones generales de higiene similares a las áreas de elaboración y deberán estar diseñados de tal manera que evite toda posible contaminación de la carga durante el traslado de la misma desde el vehículo de transporte a la planta y viceversa.
- G) Los productos pesqueros no destinados a consumo humano se conservarán en contenedores especiales estancos y resistentes a la corrosión y existirá un local destinado a almacenarlos en caso de que los mismos no se vacíen, como mínimo, al término de cada jornada de trabajo.
- H) Se dispondrá de una instalación que permita el suministro a presión y en cantidad suficiente de agua potable o en su caso de agua de mar limpia o tratada para su depuración. No obstante se autoriza una instalación de suministro de agua no potable con el fin específico de producir vapor, combatir incendios, refrigerar equipos frigoríficos, u otros usos siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no presenten ningún riesgo de contaminación para los productos. Las cañerías de agua no potable deberán distinguirse claramente de las utilizadas para el agua potable o el agua de mar limpia.
- I) Se contará con un dispositivo de evacuación del agua residual que reúna las condiciones higiénicas adecuadas.
- J) En los establecimientos en que se conserven animales vivos como crustáceos y peces, deberá existir una instalación adecuada para mantenerlos vivos en las mejores condiciones posibles y que reciban agua de una calidad tal que no transmitan organismos o sustancias nocivas a los animales.
- K) Para la identificación de tuberías, accesorios y elementos

laborales, se establece el siguiente código de colores:

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

Cámaras frigoríficas	23. 4	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Las cámaras frigoríficas deberán cumplimentar con lo establecido en el Capítulo V del presente Reglamento.
OBRAS SANITARIAS	23. 5	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
Obras sanitarias	23. 5. 1	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Los establecimientos pesqueros deberán cumplimentar con lo establecido en el Capítulo IV del presente Reglamento y con las exigencias que se mencionan a continuación.
Agua de mar limpia	23. 5. 2	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). El agua de mar o salobre no presentará contaminación microbiológica, sustancias nocivas y/o plancton marino tóxico en cantidades que puedan alterar la calidad sanitaria de los productos pesqueros.
Clorinación	23. 5. 3	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Toda vez que así lo establezca la inspección veterinaria, los establecimientos instalarán equipos para la clorinación automática de agua potable y/o agua de mar. La concentración de cloro residual libre se determinará para cada caso en particular. Asimismo se suministrará al Servicio de Inspección Veterinaria de un equipo para la determinación de la concentración de cloro libre.
DEPENDENCIAS AUXILIARES	23. 6	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Las dependencias auxiliares de los establecimientos pesqueros se ajustarán a las exigencias del Capítulo VI .
PERSONAL DE LA EMPRESA Y DEPENDENCIAS SANITARIAS	23. 7	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). El personal obrero de los establecimientos deberá ajustarse a lo establecido en el Capítulo VIII, apartado 8.2 y subsiguientes.
Sala de descanso o refrigerio	23. 7. 1	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Deberá reunir las características constructivas, iluminación, ventilación generales exigidas por este Reglamento. El acceso al mismo, si tiene comunicación directa con la sala de elaboración, deberá cumplir con el punto K) del

		apartado 8.2.3. Deberá contar además, con recipientes para depósito de residuos.
Laboratorios	23. 8	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Toda vez que el SENASA lo considere conveniente los establecimientos con inspección veterinaria nacional, deberán contar con un laboratorio capacitado para efectuar los exámenes químicos, físicos y bacteriológicos que se exigen en este Reglamento y los que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL juzgue necesarios para garantizar la sanidad de los productos. Aquellos establecimientos que posean laboratorios que cumplan con las características exigidas por el SENASA serán habilitados para extender protocolos de análisis que tendrán validez oficial siempre que sea firmado por el profesional responsable. Estos laboratorios deberán ajustarse a lo establecido en el Capítulo VII, apartado 7.2 y subsiguientes y de toda otra reglamentación que establezca el SENASA.
Obligaciones de los establecimientos	23. 9	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) Los establecimientos pesqueros se hallan obligados a cumplimentar con el Capítulo IX de este Reglamento.
Infracciones	23. 10	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) Los establecimientos pesqueros estarán alcanzados por el régimen de penalidades contenidos en el Capítulo XXX del presente Reglamento.
Condiciones generales de higiene	23. 11	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
Aplicables a locales y materiales	23. 11. 1	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) A) Los suelos, las paredes y tabiques de los locales y el material e instrumentos utilizados para trabajar con productos pesqueros deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación para dichos productos. B) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales y/o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deberán almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave; se utilizarán de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos. C) Los locales, útiles y material de trabajo deberán utilizarse únicamente para la manipulación de productos pesqueros. No obstante, previa autorización de la autoridad competente, podrán emplearse, simultáneamente o no, para la preparación de otros productos alimenticios. D) Se utilizará agua potable tal como se establece en este Reglamento, o agua de mar limpia para todos los fines. No obstante, con carácter excepcional, podrá autorizarse la utilización de agua no potable para producir vapor, combatir incendios, o refrigerar las máquinas siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no permitan el uso de dicha agua con otros fines, ni presenten ningún

		riesgo de contaminación para los productos.
		E) Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares deberán estar previamente autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL; y utilizarse de forma que los equipos, el material y los productos no se vean afectados por ellos y depositarse en un local para ese único fin.
		F) Los contenedores, envases, útiles y todo material destinado a contener productos comestibles no podrán depositarse directamente en el suelo, sino que tendrán que hacerlo en tarimas destinadas a ese único fin, y a una altura no menor de 15 centímetros del suelo.
		G) Los depósitos de sal serán independientes y exclusivos y la sal se mantendrá en continentes adecuados que eviten su contaminación.
Establecimientos elaboradores de productos frescos	23. 12	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por establecimientos elaboradores de productos frescos a aquéllos en donde se procesen productos de la pesca, incluido su acondicionamiento, y mantenidos a temperatura de refrigeración.
Accesos	23. 12. 1	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). En las plantas con una sola boca de ingreso no se podrán efectuar operaciones de carga y descarga simultáneamente.
Dependencias	23. 12. 2	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Los establecimientos elaboradores de productos frescos deberán contar con las siguientes dependencias: A) Lugar de descarga de materia prima. En esta sala podrá clasificarse y/o reacondicionarse el pescado o los cajones para su paso inmediato a la elaboración o a la cámara de mantenimiento en caso de que no se prevea elaborarlo de inmediato. B) Cámara frigorífica de mantenimiento para materia prima deberá asegurar el mantenimiento de la materia a temperatura de refrigeración. C) Sala de elaboraciones. En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentren diferenciadas. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente sin entrecruzamiento y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal. D) Depósito para los residuos. Deberá contar con un depósito de residuos. E) Lavadero para los utensilios. Deberá contar con un lavadero para utensilios. F) Depósito de hielo. Deberá contar con un depósito para hielo.

- G) Depósito para material de embalaje. Deberán existir dos sectores: uno como depósito de embalajes primarios y otro para embalajes secundarios.
- H) Cámara de mantenimiento de productos procesados. En los establecimientos elaboradores de productos frescos sólo podrán almacenar productos procesados si cuentan con una cámara de mantenimiento.

Características de los productos pesqueros

23. 12. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

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

Características físicas de los pescados frescos

23. 12. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

- A) Rigor mortis: cuerpo arqueado y rígido.
- B) Escamas: deben estar bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, conservar su lucidez y brillo metálico, no ser viscosas.
- C) Piel: húmeda, tensa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones. Debe conservar los colores y reflejos propios de cada especie.
- D) Mucosidad: en las especies que la posean debe ser acuosa y transparente.
- E) Ojos: los ojos deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes.
- F) Opérculo: rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital.
- G) Branquias: coloreadas de rosado a rojo intenso, húmedas y brillantes, con color sui generis y suave que recuerde el olor a mar.
- H) Abdomen: terso, inmaculado, sin diferencia externa con la línea ventral. Al corte, los tejidos deben ofrecer resistencia. El poro anal cerrado. Las vísceras de colores vivos y bien diferenciados. Las paredes inferiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan la presión digital, olor sui generis y suave.
- I) Músculos: elasticidad marcada, firmemente adheridos a los huesos y no se desprenden de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural sui generis al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales.

Características de los crustáceos frescos muertos

23. 12. 5 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

- A) Exoesqueleto: ligeramente húmedo, brillante y consistente.
- B) Color: gris ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Rojo vivo una vez cocido.
- C) Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o

- totalmente replegada bajo el tórax.
- D) Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo.
 - E) Ojos: brillantes que deben llenar la totalidad de la órbita destacándose de la misma.
 - F) Músculos: blancos o ligeramente ambarinos, firmes.
 - G) Olor: propio de cada especie.
- Características de los crustáceos vivos
23. 12. 6 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).
Los crustáceos vivos como langostas, cangrejos, centollas deben poseer las siguientes características:
- A) Caparazón: húmeda y brillante.
 - B) Movilidad: debe presentarla a la menor excitación.
- Moluscos bivalvos y gasterópodos
23. 12. 7 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).
Los moluscos bivalvos y gasterópodos deben ser expuestos a la venta vivos y presentar las siguientes características:
- A) Valvas cerradas: cuando presenten valvas abiertas, éstas deben cerrarse al ser golpeadas suavemente. En el interior de las valvas debe haber agua cristalina. Los moluscos gasterópodos deben acusar signos vitales.
 - B) Olor: agradable e intenso.
 - C) Músculos: húmedos, bien adheridos a las valvas, de aspecto esponjoso, de color ceniciento claro en las ostras y amarillento en los mejillones.
- Productos impropios para consumo
23. 12. 8 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).
Se consideran impropios para el consumo, los productos de la pesca:
- A) Que presenten aspecto repugnante, mutilaciones, traumas o deformaciones.
 - B) Que presenten coloración, olor o sabor anormales.
 - C) Que sean portadores de lesiones microbianas o micóticas que los transformen en ineptos para el consumo.
 - D) Que presenten infestación por botriocéfalo (*Diphyllobothrium latum*), aun comprobándose un solo parásito.
 - E) Que presenten infestaciones masivas en el tejido muscular.
 - F) Cuando como consecuencia de la infestación parasitaria se hallen alterados los caracteres organolépticos.
 - G) Aspecto repugnante.
 - H) Los que fueran tratados con antisépticos conservadores no aprobados por este Reglamento.
 - I) Los provenientes de aguas contaminadas.
 - J) Los recogidos muertos, salvo que la muerte se haya producido como consecuencia de la operación de pesca.
 - K) Cuando se encuadren fuera de límites físicos y químicos fijados para productos frescos en este Reglamento.
 - L) Los que presenten neoplasias.
 - M) Los que presenten asfixia telúrica.
 - N) Los conservados en malas condiciones de higiene.
 - Ñ) Los que hubieran estado en contacto con frutas o verduras.

O) (Res. ex-SENASA N° 579 del 23/07/92 como numeral 23.2.15)
Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94 cambia de numeral y el texto)

Los moluscos (bivalvos y gasterópodos) vivos, frescos, congelados o industrializados, que a la investigación de “toxina paralizante de los moluscos (TPM)”, arrojen un título tóxico igual o superior a CUATROCIENTAS (400) Unidades Ratón (U.R.) por el método de la ASSOCIATION OF ANALYTICAL CHEMISTS (A.O.A.C.) u otro similar equivalente. A tal efecto el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) queda facultado para efectuar los muestreos necesarios, en cualquier lugar donde se extraigan, transporten, industrialicen y comercialicen, y a establecer las prohibiciones temporarias, regionales o generales correspondientes, cuando la situación del fenómeno de la toxina paralizante de los moluscos, o marea roja, lo hagan necesario para resguardo de la salud pública.

Asimismo, los certificados sanitarios que amparen los moluscos industrializados que se importen, deberán indicar que la materia prima utilizada en la elaboración de los mismos tenía un título inferior a las cuatrocientas unidades ratón (400 UR) de TPM, previo a su procesamiento.

Moluscos cefalópodos

23. 12. 9 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los moluscos cefalópodos deben tener las siguientes características:

- A) Piel: lisa, suave y húmeda, sin manchas sanguinolentas o extrañas a la especie.
- B) Ojos: vivos, brillantes y salientes de sus órbitas.
- C) Músculos: consistentes y elásticos.
- D) Color: característicos de cada especie.
- E) Olor: sui generis.

Conservación de crustáceos

23.12.10 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). (Res. S.A.G.P.y A. N° 33 del 17/01/2007)

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

En los crustáceos frescos (camarón, langosta, langostinos, cangrejo de mar, etcétera) se autoriza el uso de los siguientes aditivos como agentes conservadores:

- 1 – Bisulfito de calcio, sulfito ácido de calcio
- 2 – Sulfito de calcio
- 3 – Bisulfito de sodio, sulfito ácido de sodio
- 4 – Metabisulfito de sodio
- 5 – Sulfito de sodio
- 6 – Bisulfito de potasio
- 7 – Sulfito de potasio

La dosis máxima, solos o en combinación, admitida en el producto final de los conservadores mencionados precedentemente, deberá ser la siguiente:

- a) CIEN MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (100 mg./Kg.) en la parte comestible del producto crudo, expresado como DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂).

- b) TREINTA MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (30 mg./Kg.) en la parte comestible del producto cocido, expresado como DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂).

La metodología analítica a emplear será la establecida conforme lo dispuesto en el Numeral 7.1.1. del presente Reglamento.

En la cocción deberá utilizarse agua potable o agua de mar limpia cuya graduación de cloruro de sodio no podrá ser inferior al TRES POR CIENTO (3%)

Cuando se utilice la cocción, ésta debe ir seguida de la refrigeración

Crustáceos, refrigeración	23.12.11	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Los crustáceos deberán ser refrigerados inmediatamente de cocidos, a no más de cero (0) grado centígrado y acondicionados con hielo para su transporte, no pudiendo durar estas condiciones de mantenimiento más de cuarenta y ocho (48) horas. En caso de superar ese tiempo, deberán ser congelados.
Determinación química del pescado fresco	23.12.12	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Las determinaciones físicas y químicas que caracterizan al pescado fresco son: A) Determinación del Nitrógeno Básico Volátil Total (N.B.V.T.) por el método de Antonacopoulos. Para teleósteos en general, como máximo se permite 30 miligramos por ciento, si se trata de producto final. El laboratorio del SENASA dará los valores normales para el resto de las especies. Se exceptúan los peces uricotélicos (cazones, tiburones, etc). B) Histamina. El valor medio de un conjunto de muestras de un mismo lote, deberá ser inferior a los 100 p.p.m. y ninguna muestra podrá tener un valor superior a 200 p.p.m.
Determinaciones microbiológicas	23. 12. 13	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Incluye planes de muestreo y métodos de análisis, cuando sea necesario para la protección de la salud pública y cuyos parámetros serán fijados por el SENASA.
Establecimientos elaboradores de Productos Congelados	23. 13	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
Definición	23. 13. 1	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por Establecimientos Elaboradores de Productos Congelados a aquéllos en donde se realice cualquier proceso de preparación y/o transformación, total o parcial, que finalice con su congelación de acuerdo a lo definido en este Reglamento.
Productos Congelados		(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

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

Proceso de congelación

(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

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

Pescado congelado

(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

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

Glaseado

(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

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

Dependencias

23. 13. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

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

- A) Lugar de descarga de materia prima. En esta sala podrá clasificarse y/o reacondicionarse el pescado y/o los cajones para su paso inmediato a la elaboración o a la cámara de mantenimiento en caso de que no se prevea elaborarlo de inmediato.
- B) Cámara frigorífica de mantenimiento para materia prima. Deberá asegurar el mantenimiento de la materia a temperatura de refrigeración entre más un (1) grado centígrado y menos un (-1) grado centígrado.
- C) Sala de elaboraciones.

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

- D) Depósito para los residuos.
Se deberá contar con depósito para residuos.
- E) Lavadero para los utensilios.
Deberá contar con un lavadero de utensilios.
- F) Depósito de hielo.

- Deberá contar con un depósito de hielo.
- G) Depósito para material de embalaje.
Deberán existir tantos sectores como diversidad de envases lo requieran.
- H) Instalaciones para congelación.
Deberá contar con instalaciones adecuadas para congelación de productos, de forma eficiente y rápida, aprobadas por el SENASA.
- I) Depósito de productos procesados congelados.
Los establecimientos elaboradores de productos congelados deberán contar con cámaras de mantenimiento de productos procesados que deberán mantenerse como mínimo a -18 grados centígrados.
- J) Sector de empaque secundario o final.
Deberá contar con un sector habilitado para desmoldar y envasar en envase primario y/o secundario.
- K) Lavadero y depósito de cajones.
Deberá contar con un sector independiente destinado al lavadero y depósito de cajones.

23.13.3	Anulado	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
23.13.4	Anulado	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
23.13.5	Anulado	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
23.13.6	Anulado	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
23.13.7	Anulado	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
23.13.8	Anulado	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
23.13.9	Anulado	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
23.13.10	Anulado	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
23.13.11	Anulado	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
23.13.12	Anulado	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
23.13.13	Anulado	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
23.13.14	Anulado	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
23.13.15	Anulado	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
23.13.16	Anulado	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

Establecimientos Transformadores de Productos Pesqueros en conserva, semiconserva y afines

23. 14 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

Productos transformados

23. 14. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

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

Conserva

23.14.2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

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

Fábrica de conserva	23.14.3	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por fábrica de conservas de productos pesqueros, al establecimiento o sección de establecimiento dedicado a la elaboración de conservas, partiendo de la materia prima fresca o congelada.
Sectores	23.14.3.1	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Las fábricas de conservas alimenticias de productos pesqueros, deberán contar con los siguientes sectores: A) La sala de recepción podrá contar con mesadas cubiertas o revestidas por material aprobado por el SENASA. B) Piletas en cantidad acorde con la producción, provistas de sus respectivos grifos y drenaje.
Cámaras frigoríficas para materias primas	23. 14. 4	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Deben tener cámaras frigoríficas de acuerdo al volumen de ingreso.
Sala de procesos de producción	23. 14. 5	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentre claramente diferenciada. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente, y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y sin entrecruzamiento y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.
Otras dependencias	23.14.6	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) A) Sala de lavado de utensilios. B) Sala de depósitos de aditivos, especies y condimentos. C) Sala de desperdicios, detritos y comisos.
Envases, continentes y rotulados	23. 14. 7	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Material para envases permitidos. Queda permitido el empleo de todos aquellos materiales para envase, continentes y rotulados aprobado por el SENASA.
Tolerancia en el tenor de diversas sustancias	23. 14. 8	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). El SENASA fijará las tolerancias respectivas. En los alimentos (con excepción del agua de consumo) se tolera la presencia de metales y metaloides (aditivos incidentales o residuales) que se mencionan a continuación, siempre que ello sea natural y dentro de los límites que se fijan: Aluminio Máx. 250 partes por millón Antimonio „ 20 „ Arsénico: en líquido „ 0,1 „ en sólido „ 1 „

Bario	”	500	”
Boro	”	100	”
Cadmio	”	5	”
Cinc	”	100	”
Cobre	”	10	”
Estaño	”	500	”
Fluor	”	1,5	”
Hierro	”	500	”
Mercurio	”	0,05	”
Níquel	”	150	”
Plata	”	1	”
Plomo:			
en líquido	”	2	”
en sólido	”	20	”
Selenio:			
en líquido	”	0,05	”
en sólido	”	0,3	”

- Cantidad anormal de hierro 23.14.9 **(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).**
 La presencia, en un alimento enlatado, de una cantidad anormal de hierro, procedente del ataque al envase, no será objetable siempre que el envase no se presente hinchado y que el producto reúna las condiciones normales de aptitud para el consumo. Podrán autorizarse, en el producto terminado un porcentaje mayor de lo establecido en el apartado anterior cuando se consuma en cantidades pequeñas o cuando por el proceso de elaboración sufra transformaciones que lo hacen menos nocivo.
- Revestimiento interno 23.14.10 **(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).**
 Los envases de hojalata que contengan conservas de productos de la pesca, serán recubiertos interiormente por una capa de laca, esmalte o barniz, salvo los destinados a conservas al aceite. Cuando razones sanitarias lo permitan, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL podrá exceptuar de la obligación de recubrir interiormente los envases con laca o barniz sanitario.
- Material esmaltado, lacado, barnizado 23.14.11 **(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).**
 Todo material esmaltado, lacado o barnizado debe presentar la superficie completamente cubierta y no debe ceder sustancias tóxicas, ni metales o metaloides en proporción superior a los límites fijados por el **apartado 23.14.8** del presente Reglamento.
- Soldadura interna y externa 23.14.12 **(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).**
 Las soldaduras internas y los materiales soldantes de envases, utensilios y accesorios que están o puedan estar en contacto con alimentos y bebidas, están comprendidos en las exigencias de pureza del **apartado 23.14.8** de este Reglamento. En cuanto a las soldaduras externas y materiales soldantes para las mismas, podrán contener cualquier porcentaje de impurezas.
- Cierre de envases 23.14.13 **(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).**
 Se autoriza el cierre de los envases con cualquier material apto para tal fin a condición que no ceda sustancias nocivas al producto.

Barnices y plásticos	23.14.14	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) Los barnices y materiales plásticos destinados a estar en contacto con alimentos sólo podrán contener: A) Resinas naturales o sintéticas y/o polímeros insolubles que no reaccionen con los alimentos. B) Solventes de punto de ebullición inferior a ciento cincuenta (150) grados centígrados u otros cuya eliminación total se asegure en el producto terminado. C) Plastificantes: aceite de parafina, aceite de ricino, glicerina, dietilenglicol, trietilenglicol, propilenglicol, estearatos y ricioleatos de etilo, de butilo, de amilo y de materiales que no cedan sustancias tóxicas, benzobutilamida, ftalato de dioctil, triheptonato de glicerol, sebasato y adipato de octilo, acetilcitrato de tributilo, ftalato doble de heptilo y nonilo. D) Estabilizantes: hexametenetetramina, difeniltio urea, urea, sulfinato de sodio, alkilsulfanato de sodio, alkilnaftaleno, resinatos de cobalto y de manganeso. E) Pigmentos: colorantes autorizados por el presente Reglamento. F) Mejoradores o cargas: talco, mica, óxido de titanio, aserrín, tierras silíceas y otros cuerpos inertes de uso permitido. G) Otros materiales autorizados expresamente por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. H) Además, los barnices y materiales plásticos deben responder satisfactoriamente a las pruebas de envasamiento de tipo comercial, en tal forma que no modifiquen las propiedades organolépticas del producto a envasar.
Lavado de envases previo a su uso	23.14.15	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Previo a su llenado, los envases serán perfectamente lavados.
Reemplazo de aire por gases inertes	23.14.16	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Queda permitido reemplazar el aire de los envases por un gas inerte tal como nitrógeno, dióxido de carbono y otros permitidos por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.
Temperatura de esterilización	23.14.17	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). El tratamiento por calor del contenido de los envases, se hará a diferentes temperaturas y presión, según sea la masa de su contenido, forma del envase y naturaleza del producto a tratar. Las curvas de penetración del calor y el tiempo de esterilización será aprobado por el SENASA u organismo habilitado por el mismo.
Lavado de envases previo a la esterilización	23.14.18	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Los envases llenos y cerrados deberán lavarse antes de someterlos al proceso de esterilización.

Tiempo entre envasado y esterilización	23.14.19	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). El mismo se hará antes de transcurrir una hora del cierre de los envases.
Reenvasado	23.14.20	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). El producto contenido en envases que presenten defectos después de haber pasado por la máquina remachadora, podrá ser reenvasado antes del término de una (1) hora del primitivo envasamiento para su inmediata esterilización. Cuando este proceso no se efectuara por cualquier motivo, la mercadería será procesada e intervenida por el Servicio de Inspección Veterinaria, quien determinará por medio de los análisis correspondientes su aptitud para el consumo humano. Cuando el defecto se descubriera después del tratamiento por el calor, el reenvasado será hecho en el mismo lapso. Si el defecto o rotura se comprobara al finalizar el horario de trabajo, y no pudiera cumplirse lo estipulado anteriormente, se permitirá depositar los envases en cámaras frigoríficas a cero (0) grados centígrados hasta el día siguiente, en que serán transvasados y esterilizados nuevamente, procediéndose a su interdicción y análisis al igual que en el caso anterior.
Registro de presión y temperatura	23.14.21	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Todos los autoclaves de vapor deberán disponer de un termómetro de mercurio de precisión, de un manómetro y de un registrador de tiempos y temperaturas. Las temperaturas de las autoclaves deberán determinarse siempre a partir de los termómetros de mercurio.
Registro gráfico	23.14.22	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). La curva gráfica de las operaciones de esterilización será exhibida a la Inspección Veterinaria todas las veces que ésta lo requiera, debiéndose poder identificar en cada caso la partida a que corresponda.
Enfriado de latas	23.14.23	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) Inmediatamente de finalizada la esterilización se procederá al enfriado de los envases. Este enfriamiento no debe reducir la temperatura del mismo por debajo de treinta y siete (37) grados centígrados para evitar fenómenos potenciales de corrosión por la persistencia de humedad en la superficie.
Agua de enfriamiento	23.14.24	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). El enfriamiento de las latas se hará únicamente con agua potable, previamente clorada por un lapso no inferior a 20 minutos, debiendo revelar a su entrada al autoclave un dosaje no menor de (3) tres partes por millón de cloro libre activo residual.
Saladero	23.14.25	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
Definición	23.14.26	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por saladero de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante salazón masiva, seca o húmeda, diversos productos pesqueros.

Pescado salado		(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Es el pescado que ha sido tratado por salmuerado, salazón en seco, curado en salmuera o combinación de estos tratamientos aumentando la cantidad de sal en el pescado más allá de los límites observados en el pescado fresco.
Pescado curado en salmuera		(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). El procedimiento en el que el pescado se mezcla con sal (cloruro sódico) y se conserva en la salmuera que se forma al disolverse la sal en el agua extraída del tejido muscular del pescado.
Pescado salmuerado		(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). El procedimiento que consiste en colocar el pescado en una solución de sal (cloruro sódico) en agua durante tiempo suficiente para que el tejido del pescado absorba una cantidad considerable de sal.
Salazón en seco		(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). El procedimiento que consiste en mezclar pescado con sal seca (cloruro sódico) de manera que la salmuera resultante se escurra.
Consideraciones generales	23.14.27	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Todos los materiales y productos deberán pasar de una fase de elaboración a la siguiente de manera ordenada y sin entrecruzamiento.
Elementos de madera	23.14.28	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) En los establecimientos a que se refiere el apartado anterior, se permitirá el uso de elementos laborales de madera cuando razones tecnológicas así lo requieran, debiendo reunir en todos los casos las exigencias del SENASA.
Ahumadero. Definición	23.14.29	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) Se entiende por ahumadero de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante ahumado, el pescado y los productos de la pesca.
Consideraciones generales	23.14.30	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) A) Los ahumaderos se proyectarán, construirán y equiparán de manera tal que cumplan con los requisitos constructivos e higiénico-sanitarios establecidos en este Reglamento. Todos los materiales y productos deberán pasar de una fase de la elaboración a la siguiente de manera ordenada y con el retraso mínimo. B) Las plantas de elaboración estarán equipadas con hornos de ahumado tradicional o mecánico. C) Las cubas de salmuera serán de un material que resista la corrosión y hechas de manera que se pueda limpiar fácilmente y vaciar por completo. D) La madera, el aserrín o los otros materiales que se

empleen en el ahumado del pescado, se almacenarán en lugares separados, bien reparados.

