

SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA

ACUERDO No. 078-00

Tegucigalpa, M.D.C., 15 de febrero del 2000

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

CONSIDERANDO: Que por Decreto del Congreso de la República No. 157-94 del 4 de noviembre de 1994, publicado en el Diario Oficial La Gaceta No. 27 552 el 13 de enero de 1995, fue promulgada la Ley Fitozoosanitaria; la cual en su artículo 3, establece que corresponde al Poder Ejecutivo, a través de la Secretaría de Agricultura y Ganadería, (SAG), la planificación, normalización y coordinación de todas las actividades a nivel nacional, regional, departamental y local relativas a la Sanidad Vegetal y Salud Animal.

CONSIDERANDO: Que Honduras es firmante del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Zoosanitarias de acuerdo a Técnicas Comerciales, que son parte del anexo 1 del Acuerdo, por el que se establece la Organización Mundial del Comercio, en donde se adquiere el compromiso de armonizar su Legislación Interna a la Internacional.

CONSIDERANDO: Que según los artículos 9, inciso b), c) y f); 20, inciso a), 22, inciso e) y artículo 43 de la Ley Fitozoosanitaria, la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), a través del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA), será la encargada de aplicar y controlar el cumplimiento de las disposiciones de dicha Ley y sus Reglamentos, relacionados con la Inspección Higiénico sanitaria y Tecnológica de los productos cárnicos, la Inspección y Certificación de los productos cárnicos, así como la Precertificación de los Establecimientos que los elaboran, el control cuarentenario de las Importaciones, Exportaciones y tránsito de animales, productos y subproductos cárnicos, de medios de transporte, así como la adopción, normalización y aportación de las medidas Zoosanitarias para el Comercio Nacional, Regional, e Internacional de animales, sus productos e insumos agropecuarios.

POR TANTO: En aplicación de los artículos 245 numeral 11 de la Constitución de la República, artículos 116 y 118 de la Ley General de Administración Pública y artículo 43 del Decreto Legislativo 157-94 de fecha 04 de noviembre de mil novecientos noventa y cuatro.

ACUERDA:

1. Emitir el siguiente:

REGLAMENTO DE INSPECCION DE CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS

CAPITULO I

OBJETIVOS Y FINALIDADES

Artículo 1. El presente Reglamento tiene como objetivo, ampliar la normatividad jurídica, técnica y administrativa, referente a la inspección de productos cárnicos al tenor de lo establecido en el Artículo 9, numeral 2, de la Ley Fitozoosanitaria aprobada mediante Decreto No. 157-94.

Artículo 2. Este Reglamento tiene la finalidad de normar el proceso bajo los cuales se rigen los procedimientos de Inspección higiénico sanitarios y tecnológicos de los productos cárnicos en los establecimientos que procesen y comercialicen sus productos y sub-productos, así como los derivados de origen animal de cualquier especie y que estén destinados al consumo interno o a la exportación.

CAPITULO II

ORGANO ADMINISTRATIVO

Artículo 3. La aplicación de este Reglamento corresponde al Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA), dependiente de la Secretaría de Estado en los Despachos de Agricultura y Ganadería, quien en el ámbito de su competencia está facultado para recibir solicitudes, expedir resoluciones, instructivos, circulares y cualquier otro documento de tipo administrativo para ser efectivo el cumplimiento del mismo.

Artículo 4. El Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA), a través del Servicio de Inspección Oficial de Productos de Origen Animal (SIOPOA), ejercerá el control de los productos, subproductos y derivados de origen animal que se procesen en cada una de sus etapas en los establecimientos mediante el Inspector Veterinario Oficial, Veterinario Acreditado, Asistentes de Inspección, así como los Veterinarios Supervisores Regionales y el Supervisor Nacional.

Artículo 5. Para los fines del presente Reglamento, las definiciones constituyen la interpretación oficial de los términos siguientes:

1. **ACREDITACION:** Acto por el cual el SENASA autoriza a un profesional Veterinario inscrito en el Registro de Veterinarios Acreditables, para realizar las actividades de Inspección Veterinaria en un establecimiento procesador de productos, subproductos o derivados de origen animal. Además la acreditación se aplica a los Laboratorios para realizar los controles analíticos de productos, subproductos de origen animal o el material (órganos, tejidos, etc.) proveniente de animales declarados sospechosos por la Inspección Veterinaria.
2. **ALIMENTO:** Es cualquier sustancia o mezcla de sustancias nutritivas destinadas al consumo del hombre o de los animales, debiendo responder a su composición química, microbiológica y características organolépticas, a su nomenclatura y a las denominaciones legales y reglamentarias establecidas, pudiendo incorporarse a los mismos únicamente los aditivos autorizados por este Reglamento.
3. **ALIMENTO APTO PARA CONSUMO HUMANO:** Es todo aquel que habiendo sido inspeccionado, ha sido aprobado por el Inspector Veterinario para el consumo humano sin restricción alguna.
4. **ALIMENTO MANUFACTURADO PARA ANIMALES:** Es todo producto, subproducto o derivado de origen animal destinado para la alimentación de los animales y que ha recibido un procedimiento por calor directo, indirecto, u otro procedimiento aprobado por el SENASA. En ningún caso podrá ser destinado al consumo humano.
5. **ALIMENTO PARA ANIMALES:** Es todo producto, sub-producto o derivado de origen animal para la alimentación de los animales, que no han sido sometidos a tratamientos térmicos durante su elaboración. En ningún caso podrá ser destinado al consumo humano.
6. **ALIMENTOS ALTERADOS Y ADULTERADOS:** Son aquellos que no responden a su composición química y características organolépticas, a su nomenclatura, a las denominaciones legales y reglamentaciones establecidas.
7. **ANIMAL:** Para este Reglamento el animal es la unidad viva de cualquier especie aprobada por el SENASA para su industrialización con destino al consumo humano o animal.
8. **EXAMEN ANTE - MORTEN:** Es el examen e inspección que se realiza a todos los animales vivos que son ofrecidos a un establecimiento para su faenamiento.
9. **ASISTENTE DE INSPECCION OFICIAL:** Es el empleado del SENASA idóneo que secunda en sus tareas al Inspector Veterinario o al Veterinario Acreditado. Dicho personal debe cumplir con las obligaciones previas en el Artículo 10 de este Reglamento.
10. **ASISTENTE DE INSPECCION ACREDITADO:** Es el empleado contratado por el Establecimiento para secundar en sus tareas al Inspector Veterinario Oficial o al Veterinario Acreditado. Dicho personal debe cumplir con las obligaciones previstas en el Artículo 10 de este Reglamento.
11. **AUDITORIAS DEL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP):** Es la comprobación mediante evaluación sistemática del cumplimiento práctico de lo establecido en la documentación del sistema HACCP y sus resultados se ajustan a los objetivos previstos.
12. **CARNE:** Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de la res sacrificada, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos separados durante la operación de faena, con excepción de la piel en la especie porcina.
13. **CLASIFICACION DE LOS MATADEROS:** Los mataderos se clasifican en las siguientes categorías:
 - a. **Mataderos Frigoríficos "A":** Es la planta industrial definida en el Artículo 5 inciso 36 del presente Reglamento que se encuentra autorizado para la exportación de productos y subproductos derivados de la faena y las carnes industrializadas o su comercialización dentro del territorio nacional.

Continúa pág. 3

- b. **Matadero Frigorífico "B":** Es la planta industrial definida en el Artículo 5 inciso 36 del presente Reglamento que se encuentra autorizado para la faena de bovinos, porcinos y aves sólo para la comercialización dentro del territorio nacional.
- c. **Matadero Frigorífico "C":** Es el establecimiento autorizado para faenar bovinos, porcinos y equinos en número diario máximo de 10 ejemplares de cada una de las especies mencionadas y sólo para la comercialización local.
14. **CENTRO DE ACÚPIO:** Es el lugar o edificio empleado para el recibo, la conservación y distribución de alimentos de origen animal.
15. **CONDICIONES O REQUISITOS:** Son las exigencias a que deben ajustarse los establecimientos y vehículos de transporte para ser autorizados por el SENASA.
16. **CONDENADO:** Es todo producto, subproducto o derivados de origen animal y sus materias primas que habiendo sido inspeccionado es declarado impropio para la alimentación humana y debe ser eliminado para tankaje o para incineración. Inclúyase en esta definición a los animales en pie.
17. **CONTAMINACION:** Es la transmisión directa o indirecta de microorganismos, sustancias químicas y materias extrañas a los productos y subproductos cárnicos.
18. **CORTE:** Es la parte del animal de fácil identificación anatómica.
19. **CUADERNO DE BITACORA:** Son las hojas de control por escrito autorizado por el SENASA, en el cual el Jefe de Servicio el Inspector Veterinario Responsable, consigna el movimiento total de las actividades que se realizan en el establecimiento, siendo el principal medio de comunicación entre el Servicio de Inspección Veterinaria y los propietarios o responsables del establecimiento.
20. **DESINFECCION:** Es la aplicación de agentes y procesos químicos o físicos higiénicamente satisfactorios para limpiar las superficies y con ellos eliminar los microorganismos.
21. **EMPACADORA:** Es el establecimiento donde se elabora el despiece de los diferentes trozos en que se dividen los animales provenientes de las especies bovinas, porcinas, equinas y aviar.
22. **ESTABLECIMIENTO:** Es el predio con sus instalaciones declaradas y autorizadas por el SENASA, para el faenamiento de productos y subproductos de origen animal.
23. **FABRICA:** Es el establecimiento en el cual se realiza cualquiera de las operaciones siguientes: preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte, manipulación y venta o suministro de materias primas o alimentos de origen animal.
24. **FAENA:** Es el trabajo realizado desde el sacrificio de animales, hasta su entrada a cámaras frigoríficas o su expendio con destino al consumo o industrialización de las reses, medias reses o cuartos.
25. **FRIGORIFICO:** Es un establecimiento que posee cámaras frías.
26. **FUNCIONARIO:** Es el empleado del SENASA, que efectúa trabajos de inspección de productos de origen animal.
27. **HIGIENE:** Es el conjunto de medidas necesarias, durante la elaboración, tratamiento, almacenamiento, transporte y comercialización de los alimentos, para garantizar su seguridad e inocuidad.
28. **INDUSTRIALIZACION:** Son las operaciones a que se someten los animales faenados. sus partes. fluidos y las materias primas para obtener alimentos.
29. **INSPECCION:** Es el conjunto de acciones y procedimientos de naturaleza física y anatomo-patológica, que el Médico Veterinario utiliza para examinar con el olfato, vista y tacto, las condiciones y las propiedades organolépticas de los alimentos de origen animal o sus materias primas.
30. **INSPECTOR VETERINARIO OFICIAL:** Es el profesional veterinario, que perteneciendo al SENASA se encuentra asignado a un establecimiento para realizar tareas de inspección. Dicho profesional debe cumplir con las obligaciones previstas en el artículo 9 de este Reglamento.
31. **INSPECCIONADO:** Es la palabra que se inscribe en las carnes, productos alimenticios y otros, para indicar que se han cumplido las acciones de control fijadas por este Reglamento.
32. **LIMPIEZA:** Es la eliminación de materias extrañas, residuos o impurezas de las superficies de las instalaciones, equipos, utensilios u otros.
33. **LOTE DE ALIMENTOS:** Conjunto de alimentos fabricados en un establecimiento industrial autorizado, bajo las mismas condiciones de proceso, durante un período determinado de tiempo e identificado bajo la misma numeración.
34. **LOTE DE ANIMALES:** Conjunto de animales que, perteneciendo a un mismo propietario y teniendo un mismo origen, ingresa al establecimiento amparado por la misma documentación y marca.
35. **MATADERO FRIGORIFICO:** Es el establecimiento donde se sacrifican animales y posee cámara fría, pudiéndose efectuarse o no, tareas de elaboración o industrialización.
36. **MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSION:** Es el producto impermeable atóxico y resistente al agua de mar, al hielo, a las sustancias liberadas por el producto u otras sustancias corrosivas con las que pueda entrar en contacto. Su superficie será lisa y resistente a la acción repetida de los medios de limpieza aprobados por el SENASA.
37. **MEDIA RES:** Es cada una de las dos partes en que se divide una res, mediante un corte longitudinal que pasa por el centro de las vértebras.
38. **MEDIO DE TRANSPORTE:** Es el sistema utilizado para el traslado de animales, carnes, productos, subproductos y derivados, fuera del establecimiento. Los medios de transporte serán aprobados por el SENASA, para su uso, para lo cual deben reunir las condiciones higiénico sanitarias establecidas en el presente Reglamento.
39. **MENUDOS:** Es el conjunto integrado por tráquea, pulmones, corazón e hígado de los animales mamíferos; y en las aves son el conjunto integrado por hígado, corazón, cuello y estómago muscular desprovisto de la mucosa.
40. **NUMERO DE LOTE:** Es la identificación numérica al lote de alimentos, que debe de estar señalado en cada una de las unidades que lo componen, de manera que permita reconocer el lote de procedencia.
41. **PLAN HACCP:** Es el documento escrito basado en los principios del Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (HACCP), que define los procedimientos formales que deben

seguirse, de acuerdo a los principios generales, para garantizar la seguridad de los alimentos.

42. **PRODUCTOS CARNICOS:** Son los preparados basándose en carne, sangre, vísceras, u otros subproductos de origen animal que hayan sido autorizados para el consumo humano adicionando o no aditivos y especies aprobadas. Estos productos se denominarán según su especie.
43. **PRODUCTOS GANADEROS:** Cuando procedan de animales mamíferos, incluyendo para este reglamento, las especies domésticas o silvestres (carne o leche).
44. **PRODUCTOS AVICOLAS:** Cuando procedan de las aves (carne, huevos).
45. **POST-MORTEN:** Es el examen que se realiza en los animales que se han faenado en el establecimiento aprobado por el SENASA, dicho examen o inspección corresponde desde la canal hasta sus órganos.
46. **RECHAZADO:** Es todo producto, subproducto, derivados, envasado o vehículo que, por sus condiciones no estuviera de acuerdo con lo establecido en este Reglamento, sin dar lugar a que sea condenado.
47. **RES:** Es el animal mamífero de elaboración permitida en establecimientos autorizados después de sacrificado, sangrado, desollado, extirpada la cabeza, extremidades a nivel del carpo y tarzo, cola, mamas y eviscerados. Se exceptúa el porcino de la obligatoriedad del desollado y extirpado de la cabeza y patas.
48. **RETENIDO, DETENIDO O INTERVENIDO:** Es todo producto, subproducto, derivado, envasado o vehículo que por sus condiciones no estuviera de acuerdo con lo establecido por este Reglamento, sin dar lugar a que sea condenado.
49. **SALMUERA:** Es la solución de cloruro de sodio grado alimenticio, preparada con agua potable y otros ingredientes permitidos para uso humano que se utilizan para la conservación o tratamiento de los productos de origen animal o sus materias primas.
50. **SENASA:** Es el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria, dependiente de la Secretaría de Estado en los Despachos de Agricultura y Ganadería.
51. **SIPOA:** Es el Servicio de Inspección Oficial de Productos de Origen Animal, dependiente de SENASA y que ejerce el control de productos, subproductos y derivados de origen animal en los establecimientos aprobados.
52. **SISTEMA DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS:** Es el conjunto de procedimientos que deben definir, adoptar, actualizar y cumplir las fábricas, mataderos, centros de acopio y todo otro establecimiento autorizado por el SENASA, para manipular alimentos de origen animal, con el fin de garantizar la seguridad de dichos alimentos.
53. **SISTEMA APPCC (HACCP):** Es un proceso sistemático, en el cual se van a identificar, evaluar y controlar los peligros en cada una de las etapas de la línea de proceso, dando seguridad a los alimentos y protegiendo la salud del consumidor.
54. **SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL:** Es cualquier parte apta para usarse como alimento que no sea carne, siendo subproductos elaborados o sin elaborar, comestibles y no comestibles.
55. **SUPERVISOR VETERINARIO REGIONAL:** Es el profesional Veterinario que perteneciendo al SENASA, realiza las auditorías de los servicios de Inspección Veterinaria de los establecimientos

ubicados en la Región que les sea asignada. Dicho Profesional debe cumplir con sus obligaciones en el Artículo 11 de este Reglamento.

56. **SUPERVISOR VETERINARIO NACIONAL:** Es el profesional Veterinario que, perteneciendo al SENASA, realiza la coordinación general de los servicios de Inspección de los establecimientos y de las actividades a desarrollar por los Supervisores Regionales.
57. **TANKAJE:** Es el Sistema de destrucción de una res, órganos y cualquier otro tejido de un animal faenado que ha sido condenado por la Inspección Veterinaria.
58. **TIEMPO DE CONSERVACION:** Es el período en el cual el alimento mantendrá todas sus características organolépticas propias, así como de higiene y calidad nutritiva.
59. **TROZO:** Es el pedazo, parte o recorte del animal que no es corte.
60. **VERIFICACION DEL SISTEMA APPCC (HACCP):** Es la comprobación periódica efectuada por el SENASA, al Sistema APPCC, adoptado por los establecimientos mediante auditorías del Sistema.
61. **VETERINARIO ACREDITADO:** Es el profesional Veterinario contratado por un establecimiento para realizar tareas de Inspección. Dicho profesional debe cumplir con las obligaciones previstas en el Artículo 9 de este Reglamento y será seleccionado por la firma de un Registro de Profesionales Veterinarios que a tal efecto llevará el SENASA. El SENASA realizará la acreditación de los profesionales de acuerdo a lo establecido en la Ley Fitozoosanitaria (Decreto No. 157-94), y las regulaciones que a dicho efecto se emitan.
62. **VISCERAS:** Son los órganos contenidos en las principales cavidades del cuerpo de los animales.

CAPITULO III

DEL PERSONAL

Artículo 6. La Inspección Higiénica-Sanitaria de los establecimientos será ejercida por profesionales Veterinarios y sus Asistentes Idóneos, en los establecimientos donde sea necesaria una Inspección permanente y donde se requiera más de un Inspector Veterinario, el SENASA designará un Jefe de Servicio de conformidad al Artículo 7.

Artículo 7. Son obligaciones del Jefe del Servicio las siguientes:

1. Controlar los servicios a fin de mantener en el personal la disciplina y dedicación necesaria para obtener una Inspección eficiente.
2. Cumplir y hacer cumplir la Ley Fitozoosanitaria y las disposiciones del presente Reglamento.
3. 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.
4. Mantener el control sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo, siendo responsable de todas las deficiencias para las cuales no tome las acciones correctivas, ya sea por sí mismo, si ello entra en sus facultades, o poniéndolo en conocimiento de quién corresponda.
5. Resolver sobre el destino de las carnes que observe el personal de Inspección.

6. Tener a su cargo y al día el cuaderno de bitácora, los libros y formularios que sean obligación llevar en cada establecimiento. Será responsable de la custodia y firma de los certificados.
7. Elevar a la superioridad en la fecha precisa que se le fijen los formularios, reportes y toda otra documentación que tenga ese destino.
8. Presentar anualmente a la superioridad, antes del 31 de enero de cada año, los Informes de los trabajos realizados en el año anterior, así como de las mejoras que considere necesarias para el buen servicio de la Inspección.
9. Recibir y entregar la Inspección bajo inventario firmado, manteniéndolo actualizado, y siendo responsable de la conservación del Libro de Inventarios y demás elementos asignados a la Inspección bajo custodia.
10. En caso de necesidad debe tomar a su cargo parte del servicio de Inspección, sin perjuicio de las funciones directas asignadas.
11. Disponer la extracción y el envío al Laboratorio de las muestras de los productos elaborados para análisis, como también las materias primas que entran en su elaboración.
12. Disponer, cada sesenta (60) días como mínimo el análisis químico y bacteriológico del agua utilizada por el establecimiento en todas sus etapas operativas debiendo ser éste realizada en el Laboratorio Oficial o Acreditado por el SENASA. Las muestras deben ser extraídas por el personal del Servicio de Inspección Veterinaria destacada en el establecimiento.
13. Disponer la toma y envío al Laboratorio Oficial de muestras de los animales sospechosos de padecer enfermedades cuyo diagnóstico macroscópico plantea dudas o dificultades.
14. Hacer cumplir las disposiciones vigentes sobre rotulados, etiquetados, envases y pesos declarados.
15. Establecer la vigilancia en los transportes de la carga y manejo de los productos bajo su control, así como el acondicionamiento de los productos destinados al comercio.
16. Mantener en forma directa las relaciones con la superioridad y con las autoridades del establecimiento que fiscaliza.
17. 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.

Artículo 8. En los casos que la inspección sanitaria del establecimiento fuera atendida sólo por un Inspector Veterinario Oficial o Acreditado, dicho funcionario asumirá las responsabilidades consignadas para los Jefes de Servicio.

Artículo 9. El Inspector Veterinario Oficial o Acreditado, designados en los establecimientos autorizados por el SENASA, estarán bajo la dirección de los jefes del Servicio o del Supervisor Regional, rigiéndose por las siguientes obligaciones:

1. Cumplir y hacer cumplir la Ley Fitozoosanitaria y las disposiciones del presente Reglamento.
2. Mantener el control sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo, siendo responsable de las deficiencias para las cuales no tome las acciones correctivas, ya sea por ellos mismos, si entra en sus facultades, o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda.

3. Prestar servicio en el establecimiento en el horario que se les asigne.
4. Efectuar la inspección Ante-Mortem previa revisión de la documentación sanitaria de los animales, a efectos de comprobar las correspondientes cantidades, coincidencia de marcas, procedencia de los lotes y toda otra verificación que se haga al respecto.
5. Encargarse de las necropsias y recolección de material de estudio, tomando todas las medidas pertinentes de aislamiento y desinfección en los casos de enfermedades infecto-contagiosas dando cuenta de inmediato al Jefe de Servicio o al Supervisor Regional a fin de la intervención correspondiente.
6. Son responsables por la matanza de todo animal o lote de animales que esté destinado al consumo humano.
7. Proceder al examen Post-Mortem de los animales sacrificados en el establecimiento debiendo investigar en el sitio en que se constituya la inspección, el estado sanitario de las reses e intervenir en el destino de las mismas, resolviendo en casos dudosos.
8. Realizar junto con los Asistentes el examen de las vísceras y ganglios linfáticos, ya sea palpando o haciendo incisiones no más numerosas ni más extendidas que lo necesario; los Inspectores Veterinarios son los responsables del procedimiento.
9. Verificar el rotulado de los productos, e inscripciones reglamentarias, antes de otorgar la documentación sanitaria.
10. Asistir diariamente al establecimiento de acuerdo al horario establecido.
11. Supervisar y controlar a los Asistentes Oficiales o Acreditados cuando lo hubiese.
12. Tener a su cargo y al día el cuaderno de bitácora, los libros, formularios y reportes que sea obligación llevar en cada establecimiento.
13. Emitir la certificación zoosanitaria correspondiente.

Artículo 10. Los Asistentes de los Veterinarios Oficiales o Acreditados, tendrán como obligación lo siguiente:

1. Cumplir su labor específico en el sitio y horario que le asigne el Jefe del Servicio o el Inspector Veterinario a cargo del mismo.
2. Cuando el trabajo de la oficina lo requiera, desempeñar funciones administrativas.
3. Están obligados en todos los casos de comprobar alguna anomalía, y comunicarla a sus superiores.

Artículo 11: Son obligaciones de los Supervisores Regionales, las siguientes:

1. Verificar el cumplimiento de la Ley Fitozoosanitaria (Decreto No. 157-94), en todos los establecimientos autorizados por el SENASA y ubicados dentro de la región a la cual fue asignado.
2. Verificar el control sanitario en todas las dependencias de los establecimientos ubicados en su región, siendo responsable de las deficiencias que le fueran comunicadas por los Jefes de Servicio o Inspectores Veterinarios a cargo y para las cuales no arbitre los medios a su alcance para subsanarlas, ya sea por él mismo si entra en sus facultades o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda.

3. Verificar la normal concurrencia del personal afectado del Servicio de Inspección Veterinaria de los establecimientos a su cargo, de acuerdo a las fechas y horas previstas para los mismos.
4. Informar al Supervisor Nacional sobre las anomalías verificadas en los establecimientos a su cargo.
5. Informar al Supervisor Nacional sobre la existencia de establecimientos no autorizados por el SENASA, y que desarrollen actividades industriales contempladas en la Ley Fitozoosanitaria y su reglamentación.
6. Elevar a la superioridad los informes que oportunamente le sean solicitados.
7. Realizar las auditorías correspondientes a los procedimientos de seguridad de alimentos por medio de planes de autocontrol, que los establecimientos pongan en funcionamiento, bajo el Sistema HACCP.

Artículo 12: Todos los integrantes de Servicio de Inspección Veterinaria, Oficiales o acreditados, así como también sus superiores en línea directa, tendrán el libre acceso a todas las dependencias del establecimiento autorizado por el SENASA, a cualquier hora del día o de la noche, esté trabajando o no.

Artículo 13: Los sellos y certificados del servicio sanitario animal estarán en todo momento bajo custodia y responsabilidad exclusiva del Jefe del Servicio de Inspección Veterinaria o del Inspector a cargo del mismo.

Artículo 14. Los elementos y materiales necesarios para señalar los productos inspeccionados por medio de sellos metálicos o tintas, adheridos o estampados respectivamente a esos productos o sus envases bajo inspección sanitaria, deben ser provistos por los establecimientos.

Artículo 15. Cuando el establecimiento se encuentre ubicado en lugares aislados o donde no hubiese medios regulares de comunicación, será por cuenta de la empresa proporcionar adecuado traslado al personal de inspección sanitaria.

Artículo 16. EL SENASA creará un registro de Veterinarios Acreditables, con los datos y antecedentes personales del Profesional Veterinario que se postule para ser acreditado a un establecimiento autorizado. Los profesionales aspirantes a ser incorporados al registro deben de:

1. Ser Miembro Activo en el Colegio de Médicos Veterinarios de Honduras y cumplir con las exigencias que establezca este Organismo.
2. Haber realizado los cursos de capacitación que el SENASA organice para tal fin, aprobando los exámenes correspondientes.
3. No tener vínculo directo o indirecto de índole familiar o comercial con los propietarios o directivos de la empresa donde desempeñe sus funciones.
4. No tener causa penal pendiente o problemas con la Administración Pública de Honduras.
5. Solicitar al SENASA, mediante los formularios correspondientes, su incorporación al padrón de VETERINARIOS ACREDITABLES. La incorporación del Profesional al Registro de Veterinarios no implica su Acreditación Automática.

Artículo 17. De la acreditación de los Profesionales Veterinarios:

1. El SENASA notificará a los establecimientos autorizados, o que solicitan nueva autorización, la necesidad de incorporar un Inspector

Veterinario Acreditado cuando las necesidades del Servicio de Inspección así lo justifique. En dicha notificación se adjuntará el Registro de Veterinarios Acreditables.