- E) Para producir humo se empleará madera, virutas o aserrín secos y exentos de polvo y sustancias perjudiciales como conservadores de la madera y pintura.
- F) El salmuerado puede combinarse con el coloreado. Los colorantes empleados deberán ser aprobados por el SENASA.
- G) El escurrido o secado del pescado antes de ahumarlo deberá realizarse en condiciones higiénicas.
- H) Durante el ahumado en frío, la temperatura del pescado no excederá de la que coagula térmicamente las proteínas.
- I) Durante el ahumado en caliente, el pescado estará expuesto durante tiempo suficiente a temperaturas que coagulen las proteínas.
- J) El envasado se realizará cuando los productos hayan alcanzado la temperatura ambiente.
- K) Los productos que no alcancen el grado final del proceso, no podrán permanecer en esta condición un tiempo demasiado prolongado que pueda modificar sus características. En ese caso deberá procederse a la congelación del mismo.
- L) Se emplearán para empaquetar materiales muy limpios que se almacenarán en condiciones higiénicas. El empaquetado deberá efectuarse de manera que impida la contaminación del producto.
- M) Los materiales para empaquetar y envasar se almacenarán en lugares secos y protegidos del polvo y posibles contaminaciones.

Secaderos. Definición	23.14.31	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por secadero de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante secado el pescado y los productos de la pesca.
Consideraciones generales	23.14.32	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Los secaderos se proyectarán, construirán y equiparán de manera tal que cumplan con los requisitos constructivos e higiénico-sanitarios establecidos en este Reglamento. Todos los materiales y productos deberán pasar de una fase de la elaboración a la siguiente de manera ordenada y con el retraso mínimo.
Conservas, semiconservas y afines	23.14.33	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
Materia prima para elaboración	23.14.34	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). El pescado fresco y los mariscos destinados a las conservas, semiconservas y afines deberán recibir la misma atención y cuidado, desde el momento de su captura hasta que sean tratados, que recibirían si se destinasen a su comercialización como pescado fresco.

Empleo de materia prima congelada	23.14.35	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Cuando se empleen materias primas congeladas y deban descongelarse para su utilización, la misma se hará de modo que no se alteren los caracteres organolépticos.
Conservas de pescado al natural	23.14.36	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por conserva al natural, a la conserva de pescado que tenga como líquido de cobertura una salmuera de baja concentración adicionada o no de sustancias aromáticas. La salmuera o caldo no podrá hallarse en proporción superior al treinta y tres (33) por ciento, ni inferior al cinco (5) por ciento del peso total del producto terminado. En el rótulo se declara expresamente el “peso escurrido” y el “peso neto”.
Conservas en o al aceite	23.14.37	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83 como numeral 23.9.7) (Res. ex-SENASA N° 757 del 16/10/91 como numeral 23.9.6) (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94 como numeral 23.14.37) Las conservas de pescado pueden rotularse en o al aceite siempre que se utilicen aceites vegetales. La proporción de aceite será del treinta y tres (33) por ciento como máximo y diez (10) por ciento como mínimo. Cuando razones tecnológicas así lo indiquen el SENASA autorizará proporciones diferentes; debiéndose declarar expresamente el “peso escurrido”. Esta cantidad se determinará en el producto terminado.
Conservas en o al aceite de oliva	23.14.38	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por conserva de pescado en o al aceite de oliva, al producto elaborado utilizando exclusivamente aceite de oliva como cobertura.
Conservas de pescado en salsa	23.14.39	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por conserva de pescado en salsa, a la conserva de pescado preparada sobre la base de pescado con adición de salsas. La salsa no puede hallarse en proporción superior al cincuenta (50) por ciento ni inferior al quince (15) por ciento del peso neto total del producto terminado. En el rótulo se declarará las proporciones de pescado y salsa en el producto terminado.
Conserva de mariscos	23.14.40	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por conserva de mariscos al natural, la conserva de mariscos desprovistos de sus valvas, adicionada de salmuera o caldo. La salmuera o caldo no podrá hallarse en proporción superior al cincuenta (50) por ciento del peso neto total del producto terminado.
Pasta o paté de pescados o de mariscos	23.14.41	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por pasta de pescado, a la conserva de pescado elaborada con trozos procedentes de la industrialización que

después de cocido y despojado de huesos y espinas, es reducido a pasta, condimentado y adicionado o no de farináceos. Cuando los mariscos formen parte de la pasta,

deberá especificarse en el rótulo. Si la pasta está preparada nada más que con mariscos deberá rotularse “pasta de mariscos”.

Conserva mixta

23.14.42 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

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

Autorización de agregar
amiláceos sin declarar

23.14.43 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Queda permitido agregar a las pastas de pescado y/o de mariscos, sin declarar en el rótulo, hasta diez (10) por ciento de harina de trigo, maíz, papa o mandioca y no más del dieciocho (18) por ciento de sal. El agregado de mayor cantidad de amiláceos o sal, deberá tener autorización del SENASA y declararse en el rótulo.

Monografía

23.14.44 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

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

23.14.45 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

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

Infracciones

23.14.46 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

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

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

Inspección de las conservas	<p>23.14.47 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). El exámen de las conservas se efectuará de acuerdo a las normas siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> A) El envase no debe tener presión interna a la temperatura ambiente. B) La perforación de los continentes cerrados al vacío, al permitir la entrada de aire determinará un ruido característico y la disminución de la concavidad de las paredes del envase. C) El contenido debe presentar color, olor y sabor propios de cada tipo. D) La composición debe ser la denunciada en la monografía de aprobación del producto. E) No debe acusar reacción de amoníaco ni la presencia de compuestos sulfurados. Y en las de crustáceos, se acepta un principio de ennegrecimiento siempre que sea debido a la formación de polisulfuros ferroso-férricos. F) En el examen microbiológico y químico serán realizadas las pruebas que corresponden en cada caso y de acuerdo con las técnicas de laboratorio aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Examen microbiológico	<p>23.14.48 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) Las conservas serán consideradas impropias para el consumo cuando revelen gérmenes patógenos vivos y en las pruebas de laboratorio la presencia de tóxicos.</p> <p>23.14.49 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Cuando se trate de gérmenes saprófitos o productos de su metabolismo, se tendrán en cuenta los índices que al efecto fije el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.</p>
Controles de conservación	<p>23.14.50 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). De cada partida se extraerá una muestra representativa que se someterá a la prueba de la estufa por un período no inferior a cinco (5) días y a una temperatura de treinta y siete (37) grados centígrados.</p>
Productos pesqueros conservados (semiconservas)	<p>23.14.51 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por producto de la pesca conservado o semiconservado al producto alimenticio que ha sido sometido a un proceso físico y/o químico (frío, deshidratado, enrobado, radiación, liofilización) para prolongar su conservación.</p>
No exigencia de prueba de la estufa	<p>23.14.52 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) A diferencia de las conservas, no se exigirá para las semiconservas la prueba de la estufa.</p>
Productos preparados en salazón húmeda y envasados como semiconservas	<p>23.14.53 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)</p>

		<p>A) Anchoítas saladas “maduradas”. Las anchoítas saladas o conservadas en salmuera, deben permanecer en ésta, el tiempo necesario y suficiente para que alcancen la maduración adecuada para ser liberadas a su consumo.</p> <p>B) Anchoítas envasadas en salmuera. Al abrir las latas que contengan anchoítas en salmuera, no deberá percibirse olor a fermentación, no deberán hallarse unidades alteradas ni grasas sobrenadando en la salmuera ni adherirse a los bordes o tapa de la lata. El tenor en cloruro de sodio no excederá del treinta (30) por ciento del producto envasado. Si presentara estas alteraciones el producto será decomisado.</p> <p>C) Filetes de anchoíta en aceite. Los filetes de la anchoíta “madurada”, se pueden preparar en aceite vegetal comestible.</p>
Productos de la pesca salados	23.14.54	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por productos de la pesca salados a los que después de la pesca o captura, se someten a la acción de la sal en forma masiva, pudiendo la salazón ser seca o húmeda.</p>
Alteraciones de productos salados (hongos)	23.14.55	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). El pescado desecado, salado o no, que presente manchas rojizas o verdosas que afectan a sus tejidos en profundidad o en el que aparezcan regiones o zonas con formaciones micóticas, será comisado.</p>
Productos de la pesca en salmuera	23.14.56	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por pescado en salmuera, al producto salado, preparado con salmuera saturada, conteniendo o no cristales de sal y envasado sin esterilizar.</p>
Salmueras	23.14.57	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Las salmueras utilizadas en los productos de la pesca, estarán preparadas con agua potable y sal de primer uso. La recuperación y renovación de salmueras se hará respondiendo a las exigencias de este Reglamento.</p>
Absorción de yodo por salmuera	23.14.58	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Las salmueras no deben presentar una absorción mayor de un gramo con dos décimas de yodo (1,2) por litro.</p>
Aditivos	23.14.59	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) Cualquier aditivo agregado a las salmueras, debe estar expresamente autorizado por la autoridad competente.</p>
Uso de nitratos y nitritos	23.14.60	<p>(Res. ex-SENASA N° 858 del 27/08/93 como numeral 23.5.10) (Res. ex-SENASA N° 1272 del 17/11/93) (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94 pasa a ser numeral 23.14.60) (Res. ex-SENASA N° 231 del 20/09/95) Cuando se recurra al uso de nitrato de sodio con o sin el agregado de nitrito de sodio como conservador y/o fijador de color en productos de la pesca ahumados o salados, no</p>

deberán exceder las TRESCIENTAS (300) partes por millón

para los nitratos y CIENTO CINCUENTA (150) partes por millón para los nitritos, en el producto terminado.

Anchoas o anchoítas a la carne	23.14.61	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). (Res. SAGPyA N° 352 del 18/07/2000) Se entiende por anchoas a la carne, las anchoas saladas colocadas carne con carne sin capa de cloruro de sodio intermedia, remanente en el producto final.
Filetes de anchoaso anchoítas	23.14.62	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). (Res. SAGPyA N° 352 del 18/07/2000) Las anchoas destinadas a filetes deberán haber completado su período de maduración.
Bacalao y similares	23.14.63	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). En el bacalao salado y desecado y las especies preparadas como tal, la humedad no debe exceder del treinta (30) por ciento. La concentración de sal será inferior al veinticinco (25) por ciento.
Aletas de tiburón	23.14.64	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por aletas de tiburón, las aletas de los selacios, salados o espolvoreadas con sal, desecadas al sol o en estufas.
Envasado	23.14.65	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se admite el acondicionamiento para la venta de pescado seco y/o salado en cualquier material aprobado por la autoridad competente.
PRODUCTOS PESQUEROS DESECADOS	23. 15	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
Productos conservados por desecación (charqui)	23. 15. 1	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por producto de la pesca desecado (charqui de pescado), a aquellos que después de la pesca se deshidratan al sol, al aire o en estufa. Su humedad será del veinte (20) por ciento, sobre base seca y desgrasada.
Productos pesqueros ahumados	23. 15. 2	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por producto de la pesca ahumado al producto que después de salado y/o desecado total o parcialmente, se somete a la acción del humo.
Ahumado en caliente	23. 15. 3	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Es el ahumado del pescado a temperaturas y períodos tales que se logre también la coagulación térmica de la proteína.
Ahumado en frío	23. 15. 4	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Es el ahumar el pescado a temperaturas a las que no muestre señales de coagulación de la proteína.

OTRAS PREPARACIONES	23. 16	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Puede hacerse todo tipo de preparaciones especiales siempre que se cuente con la aprobación del producto.
Pescado con jalea	23. 16. 1	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por pescado con jalea, a la conserva de pescado preparada partiendo de pescado cocido en un caldo aromatizado, que al envasarse se le adiciona gelatina.
Caldo de pescado	23. 16. 2	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por caldo de pescado, a la conserva de pescado preparada con el producto líquido obtenido por el cocimiento de pescado en agua.
Sopa de pescado	23. 16. 3	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por sopa de pescado, a la conserva de pescado, preparada sobre la base de caldo de pescado y la adición de vegetales y/o fideos.
“Bouillabaisse”	23. 16. 4	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por “bouillabaisse”, la conserva de pescado elaborada con diversos pescados y mariscos cocidos y adicionados de aditivos de uso permitido.
Caviar	23. 16. 5	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por caviar, el producto hecho con huevas de varias especies de esturiones y sal.
Caviar fresco	23. 16. 6	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por caviar fresco granulado (Ikra, Koernigerkaviar) al caviar de color gris, que presente las huevas muy aglutinadas, que no contenga más de cincuenta y cinco (55) por ciento de agua, ni de dieciocho (18) por ciento de materias grasas, ni menos de veintitrés (23) por ciento de materias nitrogenadas totales.
Caviar prensado	23. 16. 7	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Se entiende por caviar prensado (“Pauloresnaria”, “Presskavier”) al caviar que presenta aspecto de masa compacta, aceitosa, de color gris oscuro o negro. No debe contener más del treinta y cinco (35) por ciento de agua ni menos del treinta y tres (33) por ciento de materias nitrogenadas. No deberá contener aceite o huevas de otros peces.
Caviar de otros peces	23. 16. 8	(Res. ex-SENASA N° 893 del 16/12/91 como numeral 23.9.16) (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94 pasa a ser numeral 23.16.8) (Res. SAGPyA N° 334 del 27/08/99) Se entiende por "caviar de" al producto preparado como el caviar con huevas de otros peces. En todos los casos se dejará constancia en los rótulos, la especie de la que proviene, seguida del nombre técnico del pez cuyas huevas se utilizan para prepararlo.
Composición	23. 16. 9	(Res. ex-SENASA N° 893 del 16/12/91 como numeral

23.9.17) (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94 pasa a ser numeral 23.16.9) (Res. SAGPyA N° 334 del 27/08/99)

Los caviars, cualquiera sea la designación con que se vendan (granulado o prensado) y su origen, no podrán contener más de DIEZ POR CIENTO (10%) de sal, ni de CUATRO COMA CINCO (4,5) gramos por ciento de ácidos grasos libres calculados en ácido oleico y el nitrógeno titulable al formol (Sorensen), no excederá de CINCO CENTÉSIMOS (0,05) de gramo por ciento. No darán reacción de ácido sulfhídrico libre.

Hexametenotetramina
y benzoato de sodio

23.16.10 (Res. ex-SENASA N° 893 del 16/12/91 como numeral 23.9.18) (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94 pasa a ser numeral 23.16.10) (Res. SAGPyA N° 334 del 27/08/99)

En los caviars se admite, cualquiera sea su origen, el agregado de hexametenotetramina y/o benzoato de sodio no pudiendo ninguno de ambos, exceder de UN MIL (1.000) partes por millón en el producto terminado.

Semiconserva de caviars

23.16.11 (Res. ex-SENASA N° 893 del 16/12/91 como numeral 23.9.19) (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94 pasa a ser numeral 23.16.11) (Res. SAGPyA N° 334 del 27/08/99)

Se entiende como semiconserva de caviar, al caviar, cualquiera sea su origen, envasado herméticamente, en continentes exentos de aire y sometidos a la pasteurización.

EMBARCACIONES Y BUQUES PESQUEROS 23. 17 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

Embarcaciones de rada o ría

23. 17. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

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

Características constructivas

23. 17. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

A) Bodegas.

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

B) Revestimiento de bodegas.

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

C) Desagotes.

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

D) Recipientes de almacenamiento.

Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos deberán poder garantizar su conservación en

condiciones satisfactorias y en particular permitir el desagüe del agua de fusión del hielo. En el momento de su utilización deberán estar completamente limpios.

Higiene	23. 17. 3	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). La cubierta de trabajo, los equipos y la bodega se limpiarán después de cada utilización. Se empleará a tal fin agua potable o agua de mar limpia. Cada vez que sea necesario se hará una desinfección, desinsectación o desratización.
Elementos de higiene	23. 17. 4	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas o toda sustancia que pueda presentar toxicidad se almacenarán en armarios provistos de cerrojos y se utilizarán sin riesgo de contaminación para los productos de la pesca.
Carnadas	23. 17. 5	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Los barcos pesqueros que utilizan carnadas deberán estar equipados con un recipiente especial donde el mismo pueda estar protegido y separado de los productos de la pesca. Finalizadas las tareas de pesca el hielo utilizado para la conservación de pesca se tirará al mar.
Condiciones generales de higiene en el manejo	23. 17. 6	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Las artes de pesca, cubiertas de trabajo y utensilios, así como también los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca estarán limpios en el momento de su uso y no deberán contener sustancias que produzcan contaminación.
Protección de los productos de la pesca	23. 17. 7	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca deberán preservarse contra la acción del sol, viento, escarcha, etc. Serán lavados con agua potable o agua de mar limpia y protegidos con toldos, hielo o lienzo limpio y húmedo.
Higiene del personal	23. 17. 8	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). El personal encargado a bordo de la manipulación de los productos de la pesca deberá cumplir las normas de higiene corporal e indumentaria. Se exigirá un certificado médico de buena salud antes de su embarque.
Descarga	23. 17. 9	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). La descarga deberá cumplir con las condiciones establecidas en el presente reglamento para buques de altura y costeros.
Buques de altura y costeros	23.17.10	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Son todos aquellos buques que están diseñados y equipados para conservar a bordo productos de la pesca en condiciones satisfactorias durante más de 24 horas.

Características constructivas	23.17.11	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
Bodegas	23.17.12	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Los buques pesqueros estarán equipados con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de productos de la pesca refrigerados a las temperaturas prescritas por este Reglamento. Dichas bodegas estarán separadas de la sala de máquinas y de los locales reservados a la tripulación por mamparos suficientemente estancos para evitar que los productos de la pesca almacenados se contaminen.
Revestimientos	23.17.13	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). El revestimiento interior de las bodegas, cisternas o contenedores será estanco y fácil de lavar y desinfectar. Estará constituido por un material liso o, en su defecto, por una pintura lisa mantenida en buen estado y que no transmita a los productos de la pesca sustancias nocivas para la salud humana.
Desagotes	23.17.14	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Las bodegas estarán acondicionadas de modo que el agua de fusión del hielo no permanezca en contacto con los productos de la pesca.
Recipientes de almacenamiento	23.17.15	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos deberán poder garantizar su conservación en condiciones satisfactorias y, en particular permitir desaguar el agua de fusión del hielo. En el momento de su utilización deberán estar completamente limpios.
Higiene	23.17.16	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Las cubiertas de trabajo, los equipos y las bodegas, cisternas y contenedores, se limpiarán después de cada utilización. Se empleará a tal fin agua potable o agua de mar limpia. Cada vez que sea necesario se hará una desinfección, desinsectación o desratización.
Elementos de higiene	23.17.17	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas o toda sustancia que pueda presentar cierta toxicidad se almacenarán en locales o armarios provistos de cerrojo y se utilizarán sin riesgo de contaminación para los productos de la pesca.
Cisternas de refrigeración	23.17.18	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Los buques equipados para refrigerar los productos de la pesca con agua de mar refrigerada mediante hielo o con medios mecánicos, deberán reunir las siguientes condiciones: A) Las cisternas deberán estar equipadas con una instalación adecuada para el llenado y el vaciado de agua de mar y un sistema que garantice una temperatura homogénea en su interior.

- B) Las cisternas deberán disponer de un aparato para registrar automáticamente la temperatura, cuyo sensor deberá situarse en la parte de la cisterna donde la temperatura sea más elevada.
- C) El funcionamiento del sistema de cisternas o de contenedores deberá conseguir un nivel de enfriamiento que garantice que la mezcla del pescado y agua de mar alcance una temperatura de tres grados como máximo seis horas después de llenado o de cero (0) grados centígrados como máximo dieciséis horas después.
- D) Las cisternas, cisternas de circulación y contenedores, deberán vaciarse y limpiarse completamente después de cada descarga con agua potable o agua de mar limpia; deberán llenarse únicamente con agua de mar limpia.
- E) Los registros de las temperaturas de las cisternas deberán indicar claramente la fecha y el número de la cisterna; deberán conservarse a disposición de la autoridad encargada del control.

Control de embarcaciones	23.17.19	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).</p> <p>La autoridad competente para llevar un control dispondrá de una lista actualizada de los buques equipados de conformidad con el punto anterior con exclusión, no obstante, de los buques que posean contenedores móviles que no efectúen regularmente las operaciones de conservación de pescado en agua de mar refrigerada.</p>
CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE EN EL MANEJO		
Higiene de las instalaciones	23. 18. 1	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).</p> <p>Las artes de pesca, cubiertas de trabajo y utensilios, tanto así como los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca estarán limpios en el momento de su uso y no deberán contener sustancias que produzcan contaminación. Las cubiertas de trabajo, las artes de pesca y utensilios se limpiarán y asimismo se procederá a la limpieza de todos los elementos antes mencionados luego de su utilización. En cada desembarque se desinfectará en forma completa y a fondo.</p>
Protección de los productos de la pesca	23. 18. 2	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).</p> <p>Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca deberán preservarse lo más pronto posible de la suciedad y de la acción del sol y de cualquier otra fuente de calor. Serán lavados y el agua a utilizar deberá ser potable o agua de mar limpia que no sea perjudicial para su calidad o salubridad.</p>
Hielos	23. 18. 3	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).</p> <p>En el caso de los productos refrigerados por hielo, éste se usará en cantidad suficiente para descender rápidamente la temperatura a cero (0) grados medido en el espinazo en un plazo inferior a 8 horas. El hielo utilizado para la refrigeración de los productos, se fabricará con agua potable</p>

		o de mar limpia y se almacenará en condiciones que no permitan su contaminación.
Contaminación	23. 18. 4	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). En el momento de su utilización, las partes del buque o los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca deberán estar completamente limpios y en ningún caso podrá mancharlos el carburante para la propulsión del buque o las aguas sucias del fondo del buque.
Higiene del personal	23. 18. 5	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). El personal encargado a bordo de la manipulación de los productos deberá cumplir y mantener las normas de higiene corporal y de indumentaria. Se exigirá certificado médico de buena salud antes de su embarque.
Protección de los productos de la pesca	23. 18. 6	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Los productos de la pesca se manipularán y almacenarán de forma que se eviten las magulladuras. Se admite la utilización de instrumentos punzantes para desplazar piezas de gran tamaño, a condición de que no se deteriore la carne de dichos productos.
BUQUES FACTORÍA	23. 19	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Buque factoría es el buque a bordo del cual los productos pesqueros son sometidos a una o varias de las siguientes operaciones seguidas de embalaje: fileteado, eviscerado, corte en rodajas, pelado, picado, congelación, transformación.
Requisitos exigibles a un buque factoría.		
Relativos a Construcción y Equipos	23. 19. 1	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
Requerimientos básicos	23. 19. 2	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
	23. 19. 3	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
	A)	Espacio de recepción. Se deberá disponer de un espacio de recepción de productos pesqueros, diseñado y distribuido en zonas suficientemente grandes como para poder separar las aportaciones consecutivas. Este espacio de recepción y sus elementos desmontables deberán poder limpiarse fácilmente, deberá ser diseñado de tal manera que los productos se encuentren protegidos de la acción del sol o de las inclemencias, así como de cualquier fuente de suciedad o contaminación.
	B)	Sistema de transporte. El sistema de transporte de los productos pesqueros desde el espacio de recepción hasta los lugares de trabajo debe cumplir con las normas elementales de higiene.
	C)	Lugares de trabajo. Los lugares de trabajo deben tener dimensiones suficientes para que se puedan realizar las preparaciones y transformaciones en condiciones de higiene adecuadas.

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

- El suelo debe ser antideslizante, fácil de limpiar y desinfectar y debe estar dotado de dispositivos que permitan una fácil evacuación del agua.
- Las paredes y techos deben ser fáciles de limpiar, sobre todo en el emplazamiento de las tuberías, las cadenas y los conductos eléctricos que los atraviesen.
- Los circuitos hidráulicos deben estar dispuestos o protegidos de modo tal que un posible escape de aceite no pueda contaminar a los productos pesqueros.
- La ventilación y la iluminación deben ser suficientes.
- Debe contar con dispositivos para limpiar y desinfectar los útiles, materiales e instalaciones.
- En las instalaciones para lavarse y desinfectarse las manos, los grifos no podrán accionarse con las manos y las toallas deben ser de un solo uso.
- Los aparatos y útiles de trabajo (mesas de despiece, contenedores, cintas transportadoras, evisceradoras, fileteadoras, etc.) deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión del agua de mar y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar y mantenerse en buen estado.

D) Locales de almacenamiento.

El local de almacenamiento de los productos terminados debe ser de dimensiones suficientes y fácil de limpiar. Debe estar separado del almacenamiento de subproductos y desechos. El local de almacenamiento de material de embalaje debe estar separado del área de preparación y transformación de productos.

E) Equipos de evacuación de desechos.

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

Aprovisionamiento de agua

23. 19. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

El orificio de bombeo del agua de mar deberá estar situado de manera que la calidad del agua bombeada no pueda verse afectada por la evacuación al mar de las aguas residuales, desechos y aguas de refrigeración de los motores. El aprovisionamiento de agua potable para consumo humano se hará a través de los equipos de potabilización del buque o deberá contar con depósitos para tal efecto, en cantidad suficiente y aprovisionado en puerto.

Vestuarios

23. 19. 5 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

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

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

accionarse con las manos.

Equipo de refrigeración

23. 19. 6 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

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

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

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

23. 19. 7 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

Responsable técnico

23. 19. 8 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

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

Higiene de las instalaciones y equipos

23. 19. 9 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

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

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

B) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deberán almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave.

Higiene del personal

23.19.10 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Las condiciones de higiene respecto del personal serán las siguientes:

A) El personal deberá vestir ropa de trabajo adecuada y limpia y llevar un gorro limpio que cubra totalmente el cabello.

B) El personal deberá lavarse las manos, por lo menos, cada vez que reanude el trabajo; las heridas en las manos deberán cubrirse con un vendaje estanco.

C) Estará prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y almacenamiento de los productos pesqueros.

Higiene en la elaboración	23.19.11	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Las operaciones de descabezado, eviscerado y fileteado deberán realizarse en las siguientes condiciones de higiene: A) Las operaciones de eviscerado y descabezado deberán llevarse a cabo de manera higiénica y los productos serán lavados con abundante agua potable o agua de mar limpia después de esas operaciones. B) Las operaciones de fileteado y corte en rodajas se llevarán a cabo evitándose cualquier contaminación o suciedad, debidas, especialmente, a las operaciones de descabezado y destripado; y no deberán permanecer en las mesas de trabajo más tiempo del necesario para su preparación. C) Las vísceras y las partes que puedan constituir un riesgo para la salud pública se separarán y apartarán de los productos destinados al consumo humano.
Acondicionamiento de los productos	23.19.12	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). El acondicionamiento a bordo de los productos pesqueros deberán realizarse en las siguientes condiciones de higiene: A) El embalaje deberá efectuarse en condiciones higiénicas, evitándose toda contaminación de los productos pesqueros. B) Los materiales de embalaje y los productos que puedan entrar en contacto con los productos pesqueros deberán cumplir todas las normas de higiene y no podrán alterar las características organolépticas de los preparados y de los productos pesqueros ni podrán transmitir, éstos, sustancias nocivas para la salud humana. Tendrán la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos pesqueros. No podrán utilizarse más de una vez salvo que sean de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fáciles de lavar y desinfectar.
Almacenamiento	23.19.13	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). El almacenamiento a bordo de los productos pesqueros deberá realizarse en las siguientes condiciones de higiene: A) La bodega, el material e instrumentos allí utilizados deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación para los productos allí almacenados. B) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en dicho local o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes se utilizarán de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.
DESCARGA Y TRANSPORTE	23. 20	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)
Descarga	23. 20. 1	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Los medios de transporte estarán diseñados y contruidos con material de fácil limpieza, sanitización y que permitan preservar las condiciones higiénico-sanitarias del pescado

		<p>durante el traslado.</p> <p>Los equipos utilizados en las operaciones de descarga deberán estar limpios, libres de toda contaminación que pueda ocasionar deterioro de los productos de la pesca. Estarán contruidos de material de fácil limpieza y sanitización. Esta operación debe ser realizada rápidamente. Las operaciones de descarga, control de cantidad y calidad deberán realizarse de tal manera que se evite el daño en el músculo del pescado.</p> <p>El transporte al establecimiento se realizará inmediatamente de completada la capacidad del camión.</p> <p>El personal afectado a las tareas de carga y descarga de los productos de la pesca deberá cumplimentar lo dispuesto en el Capítulo VIII de este Reglamento.</p> <p>De haber máquinas de hacer hielo, éstas se limpiarán regularmente y se mantendrán en buenas condiciones higiénicas.</p>
Transportes	23.20.2	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).</p> <p>Los establecimientos habilitados deberán cumplimentar con lo establecido en el Capítulo XXVIII del presente Reglamento.</p>
<p>ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS PESQUEROS NO APTOS PARA CONSUMO HUMANO</p>		
Fábrica de harina y aceite de pescado	23.21.1	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).</p> <p>Se entiende por fábrica de harina y/o aceite de pescado, al establecimiento o sección de establecimiento, que elabora harina y/o aceite partiendo de productos de la pesca.</p>
Fábricas de harinas y/o aceites para consumo humano	23.21.2	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).</p> <p>Cuando los subproductos mencionados en el apartado anterior se destinen a consumo humano, los establecimientos elaboradores deberán reunir los requisitos exigidos para las fábricas de conservas de pescado relacionados con la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias, que se consignent en este Reglamento.</p>
Aceite de pescado	23.21.3	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).</p> <p>Se entiende por aceite de pescado, el subproducto de la pesca constituido por el glicérido líquido, obtenido por el tratamiento de materias primas por la cocción a vapor u otro método aprobado, separado por decantación o centrifugación y luego filtrado.</p>
Exigencias para los aceites de pescado	23.21.4	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).</p> <p>Los aceites de pescado deben responder a las siguientes exigencias:</p> <p>A) Color, amarillo claro o ambarino, tolerándose la presencia de una ligera turbidez.</p>

		<p>B) No contener más del uno (1) por ciento de impurezas.</p> <p>C) No contener más del diez (10) por ciento de humedad.</p> <p>D) No más de tres (3) gramos por ciento de acidez expresada en ácido oleico.</p> <p>E) No contener sustancias extrañas ni estar mezclados con otros aceites animales o vegetales.</p>
Aceite vitamínico	23. 21. 5	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).</p> <p>Se entiende por fábrica de aceites vitamínicos de pescado, al establecimiento o sección de establecimiento que elabora aceites vitamínicos a partir de los productos de la pesca. Los establecimientos deberán reunir las condiciones establecidas en el apartado 23.12.</p>
Subproductos no comestibles	23. 21. 6	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).</p> <p>Los demás subproductos resultantes de la elaboración de productos de la pesca, se denominarán subproductos no comestibles, debiendo los mismos elaborarse de acuerdo con la tecnología autorizada.</p>
Abono de pescado	23. 21. 7	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).</p> <p>Se entiende por abono de pescado, el subproducto de la pesca que no reúna las condiciones especificadas para las harinas de pescado y no se halle encuadrado en alguna de las denominaciones establecidas en este capítulo.</p>
Concentrado de caldo industrial	23. 21. 8	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).</p> <p>Se entiende por concentrado de caldo o “agua de cola” al subproducto obtenido por concentración mediante la evaporación de la parte líquida residual de la extracción de aceite.</p>
Cola de pescado no comestible	23. 21. 9	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).</p> <p>Se entiende por cola de pescado no comestible, al subproducto de la pesca, obtenido por el tratamiento de materias primas ricas en sustancias colágenas por la cocción a vapor o en agua caliente, seguida de una concentración adecuada.</p>
Harina de pescado	23.21.10	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).</p> <p>Se entiende por harina de pescado al subproducto de la pesca obtenido por la cocción de pescado o sus residuos mediante el empleo de vapor, prensado, desecado y triturado. Queda permitido el empleo de cualquier otro procedimiento previamente aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.</p>
Harina de pescado. Clasificación	23.21.11	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).</p> <p>Las harinas de pescado podrán ser de primera y segunda calidad.</p>
Primera calidad	23.21.12	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).</p> <p>La harina de pescado de primera calidad, debe contener no</p>

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

- | | | |
|------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Segunda calidad | 23.21.13 | (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).
La harina de pescado de segunda calidad debe contener no menos del cuarenta (40) por ciento de proteínas, no más del diez (10) por ciento de humedad, no más del diez (10) por ciento de grasa, ni más del diez (10) por ciento de cloruros expresados en cloruro de sodio y como máximo el tres (3) por ciento de arena. |
| Harina de pescado para exportación | 23.21.14 | (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).
Las harinas de pescado que no reúnan las condiciones exigidas para la segunda calidad, podrán no obstante ser exportadas si se ajustaran a las exigencias del país importador. |
| Plantas procesadoras de ranas | | |
| Plantas procesadoras de ranas | 23.22 | (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).
Se entiende por establecimientos procesadores de ranas a aquéllos en donde se sacrifiquen y procesen ranas totalmente y que finalice con su congelación de acuerdo a lo definido en este Reglamento. |
| Accesos | 23.22.1 | (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).
Los accesos dentro de los establecimientos serán pavimentados con un recinto adecuado para carga y descarga.
Estos serán cubiertos de modo tal que posibiliten que los medios de transporte queden protegidos durante estas operaciones, las que no podrán ser efectuadas simultáneamente. |
| Condiciones del edificio | 23.22.2 | (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).
Los edificios donde funcionen establecimientos procesadores de ranas responderán a las exigencias de los correspondientes apartados de este Reglamento. |
| Disponibilidad total de agua | 23.22.3 | (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).
La disponibilidad total de agua potable de cada establecimiento, será la necesaria para que se pueda cumplir con los requerimientos en la elaboración e higiene. |
| Dependencias | 23.22.4 | (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).
A) Sector ante-mortem.
Dadas las patologías que afectan a las ranas, que no ofrecen peligro para sus congéneres o al hombre, en virtud de la selección diaria que se realice en el criadero |

el proceso ante-mortem puede efectuarse en el mismo corral de engorde empleando la tecnología adecuada para preparar el animal para el sacrificio. En el caso de que las ranas provengan de otros criaderos las mismas podrán ser descansadas en un corral preparado para tal fin.

B) Playa o sector de faena dividido en dos sectores, sucio y limpio.

El sector sucio contendrá un corral de almacenamiento de animales vivos y zona de insensibilización, desuello y sangría.

C) Sala de elaboraciones.

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

D) Hornos crematorios.

Traslado de las ranas	23. 22. 5	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Los vehículos que transporten ranas con destino a faena deberán contar con continentes plásticos o de otro material aprobado por SENASA con tapa y sistema de humectación. En este caso la habilitación corresponderá a los continentes que saldrán del establecimiento lavados y desinfectados.
EMBALAJES Y ROTULADO	23. 23	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). Los productos de la pesca cumplirán con las exigencias de envasado y rotulado establecidas en el Capítulo XXVI .

MOLUSCOS BIVALVOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

(Res. SAGPYA N° 53 del 30/09/1998), (Res.SAGPYA N° 506 del 31/08/2000)
(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

DISPOSICIONES GENERALES Y DEFINICIONES:

Moluscos bivalvos.	23.24.1	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)
--------------------	---------	-------------------------------------

Definición.		Son los moluscos lamelibranquios que se alimentan por filtración
Zonas de producción de moluscos bivalvos.	23.24.1.1	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006) Se entiende por zonas de producción a las zonas marítimas, de lagunas costeras o de estuarios donde se encuentren bancos naturales de moluscos bivalvos y se extraigan, o zonas donde se cultiven y luego se cosechen.
Producción, procesamiento, y comercialización de moluscos bivalvos. Requisitos.	23.24.1.2	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006) La producción, tenencia, procesamiento, transporte y la comercialización de moluscos bivalvos para consumo humano, responderá a los requisitos y a las normas higiénico-sanitarias fijadas en este reglamento. Las exigencias alcanzarán también a los equinodermos, los tunicados y los gasterópodos marinos, con excepción de aquéllas vinculadas con el proceso de depuración.
Unidades de producción, procesamiento y puesta en mercado. Requisitos.	23.24.1.3	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006) Las unidades de producción, procesamiento y puesta en mercado de moluscos bivalvos destinados al consumo humano responderán a lo establecido en el presente reglamento, en lo referente a la clasificación de zonas, producción, al procesamiento y a la comercialización.
Producción de moluscos bivalvos. Definición.	23.24.1.4	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006) Se entiende por producción de moluscos bivalvos a la actividad que comprende tanto su obtención a partir de bancos naturales como su extracción desde cultivos.
Determinación, clasificación y vigilancia de las zonas de producción. Ley 24922. Competencias.	23.24.1.5	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006) Conforme lo dispuesto en los Artículos 3° y 4° de la Ley N° 24.922, la autoridad competente que corresponda, establecerá las zonas de producción de moluscos bivalvos y su clasificación así como la posterior vigilancia para el mantenimiento de la misma, conforme los requisitos establecidos en el presente reglamento. El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA en adelante SENASA, evaluará lo actuado por la autoridad competente a los fines de su reconocimiento con validez nacional e internacional.
Autoridad sanitaria nacional competente. Atribuciones.	23.24.1.6	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006) El SENASA es la autoridad sanitaria nacional competente para habilitar los centros de depuración y/o expedición, establecimientos de transformación y las unidades utilizadas para el transporte de los moluscos bivalvos.
Acondicionamiento de	23.24.1.7	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

moluscos bivalvos vivos.		El acondicionamiento de moluscos bivalvos consiste en su almacenamiento, en tanques o en cualquier otra instalación que contenga agua de mar limpia o en zonas naturales para limpiarlos de arena, fango, limo o mucus, para preservar o mejorar sus cualidades organolépticas.
Agua de mar limpia. Definición.	23.24.1.8	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006) Se entiende por agua de mar limpia al agua de mar natural, artificial o purificada o al agua salobre que no contenga microorganismos, sustancias nocivas o fitoplancton toxigénico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos alimenticios.
Agua limpia. Definición.	23.24.1.9	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006) Se entiende por agua limpia al agua dulce que posea una calidad higiénica similar a la del agua de mar limpia.
Fitoplancton. Definición.	23.24.1.10	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006) Se entiende por fitoplancton al conjunto de microorganismos capaces de fotosintetizar, que normalmente viven en suspensión en la columna de agua y son llevados por las corrientes marinas.
Biotoxinas marinas. Definición.	23.24.1.11	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006) Se entiende por biotoxinas marinas a las sustancias tóxicas producidas por algas y acumuladas en los moluscos bivalvos por ingestión de fitoplancton toxigénico.
Biotoxinas y Contaminantes. Determinación analítica.	23.24.1.12	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006) Los estudios para determinar la presencia de biotoxinas, contaminantes microbiológicos y químicos en moluscos bivalvos mencionados en el presente Reglamento, deberán ser realizados en laboratorios habilitados por SENASA a tal efecto.
Depuración de moluscos bivalvos.	23.24.1.13	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006) Depuración es la operación de mantener al Molusco Bivalvo vivo, en agua de mar limpia, durante un determinado período de tiempo, suficiente como para reducir la concentración de sustancias contaminantes microbiológicas, con el objeto de hacerlos aptos para el consumo humano directo.
Centro de depuración de moluscos bivalvos.	23.24.1.14	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006) Se entiende por centro de depuración de moluscos bivalvos al establecimiento habilitado dotado de instalaciones alimentadas con agua de mar limpia, en las que se mantienen los moluscos bivalvos vivos durante el tiempo necesario para lograr su depuración.

Centro de expedición de moluscos bivalvos.	23.24.1.15	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006) Se entiende por centro de expedición de moluscos bivalvos, toda instalación terrestre y/o flotante habilitada, en la que se reciben, acondicionan, lavan, limpian, calibran, envasan y embalan moluscos bivalvos vivos con destino al consumo humano directo.
Establecimiento de transformación de moluscos bivalvos.	23.24.1.16	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006) Se entiende por establecimiento de transformación de moluscos bivalvos, al establecimiento o parte del mismo, cuya infraestructura, equipamiento y operatividad le permiten la elaboración de productos a base de moluscos bivalvos destinados al consumo humano. Incluye la realización de operaciones tales como el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado o una combinación de estos procedimientos.
Extracción de moluscos bivalvos.	23.24.1.17	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006) Se entiende por extracción de moluscos bivalvos a su captura de un banco natural o de una cosecha de cultivo.
Lote de moluscos bivalvos vivos.	23.24.1.18	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006) Se entiende por lote de moluscos bivalvos vivos a la cantidad de éstos pertenecientes a la misma especie, extraídos de una zona de producción de idéntica clasificación, destinados a ser enviados a una zona de reinstalación, un centro de depuración, de expedición o a un establecimiento de transformación autorizados.
Productor de moluscos bivalvos.	23.24.1.19	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006) Se entiende por productor de moluscos bivalvos a la persona física o jurídica que produce moluscos bivalvos vivos en zonas de producción.
Recolector de moluscos bivalvos.	23.24.1.20	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006) Se entiende por recolector de moluscos bivalvos a la persona física o jurídica que extrae moluscos bivalvos vivos de banco, con una metodología apropiada.
Reinstalación de moluscos bivalvos.	23.24.1.21	(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006) Se entiende por reinstalación de moluscos bivalvos a la operación consistente en trasladar moluscos bivalvos vivos a zonas marítimas, de lagunas costeras o de estuarios durante el tiempo necesario para reducir la contaminación microbiológica, con el objeto de hacerlos aptos para el consumo humano directo. Esta operación no incluye el traslado de moluscos bivalvos a zonas más apropiadas para su posterior crecimiento o engorde.

Zona de reinstalación de moluscos bivalvos. 23.24.1.22 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)
Se entiende por zona de reinstalación de moluscos bivalvos a las zonas marítimas, de lagunas costeras o estuarios claramente delimitadas y señalizadas por materiales flotantes o fijos, destinadas a la depuración natural de moluscos bivalvos vivos.

DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN DE ZONAS DE PRODUCCIÓN DE MOLUSCOS BIVALVOS

Zonas de producción de moluscos bivalvos. Clasificación. Criterios. 23.24.2 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)
Las zonas de producción serán clasificadas según los resultados de los estudios previos vinculados con la inocuidad. A los fines de lograr esta clasificación se analizará la aptitud microbiológica y los niveles de otros elementos contaminantes en un área marítima delimitada e identificada. El estudio de zona deberá permitir una evaluación de los niveles de contaminantes microbiológicos y químicos significativos.

Determinación de la zonas de producción de moluscos bivalvos. 23.24.2.1 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)
La autoridad competente debe determinar, sobre la base de líneas imaginarias, la ubicación y los límites geográficos precisos de las zonas de producción a clasificar, constituyendo unidades homogéneas.

Zonas de producción de moluscos bivalvos. Clases. 23.24.2.2 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)
Las zonas de producción que se determinen conforme el numeral anterior serán clasificadas en las siguientes clases: A, B y C

Zonas de producción de moluscos bivalvos . Clases. Alcances. 23.24.2.3 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)
Las zonas de producción de moluscos bivalvos según la clase en la que sean incluidas, tendrán los siguientes alcances:
1.- En las zonas clasificadas por la autoridad competente como Clase A se permitirá la extracción de moluscos bivalvos vivos para el consumo humano directo.
2.- En las zonas clasificadas por la autoridad competente como Clase B se permitirá la extracción de moluscos bivalvos vivos que pueden comercializarse para el consumo humano directo únicamente tras su tratamiento en un centro de depuración o zona de reinstalación.
3.- En las zonas clasificadas por la autoridad competente como Clase C se permitirá la extracción de moluscos bivalvos vivos que pueden comercializarse para el

consumo humano directo únicamente tras su reinstalación durante un período prolongado, que asegure su inocuidad.

Contaminantes. 23.24.2.4
Tolerancias por zonas.
Frecuencia de muestreo.

(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los niveles máximos de contaminación aceptados para la clasificación de las diferentes zonas serán los expresados en el cuadro del presente numeral, sobre muestras de moluscos bivalvos.

Los análisis a que se hace referencia en dicho cuadro responden a exigencias mínimas a llevarse a cabo en las zonas bajo estudio. Esto no impedirá que la autoridad sanitaria nacional competente pueda solicitar otros acorde a las características medioambientales de cada zona en estudio.

La metodología analítica a utilizar será determinada conforme el numeral 7.1.1 – LABORATORIOS- NORMAS- del presente reglamento.

Continuación del numeral 23.24.2.4

Analito	Zona A	Zona B	Zona C	Frecuencia
Escherichia coli	≤230 NMP/100 g	≤4600 NMP/100 g	≤46000 NMP/100 g	quincenal
Plomo	<1000 (ng/g ó µg/kg)			semestral
Cadmio	<1000 (ng/g ó µg/kg)			semestral
Mercurio	<500 (ng/g ó µg/kg)			semestral
Grupo Plaguicidas Organo-halogenados	LMR / NA (ng/g ó µg/kg) LMR: Límite máximo de residuos – NA: Nivel de acción			anual
Hexaclorobenceno	200			anual
Aldrin	200 (Expresado como suma)			anual
Dieldrin				
Endrin	50			anual
Alfa-Hexaclorociclohexano	200			anual
Beta-Hexaclorociclohexano	100			anual
Lindano	20			anual
Heptacloro	50			anual
Heptacloro epoxido	(Expresado como suma)			
Alfa-Clordano	50 (Expresado como suma)			anual
Gamma-Clordano				
Oxiclordano				
Alfa-Endosulfan	100 (Expresado como suma)			anual
Beta-Endosulfan				
Endosulfan sulfato				
Mirex	100			anual
Metoxicloro	100			anual
o,p'-DDE	1000 (Expresado como suma)			anual
p,p'-DDE				
o,p'-DDD				
p,p'-DDD				
o,p'-DDT				
p,p'-DDT				
Grupo Bifenilos Policlorados	LMR / NA (ng/g ó µg/kg)			anual
Congéneres 28, 52, 101, 118, 138, 153, 180.	200 (Expresado como suma total)			anual

Zonas de producción de moluscos bivalvos. 23.24.2.5
Muestreo.

(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

La autoridad competente definirá uno o más puntos de muestreo de acuerdo a las especies a explotar, que deben ser representativos de la calidad de la zona considerada. Se establecerá para las zonas de producción un programa de muestreo de moluscos bivalvos y de aguas en el cual, el número de muestras, la distribución geográfica de los puntos muestreados y su frecuencia, deberán garantizar

que los resultados de los análisis sean representativos de la zona en consideración, tomando especialmente en cuenta el análisis del fitoplancton y de las biotoxinas. Se autorizará solamente la extracción de aquellas especies de moluscos bivalvos que hayan sido objeto de muestreos.

Zonas de producción de moluscos bivalvos. Clasificación. Período mínimo de estudio.	23.24.2.6	<p>(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)</p> <p>Para establecer la clasificación de las zonas de producción de moluscos bivalvos se requiere un período mínimo de estudio de SEIS (6) meses, durante el cual deberán realizarse los análisis bacteriológicos y químicos requeridos en el cuadro del Numeral 23.24.2.4</p>
Zonas de producción de moluscos bivalvos. Otros requisitos.	23.24.2.7	<p>(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)</p> <p>La autoridad competente deberá además, para clasificar una zona, cumplimentar los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none">1.- Realizar un inventario de las posibles fuentes de contaminación de origen humano y/o animal que puedan afectar a la zona de producción, además de informar sobre el tratamiento de aguas residuales.2.- Determinar las pautas de circulación de los contaminantes atendiendo a las características de las corrientes, batimetría y ciclo de las mareas.
Codificación de zonas de producción de moluscos bivalvos.	23.24.2.8	<p>(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)</p> <p>La autoridad competente tendrá la responsabilidad de asignar un código a las zonas de producción de moluscos bivalvos, para su correcta identificación. El código estará constituido por los siguientes elementos:</p> <ol style="list-style-type: none">1.- Identificación del país de procedencia mediante dos letras de imprenta mayúsculas. Ejemplo: REPÚBLICA ARGENTINA - AR2.- Identificación de la provincia de procedencia mediante dos letras de imprenta mayúsculas, a saber: BUENOS AIRES – BA RÍO NEGRO – RN CHUBUT – CH SANTA CRUZ – SC TIERRA DEL FUEGO, ANTÁRTIDA ARGENTINA E ISLAS DEL ATLÁNTICO SUR – TF3.- Número de Registro: estará conformado por una cifra de TRES (3) dígitos en números arábigos.
Registro Nacional de Zonas.	23.24.2.9	<p>(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)</p> <p>El SENASA mantendrá un registro de zonas de producción reconocidas para la explotación y cultivo de moluscos bivalvos. Dicho listado de áreas, contendrá la</p>

siguiente información:

País

Provincia

Número de registro

Nombre o denominación de la zona

Especies

Si es de banco natural y/o de cultivo.

Delimitación de la zona

Clasificación (Clases A, B o C).

Código de zona de producción, según lo establecido en el numeral precedente.

Dicha información se encontrará a disposición de las partes interesadas, especialmente recolectores, productores, centros de depuración, centros de expedición y establecimientos de transformación. Dicho listado será girado a la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN, todos los meses de mayo de cada año.

Inscripción en la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA PESCA Y ALIMENTOS.

23.24.2.10

(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Las empresas dedicadas al cultivo y /o engorde de moluscos bivalvos deberán dar cumplimiento a las inscripciones que a tal efecto fije la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS.

Control para el mantenimiento de la clasificación de zona.

23.24.2.11

(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

La autoridad competente someterá a las zonas clasificadas a controles periódicos a fin de comprobar:

- a) Que no haya prácticas ilícitas en lo que respecta al origen y destino de los moluscos bivalvos.
- b) La calidad microbiológica de los moluscos bivalvos vivos en relación con las zonas de producción y de reinstalación.
- c) La presencia y concentración de fitoplancton productor de toxinas en las aguas de producción y de reinstalación.
- d) La presencia de biotoxinas en los moluscos bivalvos vivos.
- e) La presencia de contaminantes químicos en los moluscos bivalvos.

A los efectos de lo previsto en las letras a) b), c), d) y e) deberán elaborarse planes de muestreo que prevean la realización de esas comprobaciones a intervalos regulares, o bien determinarse en particular cuando los períodos de extracción sean irregulares.

La distribución geográfica de los puntos de muestreo y su frecuencia, deberán asegurar que los resultados del

análisis sean representativos de la zona en cuestión.
El SENASA revisará anualmente el control establecido en las zonas clasificadas por las provincias y evaluará su aceptación.

Planes de muestreo. 23.24.2.12

(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los planes de muestreo para comprobar la calidad microbiológica de los moluscos bivalvos vivos deben tener en cuenta las posibles variaciones de contaminación de la zona.

La autoridad competente pondrá en práctica un “Programa de Alerta Sanitaria para moluscos bivalvos”, que deberá contar con un sistema de comunicación rápido y eficiente ante la aparición de cualquier fenómeno que pudiera poner en peligro la salud pública.

Además deberán estar contemplados los siguientes requisitos:

a) Los planes de muestreo para comprobar la presencia de fitoplancton productor de biotoxinas en las aguas de producción y de reinstalación y de biotoxinas en los moluscos bivalvos vivos deben tener especialmente en cuenta las posibles variaciones de la presencia de fitoplancton toxigénico.

Deberá incluir análisis periódicos del fitoplancton, que podrán ser realizados en institutos de investigación, a efectos de determinar la presencia de especies potencialmente productoras de biotoxinas y sus concentraciones en términos de células por litro.

Con respecto al seguimiento del fitoplancton, las muestras deberán ser representativas de la columna de agua y proporcionar información sobre la presencia de especies tóxicas.

Si se detectaran cambios en las poblaciones de fitoplancton que pudieran dar lugar a una acumulación de toxinas, se aumentará la frecuencia de muestreo de los moluscos.

b) La frecuencia mínima de muestreo para comprobar la presencia de biotoxinas en moluscos bivalvos es la que se indica en el numeral 23.24.2.13, durante los períodos en que estuviera permitida la extracción.

La autoridad competente podrá aprobar planes de muestreo alternativos al expuesto, siempre que a juicio del SENASA resguarden las garantías suficientes para la sanidad y seguridad alimentaria.

Cuando se conozcan los niveles de acumulación de toxinas de un grupo de especies de la misma zona de producción, la especie con el nivel más alto podrá

utilizarse como indicadora. Si los niveles de toxina de la especie indicadora están por encima de los límites tolerados, la autoridad competente deberá prohibir la extracción de moluscos bivalvos de la zona afectada y sólo podrá permitir la extracción de las demás especies, si un análisis de las mismas demuestra que sus niveles de toxinas se encuentran por debajo de los límites establecidos por el SENASA.

c) La autoridad competente deberá comunicar de inmediato al SENASA cualquier situación de riesgo.

d) Los planes de muestreo para comprobar la presencia de contaminantes químicos deben permitir determinar cualquier superación de los límites contemplados en el cuadro del Numeral 23.24.2.4.