2. El responsable del establecimiento comunicará por nota al SENASA, un plazo no mayor de cinco días hábiles, el nombre y apellido del Profesional Veterinario seleccionado del Registro y solicitará su acreditación.
3. EL SENASA notificará, dentro de los cinco días hábiles, siguientes, al profesional seleccionado que está en condiciones de ser acreditado, indicado los datos del establecimiento solicitante.
4. El profesional notificado debe, dentro de los cinco días hábiles siguientes a la recepción de la notificación, comunicar al SENASA su conformidad para la acreditación en el establecimiento solicitante.
5. EL SENASA acreditará oficialmente al Profesional Veterinario dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la recepción de su conformidad y cursará la notificación correspondiente al interesado, quien debe hacerse cargo de sus funciones en un plazo no mayor de quince (15) días consecutivos, desde la recepción de dicha notificación.
6. El Jefe del Servicio Veterinario, o el Supervisor Regional en su ausencia, es el responsable de poner en funciones al Inspector Veterinario Acreditado.
7. La Acreditación del Inspector Veterinario implica su adhesión al Servicio de Inspección Veterinaria del Establecimiento, estando imposibilitado de cumplir otras funciones en dicho establecimiento. El incumplimiento de esta obligación será causa suficiente para cancelar la acreditación y sancionar al establecimiento si correspondiera.

Artículo 18. El Veterinario Acreditado que incumpliere sus obligaciones, el Servicio analizará la falta pudiendo ser cancelada su acreditación, e incluso, dado de baja del REGISTRO. Tal circunstancia será notificada al interesado, a la empresa y al Colegio de Médicos Veterinarios de Honduras. Si la falta cometida por el Veterinario Acreditado fuera compartida por la empresa demandante de esos servicios, se considerará la responsabilidad de ésta y la eventual aplicación de las penalidades correspondientes.

Artículo 19. Las empresas deben pedir al empleado un Certificado Médico donde conste que no padecen enfermedades infecto-contagiosas, el que debe ser extendido por la autoridad oficial que determine el SENASA, y tendrá una validez máxima de SEIS (6) meses.

Artículo 20. 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, dérmicas, se exigirá una Certificación Médica del estado de salud del obrero cuestionado.

Artículo 21. 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, debe estar vestido con bota u otra prenda de forma adecuada a sus tareas específicas, que cubran todas partes de su ropa que puedan entrar en contacto con los productos alimenticios. Estas serán de tela blanca, u otro color autorizado por el SENASA 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.

Artículo 22. Las prendas usadas como ropa de trabajo, deben estar limpias al comienzo de las tareas de cada día, siendo el Inspector Veterinario Oficial o Acreditado 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 deben ser descontaminadas, y luego lavadas.

Artículo 23. 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 con gorras o cascos, 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.

Artículo 24. Es obligatorio el uso de calzado de goma u otro material impermeable autorizado por el SENASA. Antes de comenzar las tareas de cada día el calzado debe estar perfectamente limpio.

Artículo 25. 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 que sea su cargo o condición, le está prohibido el uso del tabaco en cualquiera de sus formas. Asimismo, para permanecer en las secciones donde se elaboren o depositen productos comestibles, deben estar equipados con la indumentaria reglamentaria.

Artículo 26. Antes de comenzar las tareas de cada día o de cada turno los obreros pasarán obligatoriamente por los baños y deben lavarse las manos, brazos y antebrazos con agua caliente y jabón. Los mismos deben hacer cada vez que por exigencias fisiológicas, concurran a las dependencias sanitarias.

Artículo 27. Todo el personal destinado a las tareas de corte, despiezado o deshuesado de carne, así como a la elaboración de productos y conservas, está obligado a lavarse las manos y las uñas con cepillo. El personal femenino y masculino debe llevar las uñas recortadas hasta la yema del dedo, no portar alhajas de ningún tipo y el personal asignado a estas tareas no podrá usar las uñas pintadas durante su labor.

Artículo 28. El personal obrero de los establecimientos, debe contar con un local apropiado para vestuarios y baños, el cual estará separado por sexos y construidos de acuerdo con las normas establecidas en el presente Reglamento.

Artículo 29. Todo el personal, independientemente de su cargo o función, tendrá prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y almacenamiento de los productos alimenticios o sus materias primas.

CAPITULO IV

REQUISITOS DE CONSTRUCCION HIGIENICOS SANITARIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE PRODUCTOS CARNICOS

Artículo 30. Para la autorización de los establecimientos que elaboren o procesen alimentos cumplirán los siguientes requisitos de construcción e ingeniería sanitaria, sin perjuicio de otras condiciones específicas que para que su actividad contemple el presente Reglamento:

1. Estar ubicados en terreno firme, no inundables. El SENASA podrá considerar casos especiales que por razones de producción pueden estar próximos al mar, o zonas destinadas a la piscicultura.
2. Alejados de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.

3. Distantes 4 kilómetros como mínimo de zona que por sus características son residenciales.
4. Contar con abastecimiento abundante de agua potable y servicios de electricidad.
5. Estar situados en las proximidades de rutas pavimentadas, permanentemente transitables, vías fluviales o marítimas.
6. La ubicación quedará además supeditada al informe favorable del organismo correspondiente, respecto a los desagües industriales.
7. No deben existir dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral del establecimiento, otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a la actividad del mismo.

Artículo 31. Todos los caminos internos del establecimiento deben ser pavimentados o poseer una capa de rodamiento impermeable. Los espacios adyacentes deben impermeabilizarse o en su defecto revestirse de grama.

Artículo 32. Los establecimientos deben estar circundados en todo el perímetro de su área por un cerco que encerrará todas las dependencias del establecimiento. Estará construido con materiales aprobados por el SENASA. Cuando no sea totalmente de bloque de concreto o ladrillo reforzado, debe poseer un muro de este material de por lo menos cincuenta (50) centímetros sobre el nivel del piso a efecto de evitar la entrada de animales o alimañas. Su altura será como mínimo de dos (2) metros. Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que del cerco.

Artículo 33. El perímetro del establecimiento debe poseer iluminación artificial.

Artículo 34. Los locales autorizados para la industrialización de alimentos deben estar construidos con materiales autorizados por el SENASA y de forma que faciliten su limpieza y desinfección.

Artículo 35. La disposición de los locales, su diseño, construcción y medidas obedecerán primordialmente a lo siguiente:

1. Permitir la limpieza y desinfección de áreas y equipos, evitando la acumulación o depósito de suciedad sobre los alimentos o superficies que con ellos contactan.
2. Evitar la formación de condensación o de mohos indeseables sobre las superficies de los equipos o de los alimentos.
3. Facilitar las prácticas de higiene de los alimentos y la prevención de la contaminación cruzada debidas a equipos, utensilios, alimentos, personal, materiales, agua, materias primas o fuentes externas de contaminación provocados por insectos o roedores.
4. Asegurar las condiciones de temperaturas adecuadas para la manipulación o almacenamiento del producto y las materias primas.
5. Contar con dispositivos o instalaciones para la vigilancia de las condiciones adecuadas de la temperatura ambiental, ubicados en lugares accesibles y visibles.

Artículo 36. Los lugares o locales de recepción de materias primas estarán separados de las salas de elaboración y la circulación del personal, materiales y equipos, de tal forma que se evite la contaminación cruzada.

Artículo 37. Las salas de proceso y elaboración estarán ubicadas y dispuestas de tal manera que se evite la contaminación.

Artículo 38. En los locales existirá un número suficiente de lavamanos individuales convenientemente distribuidos y señalizados, los cuales deben poseer las siguientes características:

1. Deben ser construidos con acero inoxidable u otro material resistente a la corrosión y diseñados de manera que faciliten su limpieza.
2. Dispondrán de agua fría y caliente. El Servicio Oficial de Inspección podrá autorizar la omisión del agua caliente en aquellos locales que por razones de producción lo justifique y siempre que no represente un detrimento de los aspectos higiénicos sanitarios.
3. La salida del agua estará colocada aproximadamente a treinta (30) centímetros sobre el borde superior del lavamanos. Debiendo ser accionados a pedal o por sistema automático.
4. Estarán provistos de jabón líquido o en polvo, toallas de un solo uso y descartables o sistema eléctrico generador de aire caliente:
5. La descarga de estos lavamanos será directa a la red de desagües mediante interposición de cierre sifónico.
6. De acuerdo a las necesidades del sector llevarán adosados un esterilizador térmico apto para higienizar, desinfectar utensilios y herramientas. El Servicio Oficial de Inspección podrá autorizar la omisión de este inciso en aquellos locales que por razones de producción lo justifiquen siempre que no representen un detrimento de los aspectos higiénico sanitarios.
7. El equipo de desinfección consistirá en un recipiente que contenga algún antiséptico aprobado por el SENASA o un suministrador de vapor de agua a cien (100) grados C. como mínimo.
8. Además de los lavamanos y equipos de desinfección de utensilios de uso general, antes mencionados, en cada zona operativa de la Inspección Veterinaria será obligatorio contar con uso exclusivo de un lavamanos y equipos de desinfección.
9. Los equipos destinados al lavado de manos no serán utilizados para el lavado de materias primas o alimentos.

Artículo 39. Los pisos estarán construidos con materiales impermeables, lavables, no absorbentes y no tóxicos, debidamente autorizados por el SENASA. No tendrán filtraciones al terreno natural o a pisos inferiores según se trate de local en planta baja o en pisos superiores. Serán antideslizantes y deben mantenerse 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 dos (2) por ciento hacia las bocas o canales de desagüe. Su diseño debe facilitar la limpieza y desinfección. Cada cincuenta (50) metros cuadrados, como mínimo, existirá una boca de descarga con cañería de salida no inferior a quince (15) centímetros de diámetro.

Artículo 40. Los conductos de aguas servidas descargarán al o a los conductos principales con interposición de sifón de cierre hidráulico.

Artículo 41. Las paredes de los locales estarán construidos con materiales impermeables, lavables, no absorbentes y no tóxicos, debidamente autorizados por el SENASA. Su superficie debe ser lisa hasta una altura adecuada para la actividad que en ella se realiza, nunca menor a los dos (2) metros, y deben mantenerse en buen estado de conservación, sin deterioros que permitan el depósito de suciedades. Su diseño debe facilitar la limpieza y desinfección. Serán de color blanco o claro. La parte superior de las paredes, de la zona lisa hasta el encuentro con el techo, será pulido con cemento fino e impermeabilizada con pintura de aceite color blanco o claro.

Artículo 42. En el encuentro de las paredes con los pisos, techos y paredes entre sí, el ángulo que forman éstos será redondeado en forma cóncava para facilitar la limpieza, desinfección y evitar el depósito de suciedad.

Artículo 43. Cuando en las paredes existieran salientes provocadas por columnas, mochetas, etc., todos los ángulos de encuentro y esquinas serán igualmente redondeados.

Artículo 44. Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados, construidos y acabados de forma que impidan el ingreso y acumulación de suciedad, reduzcan o impidan la condensación y la formulación de mohos indeseables y el desprendimiento de partículas.

Artículo 45. Las superficies, incluidas las mesas y equipos, que estén en contacto con los alimentos deben estar construidas con materiales impermeables, lavables, no absorbentes y no tóxicos, debidamente autorizados por el SENASA. Deben ser lisas, para facilitar su limpieza, desinfección y mantenerse en buen estado de conservación.

Artículo 46. Las salas deben contar con medios apropiados y suficientes de ventilación mecánica o natural. Se evitará toda corriente de aire desde una zona contaminada a otra limpia. El diseño y construcción de los sistemas de ventilación deben permitir el fácil acceso a sus mecanismos para higiene y mantenimiento. Los extractores de aire mecánicos estarán provistos con persianas de cierre automático.

Artículo 47. Las puertas metálicas deben presentar superficies lisas, no absorbentes, fáciles de limpiar y de desinfectar. Las aberturas que den al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación y otras, deben contar con sistemas de protección antiinsectos, tales como mallas metálicas inoxidable, cortinas de aire y otros dispositivos aprobados por el SENASA. Los sistemas deben impedir el acceso de insecto incluso cuando el equipo no esté en funcionamiento. Las ventanas y demás huecos deben estar construidos de manera que impidan la acumulación de suciedad.

Artículo 48. Debe contarse con luz artificial de color blanco. La intensidad será de doscientos veinte (220) unidades lux como mínimo en los puestos de trabajo; de quinientos cuarenta (540) unidades lux en los lugares donde se realicen actividades de inspección y clasificación de un nivel equivalente a ciento cincuenta (150) unidades lux como mínimo en todos los demás puntos. La luz de los sectores de inspección será de tipo localizada. Las lámparas estarán cubiertas por un sistema protector que evite la diseminación de vidrios en caso de rotura.

Artículo 49. Las instalaciones eléctricas para luz y para los equipos estarán diseñados con materiales aprobados por el SENASA y respetando las medidas de seguridad industrial correspondiente. Todos los equipos de trabajo, así como las máquinas y herramientas que sean accionadas eléctricamente, estarán polarizadas a tierra.

Artículo 50. Todas las instalaciones deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación.

Artículo 51. Los equipos, utensilios e instalaciones accesorias utilizados para industrializar los alimentos, en particular aquellos que entren en contacto directo con los productos o sus materias primas, deben estar construidos con acero inoxidable, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza.

Artículo 52. El diseño e instalación de las máquinas y equipos facilitará la limpieza y desinfección de todas sus partes y de las zonas circundantes donde se encuentren instaladas y evitará la contaminación de los productos alimenticios o sus materias primas.

Artículo 53. Queda prohibido el uso de madera en las salas donde se procesan o manipulan alimentos o materias primas sin envasar.

Artículo 54. Los equipos que entran en contacto directo con los alimentos deben contar con un dispositivo especial, ya sea manual o mecánico, para que previo a un nuevo uso, sean perfectamente higienizados (limpieza y desinfección).

Artículo 55. Los equipos o fregaderos destinados al lavado de alimentos estarán provistos de agua potable fría y caliente, si es necesaria. Estarán contruidos con acero inoxidable u otro material aprobado por el SENASA y se limpiarán con la frecuencia necesaria para evitar el depósito de suciedad o el estancamiento del agua o líquidos. La descarga de estos fregaderos podrá ser directa a la red de desagües, mediante interpretación de cierre sifónico, cuando a juicio del SENASA no resulte necesario un tratamiento previo de los líquidos y materiales vertidos.

Artículo 56. Las plataformas de trabajo en las que actúan los obreros estarán contruidas:

1. A plano inclinado, escalonado o levadizo a efectos de facilitar un buen desempeño en la actividad a realizar.
2. Estarán contruidas con materiales inoxidables autorizados por el SENASA.
3. Su diseño facilitará la limpieza y desinfección de todas sus partes.
4. El piso será antideslizante 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.
5. La escalera de acceso no podrá ser de madera, tendrá su superficie de apoyo de tipo antirresbaladizo y una baranda de seguridad metálica de tubo galvanizado.

Artículo 57. Las bandejas, los recipientes y los carros destinados a contener o transportar productos alimenticios serán de acero inoxidable u otro material autorizado por el SENASA y responderán a los siguientes requisitos:

1. Su diseño facilitará su limpieza y desinfección.
2. Todos sus ángulos interiores serán redondeados para evitar el depósito de suciedad.
3. 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 quince (15) centímetros del suelo.
4. Se mantendrán siempre limpios y se evitará el depósito de residuos líquidos o sólidos en su interior.

Artículo 58. Los materiales y la construcción de los carros para productos o subproductos condenados serán similares a los de uso general debiéndose contar, además, con tapa, bisagra y una identificación especial con la palabra "condenado" bien visible, pintada en color violeta y una cruz del mismo color para indicar sanidad Veterinaria.

Artículo 59. Cuando los equipos o maquinarias efectúen un tratamiento térmico por el frío o calor sobre el alimento, deben contar con las instalaciones o dispositivos que permitan la vigilancia de las condiciones del tratamiento, la temperatura, y el tiempo, ubicados en lugares accesibles y visibles.

Artículo 60. Todos los equipos y maquinarias deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación para los productos.

Artículo 61. Los equipos y utensilios de reserva se almacenarán en una bodega sobre estanterías o tarimas.

Artículo 62. Los vestuarios para el personal se diseñarán en base a una capacidad suficiente de un (1) metro cuadrado por persona como mínimo y deben cumplir los siguientes requisitos constructivos:

1. Ubicación: Estarán ubicados en lugares de fácil acceso separados de las dependencias de industrialización o elaboración y sus accesos estarán pavimentados.
2. Materiales: Deben estar contruidos con materiales aprobados por el SENASA.
3. Pisos: Estarán contruidos con materiales impermeables con declive del 2% hacia las bocas de desagües, debiendo drenar los efluentes por cañería cerrada provista de cierre sifónico, directamente a la red general. No tendrán filtraciones al terreno natural o a pisos superiores. Serán antideslizantes y deben mantenerse en buen estado de conservación, sin baches, pozos, ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos.
4. Las paredes estarán cubiertas con repello fino, materiales impermeables hasta dos (2) metros de altura desde el nivel del piso y cuando no fueran cubiertas por azulejos deben estar cubiertas con repellos finos y afinado cemento si el SENASA lo considera adecuado.
5. Cuando el zócalo no llegue hasta el techo, ese sector de la pared debe ser revocado y pintado. El encuentro entre las paredes con el piso y techo será redondeado.
6. Techo: Será de material impermeable y aislante.
7. Aberturas: Estarán protegidas con telas antiinsectos y provistas con cierre automático.
8. Ventilación: Cada sesenta (60) metros cúbicos debe contar con ventanales de dos (2) metros cuadrados como mínimo. Si la ventilación se efectuara por medios mecánicos se debe asegurar una renovación del aire de diez (10) veces por hora como mínimo.
9. Iluminación: La iluminación artificial será como mínimo de ciento cincuenta (150) unidades lux.
10. Mobiliario: En los vestuarios habrá bancos en cantidad suficiente como para que se puedan sentar simultáneamente hasta 20% de los usuarios de esta dependencia.

Artículo 63. Anexo a los vestuarios estarán los baños, los cuales, además de los requisitos de construcción mencionados para los vestuarios, deben estar:

1. Provistos de agua fría y caliente.
2. En comunicación directa con los vestuarios pero serán independientes de los sanitarios.
3. En los locales de los baños habrá lavabos que podrán ser tipo individuales o piletas corridas, las que deben tener una dimensión no menor de cuarenta (40) centímetros de ancho y veinte (20) centímetros de profundidad, calculándose una unidad por cada treinta (30) personas.

4. Estos lavabos estarán provistos de agua fría y caliente con o sin mezcladores.
5. Los grifos 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 los grifos será a pedal o automático.
6. Anexo a los lavabos deben 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.
7. Los lavabos o piletas, deben ser limpiados prolijamente cada cambio de turno.
8. La descarga de estas piletas debe ser directa a la red de afluentes 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.

Artículo 64. Los servicios sanitarios deben reunir las siguientes condiciones:

1. Los servicios sanitarios para el personal masculino, contarán con un mingitorio cada treinta (30) obreros o fracción, un (1) inodoro por cada quince (15) obreros o fracción, un (1) lavabo para quince (15) empleados o fracción y una (1) ducha cada dieciocho (18) empleados o fracción.
2. Para el personal femenino se instalará un (1) inodoro cada quince (15) obreras o fracción e igual cantidad de lavabos y duchas que para los hombres.
3. En ambos casos los sanitarios formarán un recinto separado de los demás por tabiques de un alto mínimo de uno y medio (1.50) metros que no llegarán hasta el cielo raso. Los recintos de los sanitarios no tendrán techo propio sino que su parte superior será una abertura libre hasta el techo del local.
4. Toda instalación sanitaria de baños, inodoros y lavabos debe ejecutarse acorde con las normas de Ingeniería Sanitaria contemplada en este Reglamento.
5. A la salida de los servicios sanitarios, así como a la entrada de las dependencias donde se manipulen o se elaboren productos comestibles y por donde obligatoriamente debe pasar el personal, deben instalarse "filtros higiénicos sanitarios donde sus componentes se encuentren en el siguiente orden: lavabotas, lavamanos con grifos de acción a pedal, a rodilla u otro método aprobado por el SENASA, con jabonera volcable o a presión para jabón líquido, toalleros con toallas de único uso descartables o equipo de aire caliente, pediluvio, con diez (10) centímetros de profundidad con una solución antiséptica aprobada por el SENASA, circulante y en permanente renovación.
6. Todas las instalaciones deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación.

Artículo 65. Queda establecido el siguiente código de colores y los que en lo sucesivo agregue el SENASA, para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales:

1. Para los Líquidos, Gases o Accesorios:

- Agua caliente: Verde con franjas color naranja.
- Agua fría: Verde
- Aire comprimido: Azul.

- Amoníaco: Gris con franjas naranjas. Se recomienda rotular la palabra Amoníaco.
- Bocas de incendio: Rojo.
- Elemento de lucha contra incendio: Rojo.
- Cloaca: Gris con franjas violeta.
- Combustibles (líquidos y gases): Amarillo.
- Electricidad: Negro.
- Productos comestibles: Blanco.
- Productos no comestibles: Violeta.
- Productos peligrosos: Gris.
- Vacíos: Castaño.
- Vapor de agua: Naranja.

2. Para la Tubería:

- Amarillo: Comestibles sean líquidos o gaseosos.
- Azul: Aire comprimido.
- Blanco: Productos comestibles.
- Castaño: Vacío.
- Gris: Productos peligrosos.
- Gris con franjas violetas: Cloaca.
- Gris con franjas naranja: Amoníaco; se recomienda rotular la palabra "Amoníaco".
- Naranja: Vapor de agua.
- Negro: Electricidad
- Rojo: Bocas de incendio.
- Rojo: Elementos de lucha contra incendio.
- Verde con franjas color naranja: Agua caliente.
- Verde: Agua fría.
- Violeta: Productos no comestibles.

Artículo 66. Las normas para la evacuación de aguas servidas y productos de desecho en los establecimientos obedecerán a:

1. Deben ajustarse permanentemente a las reglamentaciones que sobre eliminación de efluentes líquidos, sólidos o gaseosos rija en la jurisdicción donde se hallen instalados. A tal efecto deben presentar toda vez que se le requieran, los comprobantes emitidos por el organismo competente.
2. Será responsabilidad de las empresas o de las Autoridades Nacionales o Municipales competentes, el hacer cumplir las normas de evacuación de efluentes de acuerdo con la legislación en vigencia.
3. Toda vez que la autoridad de aplicación señale al SENASA, 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 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.
4. La evacuación de las aguas residuales se hará de acuerdo con lo dispuesto en el presente Capítulo, sin perjuicio del cumplimiento de otras Reglamentaciones complementarias en materia de Protección Ambiental.
5. Los establecimientos habilitados para el sacrificio de animales o su industrialización, cuando las tareas que en ellos se desarrollen lo requieran, deben disponer de Cámaras sépticas o bien plantas purificadoras de las aguas servidas.
6. La ubicación de todo nuevo establecimiento queda supeditada a las posibilidades del cuerpo receptor de sus desagües. La solicitud de autorización de todo nuevo establecimiento debe ir acompañada del dictamen favorable del organismo competente en la materia.

7. El SENASA determinará los pretratamientos a que deben ser sometidos los líquidos de desagües provenientes de la recepción y faena de animales de cualquier especie y su industrialización, sin perjuicio de los tratamientos que puedan ser necesarios para cumplir con las condiciones que exigen, en cada caso, los organismos a cargo del control de los cuerpos de aguas o canalización receptoras de los desagües.
8. En las jurisdicciones municipales donde no existan reglamentaciones que fijen las condiciones a cumplir por los desagües industriales, para que su descarga sea admisible, el SENASA determinará provisionalmente las exigencias que correspondan.
9. El SENASA determinará las condiciones en que debe efectuarse la separación de las canalizaciones desagüe, dentro de los establecimientos.
10. En todos los casos debe separarse la sangre proveniente de la matanza, cuya descarga los desagües no se admitirá bajo ningún concepto.

Artículo 67. El SENASA determinará mediante Resolución los plazos dentro de los cuales deben cumplirse las exigencias de esta reglamentación, en los establecimientos ya habilitados.

Artículo 68. El SENASA, exigirá la presentación de planos de obras sanitarias, con el fin de reconocer el recorrido de las cañerías y desagües en todas las áreas del establecimiento.

Artículo 69. Los desagües de corrales, faena e industrialización deben separarse en tres sistemas de canalización independientes, los cuales podrán reunirse aguas abajo de los respectivos sistemas de pretratamiento:

1. Desagües de corrales y desagües de calles internas o mangas por donde transite el ganado en pie.
2. Desagüe grasos.
3. Desagües no grasos.

Artículo 70. Los desagües pluviales de todos los techos y patios no usados para la circulación de ganado en pie del establecimiento, se reunirán por canalizaciones totalmente separadas de los desagües industriales y de cloacas. Se admitirá la reunión de los desagües pluviales con los restantes, después del tratamiento de estos últimos y siempre que ello sea factible de acuerdo con las condiciones que establezca el organismo a cargo del control del cuerpo de agua o canalizaciones receptoras de los desagües.

Artículo 71. Las aguas provenientes de los desagües a que se refiere el Artículo 69 deben ser sometidas a los siguientes pretratamientos:

1. Las enunciadas en el numeral uno 1 serán pretratadas por medios físicos, tales como tamices, sedimentación o por otro sistema aprobado, para obtener la separación del estiércol.
2. Las enunciadas en el inciso 2 serán pretratadas para obtener la separación y recuperación de sustancias grasas.
3. Las enunciadas en el inciso 3 serán pretratadas mediante tamizado y sedimentación o cualquier otro sistema aprobado para obtener la separación de los sólidos.

Artículo 72. Dentro del plazo que fije el SENASA, los establecimientos incluidos en este Reglamento deben presentar planos y especificaciones de las canalizaciones y equipos que proyecten instalar en cumplimiento al Artículo 69 y sus incisos.

Artículo 73. El agua proveniente de los desagües de todos los establecimientos, debe ser sometida como mínimo a un pretratamiento de tamices mecánicos, debiendo presentar ante el SENASA y en el plazo que este organismo competente fije, los planos y especificaciones de los equipos que proyecten instalar para el pretratamiento de desagües.

Artículo 74. El SENASA fijará los plazos en que los establecimientos habilitados deben dar cumplimiento a lo dispuesto por esta reglamentación en materia de desagües.

Artículo 75. El agua a utilizar en los establecimientos con excepción de la empleada para los servicios mecánicos y retretes debe ser potable, libre de organismos o elementos químicos que puedan producir en los productos alimenticios contaminaciones o alteraciones de cualquier naturaleza, que afecten su condición de alimento humano sin ninguna restricción.

Artículo 76. Los establecimientos instalarán equipos para la clorinación automática de agua potable o agua de mar cuando así lo establezca la Inspección Veterinaria. La concentración de cloro residual libre será como mínimo el exigido para el agua potable de consumo humano, según Acuerdo Ejecutivo No. 084 del 31 de julio de 1995. El Servicio de Inspección Veterinaria controlará que en situaciones especiales se cubran las necesidades específicas de cada establecimiento. La empresa suministrará al Servicio de Inspección Veterinaria un equipo para la determinación de la concentración de cloro libre.

Artículo 77. Cada sesenta (60) días como mínimo, el establecimiento debe realizar un análisis químico y bacteriológico que permita apreciar al SENASA, las características del agua en uso respecto a su potabilidad.

Artículo 78. El agua potable debe reunir las condiciones microbiológicas y químicas establecidas en el Acuerdo Ejecutivo No. 084 del 31 de julio de 1995 y las equivalentes requeridas por los países importadores cuando correspondiera.

Artículo 79. Los análisis químicos y microbiológicos se realizarán en los laboratorios oficiales o aquellos que el SENASA acredite oficialmente para tal efecto.

Artículo 80. 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 aun accidentalmente puedan mezclarse con las potables.

Artículo 81. No se permitira el paso de cañerías de aguas no potables o residuales a través de los ambientes de industrialización donde se elaboren o manipulen productos comestibles, cualquiera que sea el tipo de industria que los elabore.

Artículo 82. La disponibilidad total de agua de un establecimiento se calculará por la suma de la capacidad de los depósitos más la capacidad de suministro horario de la fuente de origen, multiplicada esta última por el número normal de horas de trabajo. El cálculo de estimación a tener en cuenta para los establecimientos será:

1. Cuando faenen e industrialicen vacunos y equinos, se estimarán en mil quinientos (1500) litros por animal y en quinientos (500) litros por cada porcino.
2. Cuando se elaboren, empaquen carnes y productos cárnicos, la disponibilidad de agua potable para las necesidades del establecimiento será de veinticinco (25) litros por kg., de producto terminado.
3. En ambos casos estas cifras son básicas y serán adecuadas por el SENASA de acuerdo a las condiciones de trabajo.

Artículo 83. Las tuberías conductoras de agua potable, no potables y servidas serán identificadas con los colores establecidos en el presente Reglamento.

Artículo 84. El hielo y el vapor utilizado en contacto directo con los productos alimenticios, no deben contener ninguna sustancia que represente peligro para la salud o pueda contaminar el producto. En todos los casos será elaborado a partir de agua potable.

Artículo 85. Los establecimientos adoptarán y documentarán un sistema de control de insectos y roedores, el cual debe estar aprobado por el Servicio de Inspección Veterinaria.

Artículo 86. La documentación correspondiente a dicho sistema, así como la metodología, forma de vigilancia, deben estar a disposición del Servicio de Inspección Veterinaria.

Artículo 87. Se debe exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales o en los materiales.

Artículo 88. Los productos químicos utilizados tales como cebos, insecticidas y cualquier otro, deben ser aprobados por el SENASA.

Artículo 89. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deben almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave; se utilizarán en forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.

Artículo 90. Los establecimientos contarán con un local independiente, o un sistema adecuado, para almacenar los desechos. Su diseño evitará la emanación de olores, salida de líquidos y el acceso de insectos o roedores.

Artículo 91. La evacuación de los desechos sólidos, semisólidos o líquidos de los lugares donde se descargan, almacenan o procesan los productos, debe ser un proceso continuo empleando agua clorada y los utensilios necesarios para que los lugares se mantengan limpios y se reduzca el peligro de contaminación.

Artículo 92. Queda prohibido el depósito de los materiales y utensilios de limpieza en las salas de elaboración o cámaras frigoríficas.

Artículo 93. Los elementos de limpieza deben estar fabricados con materiales inoxidables aprobados por el SENASA. Que prohibido el uso de madera para ese fin.

Artículo 94. Las cámaras frigoríficas son los locales construidos con material aislante térmico, destinados a la conservación por medio del frío de los productos perecederos.

Artículo 95. Las condiciones reglamentarias especificadas en estos apartados, son válidas para todas las cámaras frigoríficas de cualquier tipo de establecimiento bajo control del SENASA.

Artículo 96. La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se refiere, será fijada por el SENASA, según el producto a almacenar, enfriar o congelar y de acuerdo a las condiciones de temperatura que se deba obtener para cada producto.

Artículo 97. Las cámaras frigoríficas cumplirán los siguientes requisitos higiénico sanitarios y de construcción.

1. El piso estará construido con material impermeable, antideslizante y no atacable por los ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas estarán redondeados y en forma cóncava y el piso se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.

2. 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.

3. El techo debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielo raso debe ser de material impermeable e incombustible y de fácil limpieza.

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

5. 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 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.

6. Las columnas deben reunir los mismos requisitos exigidos para las paredes.

7. Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, éstas deben reunir todos los requisitos exigidos para aquéllas.

8. Todas las cámaras deben 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) unidad lux.

9. Cuando se utilicen estanterías, éstas deben ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que para cada caso se determinen en este Reglamento.

10. La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación de aire, será tal que evite la alteración de la mercadería almacenada.

Artículo 98. Para el almacenamiento de reses, medias reses o cuartos, se obedecerán las siguientes normas:

1. Para cerdos, la distancia entre los rieles no será menor de cincuenta (50) centímetros y a su altura debe permitir que la res, suspendida se halle a no menos de treinta (30) centímetros del suelo.

2. Para bovinos, estarán a una distancia mínima entre sí de ochenta (80) centímetros y se hallarán a no menos de sesenta (60) centímetros de las paredes, de los equipos de enfriamiento o de 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 deben hallarse a no menos de treinta (30) centímetros del suelo.

Artículo 99. Las cámaras frigoríficas deben poseer un sistema de alarma que accione desde el interior y llavines de doble cerrojo para seguridad del personal.

Artículo 100. Queda permitido cualquier sistema de refrigeración o congelación, sea rápido o lento, seco o húmedo, siempre que su aplicación no altere las características organolépticas de los productos a enfriar.

Artículo 101. Las características y especificaciones técnicas completas de dichos sistemas, indicando tipos de equipos, potencia de frío régimen y principios del sistema, deben ser aprobados por el SENASA, para lo cual los interesados deben suministrar una memoria técnica completa, acompañada de planos y especificaciones de funcionamiento.

Artículo 102. Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea a base de circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes, próximos al techo, deben estar protegidos por dispositivos que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados.

Artículo 103. La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito, debe ser evaluada por el SENASA, atendiendo a las especificaciones señaladas en los apartados anteriores y considerando además la potencia de generación electromotriz del establecimiento.

Artículo 104. Para el acondicionamiento de los alimentos de origen animal, sus materias primas y derivados en las cámaras frigoríficas, se cumplirá con lo siguiente:

1. No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Se permite realizarlo sobre rejillas, tarimas o estanterías, construidas con materiales autorizados por el SENASA y que faciliten la aireación.
2. Las cámaras destinadas al almacenamiento de productos congelados deben tener, en cualquier sitio o producto almacenado en que se investigue, una temperatura de congelación exigida para el producto de menor temperatura.
3. No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica, carne, productos, subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales, sin autorización de la Inspección Veterinaria. Se exceptúa de esta exigencia las carnes, productos y subproductos congelados en envases herméticos e 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.
4. El Servicio de Inspección Veterinaria debe otorgar autorización previa al uso, de toda cámara frigorífica nueva o reparada y rechazará las que presenten problemas edilicios o higiénico sanitario.
5. Mientras las carnes estén solamente enfriadas y no hayan congelado, no deben tocarse un trozo con el otro y las medias reses se dispondrán en los rieles de forma tal que se presente "hueso con hueso y carne con carne".

Artículo 105. Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado por el 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 deben hallarse vacías.

Artículo 106. Las cámaras frigoríficas deben estar provistas de termómetros de máxima y mínima para el control de la temperatura ambiental. Un psicrómetro, higrómetro y anemómetro estarán a disposición de la Inspección Veterinaria. Cuando dicho servicio lo considere necesario podrá solicitar al establecimiento la incorporación de aparatos automáticos para el registro continuo de la temperatura de las cámaras. Los registros estarán a disposición del Servicio de Inspección y deben ser archivados por el período que el SENASA oportunamente indique.

Artículo 107. Para la refrigeración de los diferentes productos alimenticios se registrarán por los siguientes procedimientos generales:

1. Las cámaras frigoríficas destinadas al oreo de carne vacuna, deben poseer la capacidad de lograr una temperatura de dos grados

centígrados (2°C) en la parte más profunda de la res antes de cuarenta y ocho horas (48 horas). Esta temperatura debe lograrse con un máximo de dos (2) 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.

2. Las reses enfriadas a cero grados (0°) centígrados 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.
3. Debe contarse con una cámara o en su defecto con un espacio dentro de las cámaras generales, aislados, con puerta y llave para alojar reses que necesiten observación.
4. La capacidad frigorífica y las cámaras de enfriamiento deben ser tal, que se logre en la parte más profunda de reses mayores o medianas, una temperatura de cero grados (0°) centígrados en 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 menos dos (2) grados centígrados.
5. La capacidad frigorífica de las cámaras de enfriamiento destinadas a aves y productos de la caza menor, debe ser de tal manera, que se logre la temperatura de cero grados (0°) centígrados en un término que no afecte la calidad higiénico sanitario del producto.
6. La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos entrados será la necesaria para no superar en ningún momento menos un grado centígrado ($^{\circ}\text{C}-1$).
7. 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 grados centígrados (3°C), alcancen una temperatura de por lo menos ocho grados centígrados (-8°C) bajo cero, en un tiempo no mayor de cuarenta y ocho (48) 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.
8. La capacidad frigorífica de las cámaras de congelamiento de aves, pilíferos de carne y productos de la caza menor, será tal, que se logre una temperatura no superior a menos quince grados centígrados (-15°C) bajo cero en el término de cuarenta y ocho (48) horas.
9. 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.
10. En el caso de modificación de la capacidad frigorífica por inconvenientes mecánicos u otras causas, todo movimiento o traslado de productos, debe ser notificado al Servicio de Inspección Veterinaria a efecto de adoptar las medidas que estime del caso.
11. Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados, una vez descongelados y sometidos a temperatura ambiente.
12. Las carnes, los productos de la caza, las aves y los huevos refrigerados expuestos algún tiempo a la temperatura ambiental, no podrán volver a ser sometidos nuevamente a la acción del frío para prolongar su conservación, salvo cuando la exposición a temperatura ambiental se ha producido por breve lapso y como una imprescindible necesidad del transporte.

Artículo 108. Los establecimientos contarán con dependencias auxiliares que sin estar afectando en forma directa a la elaboración o

conservación de materia prima, son necesarias para completar la actividad específica del mismo.

Artículo 109. Se consideran dependencias auxiliares las siguientes áreas:

1. Sala de máquinas.
2. Sala de calderas.
3. Almacenes.
4. Carpintería.
5. Hojalatería.
6. Fábrica de bolsas.
7. Depósito de envases primarios y secundarios.
8. Depósitos de mercaderías envasadas.
9. Depósito de sal.
10. Depósito de aditivos y especias.
11. Depósito de subproductos no comestibles.
12. Sala de tratamiento de aguas.

Artículo 110. Todo establecimiento que reciba del exterior suministro energético, debe tener un generador de electricidad; el generador debe estar localizado lejos de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, con el propósito de evitar el ruido.

Artículo 111. La disponibilidad total de energía expresada en kilovatios hora, debe ser la suficiente para garantizar las necesidades básicas del establecimiento.

Artículo 112. La sala de máquinas debe estar construida en una zona aislada de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, debiendo de cumplir lo siguiente:

1. La construcción del local para la sala de máquinas o calderas, será de material incombustible, con pisos de mosaicos u otro material impermeable y lavable.
2. Debe contar con suficiente iluminación natural o artificial.
3. La ventilación estará asegurada por medio de ventanas o extractores de aire.
4. Debe poseer agua corriente y estar dotada de dispositivos contra incendios.

Artículo 113. La sala de calderas, debe proveer de agua caliente y vapor a todas las dependencias. Además debe contar con un sistema alterno que garantice las necesidades básicas de consumo del establecimiento.

Artículo 114. El establecimiento debe contar con locales o bodegas adecuadas para el almacenamiento.

1. La bodega para el almacenamiento de útiles y otros elementos estarán aislados de cualquier otra dependencia. Se exceptúan los envases de los productos comestibles a usar en la elaboración de la materia prima.
2. Las bodegas de almacenamiento de embalajes y productos químicos deben estar aisladas de las salas de elaboración. En estas bodegas los productos se acomodarán sobre tarimas, a no menos de diez (10) centímetros del suelo y de forma que permita la adecuada ventilación e iluminación.
3. El local para el almacenamiento de materiales de construcción de la sección de almacenes será de material incombustible y su piso impermeable. El edificio debe estar provisto de dispositivos contra incendio.

4. Los establecimientos deben contar con un local donde se fabriquen envases, bolsas, cajas o cualquier otro material de empaque, siendo una dependencia destinada exclusivamente a ese fin.

5. El local donde se depositan envases vacíos, cualquiera que sea su naturaleza, es una sección obligatoria en todos los establecimientos donde se elaboren y envasen productos cárnicos comestibles.

Artículo 115. Cuando se depositen envases conteniendo productos comestibles, deben estar aislados de los productos no comestibles envasados o no.

Artículo 116. Las mercaderías envasadas, listas para su expendio, no podrán almacenarse al aire libre o bajo toldos, debiendo hacerse en galpones de material incombustible o en cámaras frigoríficas si corresponde. Los locales destinados a depósito de productos grasos, deben ser mantenidos a una temperatura máxima de veinticinco grados centígrados (25°C).

Artículo 117. En los depósitos de envases, los pisos, paredes y techos deben ser en su totalidad contruidos de material impermeable. Las aberturas tendrán cierre automático y estarán protegidas con telas antiinsectos.

Artículo 118. Cuando se utilice sal en forma masiva, debe disponerse de un local especial para depósito de la misma, el cual tendrá las siguientes características:

1. Estará contruido con materiales autorizados por el SENASA.
2. Tendrá piso, paredes y techos cubiertos de material impermeable e inalterable, por la sal.
3. Las puertas tendrán cierre automático y serán contruidas de material anticorrosivo a la acción de cloruro de sodio.
4. La sal, cualquiera sea su destino, no podrá depositarse a granel en el suelo.

Artículo 119. Los depósitos de aditivos deben estar instalados en local independiente de toda dependencia de la fábrica. La sala de aditivos debe disponer de una estantería con cajones, o recipientes inoxidables y de fácil limpieza, para clasificación y depósito de los aditivos.

Artículo 120. Los envases destinados a productos comestibles no podrán depositarse en una altura no menor de quince (15) centímetros del suelo, en una área permanentemente limpia, libre de insectos y roedores. También queda prohibido depositar simultáneamente en un mismo ambiente productos comestibles y no comestibles.

Artículo 121. La sala destinada al descanso y refrigerio del personal, debe reunir las características constructivas, de iluminación y ventilación generales exigidas por este Reglamento; si el acceso de esta sala, está con la sala de elaboración debe instalarse un "Filtro higiénico-sanitario", además de tener depósitos de residuos y su capacidad será de acuerdo con la cantidad de empleados y los turnos de trabajo.

Artículo 122. Cuando el SENASA lo considere conveniente los establecimientos con Inspección Veterinaria, deben contar con un Laboratorio capacitado para efectuar los exámenes químicos, físicos y microbiológicos, que se juzgue necesarios para garantizar la sanidad de los productos.

Artículo 123. El SENASA, a través del Laboratorio Nacional de Análisis de Residuos (LANAR), reglamentará las condiciones que deben reunir los laboratorios de las empresas, realizará las inspecciones previas, emitirá el dictamen final para la autorización y efectuará las auditorías

periódicas para la verificación del funcionamiento y los controles de calibración.

Artículo 124. Para el envasado y embalaje de los productos y subproductos cárnicos, se utilizarán materiales aprobados por el SENASA.

Artículo 125. Todos los productos y subproductos cárnicos deben estar rotulados en lugar visible y contener la siguiente información:

1. Nombre comercial de la empresa o establecimiento.
2. Domicilio comercial del establecimiento.
3. Número de autorización concedido por el SENASA al establecimiento.
4. Nombre del producto.
5. Materias primas e ingredientes utilizados para elaborar el producto, en su composición cualitativa.
6. Composición y factores nutricionales.
7. Peso neto.
8. Un sello oficial con la siguiente leyenda "Secretaría de Agricultura y Ganadería", "República de Honduras", "Inspeccionado y Aprobado", de acuerdo con el modelo expuesto en el anexo 2 de este Reglamento.
9. Instrucciones de uso para el consumidor.

Artículo 126. Los productos y subproductos cárnicos que salgan de un establecimiento tipo "A", deben ir acompañados por el Certificado Sanitario correspondiente, el cual debe estar autorizado por el SENASA, firmado y sellado por el Inspector Veterinario Oficial o Acreditado, de dicho establecimiento.

Artículo 127. En el certificado mencionado en el Artículo anterior constará de lo siguiente:

1. Lugar (ciudad y país).
2. Fecha.
3. Nombre y número del establecimiento.
4. Dirección.
5. Destino.
6. Marcas de embarque o empaque.
7. Número de factura.
8. Número de embarque.
9. Número de contenedores (si corresponde).
10. Firma y sello del Inspector Veterinario.
11. Firma y sello de la autoridad del SENASA.

Artículo 128. En los Certificados de Inspección de Carnes se agregará además de lo mencionado en el Artículo anterior, lo siguiente:

1. Producto.
2. Origen.
3. Número de piezas o bultos.
4. Peso.

Artículo 129. Los Certificados que se emitan para productos y subproductos destinados a la exportación, se elaborarán, tomando en consideración los requisitos del país de destino.

El SIOPOA será el responsable de la certificación y precertificación de los establecimientos procesadores de productos cárnicos, tanto a nivel nacional como internacional.

CAPITULO V

DE LAS APROBACIONES Y RENOVACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Artículo 130. Todo establecimiento donde se faenan y procesen animales, o elaboren productos, subproductos o derivados de origen animal, comprendidos en la Ley Fitozoosanitaria, no podrán funcionar sin la aprobación oficial de la Secretaría de Estado en los Despachos de Agricultura y Ganadería, a través de SENASA.

Artículo 131. Las solicitudes para la aprobación serán presentadas ante la Secretaría de Estado en los Despachos de Agricultura y Ganadería conteniendo la siguiente información:

1. Nombre de las personas o Sociedad que presenten la solicitud, acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilio real o fotocopia de Constitución de Sociedad o Certificación de la misma.
2. Licencia Ambiental emitida por Recursos Naturales y el Ambiente.
3. Actividad para lo que se solicita la aprobación y servicio de inspección, declaración jurada de volumen presumible de materia prima a procesar durante un año.
4. Declaración jurada de la capacidad anual máxima de faena, depósito o elaboración del establecimiento, detallada por actividad.
5. Boleta de pago de tasa por derecho de aprobación del establecimiento y servicio de inspección.
6. Permiso definitivo de construcción del establecimiento, otorgado por la autoridad local o comprobante de pagos según corresponda.

Artículo 132. La solicitud se presentará acompañada de la siguiente documentación:

1. Relación descriptiva del establecimiento, sus instalaciones y equipamiento.
2. Relación descriptiva operativa de la planta, por especialidad y acompañada del diagrama del flujo general.
3. Relación descriptiva del desplazamiento de los operarios desde su ingreso a la planta, siguiendo por las distintas áreas de trabajo, hasta su egreso.
4. Dos juegos de planos de toda la planta en escala 1:100, aprobados por un Ingeniero o Arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de accesos, cursos de agua próximos, pozos de agua del establecimiento, principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables.
5. Dos juegos de planos de las obras en escala 1:100, aprobados por Ingeniero o Arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, de cada una de las plantas 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 de los recorridos de los rieles para la res 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. Para la iluminación en los distintos lugares de trabajo la intensidad de la misma se expresará en Unidades Lux.

6. Dos juegos de planos en escala de 1:100, aprobados por Ingeniero o Arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, 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 salas de faena, ambientes de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales de evacuación de efluentes.
7. Descripción del sistema de eliminación de aguas servidas. Para cumplir este requisito debe acompañarse también un certificado acreditando la aprobación del mismo por las autoridades nacionales, departamentales o municipales, competentes.
8. Descripción del sistema de almacenamiento y eliminación de residuos sólidos.
9. Dictamen emitido por un laboratorio oficial, o acreditado oficialmente por el SENASA, sobre el examen físico químico y bacteriológico del agua potable que se utiliza en el establecimiento, con fecha no mayor de quince (15) días de emitido.

Artículo 133. Toda la documentación mencionada, debe contar con la firma del solicitante o de su representante legal y la de los profesionales colegiados encargados de la proyección y cálculos, debiendo el representante legal ser acreditado para tal fin.

Artículo 134. Un Profesional Veterinario reconocido debe avalar lo referente a los aspectos higiénico-sanitarios de la documentación presentada. La información técnica que presenten los interesados, si el SENASA lo solicita debe ser ampliada.

Artículo 135. El SENASA podrá rechazar total o parcialmente la documentación presentada, tanto en los aspectos edilicios, operativos o de equipamiento, toda vez que no se ajusten en los aspectos higiénico-sanitarios y de funcionamiento a juicio de la autoridad de aplicación.

Artículo 136. Los establecimientos donde se procesen, elaboren o manipulen productos o subproductos cárnicos son los responsables de garantizar la higiene de los alimentos que produzcan o comercialicen. Por tal motivo, deben cumplir con los procedimientos de calidad e inocuidad, de acuerdo al Plan HACCP que consiste en:

1. Definición del Plan HACCP.
2. Desarrollo del Plan HACCP.
3. Validación del Plan HACCP.
4. Actualización y Seguimiento del Plan HACCP.
5. Auditoría del Plan HACCP.

En el proceso de formación se integrarán tanto sistemas gerenciales como empleados, para una mejor comprensión del Sistema HACCP, que consta de siete (7) principios:

1. Elaborar el diagrama de flujo del proceso y evaluar los peligros en cada una de sus etapas.
2. Identificación de los puntos críticos de control y las medidas preventivas a aplicar.
3. Especificación de los límites críticos que indican si una operación está bajo control.
4. Establecimiento y aplicación de procedimientos de monitoreo, para comprobar que cada punto crítico de control identificado, funciona correctamente.

5. Aplicación de las acciones correctivas a tomar cuando se identifique una desviación, al monitorear un punto crítico de control.
6. Establecimiento de sistemas efectivos de registros, que documenta el Plan de Operaciones HACCP.
7. Verificación y seguimiento, a través de información suplementaria, para asegurar que el Sistema HACCP, funciona correctamente.

Artículo 137. Para determinar el peligro de la seguridad de los alimentos mencionados en el Artículo anterior, se tendrán en cuenta: la naturaleza del producto, la forma en que es manipulado, envasado y cualquier otra operación a la que fuese sometido antes de ser entregado al consumidor.

Artículo 138. Se presentará ante el SENASA una copia de los aspectos más importantes del Sistema HACCP, así como la solicitud de aprobación del establecimiento.

Artículo 139. El establecimiento sólo podrá operar después de la inspección y aprobación para el funcionamiento y cuando reciba el número que lo acredite como establecimiento autorizado.

Artículo 140. El número de cada establecimiento, debe ser usado siempre en la identificación de los productos elaborados que han sido aprobados por el Servicio de Inspección Veterinaria. No se asignará más de un número a cada establecimiento y los números que ya fueron usados no volverán a repetirse.

Artículo 141. Las tasas por servicio de inspección y cualquier otra que se origine por causa del siguiente Reglamento, son definidas en el Reglamento de Tasas aprobado para tal fin. La asignación de las tasas por servicio de inspección se fijará de acuerdo con la naturaleza de la actividad para la cual se solicita la autorización, por el importe que establezca el acuerdo vigente y sobre la base de la declaración jurada a que se refiere el artículo 131, inciso 4 del presente Capítulo de este Reglamento.

1. Las personas físicas o jurídicas titulares de los establecimientos deben constituir un depósito equivalente al importe de las tasas que el SENASA estime. Para ser eximidos, del depósito de garantía los interesados deben acreditar ante el SENASA, mediante título suficiente, su carácter de propietario del inmueble.
2. 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.
3. Las secciones de elaboración, proceso e industrialización que funcionen en los establecimientos faenadores y, 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. Las autorizaciones serán conferidas y revocadas por el SENASA.
4. Acordada la aprobación e ingresado el depósito en garantía y el anticipo mensual de la asignación, si correspondiere, el SENASA o la dependencia competente que éste faculte, se hallan autorizados para prestar el servicio de inspección sanitaria, suspenderlo y reponerlo a petición del interesado, o de oficio, según corresponda.

Artículo 142. Las autorizaciones 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 SENASA hubiese ratificado la citada aprobación, quedará sin efecto la misma.

Artículo 143. Comprobada la eficiencia del funcionamiento del establecimiento y dictada la disposición correspondiente por el SENASA, la aprobación pasará a tener carácter definitivo.

Artículo 144. La adecuación de los establecimientos ya aprobados a las disposiciones de este reglamento, se llevará a término dentro de los plazos que acuerde para cada caso en particular el SENASA, debiéndose presentar la documentación que la misma exige.

Artículo 145. Los establecimientos autorizados están obligados a comunicar inmediatamente todo aumento en el volumen de sus actividades, aplicación y modificación en el rubro de las mismas, en los locales o instalaciones y cualquier innovación en los procesos de sacrificio, elaboración e industrialización.

Artículo 146. La transferencia de la autorización de un establecimiento se acordará a pedido conjunto del titular del mismo y del nuevo dueño o solamente a pedido de este último, cuando se acreditara fehacientemente el acto jurídico de traspaso del establecimiento.

Mientras no se haya concedido la transferencia, subsisten todas las obligaciones y responsabilidades a cargo del titular de la autorización. Junto a la solicitud de transferencia de la autorización se debe acompañar el documento probatorio de haber depositado una nueva garantía.

Artículo 147. En los establecimientos donde se ejerzan actividades en más de uno de los rubros gravados con tasa fija de Inspección Veterinaria, la asignación se determinará sobre la base del rubro con la tasa más alta.

Artículo 148. Cuando un establecimiento aprobado modifique o traslade las instalaciones, requerirá de la autorización del SENASA previo a:

1. El traslado de un establecimiento aprobado, sección o actividades del mismo a un nuevo local. Se requerirá de la aprobación previa del nuevo local.
2. Las modificaciones o ampliaciones en los establecimientos, cumplirán lo establecido en el Artículo 132 de este reglamento.
3. La construcción o modificación de locales anexos o independientes de los establecimientos aprobados, formarán una sola unidad.

Artículo 149. Caducará automáticamente la aprobación de un establecimiento por:

1. Solicitud de los Dueños o Administradores del establecimiento.
2. Por retiro de la Inspección Sanitaria.
3. Inactividad del establecimiento por un período de dos años ininterrumpido.
4. Por disposición de la Autoridad competente al incumplimiento de las normas técnicas legales de operación.

La renovación de un establecimiento durante se faenen animales, depositen o se elaboren productos, subproductos o derivados de origen animal; sólo podrán operar cuando la Secretaría de Agricultura y Ganadería emita el dictamen correspondiente para que el establecimiento solicitante a renovación de operación presente:

- a. Dictamen favorable de operación.
- b. Nombre de las personas o sociedad que presentan la solicitud, acompañando los datos correspondientes a su identidad, domicilio,

fotocopia autenticada de Constitución de Sociedad o Certificación de la misma.