Biotoxinas marinas.
Muestro. Periodicidad.

23.24.2.13

(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los muestreos de moluscos bivalvos, con el fin de determinar la presencia de biotoxinas marinas, se realizarán según el tipo de éstas, bajo el siguiente esquema de trabajo:

Toxina paralizante de los moluscos (TPM) – Se efectuará la búsqueda sobre el cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado. El análisis se practicará semanalmente.

Toxinas Lipofilicas (Diarreicas) de los Moluscos (TLM) – Se efectuará la búsqueda sobre el cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado. El análisis se practicará quincenalmente.

Toxina Amnésica de los Moluscos (TAM) - Se efectuará la búsqueda sobre el cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado. El análisis se practicará mensualmente.

Los métodos analíticos y las tolerancias que se empleen, serán los establecidos por SENASA conforme el Numeral 7.1.1 – LABORATORIOS-NORMAS del presente reglamento

Acciones a adoptar a raíz de los controles.

23.24.2.14

(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

a) Si los resultados del muestreo indican que no se cumplen las normas sanitarias establecidas, especialmente para biotoxinas dentro de los límites definidos en el Numeral 23.24.2.13 de este reglamento, o que puede presentarse cualquier otro tipo de peligro para la salud pública, la autoridad competente debe prohibir la extracción de moluscos bivalvos de la zona afectada.

b) La autoridad competente podrá autorizar nuevamente la extracción de moluscos bivalvos de una zona de producción cerrada si se vuelven a cumplir las normas sanitarias establecidas en la presente reglamentación, para

lo cual harán falta al menos DOS (2) muestreos consecutivos, separados por un mínimo de SETENTA Y DOS (72) horas, cuyos resultados se encuentren por debajo de los límites tolerados.

c) La autoridad competente podrá reclasificar una zona de producción “A” en las clases “B” o “C” si cumple los requisitos correspondientes establecidos en el cuadro del numeral 23.24.2.4 de este reglamento, y no presenta otros peligros para la salud pública.

d) En caso de que no se realicen los monitoreos que correspondan, conforme los numerales 23.24.2.4 y 23.24.2.13 de este reglamento, a una zona de producción ya clasificada, y cuando dicha interrupción no haya sido debidamente justificada, el SENASA procederá al cierre de dicha zona.

e) La autoridad competente deberá informar de todo cambio de demarcación o cierre temporal o definitivo de las zonas de producción a todos los involucrados en la cadena de producción y comercialización y a la opinión pública en general.

DISPOSICIONES RELATIVAS A LA EXTRACCIÓN Y MANIPULACIÓN

Normas relativas a la extracción y manipulación de moluscos bivalvos. 23.24.3

(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Luego de la extracción o durante el transporte hacia un centro de expedición o de depuración, una zona de reinstalación o un establecimiento de transformación se deberá prever:

a) Que los procedimientos de extracción, transporte, descarga y manipulación de moluscos bivalvos vivos no permitan una contaminación adicional del producto, una pérdida significativa de calidad ni produzca cambios importantes en su aptitud para ser consumidos en forma directa o sometidos a depuración, transformación o reinstalación.

b) Que los moluscos bivalvos vivos estén adecuadamente protegidos contra aplastamientos, roces y vibraciones para evitar rotura de las valvas.

c) Que entre la extracción y la descarga en tierra, los moluscos bivalvos vivos no vuelvan a ser sumergidos en agua que pueda ocasionar una contaminación adicional.

d) Que los medios de transporte para moluscos bivalvos vivos se ajusten a lo establecido en el Capítulo XXVIII – TRANSPORTES - del presente reglamento.

e) Que cada lote de moluscos bivalvos vivos mantenga la identidad de origen.

Registro de Recolectores y/o Productores de moluscos bivalvos. 23.24.3.1

(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

La autoridad competente llevará un registro de los recolectores y/o productores de moluscos bivalvos vivos autorizados.

Guía de tránsito de moluscos bivalvos vivos.	23.24.3.2	<p>(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)</p> <p>Cada lote de moluscos bivalvos vivos deberá ir acompañado de una guía de tránsito para la identificación de su origen durante el transporte desde el sitio de extracción, a un centro de expedición o a un centro de depuración, a una zona de reinstalación o a un establecimiento de transformación.</p> <p>La guía de tránsito será expedida por la autoridad competente a petición del recolector y/o productor. Por cada lote deberán completarse las secciones pertinentes del documento de registro de forma clara e indeleble con la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Identidad y firma del recolector y/o productor. b) Fecha de extracción. c) Identificación de la zona de producción d) Identificación de las especies de moluscos y su cantidad. e) Datos del transporte. f) Destino del producto. g) Firma y aclaración del funcionario actuante. <p>En el momento de la entrega de un lote de moluscos bivalvos vivos a un centro de expedición, a un centro de depuración, a una zona de reinstalación o a un establecimiento de transformación, deberá estamparse la fecha y hora de entrega en las guías de tránsito correspondientes.</p> <p>Los responsables de dichos centros, zonas o establecimientos deberán conservar la documentación durante UN (1) año.</p> <p>En caso de cierre temporal de una zona de producción y/o de reinstalación, la autoridad competente dejará de emitir guías de tránsito para esa zona.</p> <p>Los moluscos bivalvos extraídos de una zona clasificada como “B”, “C” o de zona no clasificada, deberán estar acompañados por las guías de tránsito correspondientes, las que deben ser cruzadas en diagonal con la leyenda: “NO APTO PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO” en letras de imprenta mayúsculas, con caracteres de gran realce y visibilidad, o bien mediante un sello.</p>
Moluscos bivalvos. Manual de procedimientos.	23.24.3.3	<p>(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)</p> <p>La autoridad competente, a través de la elaboración de manuales de procedimientos, establecerá las metodologías operativas de extracción, manipulación y traslado de moluscos bivalvos vivos, que permitirán la verificación del origen y su destino.</p>
Capacitación.	23.24.3.4	<p>(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)</p> <p>La autoridad competente implementará programas de capacitación para su personal y para los operarios afectados a la recolección y producción de los moluscos bivalvos.</p> <p>La capacitación contemplará los siguientes tópicos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Los sistemas de extracción que aseguren el aprovechamiento de todos los ejemplares recogidos y no afecten negativamente los ejemplares no extraídos, para minimizar el impacto sobre la actividad. b) Las metodologías para la implementación de alertas para las zonas. c) Las conducta a adoptar ante el incremento de biotoxinas marinas. d) La salvaguarda de la documentación que acompaña a los envíos (guías de tránsito). e) Otros aspectos inherentes a la sanidad del producto recolectado.

REQUISITOS DE HIGIENE PARA LA EXTRACCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MOLUSCOS BIVALVOS

Condiciones de aptitud para el consumo humano	23.24.4	<p>(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)</p> <p>Los moluscos bivalvos vivos destinados a consumo humano deberán cumplir las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Poseer las características visuales propias de la frescura y viabilidad, incluida la ausencia de suciedad en la valva, una reacción a la percusión adecuada y una cantidad normal de líquido intervalvar.b) Tendrán menos de DOSCIENTOS TREINTA (230) Escherichia coli por cada CIEN (100) gramos de carne de molusco y líquido intervalvar.c) No contendrá biotoxinas en cantidades que superen los límites y/o indiquen reacción positiva de acuerdo a los límites establecidos por el SENASA.d) Salmonella ausente en VEINTICINCO (25) gramos de carne de molusco.e) No superarán los niveles de metales pesados y contaminantes químicos de acuerdo a lo determinado en el cuadro del numeral 23.24.2.4.
Requisitos para la extracción de moluscos bivalvos.	23.24.4.1	<p>(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)</p> <p>Los moluscos bivalvos podrán extraerse de zonas de producción clasificadas según lo establecido en el presente reglamento.</p> <p>La extracción fuera de zonas de producción clasificadas se podrá realizar siempre que se dé cumplimiento a los requisitos establecidos en el numeral 23.24.4 y 23.24.4.4.</p>
Requisitos para la comercialización de moluscos bivalvos vivos, para consumo humano directo, procedentes de zonas clasificadas.	23.24.4.2	<p>(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)</p> <p>Los moluscos bivalvos vivos extraídos de zonas clasificadas, para ser destinados a consumo humano directo, deben dar cumplimiento a lo establecido en los Números 23.24.2.3; 23.24.2.4 y 23.24.4.</p>
Autorización de consumo para moluscos procedentes de zonas B o C no depurados.	23.24.4.3	<p>(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)</p> <p>Los moluscos bivalvos vivos procedentes de las zonas B o C que no hayan sido sometidos a un proceso de depuración ni de reinstalación y que se pretendan destinar para consumo humano, deberán ser enviados a un establecimiento de transformación en el que serán sometidos a algún tratamiento térmico que asegure la</p>

eliminación de microorganismos patógenos.

Requisitos para la comercialización de moluscos bivalvos recolectados fuera de zonas clasificadas.	23.24.4.4	<p>(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)</p> <p>Cuando se comercialicen moluscos bivalvos recolectados fuera de las zonas de producción clasificadas, deberán cumplimentar con los siguientes requisitos:</p> <p>a) Los lotes de moluscos bivalvos deberán ser sometidos a análisis, a los efectos de constatar que cumplen con los requisitos establecidos en el Numeral 23.24.4, Apartados a), b), c) y d), y en cuanto al Apartado e) la frecuencia la establecerá la autoridad competente.</p> <p>b) Conforme con los resultados obtenidos según las exigencias de este reglamento, los lotes podrán destinarse a consumo humano directo, tratamiento en un establecimiento transformador o centro de depuración habilitados.</p>
Requisitos específicos de los pectínidos recolectados fuera de las zonas de producción clasificadas.	23.24.4.5	<p>(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)</p> <p>Los operadores de empresas alimentarias que recolecten pectínidos fuera de las zonas de producción clasificadas deberán garantizar que:</p> <p>a.- Los procedimientos de extracción, y manipulación no permitan una contaminación adicional del producto, una pérdida significativa de calidad ni produzca cambios importantes en su aptitud para el consumo.</p> <p>b.- Que presenten características organolépticas propias de frescura y viabilidad y que sean microbiológicamente aptos.</p> <p>c.- Que no contengan biotoxinas en cantidades que superen los límites y/o indiquen reacción positiva de acuerdo a lo determinado por el SENASA y cualquier otro requisito que la autoridad competente determine.</p>

REQUISITOS PARA LA REINSTALACIÓN DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

Garantías del origen de los moluscos bivalvos a reinstalar.	23.24.5	<p>(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)</p> <p>El origen de los moluscos bivalvos para ser reinstalados, quedará garantizado mediante la correspondiente guía de tránsito de moluscos bivalvos vivos, según establece el Numeral 23.24.3.2.</p>
Exigencias de proceso para la reinstalación.	23.24.5.1	<p>(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)</p> <p>Para la reinstalación de moluscos bivalvos vivos se deberán respetar las siguientes indicaciones:</p> <p>a) Operar mediante técnicas de manipulación que permitan la alimentación por filtración luego de su inmersión.</p>

- b) Evitar una densidad poblacional tal, que impida su depuración.
- c) Mantener una separación suficiente dentro del área de reinstalación, a fin de evitar la mezcla de los diferentes lotes, los cuales deberán estar correctamente identificados.
- d) Los registros vinculados con la aptitud para consumo humano directo, estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.

Zonas de reinstalación. Límites. Exigencias. 23.24.5.2

(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Las zonas de reinstalación tendrán límites definidos. Esto podrá lograrse por medio de boyas u otros elementos que permitan una clara identificación. Se deberá respetar una distancia mínima entre las zonas de reinstalación, entre éstas y las zonas de producción con el objeto de evitar cualquier peligro de propagación de contaminación.

Registro de origen y destino. 23.24.5.3

(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los responsables de las zonas de reinstalación llevarán un registro del origen de los moluscos bivalvos ingresados, los períodos y lugares de permanencia y su posterior destino. Dichos registros deberán quedar a disposición de la autoridad sanitaria competente.

CONDICIONES DE LOS CENTROS DE EXPEDICIÓN Y DE DEPURACIÓN

Habilitación y listado de establecimientos. 23.24.6

(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

La autoridad sanitaria nacional competente habilitará los centros de expedición y/o depuración y los establecimientos de transformación de moluscos bivalvos después de comprobar que cumplen con las disposiciones generales del presente reglamento y particularmente el Numeral 23.3 – CARACTERÍSTICAS DE EMPLAZAMIENTO - y sus apartados. El listado actualizado de los establecimientos habilitados para recibir moluscos bivalvos vivos deberá ser de conocimiento de los responsables de la emisión de las guías de tránsito.

Requisitos específicos para centros de expedición terrestres. 23.24.6.1

(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los centros de expedición terrestres, deberán contar como mínimo con:

- a) Sala de proceso: la capacidad de la misma deberá permitir realizar en forma higiénica, sin entrecruzamientos las tareas de recepción, lavado, clasificación/selección y envasado/etiquetado.
- b) En el ingreso para el personal se debe contar con lavabotas y lavamanos.
- c) En el caso de utilizar cajones, canastos de material plástico u otros recipientes, deberá contar con un sector o sala para el lavado de los mismos.
- d) Un depósito para producto terminado, que deberá garantizar la permanencia a las temperaturas exigidas manteniendo la viabilidad de dichos productos.
- e) Depósito de envases y rótulos.

		<p>f) Depósito de desperdicios y comisos</p> <p>g) Depósito de agua, con capacidad acorde al volumen de productos a procesar.</p> <p>h) Baños para el personal, separados según sexo.</p> <p>i) Vestuarios para el personal, separados según sexo,</p> <p>j) Comedor para el personal.</p> <p>k) Oficina administrativa, en la que deberá estar archivada la documentación de cada lote de moluscos bivalvos recibido, procesado y enviado y sus controles correspondientes.</p>
Requisitos específicos para centros de expedición flotante.	23.24.6.2	<p>(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)</p> <p>Los centros de expedición flotantes, deberán contar con las facilidades que permitan la realización de todas las tareas inherentes a la recepción, lavado, clasificación/selección y envasado/etiquetado de los moluscos, teniendo en cuenta las especiales características de las embarcaciones.</p>
Centros de depuración. Requisitos específicos y diseño sanitario de las piletas.	23.24.6.3	<p>(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)</p> <p>Los centros de depuración, deberán contar como mínimo, además de las instalaciones específicas para la depuración (piletas), con los sectores descriptos en el Numeral 23.24.6.1.</p> <p>El fondo y las paredes de las piletas de depuración y de los depósitos de agua deberán ser de superficie lisa, resistente e impermeable y resultar fáciles de limpiar con sistemas de limpieza mecánicos y/o a presión.</p> <p>El fondo de las piletas de depuración deberá tener una inclinación adecuada y permitir una evacuación de agua acorde con el volumen de trabajo.</p> <p>El diseño de las piletas debe impedir la contaminación del agua.</p>
Centros de depuración. Exigencias operativas.	23.24.6.4	<p>(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)</p> <p>Los centros de depuración responderán a las siguientes exigencias operativas:</p> <p>a) Los centros de depuración deben contar con cantidad suficiente de piletas que permitan un correcto acondicionamiento de los moluscos a depurar .</p> <p>b) Los moluscos deben ser lavados previo a su ingreso a sectores de depuración. Esta actividad no debe incorporar contaminantes al circuito del agua de depuración.</p> <p>c) Las piletas de depuración deberán recibir una cantidad de agua de mar limpia suficiente que permita la viabilidad de moluscos bivalvos tratados.</p> <p>d) Los moluscos bivalvos vivos deberán someterse a una depuración continua para ajustarse a las normas microbiológicas establecidas en esta reglamentación.</p> <p>e) En el caso de que una piletas de depuración contenga varios lotes de moluscos, ninguno de ellos podrá ser retirado de la misma hasta que la totalidad de los lotes se encuentren depurados. En todo momento se debe mantener la identidad de origen de cada uno de los lotes.</p> <p>f) Los recipientes utilizados para contener moluscos bivalvos vivos dentro del sistema de depuración deberán estar diseñados de forma tal</p>

		<p>que permitan el paso del agua y la viabilidad de los moluscos contenidos.</p> <p>g) Durante la depuración no podrá haber crustáceos, peces ni otras especies marinas en la pileta de depuración al mismo tiempo que los moluscos bivalvos vivos.</p> <p>h) Los centros de depuración deberán contar con un laboratorio reconocido por la autoridad sanitaria competente, equipado con todo el material necesario para comprobar la eficacia de la depuración mediante el cumplimiento de las especificaciones microbiológicas. En caso de no contar con ello, deberán utilizar los servicios de laboratorios externos autorizados por la autoridad sanitaria competente. Los centros de depuración deberán mantener un registro en el que se anoten con regularidad los resultados de las siguientes pruebas microbiológicas:</p> <p>h1) del agua del sistema de depuración a la entrada de las piletas de depuración.</p> <p>h2) de los moluscos bivalvos vivos no depurados.</p> <p>h3) de los moluscos bivalvos vivos depurados. Todos los análisis deben corresponder a lotes definidos de moluscos.</p> <p>i) Se deberán mantener registros donde conste: la fecha, cantidad y origen de moluscos bivalvos vivos ingresados. La información detallada sobre la expedición de envíos después de la depuración.</p> <p>j) Los centros de depuración deberán contar con las instalaciones necesarias como para realizar las tareas de embalado y rotulado sin que estas operaciones introduzcan contaminación al sector de piletas de depuración.</p>
Embalado.	23.24.6.5	<p>(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)</p> <p>Los moluscos bivalvos vivos se embalarán en buenas condiciones de higiene.</p> <p>Los recipientes o los contenedores no deberán alterar sus características organolépticas, ni transmitir sustancias perjudiciales para la salud pública.</p> <p>Todos los embalajes que constituyan envases unitarios de venta al consumidor, deberán estar cerrados desde su salida del centro de expedición hasta su presentación a la venta al minorista o consumidor final.</p>
Rotulado de moluscos bivalvos vivos.	23.24.6.6	<p>(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)</p> <p>Todos los continentes (embalajes) de cada envío de moluscos bivalvos vivos a consumo llevarán un rótulo (impermeable y con tinta indeleble) aprobado por la autoridad sanitaria que permita identificar en todo momento el origen de los productos.</p> <p>Los rótulos deben contener al menos los siguientes datos:</p> <p>a) Origen: nombre y número de zona de producción y/o centro de depuración (si correspondiere); e indicación si proviene de captura o de cultivo.</p> <p>b) Especie de moluscos bivalvos (nombre común).</p> <p>c) Identificación del centro de expedición.</p> <p>d) Fecha de embalado (día y mes).</p> <p>e) Debe incluirse la leyenda: “ESTOS ANIMALES DEBEN SER COMERCIALIZADOS VIVOS”.</p>
Conservación y almacenamiento.	23.24.6.7	<p>(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)</p> <p>En las cámaras de conservación los moluscos bivalvos vivos se</p>

mantendrán a una temperatura entre CUATRO (4) y SIETE (7) grados centígrados.

El embalaje no estará en contacto con el piso de la cámara.

Queda prohibida la reinmersión o aspersion con agua de los moluscos bivalvos vivos después del embalado y de la salida del centro de expedición, a excepción de procesos de almacenamiento y mantenimiento realizados en aquellos establecimientos habilitados que cuenten con instalaciones apropiadas a tal efecto.

Transporte de moluscos bivalvos vivos. 23.24.6.8

(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los transportes que se utilicen para el traslado de este tipo de producto deberán cumplir los requisitos establecidos en el Capítulo XXVIII del presente Reglamento.

IMPORTACIÓN DE MOLUSCOS BIVALVOS, EQUINODERMOS, TUNICADOS O GASTERÓPODOS MARINOS.

Importación de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados o gasterópodos marinos. 23.24.7

(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los requisitos exigidos a las importaciones de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados o gasterópodos marinos, en lo que se refiere a la producción y puesta en mercado, deberán ser al menos, equivalentes a las establecidas en este Reglamento.

La autoridad sanitaria nacional competente, podrá efectuar en el país exportador, las verificaciones que estime necesarias.

CARACOLES DE TIERRA

(Incorporado por Resolución SENASA N° 555 del 08/07/2002)

Plantas procesadoras de caracoles de tierra	23. 25. 1.	Se entiende por planta procesadora de caracoles de tierra a aquel establecimiento o sector de establecimiento destinado a algunas de las siguientes actividades: a. Acondicionamiento de caracoles de tierra vivos: aquel donde se reciban, clasifiquen, purguen y envasen caracoles vivos. b. Procesamiento de caracoles de tierra: aquel en donde se sacrifiquen caracoles de tierra y se elaboren productos en cualquiera de sus presentaciones: refrigerados, congelados, cocidos, conservas y/o semiconservas. Ambas actividades podrán desarrollarse en un mismo establecimiento.
Condiciones del edificio	23. 25. 2	Las condiciones edilicias de las plantas procesadoras de caracoles de tierra responderán a los requisitos exigidos en los numerales 23.3 al 23.11.1 del presente capítulo.
Especies aptas para el consumo humano	23. 25. 3.	Sin perjuicio del cumplimiento de la legislación vigente vinculada con la fauna silvestre, los caracoles de tierra aptos para la industrialización son los moluscos gasterópodos terrestres de los géneros <i>Helix</i> y <i>Otala</i>
Características de aptitud sanitaria de los caracoles de tierra vivos	23. 25. 4	Los caracoles de tierra vivos sanitariamente aptos responderán a las siguientes características: a) El caparazón debe encontrarse: entero, seco y limpio. b) Cuando se visualice el pie, éste será húmedo, brillante, limpio y sin olores desagradables.
Productos improprios para el consumo humano	23. 25. 5	Se consideran como improprios para el consumo humano a los caracoles de tierra cuando presentan algunas de las siguientes características: Caracoles muertos, en estado de putrefacción o cuando se encuentran retraídos en el fondo del caparazón y forman una masa o papilla negruzca. Cuando las adherencias con su caparazón no existen y el cuerpo se saca con facilidad. Presenten olor repulsivo. Cuando no respondan a la prueba del pinchazo. Cuando UN (1) lote contenga un VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de caracoles de tierra muertos, deberá decomisarse el lote. Cuando UN (1) lote contenga cantidades inferiores al VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de caracoles muertos, se decomisará los animales muertos y se procederá al aislamiento de la partida para comprobar la evolución del estado sanitario de los viables.
Dependencias de acondicionamiento		

para caracoles de tierra	<p>23. 25. 6 Las plantas dedicadas al acondicionamiento de caracoles de tierra vivos (numeral 23.25.1, inciso a), contarán con las siguientes dependencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sector de recibo. • Sector de clasificación y descarte. • Sector de purgado. • Sector de limpieza y revisión. • Sector de envasado. • Depósito de envases primarios y secundarios. • Depósito de desperdicios, detritos y comisos. • Cámara frigorífica de producto terminado. • Sector de expedición. • Depósito y lavado de utensilios. • Depósito de elementos de limpieza. • Servicio sanitario para operarios. • Vestuarios para operarios. <p>Si los establecimientos realizan procesamiento de caracoles de tierra, (numeral 23.25.1, inciso b) las dependencias se ajustarán a lo establecido en los numerales correspondientes al presente Capítulo, según la índole del producto.</p>
Condiciones operativas	<p>23. 25. 7 El establecimiento deberá tener en consideración las siguientes condiciones operativas:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Recibo: El sector puede encontrarse a temperatura ambiente. b) Clasificación y descarte: En este sector se realizará la clasificación tanto por especies (<i>Helix</i> y <i>Otala</i>), como por tamaños, procediéndose al descarte de aquellos ejemplares muertos, rotos, aplastados o con características impropias para el consumo humano (numeral 23.25.5). También se deberán identificar los diferentes lotes para su posterior seguimiento y control. c) Purgado: El purgado será obligatorio y el tiempo que demande estará de acuerdo a los procedimientos que defina el establecimiento elaborador. Durante el mismo, los caracoles se podrán mantener a temperatura ambiente o refrigerados, siempre que se respeten los requisitos exigidos en el numeral 23.25.4 d) Limpieza y revisión: Deben limpiarse por cualquier mecanismo que facilite la eliminación de los excrementos, cuerpos extraños y eventuales ejemplares rotos o muertos. e) Envasado: Los materiales que conforman los envases que se encuentren en contacto directo con los caracoles vivos deberán contar con la autorización de uso del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA). f) Preservación y almacenaje: Se mantendrán en cámaras frigoríficas a una temperatura entre CINCO (5) y QUINCE (15) grados centígrados. No se permite depositarlo directamente en el piso. g) Rotulación: Deberá ajustarse a la legislación reglamentaria vigente, e incluir la siguiente leyenda: “CARACOLES DE TIERRA: DEBEN MANTENERSE VIVOS HASTA SU COCCION” “ NO CONGELAR”

Caracoles de Tierra procesados.

Exigencias.	23. 25. 8	Los caracoles destinados a procesamiento deben ajustarse a los incisos a, b, c y d del numeral anterior.
Examen de los caracoles antes del escaldado	23. 25. 9	Los caracoles de tierra vivos, inmediatamente antes de ser escaldados, deben ser controlados para determinar su aptitud para consumo humano.
Separación del Caparazón	23. 25. 10	La separación del caparazón deberá llevarse a cabo higiénicamente evitando cualquier contaminación del producto.
Eliminación del hepatopáncreas	23. 25. 11	Quitado el caparazón en la fase de preparación, podrá retirarse el hepatopáncreas. En el rótulo del producto elaborado deberá indicarse si cuenta o no con el mencionado órgano.

CAPITULO XXIV

24. ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES O DEPOSITO DE LOS MISMOS

Definición

Subproductos incomedibles. Establecimientos. Definición	24. 1	Se entiende por establecimientos elaboradores de subproductos incomedibles, los establecimientos o secciones de establecimiento donde se elaboran sebos, cueros, astas, pezuñas, sangre, gelatina, guanos, bilis, huesos, carnes, colas, cerdas y otros subproductos de origen animal no destinados a la alimentación humana. Quedan excluidos de esta definición, los establecimientos o sus secciones que elaboren algunos de los subproductos enumerados, con fines medicinales.
------------------------------------------------------------	-------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Requisitos higiénico-sanitarios

Requisitos de los establecimientos	24. 2	Los establecimientos o fracción de establecimiento donde se elaboren subproductos incomedibles, deben reunir todos los requisitos exigidos para las seberías, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignen en este Reglamento.
Autoclave	24. 2. 1	Cuando los subproductos a elaborar deban ser sometidos a esterilización, los establecimientos dispondrán de un autoclave de capacidad suficiente para ese fin. Las autoclaves estarán dotadas de manómetro y termómetro.
Tamaño del digestor	24. 2. 2	Los establecimientos deben poseer un digestor con capacidad para contener no menos de un animal adulto de la especie bovina o equina y su boca debe permitir la entrada del mismo, entero.
Esterilización de productos comisados	24. 2. 3	Todos los subproductos elaborados con material de comiso, deben ser reducidos conforme a lo expresado en el numeral 3.7.30 del presente Reglamento.(Res. SENASA N° 442 del 9/10/2001).
Desintegración	24. 2. 4	Todo material sometido a cocción a presión, debe salir estéril y desintegrado.
Productos esterilizados	24. 2. 5	Los subproductos incomedibles denominados esterilizados deben ser sometidos a condiciones y temperaturas que aseguren la esterilidad del producto final.
Lucha contra roedores e insectos	24. 2. 6	Los establecimientos deben proveer lo necesario para la lucha permanente contra roedores e insectos.