- c. Licencia Ambiental emitida por Recursos Naturales y el Ambiente.
- d. Declaración del tipo de actividad a que se dedicará el establecimiento, así como el volumen presumible de cada producto a producir durante un año.
- e. Solicitud para la asignación del servicio Médico Veterinario de Inspección.
- f. Comprobante de pago por servicios de inspección.
- g. Permiso de construcción que se le otorga al establecimiento así como los comprobantes de pago actuales al período de renovación del Establecimiento.

Artículo 150. La nueva autorización en todos los casos sólo podrá acordarse previo cumplimiento de los requisitos, trámites, pagos de tasas, previstos para la autorización original.

Artículo 151. La suspensión del Servicio de Inspección la efectuará el SENASA a través del SIOPOA inmediatamente, adoptando las medidas conducentes a impedir el funcionamiento del Establecimiento por las siguientes situaciones:

1. Por no cumplir con la implementación del plan HACCP como una regulación obligatoria.
2. Por no haber cumplido lo relativo al pago de las tasas según el Reglamento respectivo o no haber informado a la Autoridad correspondiente el aumento en el volumen de sus actividades.
3. Por carencia del Veterinario Acreditado a cargo de la Inspección del Establecimiento.
4. Cualquier transgresión a los preceptos legales o reglamentarios, Decretos, Resoluciones, Disposiciones, dictadas por la Inspección Veterinaria.

Artículo 152. Las autoridades civiles y del orden público, así como las Departamentales o municipales, prestarán a los funcionarios del SENASA la colaboración necesaria para el cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento.

Artículo 153. Las autorizaciones de los mataderos se acordarán en base a una estimación de su capacidad productiva, entendiéndose como tal, el máximo de sacrificio de cabezas en relación con la capacidad útil de las instalaciones de faenas, dependencias anexas y provisión de agua con su correspondiente evacuación, al mismo tiempo, se tendrá en cuenta la receptividad de los corrales, provisión de agua, aprovechamiento de superficie de las áreas, metros de rieles, evacuación de efluentes, capacidad en cámaras frías, servicios sanitarios y dependencias complementarias.

Artículo 154. Se aplicará un criterio semejante para la autorización de fábricas cuya capacidad de producción diaria será estimada en función de: superficies de locales, evaluación de instalaciones mecánicas, capacidad de cámaras y dependencias subsidiarias, tales como estufas, secadores, cocinas, depósitos.

Artículo 155. Para los establecimientos elaborados de productos cárnicos "no comestibles" se seguirá el mismo criterio, adaptándolo a su carácter específico.

Artículo 156. La aprobación de los Mataderos Tipo "C" será excepcional, debiéndose tener en cuenta las siguientes condiciones:

1. Que la planta se halle separada por una distancia de cincuenta (50) metros de cualquier vivienda o pozo séptico.
2. Que esté asegurada la inspección sanitaria de los animales a sacrificar por un profesional veterinario, de acuerdo a las normas establecidas en el presente Reglamento.
3. Que la población del lugar no puede ser abastecida en forma normal y conveniente a juicio de la autoridad competente por establecimientos de categoría superior.

Artículo 157. Para los casos no previstos y que presenten condiciones especiales por las características de las zonas, se faculta al SENASA para reglamentar por petición y en acuerdo con las autoridades comunales sobre los requisitos y las exigencias higiénico-sanitarias que deben cumplir los establecimientos para su autorización.

Artículo 158. Todos los productos, subproductos y derivados de origen animal que se elaboren o se utilicen en los establecimientos autorizados, deben contar con la aprobación del SENASA.

Artículo 159. El SENASA determinará las normas para la aprobación de productos, subproductos y derivados cárnicos, así como el lapso de validez de dichas aprobaciones.

Artículo 160. El SENASA dispondrá la revocación de las aprobaciones ya concedidas en los casos que lo estime necesario.

Artículo 161. El SENASA determinará la documentación que debe acompañar a toda solicitud de aprobación de productos, subproductos y derivados cárnicos.

Dicha documentación debe ser avalada por la firma de un profesional Médico Veterinario con reconocida capacidad técnica en materia de inspección de alimentos.

Artículo 162. 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 su uso, embalaje y leyendas.

El SENASA, toda vez que considere necesario podrá solicitar se tramite la aprobación integral del producto, conforme a lo establecido en el Artículo 160.

CAPITULO VI

DE LAS OBLIGACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Artículo 163. Los establecimientos están obligados a:

1. Cumplir y hacer cumplir en lo que les compete, las exigencias y disposiciones contenidas en el presente Reglamento.
2. Establecer obligatoriamente la implementación del Sistema HACCP, de acuerdo a los plazos estipulados por el presente Reglamento.
3. Proporcionar a la Inspección Veterinaria destacada en el establecimiento dentro de los cinco (5) primeros días hábiles del mes siguiente al vencido, los datos estadísticos que ella requiera sobre producción, industrialización, almacenamiento, transporte o comercialización de productos, subproductos y derivados cárnicos. Asimismo debe presentar constancia de pago de la tasa de inspección el primer día hábil siguiente a la fecha de vencimiento establecida en el Reglamento respectivo.

El incumplimiento de lo establecido anteriormente, dará lugar a la aplicación del Artículo 152 del presente Reglamento.

4. Dar aviso con anticipación de doce (12) horas como mínimo sobre la realización de cualquier actividad especificando su naturaleza, hora de inicio y probable duración de la labor.
5. Avisar con suficiente antelación, la llegada de los animales, productos o subproductos y proporcionar todos los datos referentes a los mismos que le fueran solicitados.
6. Adoptar medidas para que ninguna persona ajena o no al establecimiento, interfiera en forma alguna la labor de la Inspección Veterinaria.
7. Cuando el SENASA, 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 Acreditados, las empresas deben seleccionar al o a los profesionales del registro de VETERINARIOS ACREDITABLES indicado en el Artículo 16.
8. Toda ruptura contractual entre la empresa y él o los Veterinarios Acreditados, debe ser comunicada por el establecimiento al SENASA antes de su ejecución, comunicación ésta que se realizará en forma fehaciente y con cinco (5) días hábiles de anticipación, a efecto que este Organismo pueda tomar las medidas que estime pertinentes y evaluar las causas que provocaron la ruptura del vínculo.
9. Cuando un Veterinario Acreditado renuncie a su vinculación con un establecimiento, debe comunicarla al mismo y al SENASA con no menos de CINCO (5) días hábiles de anticipación, bajo pena de producir su baja del Registro respectivo.

Artículo 164. Cuando el establecimiento cuente con inspección permanente y esté alejado del perímetro urbano debe proveer gratuitamente alojamiento adecuado a los funcionarios y trasladarlo en el caso de no haber transporte público fácil y accesible.

Artículo 165. 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.

Artículo 166. Proveer el material apropiado, utensilios para la recepción, conservación y envío de materia prima o sea de productos normales que deban ser remitidos para su análisis y estudio a los laboratorios del SENASA o que éste determine.

Artículo 167. Proveer a la inspección Veterinaria para su uso exclusivo, de una oficina con servicios sanitarios propios. Esta oficina debe 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 SENASA.

Artículo 168. Proporcionar locales adecuados a juicio de la Inspección Veterinaria, para la recepción y depósito de materias primas procedentes de otros establecimientos que deban ser reinspeccionadas.

Artículo 169. Proveer de las sustancias apropiadas para la desnaturalización de los productos destinados a uso no comestible.

Artículo 170. Mantener al día la documentación de recepción de animales o materias primas especificando su procedencia, calidad, así como la de los productos elaborados, salida y destino de los mismos.

Artículo 171. Debe poner inmediatamente en conocimiento de la Inspección Veterinaria, la presencia de animales muertos en los medios de transporte o corrales del establecimiento.

Artículo 172. Debe suministrar a la Inspección Veterinaria, sin cargo, las muestras de materias primas y de los productos con ellas elaborados, con destino a su análisis.

Artículo 173. Debe proveer al personal de la Inspección Veterinaria de la indumentaria y calzado apropiado para la Inspección, así como también el equipo necesario de abrigo para inspección de cámaras impermeables y botas de goma, para la inspección de corrales.

CAPITULO VII

INDUSTRIALIZACION DE ANIMALES DE ABASTO

Artículo 174. Los establecimientos donde se realicen operaciones de industrialización de animales de abasto, deben cumplir normas de construcción e ingeniería sanitaria mencionadas en el Capítulo IV de este Reglamento y las condiciones constructivas especiales que a continuación se detallan, sin perjuicio de otras disposiciones contempladas en el presente Reglamento.

1. El cerco perimetral del área confinada encerrará todas las dependencias del establecimiento, incluido los corrales y dependencias utilizadas para descarga, manejo y alojamiento de los animales destinados a la faena, las instalaciones destinadas al procesamiento de subproductos no aptos para el consumo humano y las obras para el control de aguas negras.
2. Todas las instalaciones destinadas a alojamiento de los animales previo a su faena deben poseer iluminación artificial en una intensidad mínima de entre cien (100) y ciento cincuenta (150) unidades lux. En las instalaciones de inspección la intensidad será de quinientas cuarenta (540) unidades lux y de forma focalizada.
3. Fuera del cerco perimetral del área confinada y a una distancia de separación mínima de cincuenta (50) metros, debe existir otro cerco perimetral de alambre, u otro material aprobado por el SENASA, que encierre el área total destinada al establecimiento. Entre los dos cercos perimetrales está prohibida la instalación de cualquier tipo de construcción.

Artículo 175. Todo establecimiento que reciba animales transportados por medios mecánicos, como mínimo debe disponer de una rampa para descarga, la cual tendrá las siguientes características.

1. Podrán ser fijas o móviles, según las necesidades del servicio a prestar, las rampas fijas serán de material impermeable y antideslizante y las móviles serán de metal con un piso igual a las fijas.
2. Tanto las rampas móviles o fijas tendrán barandas, techos, puertas y cualquier otro anexo que permita un seguro y fácil acceso a los animales.
3. El declive máximo de la rampa será de veinticinco (25) por ciento, tendrá un ancho libre de ochenta (80) centímetros y una altura de un metro con ochenta centímetros (1.80).
4. Todos los materiales a emplear en su construcción serán aptos para tal fin y aprobados por el SENASA. Su diseño debe facilitar su lavado y desinfección, no poseerán salientes que puedan producir lesiones a los animales.

Artículo 176. Todo establecimiento faenador debe poseer dentro de los límites del cerco perimetral, corrales de encierro con sus calles y mangas

de movimiento para permitir el manejo y encierro de los animales destinados al sacrificio. Tanto unos como otros deben estar identificados y poseerán tarjeteros. Los potreros que se utilicen para depósito deben hallarse fuera del área demarcada por el cerco perimetral a no menos de quinientos (500) metros del mismo.

Artículo 177. El conjunto o cualquier sección de corrales debe estar destinado de otras dependencias, locales o edificios propios o de terceros, mediante un espacio libre de no menos de doce (12) metros de separación.

Artículo 178. La capacidad de los corrales de encierro se definirá de acuerdo a.

1. La capacidad de los corrales se calculará a razón de no menos de dos (2) metros con cincuenta (50) centímetros cuadrados por cabeza bovina o equina y de un metro con cincuenta (50) centímetros cuadrados por cabeza porcina.
2. Cuando la superficie de los corrales supere los ciento veinticinco (125) metros cuadrados se dispondrá de tantas secciones de corrales como sean necesarias.
3. En ningún momento la superficie total de un corral o sección de corral podrá exceder los mil quinientos (1500) metros cuadrados. La separación entre secciones será como mínimo de cuatro (4) metros y estará construida por un espacio abierto libre.

Artículo 179. Los corrales y las mangas de servicios obedecerán las siguientes características:

1. Los pisos serán impermeables, resistentes al desgaste y a la corrosión y deben soportar como mínimo de tres mil (3000) libras por pulgada cuadrada, antideslizante de fácil limpieza y desinfección y tendrán una pendiente mínima de dos (2%) por ciento hacia la canalización o boca de desagüe respectiva.
2. No deben presentar baches, pozos ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de los líquidos.
3. El desagüe se realizará por medio de canales, sumideros, bocas de desagüe y tuberías, descargando al sistema general de evacuación de efluentes del establecimiento. La red formada por canales o tuberías de los corrales y de mangas, en su desembocadura en la canalización general, tendrá un dispositivo sifónico para evitar el refluo de los líquidos.
4. Queda terminantemente prohibido que los líquidos de los pisos de los corrales pasen hacia los pisos de las mangas y corrales anexos.
5. Las bocas de desagües ubicadas en los corrales o mangas deben poseer tapas, y rejillas cuyo diseño impida que los animales se lesionen.
6. Tendrán techos en su totalidad, para cuya construcción se empleará material térmico e incombustible. La altura de los techos no podrá ser inferior a tres (3) metros.
7. Cuando por razones constructivas el espacio que ocupa cada sección de corrales está circundando por paredes de más de un metro con setenta (70) centímetros de altura, deben quedar aberturas de ventilación de una superficie mínima equivalente al veinte (20) por ciento de la superficie total de dichas paredes.

Artículo 180. Las paredes de los corrales estarán construidos con materiales aprobados por el SENASA. Cuando esté construido con bloques de concreto o material semejante, debe estar completamente repellido con material impermeable y los ángulos de encuentro de las paredes entre sí y con el piso serán redondeados. La altura mínima de las paredes será

de un metro con ochenta (80) centímetros para bovinos y equinos y de un metro para porcinos.

Artículo 181. Cada corral dispondrá de bebederos propios, que deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Serán alimentados por cañerías construidas especialmente con ese propósito, el agua no podrá derramarse sobre el piso de los corrales, debiendo contar con un sistema automático de llenado y de desborde por tubería con descarga directa al sistema de desagüe.
2. El largo de los bebederos no podrá ser menos de un (1) metro por cada cincuenta (50) metros cuadrados de corral y de cincuenta (50) centímetros de ancho no importando la superficie del corral; la altura del piso a borde del bebedero será de cincuenta (50) centímetros.

Artículo 182. Se contará con un corral de aislamiento para alojar el diez (10) porciento de la faena diaria máxima autorizada y que además de las características enumeradas para los corrales de encierro, debe poseer las siguientes condiciones:

1. La superficie mínima será de cincuenta (50) metros cuadrados. Superando los mil (1000) animales diarios sacrificados, el excedente se computará a razón de cinco (5%) por ciento.
2. El perímetro de este corral estará circundando por un cerco de bloques de concreto reforzado o material similar y será de una altura mínima de dos (2) metros a contar desde el punto más alto de piso, este cerco estará completamente revestido con material impermeable y el encuentro entre pared y piso y entre las paredes entre si será similar.
3. La parte del acceso será de hoja metálica llena y de material impermeable. Tendrá un dispositivo para colocar candado o sistema de seguridad.
4. 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 de corral pueda salir al piso de la manga o calle de acceso al mismo. Esta boca de desagüe o sumidero descargará mediante cañería 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 trasladados antes de su ingreso a dicha red y durante su evaluación, mediante antisépticos de acción bactericida aprobados por el SENASA. Como variante el sumidero y 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 es de cinco (5) centímetros por bajo del nivel del piso de la manga calle de acceso al mismo.
5. La iluminación de este corral será de trescientos (300) unidades lux.

Artículo 183. El corral de inspección Veterinaria debe de existir con el objeto de inspeccionar y observar los animales, estará constituido con una superficie útil mínima de veinte (20) metros cuadrados. Anexo y comunicado al mismo con una manga, se dispondrá de un brcte con cepo, las características constructivas serán similares a las de los corrales de encierro. El nivel promedio de iluminación será de trescientos (300) unidades lux.

Artículo 184. La norma higiénica sanitaria de los corrales se iniciará cada veinticuatro (24) horas como máximo procediendo a la recolección de estiércol existente en los corrales y mangas e inmediatamente se efectuará una limpieza general con agua a presión tanto en los pisos como en el vallado y los cercos. A este último efecto debe contarse con una red de distribución de agua que asegure a este líquido una salida de servicio, a razón de sesenta (60) libras por pulgada de presión. Después de lavado

de los corrales éstos deben desinfectarse con un desinfectante aprobado por el SENASA.

Artículo 185. Los vallados y cercos de los corrales serán pintados con cal en cada oportunidad que la Inspección Veterinaria lo considere necesario. Cuando la luz solar pueda reflejar en las superficies pintadas de blanco y causar 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.

Artículo 186. Cada vez que se hayan producido un caso de enfermedad infecto contagiosa, el corral correspondiente, mangas y pasajes por los que transitaron él o los animales afectados serán lavados inmediatamente y desinfectados con algunos de los siguientes desinfectantes:

1. Hipoclorito Cálcico, Impuro con veintinueve (29%) porciento de cloro activo (cloruro de cal o polvo blanqueador), preparado en solución acuosa desde el dos punto cinco (2.5) al siete (7%) porciento.
2. 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 punto cinco (2.5) al doce (12%) porciento, equivalente a dos mil (2000) y diez mil (10.000) partes por millón de cloro activo respectivamente.
3. Fenol: Fenol bruto, se emplea en solución acuosa al tres (3%) porciento.
4. Fenol: Se emplea en solución acuosa al uno (1%) porciento.
5. Hidróxido de Sodio: Con noventa y cuatro (94%) porciento de pureza. Se utiliza en solución acuosa recién preparada, en la porción de cinco (5%) porciento.
6. Se podrán utilizar otros desinfectantes previamente aprobados por el SENASA.

Artículo 187. Se podrá disponer de un estercolero anexo a los corrales, que será un recinto para depositar el estiércol procedente de la limpieza de corrales y camiones, el que reunirá las siguientes condiciones mínimas:

1. Paredes de mampostería con repellido impermeable.
2. Piso impermeable con desagüe.
3. Tapa con tejido antiisectos.
4. Puertas con dispositivo para impedir la salida de los líquidos.
5. El estiércol no debe permanecer más de cuarenta y ocho (48) horas dentro de este recinto.

Artículo 188. Anexo a los corrales, se construirá un recinto para lavado de camiones de transporte de animales que tendrá las siguientes características:

1. Paredes y pisos impermeabilizados.
2. Largo mínimo de doce (12) metros de un ancho no menor de cuatro (4) metros.
3. Las paredes tendrán una altura mínima de tres (3) metros.
4. La presión del agua a la salida de pico no será menor de cuarenta (40) libras por pulgada cuadrada.
5. Los desagües responderán a las especificaciones descritas para los corrales.

Artículo 189. Anexo a esta dependencia debe contarse con un equipo adecuado, a juicio del SENASA, para la definición de los vehículos de transporte de animales.

Artículo 190. La Inspección Veterinaria asignada en un establecimiento verificará que los medios de transporte de animales sean lavados y desinfectados, de no ocurrir esto se comunicará por escrito al Supervisor regional y nacional.

Artículo 191. Próximo al corral de aislamiento se construirá la sala de necropsia que tendrá las siguientes características:

1. La dimensión mínima de este local será de tres (3) metros ancho, por cinco (5) metros de largo y cinco (5) metros de alto.
2. Los pisos paredes y techos serán de material impermeable con toda su superficie y todos sus ángulos de unión serán redondeados.
3. La puerta de acceso será de material impermeable, de accionamiento a guillotina o de sistema deslizante. Los ventanales serán metálicos.
4. Todas las ventanas estarán dotadas de mallas antiinsectos de material inoxidable.
5. Estas salas tendrán un sistema de desagüe y tratamiento similar al del corral de aislamiento, pudiendo estar interconectados ambos mediante interposición de cierre sifónico.
6. La sala dispondrá de agua fría y caliente en abundancia con una salida de servicio no inferior a sesenta (60) libras por pulgadas cuadradas.
7. La iluminación de los planos de trabajo no será inferior a trescientas (300) unidades lux.
8. La ventilación se obtendrá por medio mecánico que asegure una renovación mínima del aire de quince (15) veces por hora.
9. Para la realización de las necropsias contará por lo menos con una cama totalmente metálica, inoxidable y de una altura mínima de cincuenta (50) centímetros, considerada desde los largueros al piso.
10. La sala contará con un teclé mecánico o eléctrico para manipuleo de cadáveres.

Artículo 192. La sala debe 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, además de:

1. Los elementos e instrumentos descritos en el Artículo No. 193, deben permanecer constantemente en dicho local, no pudiendo ser retirados del mismo sin previo conocimiento de la Inspección Veterinaria.
2. En la sala de necropsia debe haber a disposición permanente del personal de inspección o del establecimiento, que en ella trabaje, antisépticos aprobados por el SENASA.
3. En la sala de necropsias debe haber un filtro sanitario construido de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 64, inciso 5 de este Reglamento y dotado de todos los elementos para lavado y desinfección de botas y manos.
4. La sala de necropsias poseerá vestuarios y sanitarios propios, contruidos de acuerdo a las condiciones y características estipuladas en este Reglamento.

Artículo 193. Se construirá un local contiguo a la sala de necropsias y de iguales características constructivas a las especificadas en el Artículo 192, y se dispondrá de un equipo para la inmediata reducción del material condenado por razones sanitarias, proveniente de la sala mencionada,

incluyendo los cadáveres de los animales caídos en corrales o en medios de transporte por distintas causas. Esta sala estará equipada con:

1. 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.
2. En el digestor debe producirse la reducción de los productos condenados a una presión no menor de una media atmósfera y una temperatura no menor de 125°C, para cuyo control debe estar provisto de manómetro y termómetro. Al finalizar la operación el material debe estar libre de gérmenes patógenos.
3. Cuando por razones bien fundamentadas resulte imposible la instalación de un digestor, se debe contar con horno crematorio apto para reducir a cenizas cadáveres enteros, productos condenados y material no aprovechable para consumo humano, el cual debe estar construido con materiales y un diseño aprobado por el SENASA.

Artículo 194. Los bovinos, equinos y porcinos deben ser sometidos a un baño antes de entrar en el área de faena. Este baño será realizado mediante sistema de aspersión automática en una manga a fin que tendrá las siguientes características:

1. Las paredes serán de bloques de concreto reforzado u otro material aprobado por el SENASA.
2. El piso será impermeable y antideslizante.
3. El largo de este bañero para bovinos y 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 construirá otro paralelo en sistema doble.
4. La altura mínima de sus paredes en los casos de ganado mayor será de un metro con ochenta (80) centímetros.
5. 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: Un (1) sobre el eje longitudinal del piso del bañero y cinco (5) en cada una de las paredes del mismo.
6. La cantidad de agua que saldrá será de trescientos (300) litros por bovino o equino a una presión mínima de sesenta (60) libras por pulgada cuadrada. Estas cifras están sujetas a reajuste por el SENASA.
7. Para el bañero debe responder a características similares a las descritas y que otorguen eficiencia al servicio, fijándose como altura mínima de las paredes 1.30 metros (un metro con treinta centímetros) y estableciéndose un volumen de 100 litros de agua por cabeza.
8. La iluminación será de 150 unidades lux.

Artículo 195. Las áreas de faenas de bovinos, equinos y porcinos serán independientes unas de otras, cuando el SENASA autorice el suo de una misma área para faenar especies diferentes, la labor se hará en horarios distintos y previa desinfección total entre ambas faenas. El área de faena estará dividida en dos zonas definidas:

1. Zona sucia o séptica, y zona limpia.
2. La comunicación entre la zona sucia y la limpia, se hará a través de un baño por el que pasarán exclusivamente las reses.

3. Los pisos de la zona limpia estarán a setenta (70) centímetros como mínimo sobre el nivel del suelo o pavimento circundante a su emplazamiento.
4. Los pisos de la zona sucia estarán a diez (10) centímetros como mínimo por debajo del nivel de la zona limpia, debiendo proveerse de los adecuados dispositivos de elevación de animales.
5. Los desagües de las zonas limpias y sucias obedecerán a lo descrito en el Capítulo IV.
6. El sacrificio de bovinos, el piso en el sector frente al caja de matanza, será servido durante la faena por un velo de agua permanente.
7. En la zona donde el animal es izado, luego de su noqueo y previo a su degüello, el piso estará consuido de manera tal de construir un receptáculo, para recibir las aguas provenientes, el duchado y el vómito, con desagüe propio y cañería de servicio de un diámetro no inferior a quince (15) centímetros.
8. En el sitio donde el animal sea degollado existirá un dispositivo colector en el piso para evitar que la sangre se elimine por el desagüe común conjunto con el vómito o el agua de duchado.
9. En el lugar de lavado a presión de las medias reses, el piso estará conformado de manera tal de construir un receptáculo o pileta que recoja las aguas provenientes del lavado, evitando que se expandan al resto del área de faena. A su vez esta pileta poseerá una boca de desagüe de quince (15) centímetros de diámetro conectada directamente a red de efluentes mediante interposición de cierre sifónico.

Artículo 196. Las condiciones de operaciones en el área de faena en la zona sucia se realizarán de las siguientes formas:

1. En las especies bovinas y equina, introducción en la caja de sacrificio y volteo, insensibilización, suspensión de la res, degüello, sangría, desuello de la cabeza y manos.
2. Para porcinos: Mecanismo o dispositivo para insensibilización, degüello y sangría, escaldado y depilado.

Artículo 197. En la zona limpia se realizarán en todas las especies, las operaciones comprendidas después de la sangría hasta la salida de las reses del área de faena

Artículo 198. Los animales deben llegar hasta la caja de sacrificio por sus propios medios, y previo paso por un baño de aspersión.

Artículo 199. La insensibilización de los animales se realizará en la caja destinada para tal fin, permitiéndose para su conmoción, electricidad, gases inertes u otro sistema que fuera aprobado por el SENASA, el que podrá autorizar el sacrificio en forma distinta a la estipulada por este Reglamento cuando medien razones atendibles de índole religiosa.

Artículo 200. Las operaciones correspondientes del degüello serán las siguientes:

1. Luego de la insensibilización, el animal será izado al riel de sangría, operación ésta que en todos los casos debe hacerse con el animal suspendido.
2. Previo al degüello, se aplicará un duchado de la región del cuello y de aquellas otras que evidencien presencia de materia fecal.
3. Ubicado el animal en el sitio de sangría 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 debe utilizar dos (2) cuchillos, uno exclusivamente para el corte del cuero y el otro para seccionar los grandes vasos. Ambas herramientas deben estar convenientemente lavadas y esterilizadas entre cada operación.

4. El desangre del animal se hará en un lapso aproximado de dos (2) minutos.

Artículo 201. Concluido el desengrado se procederá al desollado en la parte distal de las manos y de la cabeza y al descarnar, el cual se realizará en la zona sucia por intermedio de un equipo destinado a tal fin.

Artículo 202. La faena de vacunos y equinos, previamente a la salida de las reses de la zona sucia, se efectuará un duchado a la cabeza para eliminar los restos de sangre y regurgitamiento gástrico.

Artículo 203. La res podrá ser desollada por el sistema de camas o bien por el "riel aéreo" o una combinación de ambos.