Operarios, distintivos	24. 2. 7	Los operarios ocupados en la sección donde se elaboren productos comisados, deberán poseer vestimenta que los diferencie del resto de los obreros y no podrán entrar a secciones donde se elaboren productos comestibles.
Operarios, cambio de ropa	24. 2. 8	Los operarios ocupados en la sección donde se elaboren productos comisados, deberán cambiarse la ropa y bañarse antes de abandonar esta dependencia.
Urea	24. 2. 9	Se prohíbe el agregado de urea a los subproductos con el fin de elevar el tenor de nitrógeno.

Bilis

Bilis	24. 3	La bilis puede presentarse para su comercialización no medicinal, líquida, concentrada o en polvo.
Bilis líquida	24. 3. 1	La bilis líquida o natural debe ser adicionada de agentes antipútridos y depositada en cámaras frigoríficas a temperatura de dos (2) a cuatro (4) grados centígrados para evitar su descomposición. Debe contener no menos de quince (15) por ciento de ácidos biliares totales.
Bilis concentrada	24. 3. 2	Se entiende por bilis concentrada, el subproducto resultante de la deshidratación parcial de la bilis natural. Debe contener como máximo veinticinco (25) por ciento de humedad y no menos del cuarenta (40) por ciento de ácidos biliares totales.
Bilis desecada	24. 3. 3	Se entiende por bilis desecada, el subproducto resultante de la deshidratación y posterior molienda de la bilis natural. Su tenor de humedad no será superior al seis (6) por ciento.

Chicharrón

Chicharrón sin moler (Crackling unground)	24. 4	Se entiende por chicharrón sin moler (Crackling unground), el residuo de las materias tratadas en digestores antes de su molienda.
Chicharrón molido (Crackling ground)	24. 4. 1	Se entiende por chicharrón molido (Crackling ground), el chicharrón que ha sido sometido a trituración para su envasado y despacho.
Chicharrón desgrasado (Extracted crackling)	24. 4. 2	Se entiende por chicharrón desgrasado (Extracted crackling) los chicharrones a los que se les ha extraído la materia grasa.
Despojos de carne y hueso zarandeados	24. 4. 3	Se entiende por despojos de carne y hueso zarandeados

(Meat scrap), al subproducto obtenido de huesos de la cabeza, costillas y trozos de huesos de la despostada, que llevan adheridos restos de carne, triturados groseramente, cocidos, desgrasados parcialmente por centrifugación y zarandeados con alambre tejido de malla amplia. No sufren molido. El producto presenta partículas gruesas de carne y trocitos de hueso. Su composición media debe ser la siguiente: grasa, dieciséis (16) por ciento; humedad, siete (7) por ciento; cenizas consideradas como hueso, veintiocho (28) por ciento. Las proteínas deben hallarse siempre en cantidad inferior al cincuenta (50) por ciento.

Harinas de carne y de órganos

Harina de carne	24. 5	Se entiende por harina de carne, el subproducto convenientemente desgrasado ya sea por procesos químicos o físicos, obtenido a partir de carnes u órganos ineptos para el consumo humano, desecado y finalmente triturado.
Harina de carne (composición química)	24. 5. 1	La harina de carne no acusará una composición de más del diez (10) por ciento de agua, doce (12) por ciento de grasa y cinco (5) por ciento de proteínas no digeribles. El tenor mínimo de proteínas será del sesenta (60) por ciento y su contenido en sales minerales entre doce (12) y diecisiete (17) por ciento, debiendo consignarse en la rotulación la composición correspondiente.
Tipificación	24. 5. 2	La tipificación comercial de las harinas de carne, se hará sobre la base de su tenor proteico.
Sustancias	24. 5. 3	Queda prohibida la mezcla de pelos, cerdas, astas, pezuñas, sangre o contenido estomacal u otras sustancias extrañas con la materia prima destinada a la elaboración de harina de carne.
Gérmenes	24. 5. 4	Toda harina de carne, contaminada con gérmenes patógenos, deberá ser esterilizada antes de su salida del establecimiento.
Harina de hígado	24. 5. 5	Se entiende por harina de hígado, el subproducto obtenido por cocimiento de hígado, secado y triturado. Debe contener como mínimo sesenta y cinco (65) por ciento de proteínas; no más del diez (10) por ciento de humedad, no menos de cincuenta y cuatro (54) partes por millón de riboflavina y no más del quince (15) por ciento de grasas.
Harina de pulmones	24. 5. 6	Se entiende por harina de pulmones, el subproducto seco y triturado obtenido por el cocimiento de los pulmones. Debe contener como mínimo sesenta y cinco (65) por ciento de proteínas y no más del quince (15) por ciento de grasas.
Alimento animal: mezcla doble	24. 5. 7	Se entiende por mezcla doble, para alimento animal, el subproducto constituido por partes iguales, de tortas

		oleaginosas y harina de carne, debiendo consignarse en el rótulo la mezcla de que se trata y el tenor de proteínas, grasa, humedad y sales.
Alimento animal: mezcla triple	24. 5. 8	Se entiende por mezcla triple, para alimento animal, el subproducto constituido por el veinticinco (25) por ciento de heno de alfalfa molida y el cincuenta (50) por ciento de harina de carne, debiendo consignarse en los rótulos la mezcla de que se trata y el tenor de proteína, grasa, humedad y sales.
Alimento para animales y fertilizantes	24. 5. 9	Cuando se elabore material destinado a la alimentación de los animales o a fertilizantes, los subproductos deben ser molidos, envasados y almacenados en un local especial, a fin de que sólo tomen contacto con la materia prima sin esterilizar.
Harina de Carne y Sangre	24. 5. 10	(Res. ex-SENASA N° 854 DEL 20/07/94). Se entiende por HARINA DE CARNE Y SANGRE al subproducto definido en el apartado 24.5 de este Reglamento, adicionado de sangre de cualquier especie. El porcentaje de sangre agregado, deberá mencionarse en el rótulo.
		Huesos
Hueso	24. 6	Se entiende por hueso, cualquiera de las partes del tejido óseo despojado de las porciones blandas adheridas, desgrasado y al que se le ha extraído la mayor parte de su humedad.
Hueso crudo o de consumo	24. 6. 1	Se entiende por hueso crudo o hueso de consumo, los huesos que han sido sometidos a cocimiento en agua a presión normal. El producto final debe hallarse privado del exceso de grasa y otros tejidos y conservado la oseína. Para su comercialización deben ser secos, libres de materias extrañas, no contener más de ocho (8) por ciento de grasa. No deben contener huesos de cava.
Hueso de campo	24. 6. 2	Se entiende por hueso de campo, el proveniente de animales muertos o faenados, que han sufrido los efectos de la intemperie hasta su blanqueo, libres de partes blandas. Deben estar libres de materias extrañas y de huesos de cava. Los huesos de campo se pueden comercializar enteros, triturados o molidos.
Hueso de campo y consumo	24. 6. 3	Se entiende por hueso de campo y consumo la mezcla resultante de huesos de campo quebrados o no y de huesos de consumo, debiendo declararse el porcentaje de ambos componentes.
Hueso industrial (Manufacturing bones)	24. 6. 4	Se entiende por hueso industrial (Manufacturing bones), los

		huesos largos, libres de epífisis, elaborados como lo indica el apartado 24. 6. 1. Deben ser limpios, bien serruchados, libres de manchas de cualquier clase, rajaduras y calcinaciones.
Huesos “curcubijos”	24. 6. 5	Se entiende por huesos “curcubijos” (Knucl bones), la primera y segunda falange de los vacunos. También puede incluirse en esta denominación la tercera falange, llamada comercialmente “picrico”, los huesos sesamoides y la parte distal de los metapodios.
Hueso caracú	24. 6. 6	Se entiende por huesos caracuses o hueso caracú, los trozos de diáfisis provenientes exclusivamente de huesos de consumo, secos, limpios, libres de rajaduras y calcinaciones. Su medida mínima será de cuatro (4) centímetros de largo. La rótula (chiquizuela) no entra en esta categoría.
Huesos para gelatina	24. 6. 7	Se entiende con el nombre de huesos para gelatina, los huesos destinados a la elaboración de gelatina y cola.
Huesos tratados con solvente	24. 6. 8	Se entiende por huesos tratados con solvente, los huesos largos a los que se les ha extraído la materia grasa por medio de solventes.
Hueso molido (Bone grist)	24. 6. 9	Se entiende por hueso molido (Bone grist), los huesos triturados, clasificándose según el tamaño del grano resultante de la trituración desde tres (3) milímetros a doce y medio (12,5) milímetros.
Hueso quebrado (Crushed bones)	24. 6. 10	Cuando la trituración oscila entre doce y medio (12,5) milímetros a seis (6) centímetros, se comercializan bajo el nombre de Crushed bones. Los huesos molidos y los quebrados, deben proceder de huesos de campo o consumo y estar libres de materias extrañas.
Hueso molido vaporizado	24. 6. 11	Se entiende por hueso molido vaporizado el hueso molido a que se refiere el apartado 24. 6. 9, que ha sido tratado mediante el autoclave previamente a su trituración.
Harina de huesos crudos (Raw bone meal)	24. 6. 12	Se entiende por harina de huesos crudos (Raw bone meal), al subproducto seco obtenido por la trituración de huesos de la industria, cocidos en agua, en tanques abiertos (sin presión) y privados del exceso de grasa y otros tejidos. Debe contener como mínimo veinte (20) por ciento de proteínas y cuarenta (40) por ciento de fosfatos.
Harina de huesos cocidos al vapor	24. 6. 13	Se entiende por harina de huesos cocidos al vapor (Steam bone meal), a la harina resultante de los huesos tratados por vapor a presión, secados y triturados hasta su reducción a polvo. Se rotulará sobre la base del porcentaje de amonio que será como mínimo de tres (3) por ciento y del fosfato tricálcico que será como mínimo del setenta (70) por ciento.
Harina de hueso desgelatinizado	24. 6. 14	Se entiende por harina de huesos desgelatinizados, al

subproducto seco y triturado obtenido por el cocimiento de huesos después de haberles eliminado la grasa y los tejidos blandos con vapor a presión como resultado del procedimiento para la obtención de cola o gelatina. Debe contener como máximo diez (10) por ciento de proteína, cinco (5) por ciento de grasa y no menos del sesenta y cinco (65) por ciento de fosfato tricálcico.

- Harina de carne y hueso 24. 6. 15 Se entiende por harina de carne y hueso, al subproducto resultante de la mezcla de harina de carne con harina de hueso. Debe contener como mínimo cuarenta (40) por ciento de proteínas, no más del diez (10) por ciento de humedad, ni más del diez (10) por ciento de grasas.
- Cenizas de hueso 24. 6. 16 Se entiende por cenizas de huesos, al subproducto obtenido por la cremación de huesos, debiendo contener después de triturados, quince (15) por ciento como mínimo de fósforo.
- Depósito de huesos, astas, etc. 24. 6. 17 Los depósitos de huesos, astas, fertilizantes o guano, deben responder a las exigencias de los apartados **24.12.6** y **24.12.8**.
- Aceite de pata incomedible 24. 6. 18 Se entiende por aceite de pata incomedible, al producto definido en el **apartado 14.3.14**, que no reúne las exigencias allí consignadas.

Harina de sangre

- Harina de sangre 24. 7 Se entiende por harina de sangre, al subproducto obtenido por la deshidratación de la sangre de los animales cualquiera sea su especie, sometido o no a un posterior prensado o centrifugado y siempre triturado. Debe contener un mínimo de ochenta (80) por ciento de proteína y no más del diez (10) por ciento de humedad.
- Albúmina roja 24. 7. 1 Se entiende por albúmina roja, al subproducto obtenido mediante la deshidratación de los glóbulos rojos de la sangre. De acuerdo al método de preparación puede ser:
a) Albúmina roja soluble en agua.
b) Albúmina roja insoluble en agua.
- Albúmina blanca 24. 7. 2 Se entiende por albúmina blanca al subproducto obtenido mediante la deshidratación del plasma sanguíneo. De acuerdo al método de preparación, puede ser:
a) Albúmina blanca soluble en agua.
b) Albúmina blanca insoluble en agua.

Gelatina incomedible

- Gelatina incomedible 24. 8 Se entiende por gelatina incomedible o cola, al subproducto definido en el **apartado 19.16**, pero que no responde a todos los requisitos consignados para el mismo en este

Reglamento.

Guano

Guano de frigorífico	24. 9	Se entiende por guano de frigorífico (Wet rendered tankage, fertilizer tankage), al subproducto desgrasado obtenido mediante la cocción por el método de elaboración húmedo (autoclaves comunes) de animales enteros o fraccionados, con cuero o sin él, provenientes de salas de necropsias, con o sin agregados de pezuñas, patitas de ovinos, recortes de cuero y otros desperdicios de origen animal. Este subproducto no debe contener gérmenes patógenos y no es apto para la alimentación animal.
Residuo de cocimiento	24. 9. 1	Se entiende con el nombre genérico de residuo de cocimiento (tankage), al subproducto obtenido mediante la deshidratación y trituración del residuo semisólido resultante de la elaboración del guano.
Agua residual de cocimiento	24. 9. 2	Se entiende por agua residual de cocimiento, a la parte líquida obtenida por el tratamiento de materias primas en autoclaves con vapor a presión. Este subproducto, desecado, debe tener un máximo de tres (3) por ciento de grasa, diez (10) por ciento de humedad y no menos del setenta y cinco (75) por ciento de proteínas.
Guano de estiércol	24. 9. 3	Se entiende por guano de estiércol, al contenido gastroentérico de los animales faenados, desecado y prensado, pudiendo luego triturarse o no.

Astas

Asta (Horn)	24. 10	Se entiende por asta (Horn), el estuche córneo de la prolongación ósea del hueso frontal, que poseen algunos rumiantes.
Cuerno	24. 10. 1	Se entiende por cuerno, el asta con la prolongación ósea del hueso frontal.
Macho de asta	24. 10. 2	Se entiende por macho de asta o hijo de asta (Horn piths), al apéndice óseo del hueso frontal que con el asta forman el cuerno.
Harina de astas	24. 10. 3	Se entiende por harina de astas, al subproducto obtenido mediante trituración de astas deshidratadas, limpias y sin cuerpos extraños.

Pezuñas

Pezuñas o cascos	24. 11	Se entiende por pezuñas o cascos (Hoof), el estuche córneo que recubre la tercera falange de los miembros de los animales artiodáctilos y perisodáctilos.
Harina de pezuña (Hoof meat)	24. 11. 1	Se entiende por harina de pezuñas (Hoof meat), el subproducto obtenido mediante la trituración de pezuñas deshidratadas, limpias y sin cuerpos extraños.

Harina	24. 11. 2	Se entiende por harina de pezuñas y asta, la mezcla compuesta por harina de pezuña y de asta.
		Cueros
Cuero	24. 12	Se entiende por cuero, la piel que recubre el cuerpo de los animales, debiendo indicarse la especie de que proviene.
Cuero fresco	24. 12. 1	Se entiende por cuero fresco, aquel que no ha sufrido desecación y cuyos caracteres organolépticos no se han alterado. Si se comprobara ácaros vivos de la sarna, se procederá a la desinfección de los mismos mediante el uso de un acaricida aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Cuero salado	24. 12. 2	Se entiende por cuero salado, aquel que se somete a una salazón masiva.
Cuero seco	24. 12. 3	Se entiende por cuero seco, el cuero sometido a deshidratación.
Desinfección de cueros	24. 12. 4	Los cueros provenientes de animales afectados por enfermedades infecto-contagiosas, así como los cueros que eventualmente hayan tenido contacto con éstos, serán desinfectados por el procedimiento que disponga el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), cuando la salazón durante un mínimo de catorce (14) días, no constituya una medida sanitaria eficaz. El establecimiento debe contar con sitio apropiado para desinfectar los cueros.
Cueros putrefactos	24. 12. 5	Los cueros putrefactos provenientes de animales muertos de carbunco, serán destinados a digestor.
Barracas, acopio de cueros	24. 12. 6	Los depósitos o barracas destinados al acopio de cueros provenientes de frigoríficos y mataderos, deberán ser de material con pisos y paredes impermeables. El friso impermeable de las paredes no podrá ser inferior a dos metros con cincuenta (2,50) centímetros. El declive del piso no será inferior al dos (2) por ciento hacia el desagüe general.
Piletas	24. 12. 7	Las piletas para salazones serán construidas de material inatacable por el cloruro de sodio. Las semipiletas podrán ser de maderas movibles para facilitar la estiba. En todos los casos tendrán bocas de drenaje a la red de efluentes.
Requisitos de las barracas	24. 12. 8	Las barracas tendrán suficiente ventilación y las aberturas estarán protegidas con tela antiinsectos.

Cerdas

Cerda vacuna	24. 13	Se entiende por cerda vacuna, los pelos obtenidos del extremo de la cola.
Cerda porcina	24. 13. 1	Se entiende por cerda porcina, los pelos obtenidos del pelado de los animales de esta especie.
Pelo vacuno de oreja	24. 13. 2	Se entiende por pelo vacuno de oreja, a los pelos largos extraídos de la parte interna del pabellón auricular de animales de esa especie.
Crines	24. 13. 3	Se entiende por crines, los pelos largos de la cola, testuz y dorso del cuello de los equinos.
Crines y cerdas (uso del formol)	24. 13. 4	Las crines y cerdas de animales afectados por enfermedades infecto-contagiosas deberán mantenerse como mínimo veinticuatro (24) horas en una solución de formaldehído al uno (1) por ciento. El formaldehído al uno (1) por ciento se obtiene por la adición de treinta (30) miligramos de formol en novecientos setenta (970) miligramos de agua.

Fábricas industrializadoras de animales muertos

Fábricas industrializadoras	24. 14	Se entiende por fábrica industrializadora de animales muertos, al establecimiento que elabore animales no sacrificados en playa de faena, para la obtención exclusiva de sebo o guano.
Requisitos del establecimiento	24. 14. 1	Las fábricas industrializadoras de animales muertos, deben reunir las condiciones exigidas para los establecimientos elaboradores de productos incomedibles, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignen en este Reglamento.
Transporte	24. 14. 2	Los animales muertos deben llegar a la planta elaboradora en vehículos total y convenientemente cerrados, evitándose además la pérdida de líquidos.
Secciones de las fábricas	24. 14. 3	Las fábricas industrializadoras de animales muertos deben contar con dos (2) secciones independientes entre sí: una sección séptica o sucia y una sección limpia.
Sección séptica	24. 14. 4	La sección séptica debe poseer: 1) Una plataforma para descarga. 2) Un local destinado al sacrificio (si se tratara de animales moribundos). 3) Un lugar para desollado y trozado de reses. 4) Un depósito para salazón y almacenaje de cueros.
Requisitos de la sección séptica	24. 14. 5	La sección séptica deberá contar con vestuarios, baños y elementos para desinfección de los implementos laborales.

- Del personal 24. 14. 6 El personal afectado a esta sección, no tendrá acceso a la sección limpia, sin previo baño y cambio total de ropa.
- Almacenaje de cueros 24. 14. 7 El local destinado a la salazón y almacenaje de cueros debe permitir una fácil limpieza y desinfección. El local será de paredes y piso impermeable.
- Cuarentena de los cueros 24. 14. 8 Los cueros no podrán salir del establecimiento sin previa salazón durante catorce (14) días como mínimo, o la desinfección que determina el **apartado 24.12.4**.

Comisado de cueros

- Comisado de cueros 24.14.9 Los cueros de animales con enfermedades transmisibles a la especie humana serán comisados y sólo podrán ser destinados a la elaboración de guano.
- Sección limpia 24.14.10 La sección limpia contará con:
1) Aparatos de esterilización de vapor a presión.
2) Prensa hidráulica o centrífuga.
3) Molino.
4) Local para almacenamiento de los productos.
5) Baños y vestuarios para esta sección exclusivamente.
- Esterilización 24.14.11 La esterilización se efectuará por calor húmedo o cualquier otro procedimiento autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
- Sebos 24.14.12 Los sebos obtenidos en las fábricas industrializadoras de animales muertos, no podrán destinarse a grasas, aun cuando reunieran las condiciones indicadas en el **apartado 14.3.9**.
- Examen bacteriológico 24.14.13 **(Res. ex - SENASA N° 1.035 del 06/10/93)**.
No se extenderá documentación sanitaria de los productos elaborados, sin previo examen bacteriológico de cada partida. Se exceptúa de esta obligación los cueros.
- Dispositivos para purificación de gases 24.14.14 Los elementos de esterilización deben poseer dispositivos para la desodorización y purificación de gases antes de su liberación.

CAPITULO XXV

25. SEBOS

Definición

Sebo, definición	25. 1	Se entiende por sebo a la grasa cuando ha perdido sus condiciones de aptitud para el consumo humano. Se designará de acuerdo a la especie animal de que provenga.
Sebería, definición	25. 1. 1	Se entiende por sebería, todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore sebos y/o aceites incomedibles de origen animal.

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios

Aislamiento	25. 2	El establecimiento o sección de establecimiento a que se refiere el apartado anterior, deberá estar suficientemente aislado de toda industria que elabora productos comestibles.
Accesos	25. 2. 1	Los accesos dentro del establecimiento serán pavimentados, con recintos adecuados para carga y descarga. Estos serán cubiertos de modo tal que posibiliten que los medios de transporte queden perfectamente protegidos del ambiente durante estas operaciones.
Exigencias a los establecimientos	25. 2. 2	El establecimiento o sección de establecimiento que elabore sebo, debe reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de chacinados , de acuerdo con la índole de su producción sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignan en este Reglamento.
Tratamiento y evacuación de aguas	25. 2. 3	El tratamiento y evacuación de las aguas residuales, se ajustarán a las disposiciones que rigen en el Capítulo IV de este Reglamento.
Dependencias	25. 2. 4	El establecimiento deberá contar con las siguientes dependencias: <ol style="list-style-type: none">1) Local para la Inspección Veterinaria.2) Sala de recepción.3) Sala de elaboración y envase.4) Depósito para la mercadería envasada.5) Depósito y lavado de envases.6) Depósito para detritos de limpieza y residuos de elaboración.7) Servicios sanitarios y vestuarios.
Ventilación, luz y aberturas	25. 2. 5	El establecimiento y sus dependencias deben reunir las condiciones referidas a ventilación, luz, protección de las aberturas, local para la Inspección Veterinaria, servicios sanitarios y vestuarios, exigidas para las fábricas de

chacinados.

Aguas. Condiciones	25. 2. 6	Cuando el establecimiento elabore productos destinados a la alimentación animal, las aguas que se utilicen deben reunir las condiciones exigidas en el Capítulo III y IV de este Reglamento.
Eximición de instalaciones	25. 2. 7	Cuando por la índole de la producción no se requiera contar con algunas de las instalaciones citadas, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá eximir al establecimiento de dicha exigencia.
Superficie y capacidad de instalaciones	25. 2. 8	Las instalaciones estarán acordes en superficie y capacidad con la producción que será estimada en kilogramos o unidades diarias.
Frisos	25. 2. 9	Los frisos de las paredes de todas las dependencias de elaboración tendrán una altura de dos y medio (2,5) metros como mínimo y serán de material impermeable no atacable por los ácidos grasos. El resto de la pared deberá ser revocado finamente y cubierto con pintura impermeabilizante.
Desnaturalización de sebos	25. 2. 10	Los sebos que no se destinen a la recuperación, deben ser desnaturalizados con floroglucina, brucina, aceites minerales, querosene, fuel oil, colorantes inorgánicos u otra sustancia aprobada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Techos	25. 2. 11	Los techos de las dependencias de elaboración serán revocados con material impermeabilizante.
Exclusión, material mampostería	25. 2. 12	Quedan excluidos de las exigencias de la construcción de mampostería, ventilación, luz, fluentes y efluentes, las dependencias destinadas a depósito de productos terminados. Los pisos de estas dependencias deben ser lisos y de material impermeable.
Máquinas y elementos laborales	25. 2. 13	Las máquinas y elementos laborales, serán fácilmente lavables. No pueden estar contruidos en madera, excepto las mesas y caballetes destinados a la elaboración de los cueros.
Piletas	25. 2. 14	Las piletas para depósito o elaboración de los productos, deberán ser de cemento portland, azulejadas o no, o cualquier otro material impermeable e inatacable por los ácidos grasos.
Productos al aire libre	25. 2. 15	Queda prohibida la elaboración y/o depósito de productos al aire libre.

Tipificación

Tipo "A"	25. 3	Los sebos se tipificarán en sebos "A" y "B". Se entiende por sebo vacuno, ovino o porcino según corresponda, del tipo "A", el sebo que responda a las siguientes características:
----------	-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

acidez máxima, calculada como ácido oleico, tres (3) por ciento en peso; pérdida máxima por calentamiento, medio (0,5) por ciento de peso; materia insoluble en éter de petróleo, cuatro centésimas (0,04) por ciento como máximo en peso; contenido en materia insaponificable, medio (0,5) por ciento como máximo en peso; que presente o no rancidez.

Tipo "B"

25. 3. 1 El sebo que no reúna las condiciones especificadas en el apartado 25.3, será tipificado como sebo "B".

Sebos de comisos

25. 3. 2 El sebo proveniente de animales destinados a digestor, cualquiera sea la causa, será tipificado como sebo "B", aun reuniendo las condiciones del sebo "A".

CAPITULO XXVI

26. EMBALAJE Y ROTULADO

Continentes en general	26. 1	Los productos de origen animal destinados a la alimentación humana, pueden ser acondicionados o embalados en continentes que estén previstos en este Reglamento y los que en el futuro apruebe el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Uniformidad de los continentes	26. 1. 1	Cuando mediaran razones fundadas podrá ser exigido un embalaje o acondicionamiento uniforme en el formato, dimensión y peso de los continentes.
Continentes especiales	26. 1. 2	Cuando se trate de productos destinados a la exportación y mediaran exigencias del país importador debidamente acreditados por los interesados, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá autorizar continentes especiales, siempre que no se opongan razones higiénico-sanitarias.
Continentes de segundo uso	26. 1. 3	Los continentes usados anteriormente, sólo pueden ser utilizados nuevamente con productos destinados a la alimentación humana, cuando se encuentren íntegros, sin deterioros, en perfectas condiciones de higiene y no esté prohibido por este Reglamento.
Continentes utilizados para segundo uso	26. 1. 4	En ningún caso se utilizará el empleo para productos comestibles, de continentes ya usados anteriormente para envase de productos incomedibles.
Continentes en general	26. 1. 5	Para la utilización de continentes, envoltorios y embalajes de materias primas, productos y subproductos de origen animal, se seguirán las normas detalladas en los apartados siguientes.
“Estoquinetes”	26. 1. 6	Para carnes y órganos frigorificados destinados al consumo interno y exportación, se permite el uso de “estoquinetes” (tela de algodón) en contacto con los mismos y una cubierta de arpillera o yute. Para la envoltura interna y/o externa podrán utilizarse otros materiales aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Continentes de algodón	26. 1. 7	Para las carnes desecadas se permite el uso de continentes de algodón, plástico, cajones recubiertos de papel impermeable u otros envases aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Carne en trozos congelada y/o salada. Barricas de primer uso	26. 1. 8	Para las carnes en trozos, congeladas y/o saladas, se permite el uso de barricas de madera poco absorbentes o impermeabilizadas con materiales aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). En todos los casos, los envases y maderas utilizadas deberán ser de primer uso.

Grasas	26. 1. 9	Para el envasado de grasas, además de las especificaciones consignadas en el Capítulo XIV , se admitirá el uso de tambores de hierro siempre que llenen las exigencias del apartado 17.3.1 .
Sebos	26. 1. 10	Los envases destinados a contener sebos, deben llenar los mismos requisitos que para las grasas. Cuando el destino sea una industria de productos o subproductos no animales (sebería, grasas minerales consistentes), el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá establecer excepciones.
Películas artificiales	26. 1. 11	Para todos los artículos comestibles e incomedibles, se permite su envasado en películas artificiales aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Envases de hojalata	26. 1. 12	Los envases de hojalata para productos en general, deben reunir las especificaciones previstas por este Reglamento en el Capítulo XVII .
Continentes de vidrio	26. 1. 13	Queda permitido para el envasado de productos de origen animal, el uso de continentes de vidrio.
Continentes de papel y otras sustancias	26. 1. 14	Para productos comestibles de origen animal, se autoriza el uso como continente de papel y otras sustancias de acuerdo a las condiciones especificadas en el Capítulo XVII .
Continentes para alimentos de ganados y fertilizantes	26. 1. 15	Los productos incomedibles tales como la sangre seca, harina, guanos, destinados o no a ser utilizados en la alimentación animal o fertilizantes, serán acondicionados en bolsas de tela natural o sintética, papel impermeable u otro continente aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) que garantice la conservación para el uso a que el producto está destinado.
Recipientes utilizados para el transporte de productos	26. 1. 16	Para el transporte de carnes o subproductos frescos y/o sometidos a la acción del frío, podrán utilizarse canastos de mimbre, siempre que se hallen en buen estado de uso e higiene y los productos estén aislados del continente por medio de tela o papel impermeable.
Rotulación. Definición	26. 2	<p style="text-align: center;">Rotulados</p> <p>(Res. ex-SENASA N° 288 del 30/03/93). Rotulación es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se halla escrita, impresa, estarcida, marcada en relieve o huecograbado o adherida al envase de un alimento.</p>
Envases que contienen otros	26. 2. 1	Si los envases están encerrados a su vez en otros, todos llevarán la misma etiqueta y así sucesivamente.

Cambio de rótulos por sellos	26. 2. 2	En los envases de madera, el rótulo podrá suplirse con el sellado a tinta o la marca a fuego; en los de papel o cartón con el sellado a tinta o por la impresión.
Envases metálicos	26. 2. 3	Los envases metálicos llevarán las inscripciones y leyendas susodichas estampadas a cuño sobre las paredes del recipiente, o, en caso de litografiados, las inscripciones se consignarán en la misma forma.
Inscripciones y leyendas	26. 2. 4	EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá disponer la impresión de las inscripciones y leyendas a tinta o a fuego en los envases de madera, cuando lo considere necesario.
Barriles con grasa	26. 2. 5	Los barriles que contengan grasas, llevarán en una de las tapas, en pintura blanca al aceite o estampados a fuego, las siguientes leyendas y datos, en el orden que se mencionan: “Industria Argentina” — “Secretaría de Agricultura y Ganadería”, el número oficial del establecimiento, la denominación del contenido, el peso bruto, la tara, el mes y año de la elaboración.
Barriles con sebos	26. 2. 6	Los barriles que contengan sebos, llevarán las dos (2) tapas pintadas en blanco al aceite y sobre el fondo blanco y en ambas tapas, las leyendas y datos mencionados en el apartado precedente en pintura negra, al aceite o estampado a fuego. En todos los casos, obligatoriamente, en una de las tapas estará estampada a fuego la tara.
Bilis	26. 2. 7	Los envases que contengan bilis que proceden de animales declarados no aptos para el consumo por la Inspección Veterinaria, deberán llevar obligatoriamente la inscripción “incomestible” con caracteres bien visibles.
Margarina, rótulos	26. 2. 8	Las leyendas impresas en los envases de margarinas y productos similares elaborados sobre la base de oleomargarina deberán consignarse totalmente en letras de color rojo. El vocablo margarina deberá figurar desvinculado de cualquier otra leyenda, junto a la marca e inmediatamente arriba de ella en caracteres bien destacados de un mismo tipo, de igual realce y visibilidad, en letras no inferiores a cinco (5) milímetros de altura.
Ley 11.275 de identificación de mercadería	26. 2. 9	A efectos de mejor identificar el producto se imprimen sobre éste, si ello es posible, en tinta, en lugar visible o sobre los envases, envoltorios, rótulos, precintos y cuños, el número oficial del establecimiento de procedencia y la expresión: Industria Argentina; conforme a lo establecido por la Ley 11.275, sus modificaciones y decretos reglamentarios en vigencia.
Sellado y certificación para transporte de carnes	26. 2. 10	(Res. SENASA N° 1.035 del 06/10/93). Las carnes declaradas aptas para el consumo humano

		deberán ser selladas y ser transportadas acompañadas de la documentación sanitaria.
Exigencias de presentación de certificado	26. 2. 11	Las aduanas y autoridades de las fronteras, así como las empresas de transporte, exigirán como condición previa para la aceptación de la carga la prueba del cumplimiento del apartado anterior.
Condiciones de identificación	26. 2. 12	Los productos alimenticios con la base de carnes, llevarán un sello oficial con la indicación "Inspeccionado" y del establecimiento productor, el que deberá estamparse, de ser posible, en el envase. Si llevaran rótulos de papel, deberá indicarse en ellos el contenido y número del establecimiento. Si la clase de producto lo permite, el sellado se hará sobre éste, con tinta; en caso contrario, se aplicará en la cubierta o envoltorio la inscripción oficial reglamentaria, sin perjuicio de un marchamo con la misma inscripción.
Sellado sanitario de carnes	26.2.13	(Res. SENASA N° 537 del 01/07/2002). Las carnes declaradas aptas para el consumo humano, de carnes provenientes de animales de las especies bovina, porcina, ovina, caprina y equina, que se faenen en establecimientos controlados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), serán marcadas con un sello a tinta que identifique al establecimiento por su Número Oficial.
Sello para bovino, bubalino, ovino, porcino y caprino	26.2.14	(Res. SENASA N° 537 del 01/07/2002). (Res. SENASA N° 228 del 04/06/2003). El sello para bovinos y bubalinos tendrá forma de media elipse, dividida por su diámetro mayor. Las medidas de los diámetros de la elipse de origen serán: diámetro mayor, OCHO (8) centímetros, y diámetro menor, SEIS Y MEDIO (6,5) centímetros. Para los ovinos, porcinos y caprinos, la medida de los diámetros de la elipse de origen serán: diámetro mayor, SEIS (6) centímetros y diámetro menor, CINCO (5) centímetros. Los sellos llevarán un número que será el que corresponde al Número Oficial del establecimiento faenador y las inscripciones "Argentina" e "Insp.", en la parte superior e inferior respectivamente, según los facsimiles Nros. 1 y 2 del Anexo 1 del Decreto N° 4238/68. En el caso de los bubalinos llevarán además, un sello rectangular con la palabra BUFALO de las siguientes dimensiones: DOS Y MEDIO (2,5) centímetros de alto por OCHO Y MEDIO (8,5) centímetros de ancho. Este sello estará ubicado próximo a cada sello sanitario que se aplique a las reses, según el facsímil N° 3 del Anexo 1 del Decreto N° 4238/68.
Sello para equinos	26. 2. 15	El sello para equinos tendrá las mismas inscripciones que para las otras especies, pero su forma será la de un rombo,

cuya diagonal mayor mida nueve y medio (9,5) centímetros y la diagonal menor cinco (5) centímetros, según **facsimil N° 1 del anexo 4.**

Sellado de preparados de carne equina

26. 2. 16 Cuando se trate de preparados de carne equina las inscripciones serán las indicadas en el **facsimil N° 2 del anexo 4.**

Sellado sanitario de reses bovinas y equinas

26. 2. 17 El sellado sanitario de las reses bovinas y equinas se hará en la siguiente forma: en el cuarto posterior, entre la región prepúbica y la umbilical, a cinco (5) centímetros de la línea media, en la aponeurosis y en el cuarto anterior en la parte externa, a la altura de la apófisis xifoide.

Sellado sanitario de reses ovinas, porcinas y caprinas

26. 2. 18 El sellado sanitario de las reses ovinas, porcinas y caprinas, se hará en la siguiente forma: en el cuarto posterior en la cara interna de la pierna y en el cuarto anterior a la altura de la apófisis xifoide.

Identificación en consumo interno

26. 2. 19 Cuando por cualquier causa, la res no pueda ser destinada a exportación y deba serlo a consumo interno, juntamente con el sello sanitario se aplicará el sello con la inscripción C.I. (consumo interno).

Cambio de ubicación de sellos

26. 2. 20 El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá autorizar el cambio de la ubicación de los sellos cuando lo estime procedente.

Tinta para sellos

26. 2. 21 La tinta utilizada para el sellado de carnes será provista por el establecimiento y elaborada con colorantes e ingredientes aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Aves enteras.

Cortes

Envasado.

26. 2. 22 (Res. ex-SENASA N° 1.108 del 19/10/93) (Res.SAGPyA N° 430 del 31/03/04)

Las aves enteras con o sin menudos, y sus cortes, cuando se destinen para la venta directa al público, serán envasadas en el establecimiento de origen.

Los envases primarios que se utilicen a tal fin, deben responder a las siguientes características:

- a) para las aves enteras con o sin menudos el envasado debe ser individual;
- b) para los cortes de aves podrán envasarse en forma grupal, de modo tal que constituyan unidades de venta al público;
- c) deben ser de primer y único uso;
- d) los materiales deben contar con la autorización de uso del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA;

	<p>e) el cierre de los envases debe ser inviolable.</p> <p>La rotulación del producto debe responder a la legislación vigente y se encontrará directamente incorporada:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ al material del envase primario, ▪ a una etiqueta adherida al envase primario, que al removerla afecte su integridad, ▪ a una etiqueta de materiales autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, que se interpone entre el producto y el envase primario.
Aves enteras. Cortes Conservación	<p>26. 2. 23 (Res. ex-SENASA N° 1.108 del 19/10/93). (Res.SAGPyA N° 430 del 31/03/04)</p> <p>Las aves o sus cortes se rotularán, en el momento de su elaboración, como refrigerados o congelados, según corresponda.</p> <p>Las aves o sus cortes refrigerados, deberán mantenerse a una temperatura de MENOS DOS GRADOS CENTÍGRADOS (-2° C) hasta DOS GRADOS CENTÍGRADOS (2° C) con DOS GRADOS CENTÍGRADOS (2° C) de tolerancia por encima y por debajo de dichas temperaturas, en toda la cadena de comercialización.</p> <p>Las aves o sus cortes congelados, deberán mantenerse por debajo de los MENOS CUATRO CENTÍGRADOS (-4° C) en toda la cadena de comercialización.</p> <p>La vida útil de estos productos será determinada por el elaborador y bajo su responsabilidad.</p>
Aves enteras y cortes. Envases colectivos	<p>26. 2. 24 (Res. ex-SENASA N° 1.108 del 19/10/93). (Res.SAGPyA N° 430 del 31/03/04)</p> <p>Las aves y sus cortes podrán ser acondicionados en envases colectivos cuando estén destinados a su industrialización en otro establecimiento habilitado.</p> <p>Los materiales empleados como envases primarios, deben responder a lo establecido en el numeral 26.2.22, con excepción de los incisos a) y b).</p> <p>Queda prohibido el reenvasado de estos productos.</p>
Envases en hojalata	<p>26. 2. 25 (Res. ex-SENASA N° 108 del 21/01/93).</p> <p>En los envases de hojalata que contengan productos de origen animal, se consignará con caracteres cuyo relieve sobresalga hacia el exterior, la expresión “Industria Argentina” sin abreviar, y “SENASA N° ...”.</p> <p>Dichas leyendas se estamparán a cuño en su tapa o fondo, puestas en redondo y el círculo en que se apoyen, no deberá tener menos de dos (2) centímetros de diámetro. Acéptase en reemplazo del cuño, que las leyendas mencionadas puedan consignarse en los envases de hojalata, por litografía o inscripciones legibles e indelebles, en diseño circular u horizontal, previa autorización del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.</p>
Fecha de duración del producto	<p>26. 2. 26 (Res. ex-SENASA N° 108 del 21/01/93) (Res. ex-SENASA</p>

N° 288 del 30/03/93).

En la rotulación de alimentos de origen animal destinados al consumo humano, se consignará con caracteres claros, en forma indeleble y en lugar visible, los datos referidos a “fecha de duración mínima”.

La “fecha de duración mínima” constará por lo menos de:

- a) El día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses;
- b) El mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año.

La “fecha de duración mínima” deberá declararse con las palabras: “Consumir preferentemente antes del ...” cuando se indique el día o, “Consumir preferentemente antes del final de...” en los demás casos.

Estas leyendas deben ir acompañadas de la fecha misma o una referencia al lugar donde aparece la fecha.

El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, pudiendo indicarse el nombre del mes por medio de las tres primeras letras del mismo.

En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles, que indique las precauciones que se deben tomar para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y/o mínimas a las que debe conservarse el alimento y el o los tiempos en los cuales el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.

Contralor de un producto
por dos o más reparticiones

26. 2. 27 En los establecimientos que elaboran productos de origen animal, controlados además por otras Reparticiones, el titular de la habilitación puede, a su elección, optar por el uso de un solo número oficial para el establecimiento.

Elaboraciones en
establecimientos ajenos

26. 2. 28 Autorízase al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) para que, en oportunidad de sobrevenir causas que lo justifiquen, permita con carácter de excepción y en forma transitoria a los establecimientos habilitados para la elaboración de sus productos a ejercer sus actividades en otros establecimientos similares, también habilitados, pudiendo en tal caso continuar utilizando su propio número de habilitación.

CAPITULO XXVII

27. DOCUMENTACIÓN SANITARIA

Generalidades

Obligatoriedad de la Documentación sanitaria	27.1	(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002) (Resolución SENASA N° 219 del 27 de mayo de 2003) A los fines del cumplimiento del Artículo 10 de la Ley N° 3959 - de Policía Sanitaria de los Animales, toda primera materia, producto, subproducto o derivado de origen animal, destinado al consumo, elaboración o depósito, en un establecimiento habilitado o que se encuentre en tránsito interjurisdiccional o internacional, debe estar amparado permanentemente por una documentación sanitaria extendida por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.
Productos de la pesca no procesados. Excepción.	27.1.1	(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002) (Resolución SENASA N° 219 del 27 de mayo de 2003) Quedan exceptuados del cumplimiento del numeral 27.1, todos los productos de la pesca no procesados, que se encuentren en tránsito desde el lugar de captura, sean puertos marítimos o cuencas interiores, hasta un establecimiento habilitado, para su inspección y procesamiento. Con respecto a los moluscos bivalvos vivos destinados a consumo humano directo, y a los equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos, se debe dar cumplimiento al numeral 23.24 y sus incisos.
Huevos de granja. Animales silvestres de caza muertos. Excepciones -	27.1.2	(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002) (Resolución SENASA N° 219 del 27 de mayo de 2003) Quedan también exceptuados del cumplimiento del numeral 27.1.: a) Los huevos que desde la granja productora se destinen a establecimientos de acopio y clasificación, para ser sometidos a la inspección veterinaria correspondiente; b) Animales silvestres de caza, muertos, que se remiten desde el lugar de captura hasta establecimientos habilitados, para su inspección y procesamiento.
Declaraciones Juradas	27.1.3	(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002) (Resolución SENASA N° 219 del 27 de mayo de 2003) Los productos objeto de excepciones en los incisos 27.1.1 y 27.1.2 del numeral 27.1, se encontrarán en los establecimientos habilitados, acompañados de la

		<p>correspondiente Declaración Jurada en la que se acredite su origen y que a tal fin establecerá el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA para cada caso en particular.</p>
Documentación sanitaria	27.2	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002) Se entiende por documentación sanitaria a los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Certificado Sanitario de Exportación (C.S.E). b) Permiso de Tránsito Restringido (P.T.R.) c) Permiso de Tránsito (P.T.)
Certificado Sanitario de Exportación	27.2.1	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002) Se entiende por “Certificado Sanitario de Exportación” a la documentación sanitaria que ampara toda primera materia, producto, subproducto o derivados de origen animal, que se destine al comercio exterior y que acredite que la mercadería es apta para la exportación y que reúne las condiciones del país de destino. Estos certificados podrán ser: “Provisorios” (Anexo 2, facsímiles 1, 2 y 3), cuando amparen la circulación entre establecimientos habilitados o desde un establecimiento habilitado y el puesto de embarque, y “Definitivos”, aquellos que acompañen como documentación sanitaria a la mercadería hasta el país de destino, en reemplazo del Certificado Sanitario de Exportación Provisorio.</p>
Permiso de Tránsito Restringido	27.2.2	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002) Se entiende por “Permiso de Tránsito Restringido” (Anexo 2, facsímiles 4, 5 y 6), a la documentación sanitaria que se extiende en un establecimiento habilitado, puesto de frontera o destacamento del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), con destino a otro establecimiento habilitado con carácter de “intervenido” o a una barrera sanitaria, para ser reinspeccionados los productos por autoridad competente.</p>
Permiso de Tránsito	27.2.3	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002) Se entiende por “Permiso de Tránsito” (Anexo 2, facsímiles 7 y 8), a la documentación sanitaria que se extiende en un establecimiento habilitado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD_AGROALIMENTARIA (SENASA), con destino a otro establecimiento habilitado, depósito o comercio. No habilita para el franqueo de barreras sanitarias.</p>
Datos a consignar en la documentación sanitaria	27.3	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002) En la documentación sanitaria extendida, se individualizará el producto, especificando la naturaleza del mismo, su forma de envío (reses, medias reses, cuartos anteriores, posteriores, cuartos desosados, carne desosada, cajones, cajas, barriles, etc.), su peso neto, y el peso bruto cuando vayan</p>

protegidos con continentes, formas de presentación (como ser fresco, enfriado, congelado, conserva, semiconserva, producto conservado), especie zoológica y clasificación comercial (toro, novillo, cordero, cerdo, etc.), establecimiento de que proviene, fecha y hora de extensión de la documentación sanitaria, plazo de validez del mismo, destino de la mercadería y todo otro dato que por vía reglamentaria exija el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA).

Funcionarios autorizados para firmar documentación sanitaria

27.4

(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

Los Certificados Sanitarios de Exportación Provisorios, los Permisos de Tránsito Restringido y los Permisos de Tránsito, podrán ser firmados indistintamente por un Inspector Veterinario Oficial o por el Profesional Veterinario que el Servicio habilite a tal fin. Excepcionalmente podrá autorizarse en forma individual y expresa a Ayudantes de Veterinario a firmar documentación sanitaria; esta autorización, nunca podrá ser extensiva a la firma de documentación que ampare mercaderías destinadas para la exportación.

Los Certificados Sanitarios de Exportación Definitivos, deberán ser firmados exclusivamente por un Veterinario Oficial del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), autorizado a tal efecto.

Firma de la documentación sanitaria. Alcances

27.4.1.

(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

La firma de la documentación sanitaria implica que las mercaderías consignadas en la misma, han superado satisfactoriamente los controles programados conforme la legislación vigente.

Solicitantes de documentación sanitaria. Responsabilidades.

27.4.2.

(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

El titular del establecimiento o el representante que el mismo designe, es responsable del cumplimiento de los requisitos de este Reglamento y de la veracidad de los datos consignados en la solicitud de documentación sanitaria.

Plazo de validez de la documentación sanitaria

27.5

(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

Se entiende por plazo de validez de la documentación sanitaria, el período comprendido entre el momento de su firma y el tiempo máximo fijado para el arribo de la mercadería a su último destino.

El plazo de validez será establecido conforme el tipo de mercadería, la distancia y las condiciones de transporte.

Plazo de validez del certificado sanitario de exportación provisorio

27.5.1

(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

Se entiende por plazo de validez del Certificado Sanitario de Exportación Provisorio, el período comprendido entre el

		momento de su firma y el tiempo máximo fijado para la llegada de la mercadería hasta el lugar de destino dentro del país.
Deterioro de la mercadería durante el plazo de validez de la documentación sanitaria	27.5.2	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)</p> <p>Si durante el plazo de validez de la documentación sanitaria, la mercadería sufriera alteraciones en su perjuicio, la responsabilidad por ello alcanzará al propietario de la misma o a quien se determine, las hubiere podido causar. El inspector receptor, debe obrar de acuerdo al estado sanitario de la mercadería.</p>
Directivas para la confección de documentación sanitaria	27.6	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)</p> <p>La confección de la documentación sanitaria debe ajustarse estrictamente a las directivas emanadas del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA).</p>
Confección de documentación sanitaria. Requisitos	27.6.1	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)</p> <p>Toda la documentación sanitaria debe completarse empleando cualquier sistema que confiera al texto agregado, carácter de “indeleble”. La Inspección Veterinaria, para la firma de la documentación sanitaria, se valdrá de carbónicos doble faz en buen uso.</p>
Conservación de talones en establecimientos emisores	27.6.2.	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)</p> <p>Los talones correspondientes a documentación sanitaria extendida con destino al consumo interno, deben conservarse en los establecimientos emisores durante UN (1) año. Si se trata de talones correspondientes a certificados de exportación, se deben conservar durante DOS (2) años.</p>
Conservación de documentación sanitaria en establecimientos receptores	27.6.3	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)</p> <p>Los mismos períodos consignados en el apartado anterior, rigen para la conservación de documentación sanitaria en los establecimientos receptores.</p>
Impresión de formularios	27.6.4	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)</p> <p>La impresión de los formularios de Certificados Sanitarios de Exportación Provisorios, Permisos de Tránsito Restringido y Permiso de Tránsito, queda bajo responsabilidad de los establecimientos habilitados, así como su custodia. Los Certificados de Exportación Provisorios y los Permisos de Tránsito Restringido se imprimirán en original y dos copias mientras que los Permisos de Tránsito lo serán en original y una copia, bajo la forma de talonarios o formularios continuos.</p> <p>Deberán exhibir:</p> <p>1°.- la razón social;</p>

2°.- la codificación del certificado, la que estará compuesta por:

- a) el número oficial del establecimiento,
- b) la serie, expresada en el orden del alfabeto arábigo, en letras mayúsculas y
- c) el número de certificado, expresado de acuerdo a la numeración que va del 00001 al 10.000, para cada serie.

Los ítems a), b) y c) se imprimirán en forma consecutiva, separados por un guión [Ejemplo: 9343-X-04832, donde 9343 corresponde a a); X corresponde a b) y 04832 corresponde a c)]

Además, al pie de los mismos debe figurar la razón social de la imprenta y su número de Clave Unica de Identificación Tributaria (CUIT). Las empresas deberán remitir al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) la fotocopia autenticada de la factura extendida por la imprenta.

Autoimpresión de documentación Sanitaria

27.6.4.1 (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002) **(Resolución SAGPyA N° 1123 del 03 de noviembre de 2004)**
Facúltase al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA para autorizar a las empresas titulares de los establecimientos habilitados, a la autoimpresión de la Documentación Sanitaria, en talleres gráficos habilitados conforme la legislación dictada por la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS (AFIP).

Documentación sanitaria. Prohibición de uso por el establecimiento

27.6.5 (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002) **(Resolución SAGPyA N° 1123 del 03 de noviembre de 2004)**
Los establecimientos únicamente podrán disponer de la Documentación Sanitaria, aún cuando se halle bajo su custodia, con la expresa autorización de la Inspección Veterinaria.

Cambio de formato o leyendas

27.6.6 **(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)**
El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) queda facultado para cambiar el formato, leyenda y color de la documentación sanitaria cuando lo considere conveniente o necesario y / o instrumentar sistemas alternativos de seguridad.

Documentación sanitaria para consumo interno

Documentación sanitaria para consumo interno

27.7 **(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)**
La documentación sanitaria que ampare a los productos, subproductos o derivados de origen animal destinados a consumo interno, será la descripta en los numerales 27.2.2 o 27.2.3.

Permisos de Tránsito Restringido.
Emisión. Destinos

27. 7. 1 **(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)**
Los Permisos de Tránsito Restringido, que se emitirán por triplicado, consignarán que los productos amparados viajan para el contralor por parte de las autoridades sanitarias del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) o de las autoridades que se encuentren a cargo de las barreras sanitarias, quienes los liberarán para el consumo o industrialización, asentando su intervención al pie de la documentación sanitaria.
Cuando un medio de transporte vehiculice una carga destinada a distintos establecimientos, se emitirán tantos Permisos de Tránsito Restringido como destinos se tengan. La Inspección Veterinaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) interviniente, deberá asentar el reemplazo de precinto en el Permiso de Tránsito Restringido del destino inmediato posterior. Los duplicados de los Permisos de Tránsito Restringidos correspondientes, deberán ser devueltos, bajo responsabilidad de la empresa, al Servicio de Inspección Veterinaria del establecimiento de origen, dentro de los SIETE (7) días corridos a contar desde la fecha de recepción de la mercadería.

Permisos de Tránsito.
Emisión. Destinos

27. 7. 2 **(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)**
Cuando un medio de transporte vehiculice una carga destinada a diferentes jurisdicciones, se emitirán tantos Permisos de Tránsito como destinos de mercadería se tengan. La autoridad sanitaria jurisdiccional interviniente, deberá asentar el reemplazo de precintos en el Permiso de Tránsito inmediato posterior.

Solicitud de Permisos de Tránsito Restringido y Permisos de Tránsito

27. 7. 3 **(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)**
Los Permisos de Tránsito Restringido y Permisos de Tránsito se emitirán a partir de un pedido, bajo declaración jurada, presentado por la empresa y archivado junto con el talón que queda, en la Inspección Veterinaria.