1. El sistema de cama la res descendida por medio de un tecele a las camas móviles, donde se procederá a su desollado en posición de cúbito dorsal.
2. Cualquiera sea el sistema de cuereado, primeramente se practicará una incisión desde la barra de la mandíbula hasta el manubrio del esternón, la cual se hará en la línea media y sólo seccionando el cuero.
3. Posteriormente se procederá al desollado del vientre, flanco e ijares.
4. Simultáneamente se desollará la parte distal de los miembros posteriores desarticulándose los mismos por la articulación társico-metatarsica.
5. Terminadas dichas operaciones y si el desollado se realiza en la cama, la res es izada por medio de un balancín portador de roldanas con ganchos, los cuales sostienen a la res por los tendones de Aquiles. Con la res parcialmente elevada se realiza el desuello de la grupa y la enucleación del ano. Cuando el cuereado se realiza en el riel aéreo el operario que practica de desuello de la grupa y la enucleación del ano trabajará en un paico a una altura adecuada.
6. Al enuclear el ano se procederá a la ligadura del recto.
7. El pene será extirpado inmediatamente de haber rasgado el cuero de la zona abdominal.
8. El desprendimiento de cuero de rabo de la región de lomo y del cuero adherido a la columna vertebral se podrá realizar en forma manual o mecánica. Cuando se utilice un sistema mecánico deben adoptarse las medidas tendientes a evitar que el desprendimiento brusco del cuero salpique a las reses vecinas.
9. El cuero debe ser retirado del área de faena por medio de tubos, canaletas o buzones especiales de modo tal que no produzca contaminación del área de faena por su arrastre por el suelo.
10. Finalizado el desollado y con la res nuevamente encarrillada en el riel aéreo se atará el esófago en su extremo cefálico y se procederá a su separación de la tráquea por medio de una herramienta de bordes romos. Posteriormente, la cabeza será separada de la res, será lavada en un gabinete apropiado a tal fin, se le identificará para conocer a que res pertenece y pasará a la zona de inspección de cabezas.
11. Inmediatamente se aserrará en el plano medio en forma longitudinal el esternón.

12. Seguidamente se procederá a la evisceración de la res para lo cual se incidirá longitudinalmente el plano medio de los músculos abdominales procediendo a extraer el recto, masa intestinal, estómago, bazo, hígado, vejiga y útero en las hembras.
13. Previo a la separación de la masa gástrica de la intestinal debe efectuarse una doble ligadura duodenal, la que se hará una a nivel cercano al píloro y otra al ileon previa comprensión del intestino hacia el cuajo.
14. Estas vísceras deben ser llevadas hacia la mesa o carro de vísceras ubicando separadamente el hígado de las demás. La extracción de la vesícula biliar se realizará en el área de faena después de la Inspección Veterinaria y antes de que el hígado se envíe a la sala de menudencias.
15. Eliminados los órganos abdominales, se extraerán de la res el corazón, pulmón y tráquea juntamente con el esófago.
16. El transporte de las vísceras dentro del área de faena se efectuará por el sistema de bandejas o carros.
17. Una vez producida la evisceración total, las reses, vísceras y cabeza deben llevar una relación correlativa en el proceso de inspección, el cual se realiza en el área de faena.
18. Practicada la inspección final, las vísceras serán conducidas en los mismos carros o bandejas hasta las bocas de descarga respectiva. Los equipos de transporte no podrán salir del ámbito del área de faena. Debe contarse para los casos de transporte de vísceras decomisadas con un local que posea un dispositivo para el lavado y la desinfección inmediata del carro respectivo.

Artículo 204. Eviscerada la res, se procede a su aserrado a lo largo de la columna vertebral en su plano medio para dividirla en medias reses. Inmediatamente dividida la res, se procederá al lavado de la pleura y el peritoneo, mediante chorro de agua a una presión de cuarenta (40) libras por pulgada, a efectos de facilitar el examen de esas serosas.

Artículo 205. Finalizada dicha operación, las medias reses pasarán al área de la Inspección Veterinaria donde sufrirán el examen final para disponer su destino, esta área contará con:

1. Un recipiente donde se depositarán de inmediato los productos condenados. Desde este recinto o recipiente dichos productos deben ir directamente al local o equipo de tankaje o incineración, debiendo evitarse el goteo durante su recorrido. Si se trata de carne suspendida en riel y que se transportan por ese medio, debe disponerse de un pasillo exclusivo para ese servicio.
2. La inspección de vísceras debe efectuarse sobre un sistema de compartimento móviles donde se encuentren perfectamente separadas, distribuidas e identificadas, las vísceras correspondientes a cada res, de modo tal que en forma conjunta pueda relacionarse la inspección final de éstas con las primeras.
3. El lavado permanente de la mesa de vísceras, se efectuará primero con agua fría, luego con agua caliente a no menor de 82°C y tendrá un termómetro registrador. En este momento el personal de la Inspección Veterinaria procederá por palpación e incisión a la revisión de las linfoglándulas.
4. Si las bandejas, ganchos y demás equipo de utensilios utilizados por la Inspección Veterinaria, u otros operarios, fueran contaminados con material infeccioso deben lavarse con agua y jabón o un detergente aprobado, completándose la higienización con la aplicación de un antiséptico aprobado.

5. Las reses aptas para el consumo humano, serán selladas como inspeccionadas y aprobadas con el sello oficial del SENASA.

Artículo 206. Terminada la inspección y consideradas aptas para el consumo, las medias reses por el túnel o pasadizo de lavado, se lavarán por medio de chorros de agua o aspersores. La presión del agua será de 40 libras por pulgada cuadrada. Queda prohibido el uso de trapos o papeles para el secado de las reses, así como el empleo del aire forzado; podrá facilitarse el escurrido del agua, previa aprobación del SENASA, mediante reflejes o espátulas metálicas inoxidable, las cuales se aplique una rutina de lavado y esterilización adecuada. Las medias reses continuarán a la sala de oreo o cámaras frías.

Artículo 207. Los porcinos arribados al área de sacrificio serán sometidos al procedimiento de insensibilización, similar al realizado para bovinos obedeciendo lo siguiente:

1. Para esta especie podrá o no utilizarse el cajón o manga de sacrificio, pudiéndose efectuar esta operación con equipamiento especial destinado a la sujeción y arrastre de los cerdos.
2. Desangrado el animal si no es desollado inmediatamente, debe procederse a su escaldado en agua a temperatura adecuada.
3. Finalizado el escaldado se realizará el depilado, en forma manual o por medio mecánico.
4. Una vez depilado y antes de ingresar a la zona limpia, se realizará un duchado de la red con agua fría.
5. Todas las operaciones no descritas en este Artículo se realizarán en forma similar a las de la especie bovina.
6. Por razones comerciales, el aserrado longitudinal de la res se podrá efectuar en forma incompleta hasta la zona de cuello y la cabeza podrá quedar unida a la res.

Artículo 208. Durante todas las operaciones realizadas en el área de faena, las reses y medias reses, con cuero o desolladas, serán manipuladas de forma que se evite el contacto entre ellas, con los equipos o instalaciones. De la misma forma se deben acomodar las medias reses o cuartos dentro de las cámaras de refrigeración.

Artículo 209. Las condiciones y características que deben de contener los equipos destinados a la faena de bovinos y equinos, serán las siguientes:

1. La caja de aturdimiento o insensibilización debe estar construida totalmente de hierro, hormigón o por la combinación de esos materiales, con un diseño que permita su fácil limpieza y desinfección.
2. En la entrada al cajón de aturdimiento, debe existir una lluvia fina persistente como una cortina líquida, o una cortina de aire que evitara la entrada de moscas u otros insectos.
3. El piso estará sobre nivel a cuarenta (40) centímetros como mínimo del piso del local y tendrán una pequeña inclinación hacia el interior del área de faena.
4. La pared lateral de la caja de aturdimiento que da al área de faena, será giratoria a efecto de la descarga del animal insensibilizado.
5. A la salida de la caja 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.

Artículo 210. Los equipos para el transporte de vísceras deben cumplir las siguientes condiciones:

1. Estarán construido con un sistema de compartimiento móviles, que pasando por debajo o lateralmente de la res en la zona de evisceración permita acomodar las vísceras en los compartimientos respectivos, en la parte inferior para los estómagos e intestinos y para el resto de la vísceras en la parte superior y de esta forma hacerlos llegar hasta el punto de la Inspección.
2. Su diseño evitará que los líquidos de las vísceras escurran de un compartimiento a otro.
3. No podrá atravesar la zona sucia o locales donde existan productos comestibles y su circulación evitará la contaminación cruzada.
4. Luego de la inspección y descarga de las vísceras, los equipos deben ser lavados con agua caliente antes de un nuevo uso.
5. Deben estar identificados de acuerdo con su uso y según lo indicado en el Capítulo IV del presente Reglamento.
6. Podrá utilizarse un sistema mecánico para la recepción, transporte, inspección y descarga de las vísceras, el cual debe respetar los enunciados anteriores, las higiénicas de este proceso y las demás características de diseño y construcción contemplada en este Reglamento.

Artículo 211. Los soportes y la estructura metálica cortante de todo el sistema de rieles debe respetar las siguientes condiciones especiales:

1. No estar pintados y si algún país importador admite la pintura, ésta debe estar hecha con materiales que no alteren, desprendan olores o descascaren.
2. Los rieles serán totalmente metálicos, libre de óxido, debiendo conservarse perfectamente limpios. Debe evitarse el goteo de grasa sobre las reses.
3. El riel en la zona sucia tendrá para las especies bovinas y equina una altura mínima de cuatro metros con ochenta (4.80) centímetros y en las zonas intermedias 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 estarán de acuerdo con las tareas que allí realizan.
4. Los rieles de sangría para bovinos y equinos, deben estar distanciados un (1) metro de cualquier pared o columna.
5. Los rieles en general, deben estar instalados o una separación mínima de sesenta (60) centímetros de cualquier pared.
6. Los rieles para bovinos y equinos deben estar a una distancia de las plataformas de trabajo con respecto a su vertical, no menos de treinta (30) centímetros del borde de las mismas.

Artículo 212. El equipo destinado al aserrado de las reses debe respetar las siguientes condiciones especiales:

1. Salvo autorización especial, las sierras destinadas a dividir las reses deben ser de tipo motorizado.
2. La plataforma en que actúa el obrero será a plano inclinado, escalonado o levadiza a efectos de facilitar un buen corte y presentación.

3. 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 esta tarea
4. En el lugar próximo de trabajo, debe colocarse un esterilizador para la limpieza y desinfección de las hojas de la sierra, sea ésta mecánica o manual.

Artículo 213. Los andamios para la Inspección Veterinaria presentarán las siguientes características especiales:

1. Estarán contruidos por una plataforma con una altura adecuada que permita efectuar el examen de las linfoglandulas de los cuartos posteriores.
2. El frente será libre, sin obstáculos a la labor de inspección o que puedan rozar las reses a medida que van pasando frente al área de inspección, se permitirá como único elemento accesorio fijo, la instalación de barandas de seguridad.

Artículo 214. Los carros destinados al transporte de productos no comestibles deben estar identificados con la palabra “**No comestibles**”, pintada de color violeta y previstos de tapa. Los materiales y la construcción de los carros para productos condenados serán similares a los de uso general debiendo contar, además con una tapadera y sistema de seguridad para que no se pueda abrir y una identificación especial con la palabra “**Condenado**” bien visible, pintada en color violeta y una cruz del mismo color para indicar sanidad Veterinaria.

Artículo 215. En los establecimientos donde el área de faena se encuentra ubicada en un piso elevado, se podrán instalar tubos para la evacuación de subproductos y productos condenados. Deben estar contruidos en material inoxidable o material impermeable aprobado por el SENASA. Los que se utilicen para productos no comestibles y provenientes de condenas deben poseer un sistema de cierre automático que impida el paso de olores e insectos y mantenerse en perfectas condiciones de higiene. Los equipos y utensilios, tales como ganchos, cuchillos, etc., que se hallen en contacto con las reses, deben cumplir con las condiciones requeridas en el Capítulo IV del presente Reglamento y deben lavarse prolijamente antes de ser usados nuevamente.

Artículo 216. En cada una de las zonas del área de faena, se dispondrá de un 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.

Artículo 217. El tanque de escaldado y la máquina peladora debe presentar las siguientes características especiales:

1. Podrá estar construido de hierro u otro material aprobado por el SENASA.
2. Debe contar con boca de salida del agua utilizada, acoplada a la red de efluentes.
3. La sala en que se encuentren instalados debe estar provista de extractos 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.

Artículo 218. Los mataderos tipo “A” y “B” deben 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.

Artículo 219. Los establecimientos faenadores que no dispongan de cámaras frigoríficas para el oreo deben poseer un área de oreo

independiente de la de expendio, la cual debe reunir las siguientes características:

1. Su tamaño permitirá acumular no menos de 70% de la capacidad de matanza para la que están habilitados.
2. La temperatura de climatización no debe exceder de los 10°C.

Artículo 220. Los mataderos tipo "C" deben reunir las siguientes condiciones básicas:

1. El cerco perimetral debe cumplir con las exigencias establecidas en el presente Reglamento, con excepción de lo referente a iluminación.
2. Tendrán corrales para alojar separadamente a cada especie animal. Los corrales deben reunir las condiciones fijada en el presente Reglamento, en particular en lo referente a facilidades de limpieza y desinfección.
3. La capacidad de los corrales será suficiente para alojar los animales a faenar en el lapso de veinticuatro (24) horas.
4. El área para faena estará contenida por un local cerrado, con una superficie mínima de treinta (30) metros cuadrados y 5 metros de altura, paredes y pisos de mampostería. El techo, piso, paredes y cielo raso, reunirán las condiciones especificadas en este Reglamento. Los desagües impedirán la acumulación de agua o líquidos en el local. Los mismos desembocarán por conductos en pozos cubiertos o en superficies filtrantes distantes a cien (100) metros como mínimo de la planta faenadora y de toda vivienda.

5. El área de faena debe contar como mínimo con dos (2) sectores, separados por un medio físico, sea pared, división metálica inoxidable o material no absorbente, con una altura no menos de tres (3) metros que permita el paso de las reses mediante un baño. La zona sucia será para la insensibilización, sangría, vómitos y el otro para el resto de la faena. Deben poseer catre de desuello, rieles para la evisceración y oreo.

Quando se faenen cerdos deben contar con escaldadoras. Con excepción de la insensibilización y el desollado de los bovinos todas las operaciones deben efectuarse con el animal colgado. Para el desollado de los bovinos rigen las normas establecidas en el presente Reglamento.

6. Los bovinos y cerdos podrán faenarse consecutivamente en las mismas instalaciones. No se permite la faena simultánea de distintas especies.
7. Las menudencias y el duodeno podrán prolijerarse en el local del área de faena sobre mesas específicamente dispuestas. Los intestinos, con excepción del duodeno deben evacuarse del área de faena inmediatamente de ser inspeccionados. Los estómagos podrán aprovecharse, pero para evacuar su contenido y efectuar la limpieza de los mismos, debe contarse con un local adecuado, construido de mampostería y con las mismas condiciones edilicias del área de faena.
8. El lavado de las serosas y las reses, el secado y sellado de estas últimas se efectuará de acuerdo con las normas del presente Reglamento con el agregado de un sello o rodillo que exprese "Tipo C" que alcance a cubrir un tercio de la cara externa de la carcaza correspondiente.
9. La ventilación del área de faena debe estar asegurada mediante ventanas o dispositivos mecánicos. La abertura al exterior, ya sean

puertas, ventanas, tubos de ventilación, etc., deben contar con protección de malla antiinsectos de material inoxidable.

10. En el área de faena y otros lugares de trabajo se instalarán los lavamanos necesarios para asegurar la higienización del personal.
11. El matadero debe contar con agua potable suministrada por tubería fijas, permitiéndose el uso de mangueras únicamente cuando el grifo principal se halle a una distancia no menor a los ocho (8) metros. Es obligatorio mantener una reserva de agua potable no inferior a los cinco mil (5000) litros, en un tanque cerrado, permanentemente limpio, colocado a una altura mínima de cinco (5) metros o en su defecto una cisterna con equipo hidroneumático.
12. Se contará con un local para vestuario anexo a un baño con ducha e inodoro. En el baño se instalará un lavamanos y se dispondrá de jabón líquido y toalla para un solo uso. Para el cálculo de necesidades y los requisitos constructivos se cumplirá con lo establecido en el Capítulo IV de este Reglamento.
13. El matadero debe 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 debe proteger a las reses del ataque de insectos y de la impregnación de polvo.

Artículo 221. Los mataderos que no procesen la sangre de los animales faenados deben eliminarla mediante alguno de los procedimientos siguientes:

1. Secado de la misma, utilizando medios mecánicos.
2. Cocción para consumo animal que en ningún caso penetrarán en la planta faenadora.
3. Recolección de depósitos subterráneos con tapa para evitar la proliferación de insectos y roedores.
4. Otros sistemas propuestos por los titulares de los establecimientos y aprobados por el SENASA.

CAPITULO VIII

DE LA INDUSTRIALIZACION DE LA CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS

Artículo 222. Fábrica de Productos Cárnicos: Es todo establecimiento en el cual se realizan las siguientes operaciones: Preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, distribución, manipulación y venta de productos cárnicos.

Artículo 223. Los requisitos de construcción especiales y las normas higiénico sanitarias de las empacadora y fábricas de productos cárnicos, además de las condiciones generales establecidas en el Capítulo IV, deben reunir los siguientes requisitos específicos, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia de construcción e higiénico sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento:

1. Deberán estar aisladas entre sí de toda otra sección o establecimiento donde se realicen otras actividades de industrialización o almacenamiento.
2. Las carnes serán conducidas desde el exterior hasta el lugar de su manipuleo, en el interior del establecimiento, por medio de rieles, recipientes para transporte u otro medio que, a juicio de la Inspección Veterinaria, sea apropiado. La carne elaborada no podrá tomar contacto con el ambiente exterior.

3. Los rieles de esta sala 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 y bovinos, la distancia entre rieles será no menor de cincuenta (50) centímetros.
4. Durante la labor, deben mantenerse a una temperatura ambiente no superior a diez (10°C) centígrados mientras que la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los siete grados (7°C) centígrados.
5. 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.
6. No se admite la acumulación de huesos, los que deben ser retirados en forma continua durante la tarea.
7. No se permite arrojar o depositar desperdicios o huesos en el suelo. Su transporte se realizará en bandejas, carros o recipientes destinados a tal fin, los cuales deben reunir los requisitos establecidos, para este tipo de equipamiento, en el Capítulo IV del presente Reglamento.
8. Las medias reses, reses y cuartos, cuando no provengan de otra sección del mismo establecimiento, pero de otro aprobado por el SENASA, deben llegar refrigeradas con una temperatura máxima de cinco (5°C) centígrados.
9. Las cámaras frigoríficas para empacadoras de carne destinadas a depósito de reses para su posterior despique, deben ser independientes de las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de la carne despizada. La capacidad de cámaras debe ser, como mínimo, igual a la capacidad máxima de producción. Las características constructivas deben responder a lo establecido en el Capítulo IV de este Reglamento.
10. El descongelado de las reses o trozos de carne, no podrá hacerse por medio de corriente de aire caliente.
11. Los envases y envoltorios utilizados para cubrir los cortes cárnicos, deben estar autorizados por el SENASA. Serán de primer uso y estarán acondicionados de forma que se asegure su higiene antes y durante su utilización.
12. El sector destinado al empaque secundario deberá estar separado de la zona de procesamiento de la carne. No se permite la presencia de material de empaque en la sala de elaboración.

Artículo 224. Estas fábricas, además de las condiciones generales establecidas en el Capítulo IV, deben cumplir con los requisitos específicos que a continuación se detallan, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se indiquen en este Reglamento.

1. Deberá estar aislada de otras industrias que elaboren productos contaminantes.
2. 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.

3. Las descargas de reses, medias reses o cuartos, se efectuarán por rieles aéreos u otro medio mecánico. La carne en trozos se transportará en carros. En ningún caso se permutará el transporte en los hombros.
4. Las fábricas de productos cárnicos deben contar con las siguientes dependencias, de acuerdo con las actividades industriales que realicen:
 - Oficina destinada a la Inspección Veterinaria.
 - Sala de deshuese.
 - Sala de elaboración.
 - Cámara frigorífica.
 - Secadero.
 - Sala de ahumado.
 - Estufas.
 - Sala de cocción.
 - Depósito de vísceras.
 - Depósito de aditivos.
 - Local para el lavado de utensilios.
 - Local para rotulación, embalaje y expedición.
 - Depósito para detritos de limpieza, desperdicios y decomisos.
 - Servicios sanitarios.
 - Vestuario.
5. Cuando por la índole de la producción, no se requiera contar con alguna de las dependencias o áreas citadas, la misma será eximida, cuando el SENASA lo autorice.
6. Todas las dependencias o áreas enumeradas en el inciso No. 4, deben estar aisladas entre sí, con sus aberturas exteriores protegidas con telas metálicas no oxidables, antiinsectos o cortinas de aire.
7. Las instalaciones deben estar acordes en superficie y capacidad con la producción, la que será estimada en kilogramos o unidades diarias.
8. El local destinado a deshuese debe reunir las condiciones establecidas en este capítulo para esa actividad sin perjuicio de otras que exige este Reglamento.
9. Las salas destinadas a deshuese y a elaboración, pueden ser comunes, cuando el SENASA lo autorice.
10. La iluminación de la sala de elaboración, será natural o artificial, permitiendo el correcto desarrollo de las actividades en todo el ámbito del local. La intensidad de la luz estará de acuerdo a lo establecido en el Capítulo IV de este Reglamento, Artículo 48, exigiéndose un mínimo de doscientos veinte (220) unidades lux en los puestos de trabajo. En ningún caso la luz debe alterar los colores de la materia prima.
11. La ventilación se ajustará a las normas establecidas para las salas de despique, consignadas en este Capítulo.
12. En la sala de elaboración se dispondrá de grifos de agua para limpieza en cantidad suficiente, los cuales estarán ubicados a no menos de treinta (30) centímetros y a no más de cincuenta (50) centímetros del suelo.
13. La sala de elaboración contará con agua potable para que puedan beber los operarios, como mínimo, a razón de uno (1) por cada cincuenta (50) personas.

Artículo 225. Las paredes de los ahumaderos y de las estufas, en sus caras interiores serán de superficies lisas, impermeables, de fácil lavado, resistente a la corrosión, de colores claros y estarán construidos con materiales autorizados por SENASA, a excepción de los ahumaderos tradicionales.

Artículo 226. Los depósitos de vísceras poseerán recipientes, construidos con materiales impermeables, para conservación de las vísceras saladas.

Artículo 227. La sala de aditivos debe cumplir con los siguientes requisitos especiales:

1. Estará instalada en local independiente de otras dependencias de la fábrica.
2. Debe disponer de una estantería con cajones, o recipientes, para clasificación y depósito de los aditivos. Estos recipientes deben ser de fácil lavado.
3. 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 de metal inoxidable o plástico y el diseño facilitará su limpieza.

Artículo 228. El lugar destinado al lavado de utensilios y elementos laborales debe contar con agua suficiente.

Artículo 229. Todo material que se introduzca al local de desperdicios, debe ser desnaturalizado de acuerdo a lo que disponga la Inspección Veterinaria.

Artículo 230. El local destinado a rotulado, embalaje y expedición debe llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias.

Artículo 231. Durante la elaboración, la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de doce grados (12°C) centígrados y las cámaras frigoríficas se ajustarán a los requerimientos establecidos en el Capítulo IV.

Artículo 232. En la sala de cocción, la ventilación, ya sea natural o por medios mecánicos, debe asegurar un ambiente libre de vapores y evitar su condensación en paredes y techos.

Artículo 233. Los elementos que se utilizarán en la elaboración integral de las materias primas, serán:

1. Rieles aéreos, carros, bandejas, moldes, mesas y máquinas, deben ser de fácil esterilización y no desprender sustancias extrañas a la materia prima.
2. Las máquinas destinadas a la tarea de cortar, picar, mezclar, amasar o embutir los productos en elaboración, deben tener todas las piezas que entren en contacto con los productos comestibles de material no contaminante y responder a las exigencias consignadas en el Capítulo IV de este Reglamento.
3. Los metales u otros materiales en contacto con los alimentos y sus materias primas, no deben contener más que uno (1%) por ciento de plomo, antimonio, zinc u otras impurezas, ni más de cero punto uno (0.1%) por ciento de arsénico u otra sustancia nociva.
4. Se admitirá el uso de material sintético en la construcción de las máquinas siempre que sea resistente a la abrasión, al agua caliente, que no sea quebradizo y que responda a las prescripciones del aparato anterior.

5. Las piletas deben ser construidas de material impermeable y de superficie lisa, de acuerdo a lo establecido en el Capítulo IV. Sus desagües deben estar conectados a la red general.

Artículo 234. Los productos cárnicos se clasificarán en:

1. Embutidos: Cuando independientemente de las operaciones utilizadas en el proceso de elaboración, hayan sido introducidos, a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico, aprobado para tal fin, aunque en el momento de expendio o consumo carezcan de la tripa.
2. No embutidos: Cuando no respondan a la definición del inciso anterior.
3. Productos curados: Cuando los órganos, trozos de carne o tejido principal han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la sal, sales de curación, proteínas vegetales y cualquier otro ingrediente o aditivo aprobado, adicionados en forma masiva y acorde a la tecnología del producto a elaborar. La adición de cloruro de sodio puede ser húmeda o seca y la conclusión de la elaboración finalizan con el ahumado. Ejemplos de estos productos son: Chuleta de cerdo y res, costilla de cerdo y res, lonjas de cerdo "Bacon", pierna y paleta ahumada, papada de cerdo.

Artículo 235. Los embutidos pueden ser:

1. Embutidos Frescos y Embutidos Frescos Ahumados.
2. Embutidos Secos y Semi-secos.
3. Embutidos Cocidos y Embutidos Cocidos Ahumados.
4. Carne para Spam, Carne del diablo y carne enlatada.

1. Embutidos Frescos:

Hechos de carne fresca o congelada de subproductos crudos, generalmente de recortes frescos, o congelados de cerdo, o res, o pollo, o pavo, su sabor, textura y color están directamente relacionadas con el porcentaje de grasa, agregado de sal, especias y aditivos alimenticios de uso permitido. Recortes primarios como chuleta y jamones son usualmente usados. El producto terminado debe alcanzar una temperatura interna menor de cuatro grados (4°C) (40°F) y mantenerse bajo refrigeración entre 0-2°C (32-36°F), o congelarlos y mantenerlos bajo refrigeración entre -18°C -11°C y (0°-12°F). Deben cocinarse completamente antes de ser consumidos.

2. Embutidos Frescos Ahumados:

Estos productos tienen todas las características del embutido fresco excepto que son ahumados para dar al producto un sabor y color diferente, y deben ser cocinados antes de consumirse.