Certificados para productos destinados a la exportación

Certificado sanitario de exportación definitivo. Emisión.

- 27.8 **(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)**
Los Certificados Sanitarios de Exportación Provisorios extendidos por los Servicios de Inspección Veterinaria de los establecimientos habilitados, que amparen embarques definitivos, deberán ser presentados para el canje por el Certificado Sanitario de Exportación Definitivo, ante las oficinas habilitadas a tal fin por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), áreas que cuentan con personal con firma

		autorizada a tal efecto, dando cumplimiento a las normas vigentes en la materia.
Certificado para exportación	27. 8.1	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002) Todo producto, subproducto o derivado de origen animal, para salir del país debe estar provisto de un certificado sanitario extendido por médicos veterinarios del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), que acredite que la mercadería es apta para la exportación.</p>
Exigencias del país comprador	27. 8. 2	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002) Los certificados que amparan productos destinados a la exportación, además de los requisitos señalados en este Capítulo, deben ajustarse a las exigencias del país comprador.</p>
Idiomas a usar	27. 8. 3	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002) A pedido del país comprador, las leyendas del certificado pueden ir inscriptas, además del idioma castellano, en el o los idiomas que el país importador exija.</p>
Identificación del país de destino	27. 8. 4	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002) El país de destino de la mercadería debe quedar establecido en el certificado sanitario, respetando el siguiente criterio:</p> <p>a) Cuando se trate de países con los que no se celebraron convenios, y cuyas normas o exigencias sanitarias se encuentran cubiertas por este Reglamento, los Certificados Sanitarios de Exportación Provisorios que amparen mercaderías con esos destinos, entre establecimientos habilitados a tal fin, deberán extenderse indicando el nombre del país de destino o en su defecto la siguiente leyenda: "para países sin convenio".</p> <p>b) Cuando se trate de países con convenios, normas o exigencias sanitarias específicas, los Certificados Sanitarios de Exportación Provisorios que amparen mercaderías con esos destinos, entre establecimientos habilitados a tal fin, deberán extenderse, sin excepción, indicando el nombre del país o bloque regional de destino (Ejemplo: Unión Europea).</p> <p>c) Cuando el Certificado Sanitario de Exportación Provisorio se emita amparando un embarque definitivo y deba ser canjeado por el Certificado Sanitario de Exportación Definitivo, en todos los casos deberá constar el país de destino.</p>
Registro de exportadores	27. 8. 5	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002) Todo el que se dedique al comercio de exportación de productos de origen animal, deberá hallarse inscripto en el Registro de Exportadores del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA). La inscripción se hará de acuerdo a las normas que dicte el citado Servicio Nacional.</p>

Reinspección en estaciones marítimas, terrestres o aéreas	27. 8. 6	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)</p> <p>Las inspecciones veterinarias destacadas en las estaciones marítimas, fluviales, terrestres o aéreas, pueden proceder a la reinspección de la mercadería a exportarse, cuando lo consideren necesario.</p>
Solicitud de Certificado Sanitario de Exportación Provisorio	27. 8. 7	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)</p> <p>Los Certificados Sanitarios de Exportación Provisorios se emitirán a partir de un pedido, bajo declaración jurada, presentado por la empresa y archivado junto con el talón que queda, en la Inspección Veterinaria.</p>

Certificados sanitarios de los productos importados

Certificados sanitarios	27. 9	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)</p> <p>Todos los productos, subproductos y derivados de origen animal que se importen, deben estar amparados por un “certificado sanitario de exportación”, firmado por un profesional autorizado para tal fin, integrante del Servicio Oficial de Inspección Sanitaria del país de origen y/o procedencia de la mercadería, y reconocido por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) a tal efecto.</p> <p>La visación consular de dicha firma se requerirá cuando correspondiere.</p>
Datos que deberán consignarse en los certificados sanitarios de productos importados	27. 9. 1	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)</p> <p>En el certificado deberán constar entre otros, los siguientes datos: país de origen y/o procedencia y país de destino, tipo de mercadería, presentación, cantidad, peso, establecimiento elaborador, N° del precinto y del contenedor (cuando corresponda), identificación del transporte, así como las condiciones zoonosanitarias y de salud pública exigidas para el producto certificado y todo otro dato que por vía reglamentaria exija el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA).</p>
Obligatoriedad del idioma español	27. 9. 2	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)</p> <p>El certificado sanitario que ampare mercadería importada, deberá redactarse al menos en idioma español o en su defecto acompañarse por una traducción al español, realizada por Traductor Público Nacional, la que deberá presentarse al momento del ingreso de la mercadería.</p>
Registro de importadores	27. 9. 3	<p>(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)</p>

Sitio de inspección de la mercadería importada

Todo el que se dedique al comercio de importación de productos de origen animal, deberá hallarse inscripto en el Registro de Importadores del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA). La inscripción se hará de acuerdo a las normas que dicte el citado Servicio Nacional.

27.9.4 (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

La mercadería a importarse, será inspeccionada por personal del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), a su arribo al Puesto de Frontera Habilitado. De ser satisfactorios los controles físicos, documentales y de identidad, será enviada en carácter de intervenida, al establecimiento con Servicio de Inspección Veterinaria Oficial al que fuera previamente autorizado a remitirse.

Salvo instrucción específica en contrario, cuando razones técnicas así lo hagan aconsejable, quedarán exceptuados de esta exigencia, los productos que por sus características no necesitaran inspección en plantas habilitadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), ejemplo: cerdas, lanas, cueros y todo otro producto destinado a la industria no alimenticia, ni farmacológica, ya sea de uso humano o animal.



CERTIFICADO SANITARIO DE EXPORTACION PROVISORIO



0000-X-00000

LUGAR DE EMISION	DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA	TEMPERATURA
------------------	-----	-----	-----	----------------	-------------

El médico veterinario, matrícula profesional N° que suscribe, certifica que las mercaderías detalladas, han superado satisfactoriamente los controles programados conforme a la legislación vigente, autorizando al establecimiento N° Oficial
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO
a cargarlas en la estación, puerto o aeropuerto

DETALLE DE LA MERCADERIA

Precinto/s N° Contenedor N° en camión patente N°
habilitación SENASA N° procedente del establecimiento N° Oficial
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO y destinado a exportación a

INTERVIENE

ESTE CERTIFICADO ES VALIDO POR DIAS

.....
Aclaración de Firma

.....
Firma Inspección Veterinaria

ADVERTENCIA: este certificado debe ser canjeado por el certificado de exportación definitivo en la oficina del SENASA correspondiente

Nombre Imprenta:

CUIT N°



**PERMISO DE EMBARQUE
PARA EXPORTACION
PROVISORIO**



0000-X-00000

LUGAR DE EMISION	DIA	MES	ANO	HORA DE SALIDA	TEMPERATURA
------------------	-----	-----	-----	----------------	-------------

El médico veterinario, matrícula profesional N° que suscribe, certifica que las mercaderías detalladas, han superado satisfactoriamente los controles programados conforme a la legislación vigente, autorizando al establecimiento N° Oficial
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO
a cargarlas en la estación, puerto o aeropuerto

DETALLE DE LA MERCADERIA

Precinto/s N° Contenedor N° en camión patente N°
habilitación SENASA N° procedente del establecimiento N° Oficial
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO y destinado a exportación a

INTERVIENE

ESTE CERTIFICADO ES VALIDO POR DIAS

.....
Aclaración de Firma

.....
Firma Inspección Veterinaria

Nombre Imprenta:

CUIT N°



TALON PARA EXPORTACION
Para Archivo en la Inspección Veterinaria



0000-X-00000

LUGAR DE EMISION	DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA	TEMPERATURA
------------------	-----	-----	-----	----------------	-------------

El médico veterinario, matrícula profesional N° que suscribe, certifica que las mercaderías detalladas, han superado satisfactoriamente los controles programados conforme a la legislación vigente, autorizando al establecimiento N° Oficial
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO
a cargarlas en la estación, puerto o aeropuerto

DETALLE DE LA MERCADERIA

Precinto/s N° Contenedor N° en camión patente N°
habilitación SENASA N° procedente del establecimiento N° Oficial
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO y destinado a exportación a

INTERVIENE

ESTE CERTIFICADO ES VALIDO POR DIAS

.....
Aclaración de Firma Firma Inspección Veterinaria

Nombre Imprenta:

CUIT N°



PERMISO DE TRANSITO RESTRINGIDO

Para la Inspección Veterinaria Nacional, Establecimientos Habilitados o Barreras Sanitarias



LUGAR DE EMISION	DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA	0000-X-00000 TEMPERATURA
------------------	-----	-----	-----	----------------	-----------------------------

Autorízase al establecimiento N° Oficial NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

a transportar los siguientes productos inspeccionados

En el camión patente N° habilitación SENASA N° Precinto/s N°
para su reinspección sanitaria en ESTABLECIMIENTO SENASA-BARRERA SANITARIA

INTERVIENE ESTE DOCUMENTO ES VALIDO POR DIAS

Aclaración de Firma		Firma Inspección Veterinaria	
Control Barrera Sanitaria		Reinspección Establecimiento de Destino	
Firma y Sello	Lugar y Fecha	Firma y Sello	Lugar y Fecha

Nombre Imprenta: CUIT N°



PERMISO DE TRANSITO RESTRINGIDO

Para la Inspección Veterinaria Nacional, Establecimientos Habilitados o Barreras Sanitarias
Para ser devuelto al Establecimiento de Origen



LUGAR DE EMISION	DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA	0000-X-00000 TEMPERATURA
------------------	-----	-----	-----	----------------	-----------------------------

Autorízase al establecimiento N° Oficial NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

a transportar los siguientes productos inspeccionados

En el camión patente N° habilitación SENASA N° Precinto/s N°
para su reinspección sanitaria en ESTABLECIMIENTO SENASA-BARRERA SANITARIA

INTERVIENE ESTE DOCUMENTO ES VALIDO POR DIAS

Aclaración de Firma		Firma Inspección Veterinaria	
Control Barrera Sanitaria		Reinspección Establecimiento de Destino	
Firma y Sello	Lugar y Fecha	Firma y Sello	Lugar y Fecha

Nombre Imprenta:

CUIT N°



PERMISO DE TRANSITO RESTRINGIDO
Para Archivo en la Inspección Veterinaria



LUGAR DE EMISION	DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA	0000-X-00000 TEMPERATURA
------------------	-----	-----	-----	----------------	-----------------------------

Autorízase al establecimiento N° Oficial NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

a transportar los siguientes productos inspeccionados

En el camión patente N° habilitación SENASA N° Precinto/s N°
para su reinspección sanitaria en ESTABLECIMIENTO SENASA-BARRERA SANITARIA

INTERVIENE ESTE DOCUMENTO ES VALIDO POR DIAS

Aclaración de Firma	Firma Inspección Veterinaria
Control Barrera Sanitaria	Reinspección Establecimiento de Destino
Firma y Sello	Firma y Sello
Lugar y Fecha	Lugar y Fecha

Nombre Imprenta: CUIT N°



PERMISO DE TRANSITO

No habilita para el Franqueo de Barreras Sanitarias



LUGAR DE EMISION

DIA

MES

AÑO

HORA DE SALIDA

0000-X-00000
TEMPERATURA

Autorízase al establecimiento N° Oficial NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

a transportar los siguientes productos inspeccionados

En el camión patente N° habilitación SENASA N° Precinto/s N°
destino

INTERVIENE

ESTE DOCUMENTO ES VALIDO POR DIAS

.....
Aclaración de Firma

.....
Firma Inspección Veterinaria

Nombre Imprenta:

CUIT N°



PERMISO DE TRANSITO
Para Archivo en la Inspección Veterinaria



LUGAR DE EMISION

DIA

MES

AÑO

HORA DE SALIDA

0000-X-00000
TEMPERATURA

Autorízase al establecimiento N° Oficial NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

a transportar los siguientes productos inspeccionados

En el camión patente N° habilitación SENASA N° Precinto/s N°
destino

INTERVIENE

ESTE DOCUMENTO ES VALIDO POR DIAS

.....
Aclaración de Firma

.....
Firma Inspección Veterinaria

Nombre Imprenta:

CUIT N°

CAPITULO XXVIII

28. TRANSPORTES

Medio de transporte. Definición	28. 1	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>Se entiende por “medio de transporte”, a los fines de este Reglamento, a todo sistema utilizado para el traslado de productos, subproductos y derivados de origen animal fuera del establecimiento.</p>
Medio de transporte registrado	28. 1. 1	<p>(Res. ex-SENASA N° 315 del 25/10/95).</p> <p>Bajo esta denominación se encuadran los vehículos que por las características particulares del producto a transportar, deberán contar con equipamiento especialmente acondicionado. Estos vehículos serán habilitados, registrados e inspeccionados por el SENASA.</p>
Medio de transporte. Exigencias	28. 2	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>Todo medio de transporte (carrocerías o cajas, fijas o móviles, contenedores, camiones playos, semi-remolques, cisternas, bodegas, vagones y otros) que concurra para la carga o descarga de productos, subproductos y derivados de origen animal a un establecimiento con inspección nacional, deberá contar con habilitación otorgada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL y cumplimentar con las exigencias consignadas en el presente Reglamento.</p>
Medio de transporte	28. 3	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>La habilitación de los vehículos para el transporte de productos, subproductos y derivados de origen animal, se hará teniendo en cuenta las características de la caja de carga, contenedor o cisterna y la existencia o no de sistemas de enfriamiento, en las siguientes categorías, a saber:</p> <p>Categoría “A”: caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) y con equipo mecánico de frío.</p> <p>Categoría “B”: caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) sin equipo mecánico de frío y con sistemas refrigerantes autorizados por el SENASA.</p> <p>Categoría “C”: caja con aislamiento térmico (isotermo) sin equipo mecánico de frío.</p> <p>Categoría “D”: caja sin aislamiento térmico.</p> <p>Categoría “E”: sin caja.</p>
Habilitación	28. 4	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>A los efectos del trámite de la habilitación de medios de transporte para los productos, subproductos y derivados de origen animal el interesado deberá:</p> <p>a) Presentar una solicitud en la que se indicarán las características físicas de aquél (carrocería o caja, fija o móvil, contenedor, camión playo, semi-remolque, sistema, bodega, vagón u otro), número de dominio si correspondiera, nombre, documento de identidad y domicilio del titular. Dicha solicitud se presentará ante las autoridades sanitarias del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL que a tal efecto se determine, así como toda otra documentación que se estime</p>

		<p>corresponder;</p> <p>b) deberá someter la unidad a inspección en el lugar que a tal fin indique el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL;</p> <p>c) (Res. ex-SENASA N° 315 del 25/10/95). abonar el arancel de habilitación y permanencia en los registros que fije el SENASA y corresponda según la categoría del vehículo. Al solo efecto de la determinación del pago del arancel se establecen las siguientes categorías:</p> <p>A) Isotérmico con equipo mecánico de frío. Comprende a la categoría A definida en Numeral 28.3.</p> <p>B) Isotérmico sin equipo mecánico de frío que podrá ser acondicionado adicionalmente con refrigerantes autorizados, según los requerimientos de conservación del producto a transportar. Comprende a las Categorías B y C definidas en el Numeral 28.3.</p> <p>C) Vehículos utilitarios equipados con caja cerrada tipo furgón. Comprende la Categoría D definida en el Numeral 28.3.</p>
Documentación oficial	28. 5	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>El medio de transporte tendrá una documentación oficial que acredite su habilitación y que el transportista deberá presentar cada vez que le sea requerida por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL u otra autoridad competente.</p>
Cambio de titularidad del vehículo	28. 6	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>El cambio de titularidad del medio de transporte, anula la habilitación conferida del vehículo por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.</p>
Habilitación. Lapso de validez	28. 7	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>La habilitación de los medios de transporte, tendrá una validez máxima de un (1) año, a contar desde la fecha de otorgamiento, que podrá ser revocada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL cuando las condiciones del mismo no sean las reglamentarias.</p>
Identificación del medio de transporte	28. 8	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>Los medios de transporte habilitados deberán exhibir en el exterior, en la parte posterior y en ambos laterales de la caja, contenedor o cisterna, en forma bien legible, en letras y números arábigos de una altura no inferior a ocho (8) centímetros, la siguiente leyenda: TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS — SENASA N° , donde se consignará el número de inscripción otorgado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.</p> <p>En el caso de tratarse de vehículos para transportar subproductos incomedibles, la leyenda a utilizarse será: TRANSPORTE DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES — SENASA N°</p>

Prohibición de uso de leyendas	28. 9	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>Los medios de transporte aún no habilitados o que hayan perdido su condición de tales, no podrán ostentar la leyenda mencionada en el numeral precedente.</p>
Revestimiento interior	28. 10	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>El revestimiento interior deberá ser impermeable, de superficie lisa, aunque no necesariamente plana, de fácil higienización, que no haga cesión de componentes a la carga, no atacable por los ácidos grasos; las juntas de revestimiento deberán estar convenientemente tomadas, de forma tal que no presenten saliencias ni depresiones que dificulten la higienización. El piso será de características similares al revestimiento y además antideslizante. En los medios en que se transporten productos de la pesca, el piso tendrá acanaladuras longitudinales que permitan el escurrimiento de líquidos hacia el canal de recolección del recipiente destinado a tal fin, ubicado exteriormente. Las puertas cerrarán herméticamente y tendrán un dispositivo externo apto para la colocación de precintos de seguridad. El sistema de bisagras tendrá un diseño tal, que impida desmontarlas sin necesidad de romper el precinto. De tener soportes de rieles y gancheras, serán de material resistente a la corrosión. La iluminación interior de las cajas de carga deberá tener una intensidad suficiente para permitir la correcta visualización de los productos transportados.</p>
Rieles de los medios de transporte	28. 11	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>Para el transporte de reses, medias reses o cuartos frescos o enfriados, los medios de transporte o sus partes, deberán contar con rieles y gancheras de material resistente a la corrosión, que permitan la suspensión de la mercadería y cuya altura sea tal, que impida el contacto con el piso.</p>
Termómetros	28. 12	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>Todo medio de transporte habilitado con equipo de frío, deberá estar provisto de un sistema de lectura de la temperatura interior, que sea perfectamente visible desde fuera de la caja de carga.</p>
Características particulares	28. 13	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>Las cajas de carga de los vehículos de categoría “D”, además de las características generales indicadas en este Reglamento, deberán reunir las siguientes condiciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) no tendrán comunicación directa con la cabina del conductor; b) dispondrán de aberturas de ventilación provistas de malla de protección contra insectos.
Uso parcial del medio de transporte	28. 14	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>Todo medio de transporte o parte de él, destinado al transporte de productos, subproductos y derivados de origen animal, debe cumplir con las exigencias consignadas en el presente capítulo y especificadas en este Reglamento.</p>

Uso parcial del medio de transporte. Exigencias	28. 15	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL podrá autorizar el uso parcial del vehículo para el transporte de productos, subproductos o derivados de origen animal, debiéndose dividir el transporte por medio de un tabique de material autorizado por SENASA, que garantice herméticamente la independencia de los sectores. Antes de proceder a la carga, la empresa deberá presentar ante el Servicio de Inspección Veterinaria, con carácter de declaración jurada, el detalle de los artículos generales que la componen, estando facultado dicho Servicio a no autorizarla si considera que alguno de esos elementos constituye un riesgo de contaminación para los productos a transportar.</p>
Rechazo del medio de transporte	28. 16	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>El Servicio de Inspección Veterinaria podrá rechazar para su carga, a todo medio de transporte que no reúna las condiciones exigidas en el presente Reglamento, hasta que no se subsanen las causas que motivaron tal temperamento, aun cuando cuente con la habilitación.</p>
Carga	28. 17	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>Todo vehículo que concurra a un establecimiento habilitado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL para la carga de productos, subproductos y derivados de origen animal deberá, además de cumplimentar lo establecido en el presente capítulo, encontrarse en buenas condiciones de higiene y desodorizado.</p>
Personal afectado a carga y descarga	28. 18	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>El personal afectado a las tareas de carga y descarga de los productos, subproductos y derivados de origen animal, deberá cumplimentar lo dispuesto en el capítulo VIII de este Reglamento, numerales 8.2.4 hasta el 8.2.12 inclusive.</p>
Utensilios y elementos laborales	28. 19	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>Los utensilios y elementos laborales utilizados en los medios de transporte, responderán a las exigencias especificadas en los apartados 16.3 y 16.3.2.</p>
Caja de carga. Restricciones	28. 20	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>Los elementos auxiliares para el mantenimiento mecánico y limpieza del vehículo, no podrán depositarse en la caja de carga.</p>
Documentación sanitaria y precintado de vehículos	28. 21	<p>(Res. ex-SENASA N° 1.035 del 06/10/93).</p> <p>Todo vehículo que transporte productos comestibles y que haya sido cargado en un establecimiento habilitado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, deberá salir del lugar, debidamente precintado y con la</p>

		correspondiente documentación sanitaria.
Precintado de vehículos	28. 22	<p>(Res. ex-SENASA N° 1.035 del 06/10/93).</p> <p>Los vehículos o recipientes que contengan productos, subproductos o derivados de origen animal, serán precintados en el establecimiento en el que son cargados. Los precintos no serán retirados, ni abiertos los vehículos o recipientes, sin la presencia y autorización del Servicio Nacional de Inspección Veterinaria de destino o control de tráfico del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. Toda otra autoridad nacional, provincial o municipal, que en ejercicio de sus funciones tomara intervención retirando el o los precintos, deberá consignar esta situación al dorso de la documentación sanitaria, indicando el nuevo número de precinto colocado, firma, aclaración de la misma, cargo que ocupa en la repartición actuante.</p>
Carga de productos comestibles. Restricciones	28. 23	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>Está prohibida la carga de productos comestibles en vehículos destinados al transporte de sustancias incomedibles y viceversa.</p>
Transporte simultáneo de especies distintas	28. 24	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>No podrán transportarse simultáneamente carnes de distintas especies, cuando alguna de ellas pueda transmitir olor a las restantes. Podrán transportarse juntos, productos terminados envasados y de igual o aproximada temperatura de conservación.</p>
Inspección en puestos de frontera	28. 25	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>Los vehículos que llegan a descargar en puestos de frontera productos, subproductos y derivados de origen animal munidos con documentación sanitaria, requerirán la inspección del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL destacada en el mismo, con una anticipación mínima de veinticuatro (24) horas, cumpliéndose además los requisitos estipulados en el <u>apartado 28.22</u> de esta reglamentación.</p>
Transporte. Drenaje	28. 26	<p>(Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93).</p> <p>Para efectuar el transporte de productos, subproductos y derivados de origen animal que drenen líquidos, los vehículos deberán disponer de tanques receptores de los mismos.</p> <p>Toda vez que se compruebe el escurrimiento de dichos líquidos al exterior, se considerará en infracción al medio de transporte.</p>
Transporte de hielo	28. 27	<p>(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).</p> <p>El hielo que será utilizado como refrigerante de productos alimenticios responderá a las exigencias que establezca el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL y se transportará acondicionado en cajones o bolsas de material</p>

plástico y en vehículos que deberán cumplimentar las exigencias del presente Reglamento.

Playas para depósito y carga de contenedores

28. 28

(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

Las playas para depósito y carga de contenedores de productos, subproductos y derivados de origen animal deberán contar con la habilitación del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. Las playas para depósito y carga de contenedores deberán responder a las siguientes condiciones:

- a) Las vías de accesos, los caminos interiores y las playas de depósito, maniobras y carga, deberán ajustarse al **numeral 3.1.1** de este Reglamento.
- b) La iluminación de las playas se hará conforme al **numeral 3.1.3**.
- c) Deberá contar con un local adecuado como Oficina de Inspección Veterinaria.
- d) Se prohíbe la carga y descarga del contenido de los contenedores bajo condiciones climáticas que, a criterio del Servicio de Inspección Veterinaria, sean perjudiciales para la carga.

Acondicionamiento de los productos para su transporte. Requisitos generales

28. 29

(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

En el acondicionamiento de los productos, subproductos y derivados de origen animal deberán observarse los siguientes requisitos generales:

- a) Ningún producto comestible podrá tomar contacto directo con el piso del transporte. Son excepción a esta norma, los casos en que se cuente con un envase secundario;
- b) En los transportes con equipo de frío, para una mejor circulación del aire, se colocarán los productos sobre rejillas;
- c) No podrán transportarse simultáneamente en un mismo ambiente:
 1. Productos enfriados con congelados;
 2. Productos desnudos con otros envasados en continentes secundarios;
 3. Productos de distintas especies, salvo que estén perfectamente envasados, excepción hecha del pescado, que sólo se permitirá en el caso de que se trate de productos congelados;
- d) No podrán transportarse conjuntamente menudencias y carnes refrigeradas, a menos que se presenten en sendos envases primarios.
- e) (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93).
El transporte de carnes o sus cortes, menudencias, aves, pescados, mariscos, chacinados y productos lácteos, se realizará en medios de transporte de las categorías "A" o "B".
- f) (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93) Los productos que no requieran la acción del frío para su conservación (por ejemplo: grasas, embutidos secos, salazones, quesos duros), podrán transportarse en medios

de transporte de la categoría “C”.

Acondicionamiento de los
productos para su transporte.
Requisitos particulares

28. 30

(Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

En el acondicionamiento de productos, subproductos y derivados de origen animal, deberán observarse los siguientes requisitos particulares:

- a) Las medias reses que por su tamaño puedan entrar en contacto con el piso del vehículo, deberán ser suspendidas de modo tal que ello no ocurra;
- b) Las menudencias rojas (pulmones, corazón e hígado), el mondongo y la “carne chica”, frescos o enfriados sin empacar, deberán acondicionarse en recipientes inoxidable. Si se hallan empacados, deberán acondicionarse sobre cestos, tarimas o estantes.
- c) Las tripas y mondongos no elaborados remitidos a otras plantas para su posterior preparación, deberán ser transportados en vehículos que deben reunir las condiciones establecidas en este Reglamento, debidamente acondicionadas en recipientes impermeables e inoxidable.
- d) El mondongo cocido o semicocido, al estado natural, debe ser transportado dentro de recipientes de materiales aprobados que reúnan las condiciones exigidas por este Reglamento;
- e) Las tripas saladas deben ser transportadas acondicionadas en recipientes que reúnan las condiciones exigidas por este Reglamento;
- f) (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93).
Las reses, medias reses o cuartos que se congelen, así como las menudencias congeladas o los bloques que éstas formen, deben hallarse cubiertas por telas de origen vegetal o laminados plásticos o de otro tipo, aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, cubiertas o no con yute o arpillera y pueden estibarse cumpliendo con los recaudos técnicos del **apartado 28.29** y transportarse en vehículos cerrados, Categoría “A” o “B”;
- g) La grasa en rama se transportará en vehículos cerrados, dentro de recipientes que reúnan las condiciones especificadas en este Reglamento;
- h) La grasa fundida líquida será transportada en recipientes o cisternas que reúnan las condiciones especificadas en este Reglamento;
- i) Anulado (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93).
- j) Anulado (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93).
- k) Los huevos frescos deberán transportarse conforme al **numeral 22.2.61**, adecuadamente protegidos de los agentes climáticos;
- l) Los huevos conservados por el frío, deberán transportarse en vehículos de categoría “A”, “B” o “C”, según la duración del transporte;
- m) (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93).
Los productos de la pesca, según sus características,

serán transportados cumplimentando los requisitos establecidos en el **Capítulo XXIII** de este Reglamento y en medios de transporte de las categorías “A” o “B”;

- n) La sangre será transportada en recipientes aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL;
- ñ) Las medias reses, cuartos o trozos, con o sin envase primario, refrigerados o no, deberán transportarse en vehículos de las Categorías “A” o “B”;
- o) Los subproductos de origen animal, elaborados o no, se transportarán en vehículos de características tales, que impidan la pérdida de líquidos, sólidos, y el acceso de insectos;
- p) Los huesos procedentes de faena y desposte deberán salir triturados del establecimiento de origen en vehículos que respondan a las exigencias del inciso anterior. El SENASA establecerá el plazo para la adecuación de esta exigencia de las plantas habilitadas y las excepciones.