Artículo 236. Para la validez de los Embutidos Frescos se tendrán en cuenta las condiciones de conservación y envasado siguiente:

1. Los embutidos frescos y embutidos frescos ahumados serán mantenidos a temperaturas entre dos grados centígrados (-2°C) (36°F) y cinco grados centígrados (5°C) (41°F) y la fecha de vencimiento, acorde con el criterio técnico del elaborador, no podrá exceder los siete (7) días.
2. Cuando dichos embutidos frescos se encuentren envasados al vacío o en atmósfera controlada y mantenidos a la temperatura antes mencionada, se consignará una fecha de vencimiento de acuerdo al criterio técnico del elaborador, no pudiendo superar los quince (15) días.

3. Cuando los embutidos frescos hayan sido congelados inmediatamente después de su elaboración a temperatura no superiores a menos dieciocho grados centígrados (-18°C) (0°F) se consignará una fecha de vencimiento de acuerdo al criterio del técnico de elaborador, no pudiendo superar los ciento ochenta (180) días.
4. Los embutidos cocidos serán mantenidos a temperaturas menores a los cuatro grados centígrados (4°C) (40°F); y la fecha de vencimiento acorde con el criterio técnico del elaborador, no podrá exceder los sesenta (60) días cuando dichos embutidos cocidos se encuentren envasados en funda impermeable al vacío o en atmósfera controlada. Con la salvedad de que si el producto terminado independientemente del tipo de empaque es congelado puede durar hasta 6 meses (180 días).

Quando los productos cocidos hayan sido embutidos en fundas termoencogibles impermeables, fibrosas impermeables o de cualquier otro material que cumpla las mismas especificaciones, y se distribuya con el mismo empaque, la fecha de vencimiento será de acuerdo al criterio técnico del elaborador, no pudiendo superar los (60) días.

Quando los embutidos cocidos han sido mantenidos bajo cuatro grados centígrados (4°C) (40°F) y empacados en funda permeable al oxígeno, la fecha de vencimiento se consignará de acuerdo al criterio del elaborador, no podrá exceder los 15 días.

5. La vida de anaquel de los productos secos y semisecos quedará al criterio del elaborador, no pudiendo exceder de tres meses (90 días).
6. La vida de anaquel de los productos enlatados u otro material que cumpla con las mismas especificaciones, carne para spam y carne del diablo, siempre y cuando permanezcan en lata sin abrir quedará a criterio del fabricante no pudiendo exceder de 1 año. Pero en presentación al vacío no podrá exceder de dos meses (60 días).

Artículo 237. En los rótulos de estos productos, se consignarán con claridad, la temperatura de conservación que les corresponde, el día, mes, año de elaboración y vencimiento.

Artículo 238. Son ejemplos de embutidos frescos y embutidos frescos ahumados los siguientes:

1. **Chorizo fresco:** Es el embutido fresco elaborado sobre la base de recortes frescos o congelados de cerdo, o res, o pollo, o pavo con la adición de tocino, proteínas vegetales y féculas, especias y cualquier otro tipo de ingredientes o aditivos de uso permitido.
2. **Longaniza parrillera:** Es el embutido fresco elaborado sobre la base de carne de cerdo, tocino, chile picante, orégano, vino, anís o hinojo y otros aditivos de uso permitido, pudiendo agregarse carne de vacuno.
3. **Salchicha fresca:** Es el embutido fresco elaborado sobre la base de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre y especias.
4. **Embutido fresco de cerdo:** Este es hecho de recorte de cerdo fresco o congelado o ambos, incluyendo cerdo mecánicamente deshuesado, pero sin incluir sub-productos de cerdo.
5. **Embutido fresco de res:** Este es hecho de recorte de res fresco o congelada o una combinación de ambos, incluyendo la res mecánicamente deshuesada, pero sin incluir sub-productos de res.
6. **Embutido fresco de cerdo y/o res:** Este es hecho de recorte de res y/o cerdo fresco o congelado o ambos incluyendo res y/o cerdo

mecánicamente deshuesado, pero sin incluir sub-productos de res y/o cerdo.

7. **Salchicha desayuno:** Puede ser hecho de recortes de cerdo y/o res frescos o congelados y sub-productos de carne. También pueden contener carne mecánicamente deshuesada permitida bajo regulaciones. Extensores o ligadores son permitidos en el producto final.
8. **Salchicha kielbasa:** Es un embutido altamente condimentado que es preparado a base de carne de cerdo molida con agregados de res, ahumado pero no cocido.
9. **Embutidos Italianos:** Embutidos sin curar, sin ahumar, elaborados a base de carnes y grasas. Contiene sal, pimienta y anís e hinojo o una combinación de los dos. Puede ser únicamente de cerdo (embutido italiano), de cerdo y res (embutido italiano con res), cerdo y ternera (embutido italiano con ternera), con cerdo, res y ternera (embutido italiano con res y ternera), con cerdo y pollo (embutido italiano con pollo), con cerdo y pavo (embutido italiano con pavo) y con res o ternera (embutido italiano de res o embutido de ternera respectivamente).
10. **Chorizo fresco:** Es el embutido fresco elaborado sobre la base de recortes frescos y/o congelado de cerdo, y/o res, y/o pollo, y/o pavo con la visión de tocino, proteínas, vegetales y féculas, especias y cualquier otro tipo de ingredientes o aditivos de uso permitido.
11. **Embutido fresco ahumado de cerdo:** Lo mismo que el embutido fresco de cerdo, excepto que éste es ahumado.
12. **Longaniza parrillera:** Es el embutido fresco elaborado sobre la base de carne de cerdo, tocino, chile picante, orégano, vino, anís o hinojo y otros aditivos de uso permitido pudiendo agregarse carne de vacuna.
13. **Salchicha fresca:** Es el embutido fresco elaborado sobre la base de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, especias y otros agregados comestibles.

Otros ejemplos de embutidos frescos y embutidos frescos ahumados, son los siguientes:

Patty
Jielbasa fresca
Chorizo Italiano
Bockwurst
Bratwurst
Thuringer

Artículo 239. Embutidos secos y semi-secos: Es aquel producto crudo que ha sido sometido a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un período prolongado.

Artículo 240. Son ejemplos de embutidos secos o semi-secos, los siguientes:

1. **Chorizo a la Española:** Es el embutido elaborado sobre la base de carne de cerdo, o de cerdo y vacuno; con el agregado o no de tocino, sal, salitre y especias, en particular el chile dulce, el producto puede ser ahumado.
2. **Longaniza:** Es el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno con el agregado o no de tocino, sal, salitre y especias.
3. **Longaniza a la Española:** Es 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, chile dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.

4. Longaniza a la Napolitana: Es 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, chile picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.
5. Salami: Es 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.

Otros ejemplos de embutidos secos y semi-secos.

Pepperoni
Cervelat
Salami Génova
Salami Milano
Salami Siciliano
Bologna Lebanon
Sopressata
Landjaegar
Prosciutti
Holsteiner
Salami Germano
Frizzes
Pepperoni caserta
Cappicola
Salami B.C.

Artículo 241. Embutidos cocidos y embutidos cocidos ahumados:

Embutidos Cocidos: Son productos con una forma de elaboración no definida que sufren un proceso de cocimiento en seco o en agua.

Embutidos Cocidos Ahumados: Estos productos tienen todas las características del embutido cocido, excepto que éstos son ahumados, para dar al producto sabor y color diferente. Deben ser cocinados antes de consumirse.

Artículo 242. Son ejemplos de embutidos cocidos y embutidos cocidos ahumados, los que a continuación se detallan:

1. Morcilla: Es el embutido cocido elaborado sobre la base de sangre, obtenida de los animales de consumo autorizado, desfibrinada y filtrada, con el agregado o no de tocino, cuero de cerdo picado, sal y especias y otras sustancias declaradas en la monografía aprobada.
2. Morcilla de Hígado de Res: Es el embutido cocido elaborado sobre la base de sangre, obtenida de los animales de consumo autorizado, 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, cilantro, cebolla y fécula de maíz.
3. Morcillón con lengua: Es el embutido cocido elaborado con sangre vacuna o de cerdo, obtenida de los animales de consumo autorizado, cuero de cerdo y lengua moldeada, con el agregado o no de sal, pimienta negra molida, clavo de olor molido, orégano molido, tomillo molido, cilantro, mejorana y cebolla.
4. Mortadela/Bologna: Es el embutido cocido, finamente molido y elaborados sobre la base de carne de cerdo o res, o pollo, o pavo, sub-productos de cerdo, res, pollo y pavo, autorizados con el agregado de tocino, azúcar, salitre, proteínas, vegetales y féculas, leche en polvo, especias y cualquier otro condimento o aditivo autorizados, hielo o agua, pueden ser agregados. La mezcla se embute en la bolsa de plástico aprobada a tal fin, tripas secas

cocidas, vejigas y esófagos cocidos. Cuando no se trate de vejigas, se colocarán en moldes de acuerdo a la forma que se desee obtener.

5. Salami ruso o salami tipo polonés: Es el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo y grasa vacuna, pudiendo agregarse o no carne de cerdo y tocino, con la adición o no de sal, salitre, ajo picado, nuez moscada, clavo de olor, cilantro y fécula de maíz.
6. Salchicha tipo Frankfurt y tipo Viena: Se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo, o res, o pollo, o pavo, subproductos de cerdo, res, pollo y pavo autorizados, hielo o agua pueden ser agregados con la inclusión de tocino, sal, especias y cualquier otro condimento o aditivo autorizado. Al finalizar el proceso se escaldan.
7. Butifarra: Es el embutido cocido elaborado sobre la base de carne de cerdo o vacuno con el agregado de tocino, sal y especias, que sufre una cocción a temperatura adecuada.
8. Jamones: Es el embutido cocido, elaborado a base de carne de cerdo, o res, o pollo, o pavo, hielo o agua, pueden ser agregado, con inclusión de proteína de soya, sal, sal de cura, especias y otros ingredientes o aditivos aprobados. La carne ingredientes son masajeados y luego colocadas dentro de una funda que puede ser de PVC o bolsa termoencogibles o de cualquier otro material debidamente aprobado. Posteriormente puede ser introducido o no en un molde de acuerdo a la forma que le quiera dar al producto final.
9. Jamonadas: Es el embutido cocido, elaborado a base de carne de cerdo, o res, o pollo, o pavo, sub-productos de cerdo, res, pollo y pavo autorizados, con el agregado de tocino; hielo o agua pueden ser agregados, proteínas vegetales y féculas, sal, sal de cura, especias y otros ingredientes o aditivos aprobados. Colocadas dentro de una funda que puede ser de PVC o bolsas termoencogibles, posteriormente puede ser introducido o no en un molde de acuerdo a la forma que se le quiera dar al producto final.
10. Chorizo Extremeño, Copetín, Longaniza: Es el embutido cocido, elaborado a base de carne de cerdo, o res, o pollo, o pavo, sub-productos de cerdo, res, pollo y pavo autorizados, con el agregado de tocino, hielo o agua, pueden ser incluidos, proteínas de soya, sal, sal de cura, especias y otros ingredientes o aditivos aprobados. La pasta es colocado dentro de una tripa natural o artificial de celulosa, fibrosa, colágeno, plástica o cualquier otro material debidamente aprobado.

Varían de forma, tamaño, peso y sabor de acuerdo a la característica que se le quiera dar al producto terminado.
11. Pate: Es el embutido cocido, finamente molido elaborado a base de recortes de cerdo, res, con el agregado de tocino, sub-productos de cerdo, res, pollo, pavo autorizados, hielo o agua pueden ser agregados, proteínas de soya, sal, sal de cura, especias y otros ingredientes o aditivos aprobados. La pasta es colocada dentro de una funda plástica o cualquier otro material debidamente aprobado.

Varían de forma, tamaño, peso y sabor de acuerdo a la característica que se le quiera dar al producto terminado.
12. Salami: Es el embutido cocido, elaborado a base de carne de cerdo, o res, subproductos de cerdo, res, pollo y pavo autorizados, con el agregado de tocino, hielo o agua pueden ser agregado, proteínas de soya, sal, sal de cura, especias y otros ingredientes o aditivos aprobados. La pasta es colocada dentro de una funda plástica o de cualquier otro material debidamente aprobado.

Varían de forma, tamaño, peso y sabor de acuerdo a la característica que se le quiera dar al producto terminado.

Otros ejemplos de embutidos cocidos y embutidos cocidos ahumados.

Tocineta ahumada
Beerwurst (salami de res)
Chorizo Nueva Inglaterra
Mettwurst
Mortadela estilo Alemán
Kielbasa
Knackwurst
Teawurst
Liverwurst
Embutido Polka
Prasky
Embutido de Galicia
Bangers.

13. Carne para Spam, Carne del Diablo y Carne Enlatada.

Este grupo de productos es muy variable e incluye muchos productos sin especificación con diferentes estándares de identidad. Los productos difieren considerablemente en composición y proceso.

14. Carne para Spam: Este producto es cocido y curado, hecho de carne finamente molida y puede contener carne mecánicamente deshuesada. Hielo o agua pueden ser agregados.

15. Barras de Carne: Hecho en moldes de carne finamente molida y puede contener carne mecánicamente deshuesada. Hielo o agua pueden ser agregados.

16. Scapple: Debe de contener al menos 40% de carne o productos de carne sobre la base del peso fresco, y puede contener carne mecánicamente deshuesada, cereal o harinas de soya.

17. Bookwurst: Sin curar, producto finamente molido, puede ser cocido o sin cocinar y está hecho de carne, leche o agua y puede contener huevos y vegetales. Este debe contener no menos de 70% de carnes. Normalmente este contiene sólo cerdo, o cerdo y ternera, ternera y res. Pueden ser utilizados diferentes ingredientes de origen vegetal, condimentos y agentes endulzantes de uso permitido. También puede contener carne mecánicamente deshuesada de acuerdo a las regulaciones permitidas.

Otros ejemplos de productos de carne para Spam, Carne del Diablo y Carne Enlatada son:

Jamón y queso (Ham and cheese)
Honey
Headcheese
Copped ham
Pickle and pimento

Artículo 243. El SENASA, podrá autorizar la inclusión de la clasificación de otros productos que no se aparten íntegramente de las exigencias establecidas en este Capítulo. A tales efectos, deberá presentarse una monografía con la descripción del producto, su forma de elaboración y componentes utilizados. Este Reglamento aplica a todo producto cárnico nacional e importado.

Artículo 244. Los requisitos para las materias primas y otros ingredientes que intervienen en la elaboración de embutidos que a continuación se detallan son:

1. Las mezclas o pastas de carne, que no hubiesen 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 grados (4°) a cinco grados (5°C) centígrados en el interior de la masa.
2. Las mezclas y pastas de carnes procedentes de rupturas de la envoltura de los productos cárnicos 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 hacerlo el día siguiente, siempre que se sometan a la cocción y se almacenen en cámaras frigoríficas.
3. Las vísceras naturales podrán ser tratadas por inmersión en jugo de pino fresco o extracto de papaina, de bromelina, ficina o jugo pancreático, para permitir que las enzimas actúen sobre las vísceras, 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.
4. Está prohibido el uso de envolturas animales tales como intestinos, esfóagos y otras infestadas con nódulos parasitarios.
5. En los embutidos estacionados está permitido el baño de parafina purificada y desodorizada, ceras, barnizado u otro producto aprobado por el SENASA.
6. Los papeles de plomo o de estaño y los coloreados con añilinas consideradas nocivas que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse siempre que se coloque una hoja intermedia de material impermeable.
7. En las envolturas de embutidos, puede reemplazarse el papel de estaño o de aluminio por películas o celulosa pura, celofanes, materiales plásticos, sus resinas y compuestos de los mismos y otros materiales aprobados por el SENASA.
8. Los embutidos preparados en aceite, deben ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a setenta y dos grados (72°C) centígrados, por un lapso mínimo de treinta (30) minutos.

Artículo 245. De las prohibiciones, declaración de componentes e ineptitudes de los embutidos, deben cumplir las siguientes características:

1. No podrán elaborarse empleando materias primas de calidad inferior o distinta a lo establecido en la Reglamentación pertinente.
2. Adicionar agua o hielo en proporción superior a la autorizada por este Reglamento.
3. Adicionar tejidos u órganos de calidad inferior o aponeurosis, intestinos, brazo, glándulas dulas mamarias, útero o glándulas de secreción interna, con excepción del hígado.
4. Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, debe ser despojada el exceso de esos tejidos antes de su incorporación.

Artículo 246. Se consideran productos cárnicos no aptos para el consumo:

1. Cuando hubiese indicios de pútrida fermentación.
2. Cuando la mezcla o masa presente color, olor y sabor no característicos al producto.
3. Cuando se compruebe rancidez en las grasas.

4. Cuando la envoltura de embutidos se hallara perforada por parásitos.
5. Cuando se verifique la existencia de gérmenes patógenos.

Artículo 247. Queda prohibido calificar a los productos cárnicos con denominaciones tales como extra, especial, grado "A", super o alguna denominación que dé idea de superioridad, cuando no la cumplan.

Artículo 248. No podrán elaborarse productos cárnicos diferentes a lo declarado en la monografía cuando el producto fue aprobado sin previa autorización del SENASA. Así como la cantidad de materias grasas que entran en su composición, no podrá sobrepasar a lo declarado en la monografía cuando el producto fue aprobado.

Artículo 249. Las fábricas de productos cárnicos no podrán elaborar grasas si no se hallan habilitadas también para tal fin.

Artículo 250. La cantidad máxima de agua adicional que se agrega en los embutidos frescos, calculado sobre la masa total, será del 40%. En los mismos que hayan sufrido el ahumado o ligeramente cocidos, la cantidad máxima de agua adicional agregada permitida será del 65%.

Artículo 251. Se permite la adición de proteínas y féculas alimenticias en las siguientes proporciones:

- Proteína aislada de soya 2.0%
- Concentrado de soya 3.5%
- Caseinato de sodio 2.0%
- Colágeno 2.0%
- Suero de leche en polvo 3.5%
- Leche en polvo descremada 3.5%
- Harina de cereales, féculas, almidones solos o mezclados 10.0%.

Artículo 252. Los productos cárnicos no podrán contener derivados del ácido sulfuroso.

Artículo 253. Queda prohibido en los establecimientos, la tenencia o uso de aserrín de madera, salvo el destinado a ser quemado en los ahumaderos. Igualmente queda prohibido la tenencia o uso de cáscara de arroz o productos similares.

Artículo 254. Los productos cárnicos no embutidos deben cumplir las siguientes normas:

1. Hamburguesa o Bife a La Hamburguesa: Es el producto elaborado con carne picada de res o cerdo con el agregado de sal, proteína de soya, glutamato de sodio y ácido ascórbico.
2. Milanesa: Es producto consistente en una rebanada o un filete de carne que ha sido empanizado.
3. Producto Preparado Por Milanesa: Es todo alimento cárnico que se obtenga de líneas de tecnología específicas tales como el picado, escamado, compactado y que responda por sus caracteres físicos o dimensionales a los que son propios de la milanesa y que sea sometido a un empanizado.
4. Carne para Milanesa: Es la rebanada o filete de carne sin empanizar.
5. Fantasía: Es el producto cárnico no embutido elaborado con carne vacuna, carne de cerdo, tocino o cueros de cerdo, con el agregado o no de salitre, pimienta blanca, canela, ajo picado, 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.

6. Fiorentina: Es el producto cárnico no embutido elaborado con carne de vacuno, carne de cerdo, tocino y cueros de cerdo, con el agregado o no de salitre, pimienta blanca molida, clavo de olor molido, chile picado, arvejas secas partidas, vino blanco, harina de trigo. Los moldes recubiertos interiormente con epiplón, se llenan y se someten a cocción.

7. Gelatina: Es el producto cárnico no embutido 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.

8. Lechón Arrollado: Es el producto cárnico no embutido, elaborado con lechón desosado, curado, adobado, enrollado, atado como un matambre y sometido a cocción.

9. Matambre Arrollado: Es el producto cárnico no embutido, elaborado con el músculo cutáneo mayor del vacuno, curado, adobado, arrollado, atado y sometido a cocimiento.

10. Picadillo con Jamón: Es el producto cárnico no embutido preparado con jamón, tocino, carne vacuna con el agregado o no de sal, pimienta blanca, chile picante, menta molida, arvejas secas partidas, vino blanco y harina de trigo. La masa preparada en picadillos llevada a los moldes previamente recubiertos interiormente con epiplón y sometida a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

11. Picadillo de Jamón: Es el producto cárnico procesado en forma similar al picadillo con jamón, pero elaborado a base de jamón exclusivamente.

12. Queso de Cerdo: Es el producto cárnico 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, chile 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 apropiado.

Artículo 255. Se consideran embutidos o productos curados los que a continuación se detallan:

1. Cabeza de cerdo salada, costilla de cerdo salada, cola de rabo de cerdo salada, cuero de cerdo salada, hocico o trompa de cerdo salada, oreja de cerdo salada, pata de cerdo salada, con salazón preparadas utilizando cada una de las partes anatómicas designadas.
2. Cecina: Es la salazón preparada con carne magra de cerdo salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.
3. Tasajo: Es la salazón preparada con carne vacuno, salada y secada al aire.
4. Charque o Charqui: Es 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.
5. Jamón Crudo: Es la salazón preparada con el perril del cerdo, con o sin hueso, debiendo someterse a un proceso de maduración.
6. Jamón Cocido: Es la salazón preparada con perril de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción.
7. Paleta de Cerdo Cruda: Es la 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, sometida a un proceso similar al del jamón crudo.

8. Paleta de Cerdo Cocida: Es la salazón preparada con la pieza anatómica descrita en el aparato anterior sometida a un proceso similar al del jamón cocido.
9. Panceta Salada: Es la salazón preparada con trozos de tejido principal y muscular de la región abdominal del cerdo.
10. Chuleta de cerdo y res.
11. Costilla de cerdo y res.
12. Papada de cerdo.
13. Tocino de cerdo ahumado.
14. Tocino Salado: Es la salazón preparada con trozos de tejido principal, de las regiones dorso lumbar y papada del cerdo, sometidos a la acción de la sal en seco.

Artículo 256. Las materias primas y los productos elaborados se le realizarán exámenes microbiológicos y químicos para verificar la composición de los mismos de acuerdo a los siguientes criterios:

1. Exámenes microbiológicos frecuentes de acuerdo al Plan HACCP de carne picada proveniente de las especies bovina y porcina o de las pastas de carne picada destinadas a la elaboración de productos.
2. Examen microbiológico frecuentes de acuerdo al Plan HACCP, de los productos elaborados.
3. Exámenes químicos de la composición de acuerdo al Plan HACCP.
4. Los exámenes se realizarán en el Laboratorio Oficial o en un Laboratorio oficialmente acreditado por el SENASA.
5. Las muestras recogidas estarán formadas por cinco (5) unidades y serán representativas de la producción diaria.
6. Los métodos de análisis estarán recomendadas por el SENASA y de acuerdo a las recomendaciones de normas internacionales.

Artículo 257. Los resultados de los exámenes para verificar la composición de los productos, deben responder a los criterios establecidos por el fabricante en la monografía presentada para la aprobación del producto.

Artículo 258. Los criterios microbiológicos para la carne picada serán los siguientes:

1. *Listeria monocitógenes* Negativo
2. *Escherichia coli*: n=5, c=2, M=5x10²/gramos, m=50/gramo.
3. Gérmenes aerobios mesófilos: n=5, c=2, M=5x10⁶/gramo, m=5x10⁵/gramo.
4. *Salmonella*: n=5, c=0, ausencia en 10 gramos.
5. *Staphylococcus aureus*: n=5, c=2, M=10³/gramo, m=10²/gramo.

Artículo 259. Los criterios microbiológicos para los productos cárnicos serán los siguiente:

1. *Listeria monocitógenes* Negativo.

2. *Escherichia coli*: cada 300 carcasas: 0 – 5ufc/cm² Negativo
5 – 100ufc/cm² Marginal
Mayor de 100 ufc/cm²
Inaceptable

3. *Escherichia coli*: 01:57H7

4. *Escherichia coli*: n=5, c=2, M=5x10³/gramo, m=5x10²/gramo

5. *Salmonella*: n=5, c=0, ausencia en 10 gramos.

6. *Staphylococcus aureus*: n=5, c=1, M=5x10³/gramo, m=5x10²/gramo.

Artículo 260. La aplicación de los criterios microbiológicos mencionados en los Artículos 258 y 259, para la interpretación de los resultados se realizará de acuerdo a lo siguiente:

1. "M" es el límite de aceptabilidad por encima del cual los resultados dejan de considerarse satisfactorios; "m" es el límite por debajo del cual todos los resultados se consideran satisfactorios; "n" es el número de unidades que componen la muestra "c" es el número de unidades de la muestra que manifiestan valores situados entre "m" y "M".
2. Para los gérmenes aerobios mesófilos, *Escherichia coli* y *Staphylococcus aureus* se realizará un plan de tres clases: Una clase inferior o igual al límite "m", una clase comprendida entre el límite "m" y el Límite "M" y una clase superior al límite "M". Los resultados serán satisfactorios cuando todos los valores observados sean inferiores al límite "m", aceptables cuando, siendo c/n igual a 2/5 (o 1/5) para *Staphylococcus aureus* en productos cárnicos, los valores observados estén comprendidos entre los límites "m" y "M" establecidos y resultarán insatisfactorios cuando al menos uno de los valores observados supere el límite "M" o c/n sea superior a la relación antes mencionada.
3. Para *Salmonella* se realizará un plan de dos clases sin tolerancia, es decir que los resultados serán satisfactorios ante la ausencia del germen e insatisfactorios ante la presencia del mismo.

II. CONSIDERACIONES GENERALES DE SALMONELLA

Las muestras para análisis de salmonella en carcasas deben ser colectadas por Inspectores Oficiales asignados a las Plantas Empacadoras de Carne y analizados en el Laboratorio Nacional de Análisis de Residuos (LANAR).

METODOLOGIA PARA LA COLECCION DE MUESTRAS PARA INVESTIGAR SALMONELLA EN CARNES

1. PREPARACION PARA LA COLECTA DE LA MUESTRA EN CARCASAS DE CARNE BOVINA Y PORCINA REFRIGERADA.

Antes de coleccionar las muestras es importante que se repasen los pasos para la colecta de las mismas, procedimientos de toma de muestras aleatorias y cualquier otra información que sea útil al momento de coleccionar las muestras para análisis.

El día antes de coleccionar la muestra se debe revisar que el tubo con el medio de solución de peptona buferada esté claro y que no presente turbidez que pudiera indicarnos algún tipo de contaminación.

El día antes de coleccionar la muestra se debe enfriar la nevera y el hielo seco que transportará las muestras al laboratorio.

En el momento que se van a tomar las muestras asegúrese de tener a mano todos los materiales necesarios como ser tubos con solución de transporte, hisopos estériles, jabón de mano, etc., también rotular con marcador los tubos que transportarán las muestras con el código correspondiente, siempre usar marcadores indelebles.

Cualquier vestimenta como ser batas de laboratorio, guantes, cobertores de cabeza, etc., que hayan tenido contacto con otras áreas de la planta deben de ser cambiadas por una bata limpia que no haya sido expuesta a otras áreas de la planta.

La mesa pequeña designada para colocar todos los materiales para la toma de muestras debe ser sanitizada con hipoclorito de sodio al 0.05%. Antes de tomar las muestras se deben lavar las manos y el antebrazo con un jabón bactericida. Secarse las manos con papel toalla desechable.

PROCEDIMIENTOS ESPECIFICOS AL TOMAR LAS MUESTRAS EN LA MEDIA CANAL BOVINA

MATERIALES

1. Tubos de ensayo con agua peptonada estéril.
2. Hisopados estériles o esponjas.
3. Plantilla de acero inoxidable de 100 cm².
4. Escalera
5. Solución sanitizada.
6. Maletín para transporte de materiales.
7. Guantes estériles.
8. Bolsas estériles.

COLECCION DE LAS MUESTRAS

Use el procedimiento de toma de muestras aleatorias para seleccionar la media canal bovina, recordar que las medias canales seleccionadas deben haber permanecido 12 horas o más en el cuarto refrigerado.

TOMA DE MUESTRAS EN LA FALDA, CODILLO Y REGION GLUTEA DE LA MEDIA CANAL BOVINA

La metodología será la misma para los tres lugares de la media canal bovina, donde se investiga contaminación por salmonella que son: Falda, pecho y región glútea. Guiarse donde localizar estas áreas, de acuerdo a las ilustraciones sugeridas para este análisis.

METODOLOGIA

1. Asegurarse que todos los tubos han sido rotulados y que todos los materiales están a mano.
2. Si usa plantilla reusable debe asegurarse de sumergirla de 1 a 2 minutos en una solución desinfectante antes de tomar la primera muestra y repetir este paso entre cada toma de muestra. Al retirarse la plantilla de la solución desinfectante agítese para remover el exceso de líquido.
3. Localice el PECHO, falda y región glútea de la media canal bovina, de acuerdo a las instrucciones para este análisis.
4. Ubique la escalera cerca del medio canal al que se le tomará la muestra.

5. El técnico al tomar la muestra debe usar guantes estériles.
6. Remover la tapa del tubo de ensayo conteniendo agua peptonada estéril y evitarse de no tocar la abertura del tubo.
7. Proceder a humedecer una esponja en el agua peptonada estéril.
8. La esponja húmeda se pasará primero en forma horizontal y luego verticalmente por el área delimitada por la plantilla de 100 cm². La presión que se le aplica a la esponja, es como si estuviera removiendo sangre seca de la canal.
9. Se introducirá la esponja nuevamente en una bolsa estéril y se le agregará 10ml de agua peptonada estéril, de manera que se impregne totalmente con la solución. Se hará un segundo muestreo en los 3 lugares seleccionados, (falda, pecho y región glútea), con el fin de obtener una muestra completa.
10. Las bolsas con las esponjas deben colocarse lo más rápidamente posible en la nevera o hielera y deben ser transportadas al laboratorio.
11. No deben pasar más de 24 horas desde el momento en que es tomada la muestra y el momento en que se inicia el análisis en el laboratorio, asegurándose de mantener la cadena de frío en todo momento.

COLECCION DE MUESTRAS PARA ANALISIS DE SALMONELLA EN CARNE MOLIDA Y PRODUCTO EMPACADO

- a. Para carne molida las muestras serán tomadas aleatoriamente después del proceso de molienda y antes de la adición de especies u otro ingrediente si es posible y antes del empaquetado.
- b. Asépticamente coleccionar 25 gramos de producto molido y poner la muestra en una bolsa estéril y enviar al Laboratorio. Seleccionar varias porciones de la carne para medir que la muestra es representativa del lote del producto.

COLECCION DE MUESTRAS PARA ANALISIS DE SALMONELLA EN POLLOS Y PAVOS

- a. Las carcasas de los pollos deben ser muestreadas después del enfriamiento. Si las carcasas son deshuesadas en caliente, deben ser muestreadas después del último lavado y antes de llevarlas al tanque de enfriamiento.
- b. Las carcasas de las gallinas deben ser muestreadas por completo con técnicas de lavado, usando 400 ml de agua peptonada esterilizada. Una porción de al menos 30 ml del líquido del lavado, debe ser enviada al laboratorio para análisis de Salmonella.
- c. Las carcasas de pavo deben ser muestreadas enteras, usando las técnicas de lavado y tomando 600 ml de agua peptonada esterilizada o por el método de la esponja, similar al descrito para bovinos y cerdos. Usando una sola esponja para un área de 50cm², deben ser muestreados 2 sitios para obtener una muestra compuesta de 100 cm².

TECNICA DE NUMEROS ALEATORIOS PARA LA SELECCION DE LA MUESTRA QUE SE VA A ANALIZAR PARA DETERMINACION DE SALMONELLA

Las carcasas que se van a analizar se deben seleccionar al azar de todas las carcasas disponibles.

La media canal seleccionada debe ser de las que hayan permanecido 12 o más horas en el cuarto de enfriamiento. Ambas partes de la media canal (posterior y anterior) deben tener igual oportunidad de ser seleccionadas de acuerdo con la frecuencia del muestreo.

METODOLOGIA

1. Determine que tan frecuentemente va a tomar las muestras de acuerdo a su producción.
2. Determine la hora y la persona que tomará las muestras.

Para seleccionar el riel al azar seleccione una columna y una fila de los números en la tabla de números aleatorios, localice el número de cinco (5) dígitos que seleccionó a partir de aquí, continúe bajando en la columna y seleccione el último o los dos últimos dígitos, esto dependerá del número de rieles que tenga. Y este número que corresponde al riel, lo coloca al lado de la hora que va hacer los muestreos. Puede programar el riel de donde tomará la muestra diariamente, semanalmente o mensualmente.

3. Selección de la media canal: Utilice la misma metodología, el número de dígitos si son 1, 2 ó 3, dependerá de cuantas medias canales estén en cada riel.
4. Se puede utilizar cualquier método para determinar el número aleatorio.

DOCUMENTACION DE MUESTREOS ALEATORIOS

Necesita mantener un record escrito de los números aleatorios que seleccione y de los procedimientos que utilice para este fin.

TRANSPORTE DE MUESTRAS AL LABORATORIO

- a. Todas las muestras deben permanecer refrigeradas inmediatamente después de colectadas hasta el tiempo de análisis.
- b. Si las muestras son analizadas fuera de las instalaciones, deben ser analizadas tan pronto sea posible, después de la toma. Estas muestras deben ser transportadas inmediatamente y empacadas con suficiente material refrigerante para mantener una temperatura de cero a diez grados centígrados (0- 10°C) durante el traslado al Laboratorio.
- c. Las muestras que requieran ser analizadas fuera de la empacadora de carne deben ser remitidas al laboratorio el mismo día que son colectadas y deben ser analizadas en un lapso no mayor de 24 horas después de su colecta.
- d. Enfríe previamente por lo menos 24 horas antes, la nevera que transportará las muestras hacia el laboratorio.
- e. Colocar las muestras en posición para evitar derrame de líquidos, de ser necesario se puede usar papel periódico para amortiguar las muestras y asegurar su posición horizontal.
- f. Coloque un cartón encima de las muestras y posteriormente coloque encima del cartón los paquetes de hielo seco, de esta manera evitamos que el hielo seco entre en contacto directo con las muestras. Utilice suficiente hielo seco para mantener las muestras con temperatura de refrigeración.

ANALISIS DE MUESTRAS DE SALMONELLA Y REPORTES

- a. Si las carcasas y las muestras no pueden ser analizadas después del día de que son tomadas, entonces las carcasas deben mantenerse refrigeradas hasta que sea posible el análisis.

- b. El procedimiento de análisis, será un método validado oficialmente.
- c. Los resultados del reporte de análisis de Salmonella serán positivos o negativos.

ESTANDAR DE EFICIENCIA PARA SALMONELLA EN LAS PLANTAS EMPACADORAS DE CARNE

Se requiere en los establecimientos que procesan carne bovina, se mantenga un procedimiento de implementación de un sistema HACCP en el cual las desviaciones positivas para análisis de salmonella no deben exceder el 2.7% de una población muestreada que represente 58 muestras analizadas, el máximo número de positivas no debe ser mayor de 2. Para carne molida no debe exceder del 7.5% de desviaciones positivas en un número de muestras de 53 y un máximo de positivas de 5, para pollos el estándar de eficiencia será del 20% de desviaciones positivas, en un número de muestras de 51, lo que representa un máximo de 12 muestras positivas. Para carne molida de gallina no debe exceder del 44.6% de desviaciones positivas en un número de 53 muestras, lo que representa un máximo de 26 muestras positivas y para carne molida de pavo no debe exceder del 49.9% de un total de 53 muestras analizadas, lo que representa 29 muestras positivas.

PROCEDIMIENTOS OBLIGATORIOS EN EL ANALISIS DE SALMONELLA

- a. Si los resultados de los primeros muestreos se desvían del límite permitido, los establecimientos deben tomar una acción correctiva inmediata y después se hará un segundo muestreo aleatorio, para verificar que no existen desviaciones.
- b. Si los segundos muestreos tomados aleatoriamente para verificar la eficiencia fallan, se debe hacer una revisión del plan del Sistema HACCP y posteriormente se hará una tercer colecta.
- c. Si el tercer muestreo estándar de eficiencia, es tomado aleatoriamente y este se desvía del límite establecido, el Gobierno debe suspender los servicios de inspección hasta que el establecimiento verifique satisfactoriamente y se envíe por escrito al Inspector Oficial, que las deficiencias han sido corregidas.

Artículo 261. Niveles de tolerancia de los residuos químicos expresados en partes por millón.

1. PLAGUICIDAS:	BOVINOS	CERDOS	POLLOS
-HCB	0.5 G.	0.5 G.	0.5 G.
-BHC	0.3 G.	0.3 G.	0.3 G.
-LINDANO	7.0 G.	4.0 G.	4.0 G.
-ALDRIN	0.3 G.	0.3 G.	0.3 G.
-HEPTACLOR Y H. EPOXI	0.2 G.	0.2 G.	0.2 G.
-DDT Y METABOLITOS	5.0 G.	5.0 G.	5.0 G.
-DIELDRIN	0.3 G.	0.3 G.	0.3 G.
-ENDOSULFAN	0.2 G.	0.2 G.	-0-
-CLORDANO Y METABOLITOS	0.3 G.	0.3 G.	0.3 G.
-ENDRIN	0.3 G.	0.3 G.	0.3 G.
-METOXICLOR	3.0 G.	3.0 G.	3.0 G.
2. CONTAMINANTES QUIMICOS:			
-PCB	3.0 G.	3.0 G.	3.0 G.
3. ANTIPARASITARIOS:			
-IVERMECTINAS	0.015 H.	0.020 H.	-0-
-FENBENDAZOLES	0.8 H	5.0 M	-0-

-LEVAMYZOLE	0.1 M	0.1 M	-o-
-OXFENDAZOLE	0.8 H	-o-	-o-
-TIABENDAZOLE	0.1 M	0.1 M	0.1 M

4. ANABOLICOS:

-PROGESTERONA	0.012 G.	-o-	-o-
---------------	----------	-----	-----

5. ORGANO FOSFORADOS:

-DIAZINON	0.7 G.M.	-o-	-o-
-MALATION	4.0 G.M.	4.0 G.M.	4.0 G.M.
-ETION	2.5 G.M.	0.2 G.M.	0.2 G.M.
-DICHLORVOS	0.02 G.M.	0.1 G.M.	0.05 G.M.
-CHLORPYRIFOS	0.5 G.M.	0.5 G.M.	0.5 G.M.
-TRICHLORFON	0.1 G.M.	-o-	-o-
-COUMAPHOS	1.0 G.M.	1.0 G.M.	1.0 G.M.

6. ANTIBIOTICOS:

-SULFACHLORPYRIDAZINE	0.1 M	0.1 M	-o-
-SULFADIMETHOXINE	0.1 M	--o-	0.1 M
-SULFABROMOMETHAZINE	0.1 M	-o-	-o-
-SULFAETHOXIPYRIDAZINE	0.1 M	0.1 M	0.1 M
-SULFAMETHAZINE	0.1	0.1 M	0.1 M
-SULFATHIAZOLE	-o-	0.1 M	-o-
-PENICILINA	0.05 M	0.04 M	0.04 M
-CLORTETRACICLINA	0.1 M	1 M	1 M
-OXITETRACICLINA	0.1 M	0.1 M	1 M
-ESTREPTOMICINA	-o-	0.5 M	0.5 M
-ERITROMICINA	0.3 M	0.1 M	0.125 M
-NEOMICINA	0.25 M	0.25 M	0.25 M

7. PIRETROIDES:

-PERMETRINA	3.0 G	3.0 G	0.15 G
-CYPERMETRINA	0.05 G	0.05 G	-o-
-PIRETRINAS	0.1 G	0.1 G	0.2 G

8. METALES:

-ARSENICO	-o-	0.5 M	0.5 M
-----------	-----	-------	-------

9. SUSTANCIAS PROHIBIDAS PARA USO ANIMAL:

- Cloranfenicol
- Clembuteros
- Diethylstilbestrol (DES)
- Dimetridazole
- Iprnidazole
- Nitromidazoles
- Furazolidona (excepto para uso tópico)
- Nitrofurazona (excepto para uso tópico)
- Fluoroquinolonas
- Glicopéptidos

SIMBOLOCIA:

- G: Grasa
- M: Músculo
- H: Hígado

CAPITULO IX

DE LA INSPECCION VETERINARIA DE LOS ANIMALES DE ABASTO

Artículo 262. La Inspección ante-mortem se realizará en los corrales de un establecimiento, en que serán examinados los animales presentados para la faena en el día antes del sacrificio.

Artículo 263. No podrá faenarse ningún animal sin la previa autorización de la Inspección Veterinaria, por lo que es obligatorio el examen ante-mortem de todos los animales destinados al sacrificio. Este examen debe hacerse al llegar el lote al establecimiento, repitiéndose periódicamente y debiendo el último, efectuarse inmediatamente antes del sacrificio.

Artículo 264. 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.

Artículo 265. Todo lote de animales que a su arribo al establecimiento no hubiese sido inspeccionado por cualquier circunstancia, la autoridad del establecimiento debe notificar a la Inspección Veterinaria, de tal hecho.

Artículo 266. El tiempo de reposo en los lugares de descanso tendrá un tiempo mínimo de veinticuatro (24) horas y un máximo de setenta y dos (72) horas, para los bovinos. Los porcinos deben permanecer no menos de doce (12) horas y no más de veinticuatro (24) horas. Los equinos seis (6) horas como mínimo y doce (12) horas como máximo. El tiempo de reposo podrá ser reducido a la mitad del tiempo mínimo señalado, cuando el ganado provenga de ferias o mercados no distantes no más de cincuenta (50) kilómetros y el transporte se haga por medios mecánicos. La Inspección Veterinaria también puede prolongar el tiempo de reposo, cuando las condiciones sanitarias del ganado lo requieran.

Artículo 267. Cuando el lote de ganado provenga de sitios alejados más de cincuenta (50) kilómetros, el período de descanso podrá ser acortado a pedido por escrito del establecimiento y por vía de excepción cuando razones fundadas a juicio de la Inspección Veterinaria lo justifiquen y el estado sanitario del lote de ganado lo permita, siempre que el establecimiento se haga cargo de cualquier contingencia emergente de esa franquicia. En ningún caso el descanso será inferior a seis (6) horas.

Artículo 268. Los animales durante el encierro deben tener agua en abundancia para beber.

Artículo 269. En la inspección del 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, expulsión de las aberturas naturales y cualquier otro síntoma sospechoso, también:

1. Los animales se harán volver al mismo corral del que fueron sacados, observándolos nuevamente.
2. En caso de considerarlo necesario, se tomará la temperatura rectal.
3. El inspector de corrales, durante esta tarea, debe disponer de una linterna y un termómetro de uso clínico.
4. 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, indicando el día y hora de su actuación.

Artículo 270. Durante el examen ante-mortem, el inspector veterinario que sospeche de presencia de alguna enfermedad infecto-contagiosa, para cuyo diagnóstico sea imprescindible la colaboración del laboratorio oficial, procederá a aislar el lote, 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 el animal o los animales sospechosos.

Artículo 271. Recibida la respuesta del laboratorio se procederá de la siguiente forma:

1. Cuando el resultado sea negativo, el o los animales serán faenados separadamente de los otros animales, debiendo llegar al área de sacrificio con la indicación de "sospechoso".
2. Cuando el resultado sea positivo, se adoptarán las medidas previstas en el presente Reglamento.

Artículo 272. Los animales que padezcan enfermedades por cuya causa deban ser condenados con destino a tankaje durante la inspección post-mortem no podrán ser faenados en el área de sacrificio, debiendo hacerlo en la sala de necropsias.

Artículo 273. El sacrificio de hembras se efectuará conforme a lo estipulado en el Reglamento de sacrificio de Ganado Bovino Hembra.

Artículo 274. Con las hembras que aborten en corrales, como consecuencia de una infección se optará por uno de estos temperamentos:

1. Conservarlas en corral aislado, hasta que desaparezcan las secreciones vaginales.
2. Sacrificio en la sala de necropsias y destinarla a elaboración de subproductos no comestibles previo tankaje.

Artículo 275. Con los animales nacidos en los corrales se deben tomar en cuenta las siguientes condiciones:

1. Retirarlo del establecimiento con autorización escrita de la Inspección Veterinaria.
2. Sacrificarlo en la sala de necropsias y su carne destinarla al tankaje.
3. Criarlo dentro del establecimiento por un lapso mínimo de 30 días.

Artículo 276. Los animales muy contusos deben sacrificarse en la sala de necropsias y todas sus partes serán destinadas a elaboración de subproductos no comestibles.

Artículo 277. Los animales que presenten signos evidentes de enfermedades vesiculares en boca, pezuñas o ubre, serán separados al corral de aislamiento, se procederá a la extracción de muestras y enviarlo a la Sección de Prevención de Enfermedades Exóticas, del Departamento de Epidemiología del SENASA. El animal no debe ser sacrificado hasta obtener el diagnóstico del laboratorio y que los síntomas hayan desaparecido.

Artículo 278. Los animales que presenten síntomas evidentes de cualquier enfermedad no contagiosa en la inspección ante-mortem, no serán aceptados para sacrificio, debiendo la empresa hacerse cargo de su traslado a fincas y tratamiento respectivo.

Artículo 279. Los animales que presenten síntomas de enfermedades infecto-contagiosas, enfermedades exóticas o de importancia sanitaria y económica para el país deben ser sacrificados en la sala de necropsias y destinarlos a tankaje o incinerador.

Artículo 280. Cuando en el examen ante-mortem se compruebe o se sospeche de enfermedades tales como: Carhunco Bacteriano, Peste porcina, Salmonellosis, Paresia Puerperal, Fiebre de Transporte o cualquier otra enfermedad susceptible a tratamiento terapéutico, con posibilidades de éxito, se procederá de la siguiente manera:

1. Si al animal se le diagnostica Carhunco Bacteriano, será remitido inmediatamente a la sala de necropsias para su sacrificio sin sangrado y destinarlo a tankaje con cuero, sin permitir su trozado.
2. Si el animal se halla muerto, debe procederse según lo indicado en el Artículo 186 y su destino será el prescrito en el inciso anterior.
3. El animal o animales donde se hubiese producido un caso de Carhunco Bacteriano, será ubicado en el corral de aislamiento y recién podrá ser faenado cuando hayan transcurrido cuarenta y ocho (48) horas de la última muerte. Si en este lapso se produjera un nuevo caso, el lote debe permanecer aislado 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.
4. Una vez aplicado el medicamento el animal o animales permanecerán en el corral de aislamiento en observación durante diez (10) días como mínimo, de no producirse nuevos casos.
5. En los corrales, los utensilios y envases, así como el lugar por donde hubiese transitado el animal o el lote afectado de Carhunco Bacteriano, deben ser prolijamente lavados y desinfectados con una solución recién preparada de hidróxido de sodio al 5%, u otra autorizada por el SENASA.

Artículo 281. Cuando los cerdos en la inspección ante-mortem muestren claros síntomas de peste porcina se procederá de la siguiente forma:

1. Serán condenados y enviados a la sala de necropsias para su sacrificio y posterior destino o tankaje o incinerador.
2. El resto de los animales del mismo lote, será faenado al final de la matanza.
3. Debe procederse con los corrales, en la misma forma que el numeral 5 del Artículo 280 que con el Carhunco.

Artículo 282. Los animales en que se sospeche de Salmonellosis por presentar enteritis, secreciones vaginales, artritis o procesos supurativos de piel, serán sacrificados en la sala de necropsias, siendo destinados a tankaje y posteriormente a la elaboración de subproductos no comestibles.

Artículo 283. Cuando se presenten animales con síntomas de 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 y destinarlos a subproductos no comestibles, o su tratamiento hasta curación fuera del establecimiento.

Artículo 284. 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.

Artículo 285. La Inspección Veterinaria dispondrá de inmediato de los animales caídos, determinando en cada caso si el mismo debe ser remitido a la sala de necropsias para su sacrificio o para su destrucción.

Artículo 286. Cuando la Inspección Veterinaria autorice el traslado de animales muertos o moribundos a la sala de necropsias, el desplazamiento debe hacerse en un vehículo exclusivo para ese fin. Dicho vehículo debe estar recubierto de metal inoxidable y ser de fácil limpieza. Luego de cada uso el vehículo debe ser lavado y desinfectado de acuerdo a lo indicado en el Artículo 186.

Artículo 287. Los animales que se sospeche que han muerto de enfermedades infecto-contagiosas, serán conducidos a la sala de necropsias, con las aberturas naturales obturadas. Cuando en la necropsia, se compruebe una enfermedad infecto-contagiosa, la Inspección Veterinaria, debe enviar material al laboratorio oficial, o a aquél acreditado oficialmente por el SENASA, para confirmar el diagnóstico. El animal o sus despojos serán destinados a tankaje o incinerador.

Artículo 288. Todo animal inmediatamente después de sacrificado, será sometido a un examen macroscópico de sus órganos y tejidos, completándolo cuando sea necesario con un examen microscópico y bacteriológico, esta inspección post-mortem mostrará si la canal o parte de la canal no está afectada por alguna enfermedad o condición que la vuelva no apta para el consumo, además se exigirá que:

1. La inspección higiénico sanitaria de las reses debe ser realizada por profesionales veterinarios.
2. La evisceración se efectuará en un lapso menor de 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.
3. La cabeza y todos los órganos, deben acompañar a la res, hasta el dictamen final de la Inspección Veterinaria.
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.
5. Cuando se presenten lesiones de difícil diagnóstico macroscópico inmediato, la res y sus vísceras se depositarán a la orden de la Inspección Veterinaria en cámaras frigoríficas destinadas a este efecto y a la temperatura que la inspección fije, hasta que los exámenes de laboratorio permitan orientar el criterio a seguir.
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 no comestible o de consumo condicionado, debe retirarse del riel común y llevarse a la sala de observación para reinspección y dictamen final.
7. Queda prohibido todo manipuleo que tienda a enmascarar o hacer desaparecer lesiones. Tal conducta será causa de condena de la res con destino a tankaje.

Artículo 289. La inspección post-mortem de los animales comprende: Observación visual macroscópica, palpación, corte de órganos y

linfoglándulas, corte de vísceras y músculos parietales. Además se debe hacer lo siguiente:

1. Se observará por visualización macroscópica, el estado de nutrición 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.
2. Se examinarán por palpación, las grandes serosas, los tejidos blandos para verificar su consistencia y cuando sea posible las linfoglándulas musculares profundas.
3. Se examinarán previa incisión, las linfoglándulas viscerales y parietales superficiales y el parénquima de los órganos que se consideren necesarios, 7 incisiones en los músculos maceteros para la investigación de Cisticercosis o lo que específicamente lo indique este Reglamento.
4. La sangre destinada a la alimentación humana, a la obtención de subproducto con esa misma finalidad o a la elaboración de productos biológicos, debe ser recogida extremando los recaudos higiénicos que determinará el SENASA, en recipientes que reunirán las condiciones establecidas en el Capítulo IV 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 hubiese alguno afectado por enfermedad infecto-contagiosa, el total del contenido del recipiente se declarará no apto para el consumo humano.
5. La sangre no obtenida de acuerdo al inciso anterior, debe ser recolectada en depósitos con tapa y obligatoriamente deshidratada en forma total, pudiendo ser secado por medios mecánicos o en forma parcial por medio del calor, para alimento de animales, operaciones que deben realizarse en la misma planta de faena. Cuando se use la cocción, el SENASA autorizará los sistemas que garantice el tratamiento de la sangre a setenta grados (70°C) centígrados durante treinta (30) minutos.
6. Queda prohibido el retiro de la sangre de los establecimientos de faena en condiciones distintas a las estipuladas anteriormente. 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 SENASA, los establecimientos donadores de la sangre podrán entregarla en estado líquido, previa solicitud de la autorización del SENASA. En los casos que no haya sido recogida en las condiciones señaladas en el inciso 1) del presente Artículo deben ajustarse a las normas que al respecto se establezcan para estos casos especiales; también queda prohibido introducir en el recipiente la mano para desfibrar la sangre.
7. Inmediatamente después del sangrado del animal, se procederá al examen de las pezuñas para investigar posibles lesiones.
8. Toda res debe ser desollada inmediatamente después de la sangría.
9. El examen de la cabeza se efectuará previo lavado con agua a presión, emergente de un tubo doble, aplicado a las fosas nasales,

- se incidirán con cortes foliados las linfoglándulas retrofaríngeas, submaxilares y parotídeas. Las amígdalas serán extirpadas.
10. Se incidirán los músculos maceteros y pterigoideos para investigar la presencia de Cisticercos, neoplasia, xantosis y otras alteraciones pigmentarias.
 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.
 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.
 13. La laringe será incidida longitudinalmente en el plano medio e inspeccionada por visualización y palpación, para determinar lesiones ulcerosas, neoplásicas, además lesiones parasitarias.
 14. Para el examen de la faringe se procederá en forma análoga al de la laringe.
 15. Los pulmones se examinarán por visualización, palpación y corte del parénquima y corte foliado de las linfoglándulas bronquiales y mediastínicas. Los grandes bronquios serán incididos longitudinalmente y el parénquima se incidirá en su tercio terminal, perpendicularmente a su gran eje.
 16. El esófago será examinado por visualización y palpación, para determinar la presencia de neoplasias, abscesos y lesiones parasitarias.
 17. 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.
 18. Los intestinos se examinarán por visualización y palpación. Se incidirán mediante cortes foliados las linfoglándulas mesentéricas craneales y caudales, luego de extendido el mesenterio.
 19. El examen de hígado se hará por visualización y palpación, incisión del parénquima e incisión foliada de las linfoglándulas retrohepáticas 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.
 20. El examen del páncreas, se hará por visualización y palpación e incisiones del parénquima, cuando se considere necesario.
 21. El examen del bazo se hará por visualización y palpación. Cuando se considere necesario se abrirá la cápsula para observar el parénquima.
 22. El pericardio, luego de incidido, se examinará por visualización y palpación.
 23. El corazón se examinará por visualización, palpación e incisión del miocardio y endocardio para eliminación de coágulos y visualización de las cavidades atrioventriculares. El corte del miocardio se realizará en forma longitudinal desde la base hasta el vértice a través de la aurícula y ventrículo izquierdo y del tabique interventricular e interauricular.
 24. 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.
 25. La vejiga se examinará por visualización y palpación.
 26. 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.
 27. 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.
 28. Los testículos se examinarán por visualización y palpación.
 29. El sistema nervioso central, se examinará por visualización y palpación una vez abierta la caja craneana y aserrada longitudinalmente la columna vertebral.
 30. La pleura y el peritoneo, se examinarán por visualización y palpación.
 31. El examen de los huesos se hará por visualización en la superficie de sección que por el manipuleo hayan quedado en descubierto.
 32. 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.
 33. Las linfoglándulas que obligatoriamente deben incidirse mediante cortes foliados en cada media res, son las siguientes: Preescapular, prepectoral, preesternal, precural o prefemoral, isquiáticainguinal superficial o retromamaria según sexo, ilíacas externa e interna, en caso de duda se incidirán las linfoglándulas poplíteas, axilares y supraesternales.
- Artículo 290. Las reses inspeccionadas y de acuerdo con el resultado de la inspección efectuada, podrán ser destinadas a:
1. Consumo, cuando se trate de reses aptas por su calidad para el consumo humano o la elaboración de productos cárnicos.
 2. Tankaje o incineración, en caso de tratarse de lesiones que hagan a la res impropia para el consumo humano. Luego de aplicar dicho proceso el material puede ser destinado a la elaboración de subproductos no comestibles.
 3. Las vísceras, se destinarán de acuerdo a lo definido en el Artículo No. 289 y los incisos precedentes.