CAPITULO XXIX

29. DEL ASESORAMIENTO

- 29.1 EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) dictará las condiciones y normas, en opúsculos y/o folletos explicativos y de divulgación sobre:
- a) Construcciones.
 - b) Condiciones sanitarias de las aguas afluentes y efluentes para las distintas elaboraciones industriales.
 - c) Normas sobre “modus operandi” en los distintos procesos.
 - d) Normalización para productos tratados por el frío.
 - e) Carnes enfriadas y congeladas en los distintos tipos.
 - f) Menudencias.
 - g) Aves y subproductos.
 - h) Pescados.
 - i) Productos de la caza.
 - j) Normalización para productos de chacinería, fiambres, embutidos, etc.
 - k) Normalización de los distintos tipos de conservas.
 - l) Normalización para los distintos productos “comestibles”.
 - m) Normalización para los distintos productos “incomestibles”.
 - n) Normalización para los productos y subproductos avícolas.
 - ñ) “Comestibles”.
 - o) “Incomestibles”.
 - p) Normalización para diversos productos de la caza.
 - q) Normalización para los distintos productos de la pesca.
 - r) Normalización de técnicas y metodología para análisis físico-químicos y bacteriológicos.

CAPITULO XXX

30. PENALIDADES

Sanciones

30. 1 **(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).**
De conformidad con lo dispuesto en el artículo 8 de la **Ley N° 19.852** modificado por la **Ley N° 22.401**, las infracciones a las normas establecidas en el presente Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, serán sancionadas con las siguientes penalidades: a) apercibimiento, o b) multas graduables entre un mínimo de QUINIENTOS MIL PESOS (\$500.000) y un máximo de QUINIENTOS MILLONES DE PESOS (\$500.000.000) o c) suspensión de hasta UN (1) año o cancelación de la inscripción en los respectivos registros o d) clausura temporaria o definitiva de los establecimientos; e) con carácter accesorio podrá imponerse la sanción de inhabilitación temporaria o definitiva y el comiso de los productos involucrados en la infracción y, de acuerdo con los antecedentes del infractor, la gravedad de la infracción y la naturaleza de los hechos podrá disponerse además el comiso de los elementos e instrumentos utilizados en la comisión del hecho.
Los importes de las multas previstas en el inciso b) serán reajustados semestralmente por la Secretaría de Agricultura y Ganadería de acuerdo con la evolución del Índice de Precios al por Mayor, Nivel General, suministrado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.
Los montos de las multas que se impongan serán también actualizados sobre la base del mismo índice entre la fecha en que debió pagarse y aquella en que se haga efectiva.
Las sanciones serán aplicadas por el Director General del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) o por el funcionario que determine expresamente la reglamentación del artículo 8 de la Ley N° 19852, sustituido por la Ley N° 22401 previo procedimiento que asegure el derecho de defensa del imputado.
Serán recurribles por vía de recurso de apelación ante la Cámara Federal con competencia en el lugar donde se hubiere cometido el hecho. El recurso deberá interponerse y fundarse ante la autoridad que hubiere aplicado la sanción dentro de los QUINCE (15) días hábiles de notificada, previo pago cuando se tratara de pena de multa.

Infracciones

- Casos de aplicación de sanciones 30. 2 Las sanciones consignadas en el apartado anterior serán especialmente aplicables en los casos que se mencionan en los apartados siguientes.
- Productos ineptos o no controlados 30. 2. 1 Utilizar en la elaboración de productos alimenticios para uso humano o animal, carnes, productos, subproductos de origen

		animal y/o sus derivados declarados ineptos o no controlados por la Inspección Veterinaria.
Especie de consumo no autorizado	30. 2. 2	Usar en la elaboración de productos alimenticios para consumo humano, carnes, productos, subproductos o derivados de especies animales, cuyo consumo no está autorizado, exceptuada la especie equina en establecimientos habilitados para su exportación.
Modificación de proporciones o sustitución de los componentes	30. 2. 3	Consignar en los rótulos de los productos proporciones de clase de carne, subproductos, derivados o aditivos que no respondan a los establecidos para el producto en cuestión, así como incluir otros componentes cuyo uso corresponda ser denunciado.
Aditivos de uso no permitido	30. 2. 4	Emplear en la elaboración de productos alimenticios para consumo humano o animal, materias colorantes, conservadores, aromatizantes o cualquier otro aditivo cuyo uso no está aprobado por la presente reglamentación.
Empleo de pesticidas	30. 2. 5	Emplear venenos, antisépticos, pesticidas o productos químicos en general que contaminando las carnes o productos elaborados pueden dañar la salud, disminuir el valor nutritivo de los mismos o no estén autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Colorear o aromatizar productos sin autorización o sin declararlo	30. 2. 6	Colorear o aromatizar productos alimenticios para consumo humano sin previa autorización de la Inspección Veterinaria o que esto no se consigne en los rotulados, envase, continentes, etc.
Materias primas alteradas o impuras	30. 2. 7	Elaborar productos alimenticios con materias primas que no reúnan las condiciones establecidas en este Reglamento.
Sustancia diferente a la declarada	30. 2. 8	Emplear en la elaboración de alimentos, sin previa autorización, sustancias diferentes o de distinta calidad a las declaradas en la composición aprobada.
Acumulación de detritos	30. 2. 9	Permitir que en las dependencias se acumulen productos que puedan favorecer los malos olores y propagación de insectos, como ser huesos, intestinos, estiércol.
Introducir productos al establecimiento sin autorización	30. 2. 10	Introducir en los establecimientos, animales, carnes, productos, subproductos o derivados sin autorización de la Inspección Veterinaria.
Extraer productos sin documentación sanitaria	30. 2. 11	(Res. ex - SENASA N° 1.035 del 06/10/93). Extraer productos sin documentación sanitaria de la Inspección Veterinaria.
Elaboración, manipuleo, depósito		

o transporte de productos en contravención al Reglamento	30. 2. 12	(Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93). Elaborar, manipular, depositar o transportar productos en contravención con las disposiciones de este Reglamento.
Utilizar elementos de la Inspección Veterinaria	30. 2. 13	(Res. ex -SENASA N° 1.035 del 06/10/93). Utilizar los sellos, documentación sanitaria o cualquier documento perteneciente a la Inspección Veterinaria.
Destruir o cambiar sellos o marcas	30. 2. 14	Destruir total o parcialmente, cambiar o modificar rótulos, sellos, marcas o cualquier otra identificación aplicada por la Inspección Veterinaria.
Falsedad de las informaciones	30. 2. 15	Proporcionar informes inexactos sobre datos referentes a calidad, cantidad o procedencia de los productos o negar informes o datos que se relacionen con la Inspección Veterinaria.
Trabar o interferir en la acción de los funcionarios	30. 2. 16	Dificultar, impedir o trabar la acción de los funcionarios del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) en el ejercicio de sus funciones específicas.
Falsa rotulación	30. 2. 17	Rotular, como elaborados en un establecimiento, productos que lo fueron en otro.
Falta de libreta sanitaria	30. 2. 18	Permitir trabajar en el establecimiento a personas que no posean la libreta sanitaria expedida por autoridad competente.
Modificación de fluentes	30. 2. 19	Modificar los sistemas sanitarios de fluentes sin autorización del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Pululación de roedores	30. 2. 20	Permitir la pululación de roedores u otros animales perjudiciales para la sanidad y/o la industria.
Eludir Inspección	30. 2. 21	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Eludir la Inspección de mercaderías importadas en un establecimiento habilitado, salvo en los casos de excepción previstos en el Capítulo XXVII numeral 27.4.4 .
Certificación apócrifa	30.2.22	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83) (Res. ex - SENASA N° 1.035 del 06/10/93). Utilizar documentación sanitaria apócrifa.
Certificación adulterada	30. 2. 23	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83) (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83) (Res. ex - SENASA N° 1.035 del 06/10/93) Presentar documentación sanitaria, nacional o extranjera con evidencias de adulteración o agregados no autorizados.
Mercadería intervenida	30. 2. 24	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Disponer, sin autorización del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), de mercaderías

declaradas “intervenidas” por este Servicio.

- | | | |
|----------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Injurias | 30. 2. 25 | (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).
Proferir injurias, insultos o agravios al representante de la Inspección Veterinaria, en reacción a las observaciones higiénico-sanitarias realizadas por éste. |
| Establecimientos con
habilitación suspendida | 30. 2. 26 | (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).
Trabajar en los establecimientos con habilitación nacional suspendida, utilizando envases, marbetes, tarjetas, etc., con las leyendas de habilitación del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) o el Número Oficial de habilitación. |
| Rubros no habilitados | 30. 2. 27 | (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).
Introducir en establecimientos habilitados en el orden nacional, carnes, productos, subproductos o derivados, con destino a dependencias del mismo que no figuran como RUBROS habilitados para elaborar, depositar o dar frío a terceros. |
| Modificaciones no autorizadas | 30. 2. 28 | (Res. ex-SENASA N° 890 del 16/12/91).
Introducir modificaciones en los establecimientos habilitados sin contar con la autorización fijada en el <u>numeral 2.2.16</u> . |
| Falta de fecha de
elaboración y/o vencimiento | 30. 2. 29 | (Res. ex-SENASA N° 108 del 21/01/93).
Carecer de fecha de elaboración y/o vencimiento en los envases primarios y/o secundarios o sus rótulos. |
| Uso de documentación
sanitaria sin autorización | 30. 2. 30 | (Res. ex-SENASA N° 1.035 del 06/10/93).
Disponer de la documentación sanitaria por parte de personas o empresas sin intervención de la Inspección Veterinaria. |

CAPITULO XXXI

(Res. SENASA N° 233 del 27/02/98 incorpora el capítulo)

BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION (BPF) Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)

Buenas prácticas de manufactura: Obligaciones.	31.1	(Res. SENASA N° 233 del 27/02/98). Todos los establecimientos donde se faenen animales, elaboren, fraccionen y/o depositen alimentos están obligados a cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) que se mencionan a continuación.
Alcance	31.1.1	(Res. SENASA N° 233 del 27/02/98). Ningún establecimiento desarrollará sus actividades y/o depositará y/o expedirá alimentos en contravención a lo establecido en el presente capítulo.
Diseño y construcción de los locales de elaboración. Su mantenimiento.	31.1.2	(Res. SENASA N° 233 del 27/02/98). Los locales de elaboración, serán diseñados, construidos y mantenidos para: a. Permitir que las operaciones se realicen bajo condiciones higiénicas. b. Permitir la efectiva limpieza de todas las superficies. c. Prevenir la contaminación directa o cruzada de los alimentos o de sus materias primas. El diseño y construcción de los edificios para la elaboración de alimentos incorporarán lineamientos que prevengan peligros que puedan afectar adversamente la seguridad de los alimentos. Estos lineamientos comprenden: adecuadas condiciones ambientales, permitir una correcta limpieza y desinfección, minimizar la incorporación de materias extrañas, evitar el acceso y multiplicación de vectores tales como insectos, roedores y otros animales y permitir a los empleados cumplir con sus tareas sin afectar negativamente la higiene de los alimentos. Regularmente se deberán efectuar tareas de mantenimiento para prevenir el deterioro del edificio y del equipamiento. A estos efectos deberá existir un plan de mantenimiento programado, que deberán presentar a la Autoridad Sanitaria al comienzo de cada año. En los capítulos específicos se describen los delineamientos de ingeniería sanitaria, correspondientes a las distintas actividades que incluyen los conceptos vertidos precedentemente.

Equipamiento

- 31.1. (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).
El equipamiento utilizado en la elaboración de alimentos será diseñado, construido, mantenido, accionado y preparado para:
- a. Permitir una efectiva limpieza y desinfección de áreas y equipos.
 - b. Prevenir la contaminación de alimentos, sus materias primas e ingredientes por microorganismos cuya cantidad y/o tipo puedan causar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y por agentes físicos o químicos ajenos a su composición.
- 31.1.3.1 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).
Asimismo deberán cumplir:
- a. Todos los equipamientos y utensilios utilizados en las áreas de manipuleo de alimentos y que puedan estar en contacto con alimentos serán de materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olor o sabor, no absorbentes, resistentes al lavado y desinfección. Las superficies serán lisas y libres de astillas y grietas. El uso de madera y otros materiales que no puedan ser adecuadamente sanitizados y/o pueden dejar partículas en los alimentos están prohibidos, excepto se haya demostrado previamente que su uso no es una fuente de contaminación.
 - b. Todo el equipamiento y utensilios serán diseñados y construidos para permitir la adecuada limpieza y desinfección.
 - c. Todos los instrumentos que sean utilizados para medir y registrar deberán ser identificados y calibrados conforme a procedimientos normalizados contra patrones rastreables a patrones nacionales e internacionales.
 - d. Todos los recipientes donde se coloquen productos incomedibles deberán ser de fácil limpieza y desinfección o descartables. En todos los casos deberán ser apropiadamente identificados.

Del Personal

- 31.1.4 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).
Los establecimientos deberán:
- a) Establecer prácticas higiénicas y suministrar indumentaria adecuada al personal a los fines de asegurar la elaboración de productos en forma higiénica.
 - b) Proporcionarán al personal la capacitación necesaria para asegurar la elaboración de alimentos sanos y seguros.
 - c) El personal encargado de la elaboración de alimentos deberá conocer sus obligaciones respecto de la seguridad de los mismos. A tal efecto deberá estar en conocimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados e interpretar su aplicación.
- 31.1.4.1 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).
Asimismo deberán cumplimentar prácticas higiénicas y de la indumentaria:
El establecimiento instruirá por escrito al personal sobre normas referidas al comportamiento higiénico y uso de la

indumentaria adecuada.

Las normas establecerán por lo menos:

- a. Enfermedades transmisibles: Ninguna persona, que padezca heridas infectadas, infecciones de piel, úlceras o diarrea, puede trabajar en áreas de manipuleo de alimentos o en lugares donde exista la posibilidad de que directa o indirectamente contamine los alimentos. Por lo tanto el personal deberá denunciar su condición al Servicio Médico del Establecimiento.
- b. Lastimaduras: Cualquier persona que tenga una lastimadura o herida no podrá manipular alimentos o tocar superficies que están en contacto con los alimentos hasta que la lastimadura esté totalmente protegida con un protector impermeable firmemente asegurado.
- c. Lavado de manos: Todas las personas que tengan contacto directo con los alimentos o superficies que entren en contacto con los mismos, se lavarán y desinfectarán sus manos antes de comenzar el trabajo y después de manipular cualquier material que pueda contaminar los alimentos o superficies que están en contacto con ellos.
- d. Aseo y comportamiento personal: Toda persona a cargo del área de manipuleo de alimentos impondrá un alto grado de aseo del personal, durante el proceso de elaboración, a fin de minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos.
- e. En las áreas de manipuleo de alimentos, los efectos y adornos personales, serán quitados antes de iniciar las tareas y no serán guardados en las áreas de elaboración ni en los bolsillos de las ropas de los operarios.
- f. Cualquier actitud que pueda contaminar los alimentos, como comer, fumar, mascar está prohibido en área de manipuleo de alimentos.

Del Elaborador

31. 1. 5 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Todo elaborador de alimentos:

- a) establecerá procedimientos que aseguren que los productos elaborados no constituyen un riesgo para la salud, incluyendo:
 - a.1. instrucciones documentadas estableciendo normas de producción;
 - a.2. monitoreo y control de adecuadas características de elaboración, cuando la ausencia de dicho monitoreo y control pueden afectar adversamente la seguridad del producto. Los resultados de este monitoreo y control deberá documentarse y hallarse a disposición del Servicio de Inspección;
- b) comprobar el cumplimiento de estos procedimientos; y
- c) verificar periódicamente que estos procedimientos son completos y eficaces.

Para asegurar que el alimento no constituya un riesgo para la salud, se desarrollarán pautas de elaboración para alcanzar niveles de seguridad aceptables en el producto final.

El elaborador establecerá procedimientos escritos adecuados al proceso y producto a elaborarse; el tipo y extensión de

este escrito será acorde a la complejidad del proceso, y se arbitrarán los medios para que todo el personal comprometido tenga conocimiento integral de dichos procedimientos.

Almacenamiento y Transporte

31.1.6 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

No se almacenará o transportará alimentos en condiciones que puedan permitir:

- a) la contaminación del alimento,
- b) la rápida proliferación de microorganismos indeseables en el alimento; o
- c) el deterioro o daño en el envase.

31.1.6.1 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Los productos alimenticios que llegan al consumidor deben distribuirse de manera tal que no comprometa la seguridad del producto. Tal condición debe mantenerse en todo el sistema de distribución. Para ello deberá cumplir:

- a. El adecuado saneamiento de los locales destinados a depósito y los medios de transporte deberá ser practicada para prevenir la contaminación de productos alimenticios con materiales químicos, microbiológicos u otros.
- b. Los productos alimenticios, almacenados y distribuidos, refrigerados o congelados serán mantenidos a las temperaturas indicadas para prevenir la proliferación de microorganismos. La temperatura de depósito y transporte para productos refrigerados y/o congelados deberá ser monitoreada.
- c. Los productos alimenticios serán depositados y transportados minimizando los daños físicos y protegiendo al producto de situaciones que puedan dañar la integridad del envase o contenedor.
- d. El transporte de productos alimenticios se efectuará preferentemente en transportes destinados solo para alimentos. Cuando se utilicen transportes para diversos usos, los procedimientos para la carga de alimentos se ajustarán al **Capítulo XXVIII** del presente Reglamento.
- e. Los elaboradores o depósitos que reciban un embarque de materias primas o alimentos verificarán, previo a su ingreso, que éstos fueron almacenados y transportados de acuerdo con estas reglamentaciones.

Archivo de Registros

31. 1. 7 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Todo elaborador de alimentos deberá mantener disponible, registros que documenten el cumplimiento de los procedimientos de acuerdo con lo estipulado anteriormente.

Consistirá en un archivo organizado que dará al elaborador la seguridad de que cada lote fue elaborado de acuerdo a las normas establecidas. Estos registros contendrán además la información originada a partir de quejas del consumidor para permitir un rápido retiro del mercado del lote, si fuera necesario. Los archivos serán tales que permita que el Servicio de Inspección Veterinaria verifique el cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura durante un período determinado. Los archivos solicitados en esta sección solo comprenderán a aquellos tópicos que se refieren a la

seguridad de los alimentos.

Procedimientos Operativos Estandarizados
de Saneamiento (POES)

Procedimientos Operativos
Estandarizados de Saneamiento
(POES). Obligaciones.

- 31.2 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).
Todos los establecimientos donde se faenen animales, elaboren, fraccionen y/o depositen alimentos están obligados a desarrollar Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) que describan los métodos de saneamiento diario a ser cumplidos por el establecimiento.
Un empleado responsable del establecimiento, técnicamente capacitado, debe comprobar la aplicación del mismo y documentar el cumplimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) e indicar las acciones correctivas tomadas para prevenir la contaminación del producto o su alteración. Esta documentación escrita deberá estar siempre disponible para su verificación por parte del Servicio de Inspección Veterinaria.

Estructura de los Procedimientos
Operativos Estandarizados
de Saneamiento (POES)

- 31.2.1 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).
La estructura de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) será desarrollada por los establecimientos y deberá detallar procedimientos de saneamiento diarios que utilizarán antes (saneamiento preoperacional) y durante (saneamiento operacional) las actividades, para prevenir la contaminación directa de los productos o su alteración.
Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) estarán firmados y fechados por un responsable con suficiente autoridad, o por el más alto nivel gerencial del establecimiento.
Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) deberán estar firmados, fechados y presentados ante la Autoridad que a tal efecto determine el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) al momento del inicio de su aplicación y ante cualquier modificación introducida al mismo deberá procederse de idéntica forma.

Saneamiento preoperacional

- 31.2.2 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).
Consiste en procedimientos que deben dar como resultado ambientes, utensilios y equipamientos limpios antes de empezar la producción. Estos estarán libres de cualquier suciedad, deshecho de material orgánico, productos químicos u otras sustancias perjudiciales que pudieran contaminar el producto alimenticio. Los procedimientos establecidos de saneamiento preoperacional detallan los pasos sanitarios diarios, de rutina para prevenir la contaminación directa del producto, los que deben incluir

como mínimo, la limpieza de superficies de los equipos y utensilios que entrarán en contacto con los alimentos. Los procedimientos sanitarios adicionales para el saneamiento preoperacional, deberá incluir:

- a) Identificación de los productos de limpieza y desinfectantes, con el nombre comercial, principio activo, n° de lote a utilizar, y nombre del responsable de efectuar las diluciones cuando éstas sean necesarias.
- b) Descripción del desarme y rearme del equipamiento antes y después de la limpieza, la identificación de los productos químicos aprobados y la utilización de acuerdo con las especificaciones de los rótulos, las técnicas de limpieza utilizadas y la aplicación de desinfectantes a las superficies de contacto con los productos, después de la limpieza. Los desinfectantes se utilizan para reducir o destruir bacterias que podrían haber sobrevivido al proceso de limpieza.

Saneamiento operacional

31. 2. 3 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

En el saneamiento operacional se deberá describir los procedimientos sanitarios diarios que el establecimiento realizará durante las operaciones para prevenir la contaminación directa de productos o la alteración. Los procedimientos establecidos para el saneamiento operacional deben dar como resultado un ambiente sanitario para la elaboración, almacenamiento o manejo del producto. Los procedimientos establecidos durante el proceso deberán incluir:

- La limpieza de equipos y utensilios y desinfección durante los intervalos en la producción.
- Higiene del personal: hace referencia a la higiene, de las prendas de vestir externas y guantes, cobertores de cabello, lavado de manos, estado de salud, etc.
- Manejo de los agentes de limpieza y desinfección en áreas de elaboración de productos. Los establecimientos con procesamientos complejos, necesitan procedimientos sanitarios adicionales para asegurar un ambiente apto y para prevenir contaminación cruzada.

Implementación y monitoreo

31. 2. 4 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

En los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) se deberán identificar a los empleados del establecimiento (nombre y apellido y cargo) responsables de la implementación y mantenimiento de estos Procedimientos. Los empleados designados comprobarán y evaluarán la efectividad de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y realizarán las correcciones cuando sea necesario. La evaluación puede ser realizada utilizando uno o más de los siguientes métodos:

- a. Organoléptico sensorial (vista, tacto, olfato)
- b. Químico (determinación rápida de concentración)
- c. Microbiológico (análisis de superficie por método de hisopado o esponjeo).

Los establecimientos deberán especificar el método, frecuencia y proceso de archivo de los registros asociados al

monitoreo.

El monitoreo preoperacional deberá como mínimo evaluar y documentar la correcta limpieza de superficies en contacto con los alimentos, ya sea de equipos y/o utensilios, los que van a ser utilizados al inicio de la producción.

El monitoreo de saneamiento operacional deberá como mínimo documentar aquellas acciones que identifiquen y corrijan instancias o circunstancias de contaminación directa del producto a través de fuentes ambientales o prácticas de los empleados, y las operaciones para prevenirlos o corregirlos.

Todos estos registros de monitoreo, tanto preoperacional como operacional, incluyendo las acciones correctivas para prevenir la contaminación directa o alteración de los productos, deben ser archivados por el establecimiento y estar a disposición de los funcionarios del Servicio de Inspección Veterinaria.

Acciones correctivas

31.2.5 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Cuando ocurran desviaciones en las operaciones sanitarias establecidos en los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), se deberán tomar acciones correctivas para prevenir la contaminación directa de productos o alteración. Se deberán proveer instrucciones a los empleados responsables de la implementación para documentar las acciones correctivas. Estas acciones deben ser registradas y archivadas convenientemente.

Metodología para verificar el cumplimiento y la eficacia de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

Verificación por auditorías internas 31.2.6 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Será responsabilidad primaria de los establecimientos verificar que los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) sean cumplimentados y que los mismos sean eficaces. En caso de que se detecten no conformidades a los requerimientos deberá de inmediato comenzar a ejecutar acciones correctivas. La verificación del cumplimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) se hará por medio de auditorías internas por parte del establecimiento y serán llevadas a cabo por personal idóneo, especialmente capacitado y entrenado para desarrollar dicha tarea y con autoridad suficiente para solicitar y conseguir acciones correctivas de cumplimiento efectivo. A tales efectos se deberá:

- a) identificar al o a los funcionarios responsables de las tareas de auditoría interna describiendo funciones, autoridad y dependencia en la organización.
- b) establecer la frecuencia máxima de las mismas.
- c) desarrollar la/s práctica/s documentada/s para auditar los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
- d) llevar registros sobre los hallazgos y observaciones (no

conformidades) encontradas en las auditorías internas así como las medidas correctivas implementadas o en vías de implementación.

- e) archivar y mantener disponibles los registros antes mencionados para la autoridad competente.

Verificación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) mediante técnicas analíticas

31.2.6.1 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Será responsabilidad primaria de las empresas la implementación de verificaciones analíticas de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) a partir de técnicas microbiológicas sobre las materias primas e ingredientes, equipos, utensilios y superficies. En función de lo expuesto el establecimiento deberá:

- a) identificar los parámetros analíticos y sus respectivas tolerancias.
- b) identificar los planes de muestreo.
- c) identificar y documentar los métodos analíticos.
- d) identificar el responsable de tales determinaciones y capacitar al personal.
- e) llevar y guardar los registros de la actividad.

Estos requisitos deberán documentarse en un procedimiento. Si como resultado de la verificación analítica se encontraran evidencias de que los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) no son eficaces, se deberá de inmediato investigar las causas de tal situación, implementando medidas correctivas como ser la modificación o corrección de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) involucrados en la no conformidad.