4. Cuando las reses, medias reses, cuartos u órganos fuesen destinados a tankaje, si se los introduce en forma directa desde el área de sacrificio, serán desnaturalizados con productos inodoros aprobados por el SENASA.

Artículo 291. La Inspección Veterinaria, marcará en cada caso, la res, media res o cuartos de res, de la manera siguiente:

1. Para consumo se identificará la res, media res o cuarto de res con un sello con las palabras "Inspeccionado y Aprobado. Honduras". de acuerdo con las indicaciones establecidas en el Artículo 293.
2. Para tankaje, la res, media res, cuartos y órganos se marcarán en toda su extensión con incisiones en forma de cruz, incluyendo los músculos del psoas.

Artículo 292. Los órganos, parte de órganos o sus secreciones que sean utilizados por la industria farmacéutica, podrán, retirarse del establecimiento por empresas habilitadas por el SENASA. Su retiro se hará en recipientes precintados, acompañada por documentación sanitaria expedida en original y duplicado, debiendo esta última retornar al establecimiento de origen elaborado por persona debidamente autorizada para actuar ante el SENASA. Además se debe proceder a:

1. Cuando se trate de hile proveniente de animales tuberculosos o parasitados, se hará constar en la documentación sanitaria que su uso queda limitado a la extracción de los ácidos biliares.

Artículo 293. Las reses, medias reses y cuartos inspeccionados y aprobados para el consumo serán selladas de acuerdo a las siguientes especificaciones:

1. El sello se aplicará en la cara externa. En las reses bovinas y equinas se aplicará en el cuarto posterior entre la región prepúbica y la umbilical, a cinco (5) centímetros de la línea media y en el cuarto anterior en la parte externa, a la altura de la apófisis xifoide. En las reses porcinas se aplicará en el cuarto posterior en la cara interna de la pierna y en el cuarto anterior a la altura de la apófisis xifoide.
2. El sello identificará el número y el tipo del establecimiento, presentará la siguiente leyenda: "Inspeccionado y Aprobado, República de Honduras", el tamaño no debe ser menor de cinco (5) centímetros ni mayor de diez (10) centímetros para las especies mayores: para los porcinos, las medidas oscilarán entre tres (3) y cinco (5) centímetros, según modelo del anexo No. 1 del presente Reglamento.
3. La tinta empleada será elaborada con colorantes e ingredientes aprobados por los servicios sanitarios competentes y autorizados por el SENASA.
4. El SENASA podrá autorizar el cambio de la ubicación de los sellos cuando lo estime conveniente.
5. La tinta utilizada para el sellado de carnes será provista por establecimiento.
6. Las carnes declaradas aptas para el consumo humano deben ser selladas y ser transportadas acompañadas de la documentación sanitaria de inspección.

7. 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 de cumplimiento del inciso anterior.

Artículo 294. El destino de las reses inspeccionadas según las lesiones o enfermedades, seguirán los procedimientos específicos que a continuación se detallan.

1. En los casos de lesiones múltiples de Actinobacilosis en la mayoría de los órganos y ganglios linfáticos, debe precederse a la condena total de la res. Cuando la enfermedad se encuentre localizada en la lengua, ganglios sublinguales o en cualquier región u órgano, se condenarán los órganos o regiones afectados, siempre que no esté afectado el estado general de la res.
2. Cuando se compruebe Actinomycosis generalizada, debe ser decomisada totalmente la res. En la actinomycosis localizada, se procederá a la condena parcial.
3. Cuando la res se presente en buenas condiciones de nutrición y se compruebe lesiones localizadas, se entregará al consumo después de extraer los órganos afectados.
4. La cabeza afectada de Actinomycosis será decomisada, exceptuando los casos en que la lesión del maxilar sea carácter leve, estrictamente localizada y sin supuraciones ni regiones fistulosas.
5. Se destinará a tankaje la res atacada de Anaplasmosis o Piroplasmosis en forma aguda.
6. Se destinará a tankaje la res cuando por la acción del Anaplasma o Piroplasma, presente filtración edematosa de los músculos o estado caquéxico. Cuando la res presente un aceptable estado de nutrición, no se efectuará condena, aunque se observen algunos hallazgos.
7. Cuando se sospeche de Brucelosis en la ubre, se condenará este órgano y los ganglios linfáticos retromamarios, ilíacos e isquiáticos.
8. Se destinarán a tankaje los cerdos que presenten lesiones producidas por brucellas en huesos, articulaciones, testículos, matriz, bazo u otros órganos, en caso de duda, se destinará a tankaje.
9. Cuando se sospeche Carbunco bacteriano en el área de sacrificio, se procederá a la detención inmediata de las actividades que se desarrollan en el establecimiento y si se confirma la sospecha se procederá a condenar con destino a tankaje la totalidad de la res, incluyendo el cuero y todos sus órganos y tejidos.
10. Cuando la verificación de la enfermedad se haga en la mesa de vísceras, se procederá tal como lo indica el inciso 1), de la res infectada, de la res anterior y de las tres (3) reses que siguen a la res enferma.
11. Todas las reses sangradas, con posterioridad en la enfermedad, serán lavadas por aspersión, sin cepillo, con una solución acuosa de hipoclorito con un tenor no menor de dos mil (2000) partes por millón de cloro activo.

12. Las manos y brazos del personal que ha estado en contacto con la res infectada, se lavarán con la misma solución del inciso II) o una solución acuosa de formol al uno (1) por mil (1000).
13. Las instalaciones y útiles de trabajo se lavarán prolijamente con agua a temperatura no inferior a ochenta grados (80°C) centígrados o vapor de agua y luego se desinfectarán con solución acuosa al cinco (5%) de hidróxido de sodio (94% de pureza) recientemente preparada o con solución de sodio con cinco mil (5000) partes por millón de cloro activo.
14. Antes de reiniciar el trabajo y después de actuar durante 30 minutos, la solución desinfectante a que se refiere el inciso 13), se eliminará dicha solución con agua común.
15. Los delantales impermeabilizados y el calzado del personal, deben ser desinfectados con una solución de hipoclorito con 5000 partes por millón de cloro activo.
16. Cuando el Carbunco Bacteriano 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.
17. Si el Carbunco Bacteriano se ha comprobado como proceso crónico, solamente se enviará a tankaje el cerdo afectado y se desinfectarán con solución de hipoclorito con dos mil (2000) 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.

Artículo 295. Cuando se compruebe Cisticercosis en una res, se procederá de la siguiente manera:

1. Si se comprueba que una res está atacada de quistes de *Cisticercus bovis* y la carne acuosa o descolorida, su condena será total y su destino a tankaje.
2. Si se comprueba que una res está infectada en forma masiva por *Cisticercus bovis*, será decomisada y destinada a tankaje. Se considera infestación masiva con el fin de fijar el criterio de condena, cuando la res presente uno o más quistes por región anatómica y en varias regiones a la vez con un máximo por res de cinco (5) cisticercos.
3. 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 2), se aplicará el criterio del inciso 4).
4. Cuando se compruebe un quiste de *Cisticercus bovis*, en cualquier estado en que se halle, en los músculos maceteros o corazón, la res, previa extirpación del trozo muscular parasitado, se someterá a la acción del frío durante 20 días, no pudiendo durante ese lapso superar la temperatura medida en la parte más profunda de la musculatura, los 21°C bajo cero, la res, después de este proceso, puede liberarse al consumo.
5. La grasa de las reses parasitadas, se condenan con destino a tankaje.

6. Los órganos de las reses parasitadas se condenan con destino a tankaje.

Artículo 296. Para la inspección de los bovinos en la investigación del *Cisticercus bovis*, se procederá de la forma siguiente:

1. Cabeza: Se harán cortes paralelos a la superficie muscular en los maceteros y pterigoideos.
2. Lengua: Se observará y palpará efectuándose cortes en la región lateral de la base.
3. 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.
4. Diagrama: Muscular del cuello, intercostales y otros músculos superficiales: Se examinarán por observación y mediante cortes seriados.

Artículo 297. Cuando en los porcinos se comprobara la presencia de *Cisticercus celulosae*, la res íntegra se destinará a tankaje.

Artículo 298. Cuando se verifique la presencia de distomas en el hígado, se condenará la víscera. Si concomitantemente se presentara en la forma ictericia o caquexia, la res se destinará a tankaje.

Artículo 299. Para las enfermedades parasitarias no mencionadas en este Reglamento y que no son transmisibles al hombre, se procederá en la forma siguiente:

1. Si las lesiones son localizadas y permiten la extracción de los parásitos o de las lesiones causadas por ellos, se condenarán estas partes y se destinará el resto a consumo.
2. Si la infección parasitaria es generalizada de tal manera que sea impracticable la extracción de las lesiones, la condena de la res será total.
3. Los intestinos que presenten nódulos de esofagostomas, en cantidad mayor de 5 por cada metro, serán condenados. Cuando la cantidad sea menor, se permitirá su extirpación. Cuando la res presente caquexia, concomitantemente con esofagostomosis, será destinada a tankaje.
4. Cuando se compruebe la presencia de *Stephanurus dentatus* en la grasa perirrenal o riñones, se condenarán estas partes.
5. Si existe concomitantemente con el *Stephanurus*, hidronefrosis con uremia o caquexia, la res se destinará a tankaje.
6. Se destinarán a tankaje los hígados con necrosis nodular. Cuando la lesión coexiste con otras alteraciones, la res también debe destinarse a tankaje.
7. Los órganos y partes de las reses parasitadas por quistes hidatídicos serán condenados.

Artículo 300. Las reses afectadas por leptospirosis aguda, serán condenadas y destinadas a tankaje. Cuando se encuentren lesiones localizadas en un órgano como riñón, hígado, cerebro y otros y no existan otras alteraciones patológicas, solamente será decomisado el órgano afectado.

Artículo 301. Cuando se presenten necrosis de las pezuñas en el ganado bovino sin complicaciones, se condenarán únicamente las partes afectadas. Pero si con la necrosis de las pezuñas se presenta septicemia o caquexia, la res será decomisada.

Artículo 302. Cuando se presente cólera en los cerdos, aguda o crónica, con infecciones supuradas agregadas tales como enteritis infecciosa de los lechones, pleuroneumonía infecciosa de los cerdos, viruela de los lechones, el Inspector Veterinario procederá del modo siguiente:

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, la condena será total.
2. Si la res presenta lesiones dudosas en riñones o ganglios linfáticos o en ambos a la vez y al mismo tiempo se comprueba lesión característica del cólera de los cerdos en un órgano o tejido, deben ser consideradas todas las lesiones del mismo origen que estas últimas y su condena 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 linfóide, la condena será total.
4. Los cerdos con peste porcina crónica o con lesiones de viruela en piel, que al mismo tiempo presenten focos necróticos en brazo, riñones y otros órganos que indiquen la existencia de salmonellas, serán condenados y destinados a tankaje.
5. Los cerdos que presenten en la piel lesiones de viruela podrán aprovecharse para el consumo cuando haya pasado el período agudo y siempre que se hallen libres de salmonellas. Si la viruela se presenta en el período agudo, la res será decomisada y destinada a tankaje.
6. La presencia de algunas petequias en los riñones del cerdo o ganglios linfáticos del mismo, sin concomitancia con otras lesiones, no dará lugar a condena.
7. Las reses que durante la faena se hubieran contaminado accidentalmente, con contenido gastrointestinal, se lavarán prolijamente con agua potable clorada en la proporción de 3 partes por millón de cloro activo residual y se extraerán los tejidos que han quedado impregnados con la materia entérica.

Artículo 303. Cuando la res se encuentre atacada por sarcosporidios se procederá de la siguiente forma:

1. Se destinará a tankaje cuando se compruebe una infestación generalizada con modificación del tejido muscular.
2. Si no existe modificación del tejido muscular, pero los sarcosporidios se hallan en gran cantidad, la res se destinará a tankaje.
3. Cuando los sarcosporidios puedan ser eliminados, la res se aprovechará para consumo.

Artículo 304. Las reses en que se compruebe desnutrición, por haber sido atacadas de sarna o cuyas carnes presenten caracteres inflamatorios, serán destinadas a tankaje. Si la sarna es benigna, la res será admitida para el consumo.

Artículo 305. Los animales atacados por las siguientes enfermedades, deben condenarse totalmente:

1. Septicemia hemorrágica.
2. Piohemia.
3. Carbunco sintomático.
4. Septicemia gangrenosa.
5. Gangrena gaseosa.

Artículo 306. Todas las reses cuyo consumo puede causar toxoinfecciones alimentarias en la especie humana, serán destinadas a tankaje. 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.

Artículo 307. Las reses que presenten toxoplasmosis aguda, serán destinadas a tankaje.

Artículo 308. En la res que se compruebe tuberculosis, se procederá a su condena total de la res, cabeza y vísceras cuando:

1. Cuando concomitantemente con lesiones tuberculosas haya presentado fiebre inmediatamente antes de su sacrificio.
2. Cuando la tuberculosis sea concomitante con un estado caquético.
3. Cuando se compruebe 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.
4. Cuando presente lesiones tuberculosas miliares simultáneas en dos (2) parénquimas o en una (1) parénquima y una (1) de las serosas esplélicas o una (1) tumefacción de los ganglios linfáticos cualquiera que fueran las localizaciones de las lesiones miliares.
5. Cuando presente lesiones tuberculosas caseosas, comprobadas a la vez sobre órganos de las grandes cavidades esplélicas con alteraciones de sus serosas.
6. Cuando haya generalización, debiendo considerarse, 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 arenal, cerebro y médula espinal o sus membranas.
7. Además cuando presente numerosos tubérculos uniformemente distribuidos en los dos pulmones, y 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 órgano, tuberculosis exudativa de pleura, pirotono, pericardio o meninges, tuberculosis hipertrofias caseosa.
8. Cuando los ganglios linfáticos presenten procesos semicaseosos, congestivos, edematosos con focos hemorrágicos en las zonas marginales o alteraciones hipertroficas como consecuencia de una infección tuberculosa aguda generalizada.
9. Cuando la res presente lesiones tuberculosas de un órgano de una sola cavidad esplélica, con alteraciones de la serosa correspondiente como consecuencia de un proceso originado por infecciones por antigüedad, se destinará el cuarto y diafragma a tankaje, extirpando la lesión.
10. Cuando se observen lesiones fibrosas o calcificadas en los órganos de las dos grandes cavidades esplélicas con alteraciones de las serosas correspondientes, la res será destinada a tankaje.

11. Las cabezas con lesiones tuberculosas serán condenadas a tankaje con excepción de aquellas que pertenezcan a reses que por no presentar lesiones tuberculosas se han librado al consumo y siempre que no presenten más de dos ganglios linfáticos afectados.
12. Se condenará con destino a tankaje, todo órgano afectado de tuberculosis o cuando solamente lo esté el ganglio linfático correspondiente.

Artículo 309. Excluido el proceso anátomo-patológico e indicado en el inciso 6 y 8, del presente Artículo, se procederá de la manera siguiente:

1. Cuando las lesiones son leves, localizadas, puede extraerse los ganglios linfáticos sin practicarse condena.
2. Cuando están afectados los ganglios linfáticos cervicales, estén o no afectados los de la cabeza, solamente se extirparán los mismos.
3. Cuando los ganglios linfáticos subdorsales estén afectados y no se hallen otras lesiones, se extirparán los ganglios sin dar lugar a condena.
4. Cuando se hallen afectados el ganglio linfático preescapular, prepectoral, pre-esternal o los supraesternales, el cuarto será destinado a tankaje.
5. Cuando se halle afectado el ganglio linfático subescapular o auxiliar, la res se destinará a tankaje.
6. Cuando se hallen afectados los ganglios linfáticos poplíteo, la res se destinará a tankaje.
7. Cuando se presenten dos o más ganglios linfáticos afectados, correspondientes a diferentes cuartos, sin generalización, toda la res será destinada a tankaje.
8. En el cerdo, para establecer la existencia de tuberculosis aguda, el pulmón se revisará mediante un corte profundo, longitudinal, partiendo de la cara dorsal. En los lechones, que tengan afectados uno o dos ganglios de la cabeza y no presenten otra lesión tuberculosa, se extirparán los ganglios sin efectuar condena.
9. Toda res u órgano en contacto con el piso, cuchillo u otros materiales útiles de trabajo, infectados por material tuberculoso, serán condenados y destinados a tankaje. Los cuchillos y equipos podrán desinfectarse de acuerdo al Artículo 186 de este Reglamento.

Artículo 310. Cuando se presenten enfermedades diferentes, el procedimiento se efectuará de acuerdo a la enfermedad, debiendo de procederse de la siguiente forma:

1. Reses ictéricas, serán destinadas a tankaje. Cuando existieran dudas en el diagnóstico, la res se alojará en cámara frigorífica a temperatura que asegure su conservación y se practicará investigación de los pigmentos biliares.
2. Reses con lentinosis o pigmentación amarilla, comprendiendo también la dipsantosis, luego de ser comprobada la luz natural, se procederá, si la pigmentación amarilla se debe a los lipocromos naturales, alimenticios o seniles y por intensidad no pueden merecer reparos, la res no sufrirá condena. Si la coloración es amarilla intensa, la res se alojará en cámaras frigoríficas 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 tankaje, pero si la pigmentación amarilla se debe al uso de medicamentos, la res será destinada a tankaje por razones sanitarias.

3. Cuando en una res se observe pigmentación melánica, y si ésta es poco extendida y los tejidos extirpables, sin dañar la res, se destinará a consumo, si la melanosis abarca gran cantidad de tejidos, la res se destinará a tankaje.
4. Cuando se presente una res con coloración amarillento pardo, afectando cartílagos, tendones y articulaciones y pueden 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.
5. En todos los casos en que se observen alteraciones por fiebre, la fatiga, la res será decomisada con destino a tankaje.
6. Cuando la rigidez muscular se hallen localizada en los cuartos anteriores como consecuencia del degüello, no habrá lugar a condena.
7. Las reses caquéticas serán destinadas a tankaje. Los animales desnutridos, libres de cualquier proceso patológico, serán destinados a la elaboración de productos cocidos.
8. Serán destinadas a tankaje las reses que presenten infiltraciones edematosas de los parénquimas o del tejido conjuntivo.
9. Serán destinadas a tankaje las reses que, como consecuencia del estado febril, presenten alteraciones musculares acentuadas y difusas.
10. Serán destinadas a tankaje las reses que presenten procesos de putrefacción, aunque éstos sean en zonas circunscritas.
11. Serán consideradas carnes repugnantes, las que presenten mal aspecto o coloración anormal o que desprendan olores desagradables u otros considerados anormales. Se condenarán a tankaje, siempre que no se trate de lesiones y enfermedades especificadas en este Reglamento y que tengan otro destino. No se aceptarán para faena cerdos enteros o con evidencias claras de castraciones recientes.
12. Cuando se presenten carnes sanguinolentas, como consecuencia de lesiones del aparato digestivo, se condenarán con destino a tankaje.
13. Si las lesiones hemorrágicas o congestivas con consecuencia de traumatismos, se extirparán las regiones interesadas y el resto se librá al consumo humano.
14. Las reses que presenten signos de intoxicación como consecuencia de la ingestión o aplicación de productos tóxicos, serán destinadas a tankaje.
15. 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 condenará con destino a tankaje, exceptuándose el cuero.
16. Las reses provenientes de hembras faenadas en estado de gestación avanzada, se destinarán a elaboración de subproductos no comestibles.
17. Las hembras con signos de parto o que la parición se haya producido dentro de los diez (10) días anteriores a su faena, no serán aceptadas para faena, debiendo el establecimiento hacerse cargo del transporte fuera de las instalaciones.
18. Los fetos serán condenados con excepción de los casos autorizados por el SENASA.
19. Cuando un proceso hepático haya causado en la res alteraciones como anemia, ictericia, enflaquecimiento o el hígado presente un proceso supurativo extendido, será destinado a tankaje.

20. Cuando se presenten en un hígado producidas por el pasaje de parásitos o por la presencia de sus larvas, el hígado se destinará a tankaje.
21. La presencia de lesiones renales tales como nefritis, necrosis, o pielonefritis, implica establecer su concomitancia con enfermedades infecto-contagiosas y la presencia de uremia. En todos los casos los riñones afectados se condenarán.
22. Los riñones quísticos serán condenados con destino a tankaje.
23. Cuando se presenten animales atacados de neoplasia ocular, de la región orbital o de las correspondientes linfoglandulas, se destinarán a tankaje, si la afección a lesionado las estructuras óseas de la cabeza con una infección extendida que tenga supuración y necrosis o si existe metástasis desde el ojo hacia la región orbital o linfoglandulas a otros órganos, músculos, esqueleto y otros tejidos y si la afección está asociada con caquexia o alteraciones secundarias.
24. Cuando la afección meoplástica del ojo o región orbital, se haya localizada y la res presentan un estado general aceptable, se condenará la cabeza, incluyendo la lengua.
25. Serán condenadas y destinadas a tankaje. las reses afectadas por tumores malignos.
26. 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 el cuarto correspondiente al ganglio atacado se destinará a tankaje.
27. Los cerdos afectados por urticaria, sarna demodésica, eritema o esclerodemia pueden ser aprovechados para el consumo, después de extirpar las partes afectadas y siempre que la musculatura presente un aspecto normal.

Artículo 311. Cuando la inspección ante-mortem de los equinos, presenten 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. Las enfermedades de los equinos comunes a las otras especies, se definirán de acuerdo a lo especificado en el presente Reglamento.

Artículo 312. Los equinos que al examen post-mortem presenten alguna de las enfermedades que se enumeran, serán decomisados con destino a tankaje:

1. Adenitis equina concomitante con otras lesiones.
2. Encefalomiélitis infecciosa.
3. Hemoglobinuria paroxística.
4. Linfagitis ulcerosa concomitante con otras lesiones.
5. Meningitis cerebroespinal.
6. Tifus.
7. Tripanosomiasis.
8. Tumores malignos.
9. Cualquier otra enfermedad acompañada de lesiones inflamatorias agudas generalizadas.

CAPITULO X

DEL TRANSPORTE DE PRODUCTOS CARNICOS

Artículo 313. Los medios de transporte tales como, carrocerías o cajas fijas y móviles, contenedores, camiones plataformas, semi-remolque, cisternas, bodegas, vagones y otros, que concurren para la carga o descarga de productos y subproductos cárnicos, a un establecimiento autorizado, deben estar autorizados en el presente Reglamento.

Artículo 314. La autorización de los vehículos para el transporte de productos y subproductos cárnicos, 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:

1. Categoría "A" - Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) sin equipo mecánico de frío.
2. Categoría "B" - caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) sin equipo mecánico de frío y con sistemas refrigerantes autorizados por el SENASA.
3. Categoría "C" - Caja con aislamiento térmico (isotermo) sin equipo mecánico de frío.
4. Categoría "D" - Caja sin aislamiento térmico.
5. Categoría "E" - Sin caja.

Artículo 315. A los efectos del trámite de la autorización de los medios de transporte para los productos y subproductos cárnicos, el interesado debe:

1. Presentar ante el SENASA una solicitud en la que se indicarán las características físicas del medio de transporte como carrocería o caja, fija o móvil, contenedor, camión, semiremolque, cisterna, bodega, vagón u otro; número de dominio si correspondiera, nombre, documento de identidad y domicilio del titular.
2. Debe cancelar el arancel a la unidad de inspección en el lugar que para tal fin indique el SENASA.
3. Abonar el arancel de autorización que fije el SENASA y que corresponda según la categoría del vehículo.

Artículo 316. Los medios de transporte tendrán un documentación oficial otorgada por el SENASA, la cual acreditará su autorización y debe ser presentada por el transportista cada vez que le sea requerida por el SENASA u otra autoridad competente.

Artículo 317. El cambio de titularidad del medio de transporte anula la autorización conferida por el SENASA.

Artículo 318. La autorización de los medios de transporte, tendrá una validez máxima de un año, a partir de la fecha de otorgamiento, que podrá ser revocado por el SENASA cuando las condiciones del mismo no sean las reglamentarias.

Artículo 319. Los medios de transporte autorizados deben 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 a una altura no inferior a 8 centímetros, la siguiente leyenda:

TRANSPORTE DE PRODUCTOS CARNICOS - SENASA -
No....donde se consignará el No. de inscripción otorgado por el SENASA.

En el caso de tratarse de vehículos para transportar subproductos no comestibles, la leyenda a utilizarse será:

TRANSPORTE DE SUBPRODUCTOS NO COMESTIBLES -
SENASA No....

Artículo 320. Las cajas de los medios de transporte deben cumplir con los requisitos que se detallan a continuación:

1. Internamente debe ser impermeable, de superficie lisa, aunque no necesariamente plana, de fácil limpieza y desinfección.
2. Resistentes a los ácidos grasos.
3. Las juntas de revestimiento deben estar convenientemente selladas, de forma tal que no se presenten salientes ni depresiones que dificulten la limpieza y desinfección.
4. El piso será de características similares al revestimiento y además antideslizantes. En los medios en que se transporten productos de la pesca, el piso tendrá acanaladuras longitudinales que permitan el derrame de líquidos hacia el canal de recolección del recipiente destinado a tal fin, ubicado exteriormente.
5. 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.
6. Cuando posean soportes de rieles y ganchos, serán de material resistente a la corrosión.
7. La iluminación interior de las cajas de carga, deben tener una intensidad suficiente para permitir la correcta visualización de los productos transportados.
8. Para el transporte de reses, medias reses o cuartos frescos o enfriados, los medios de transporte o sus partes, deben contar con rieles y ganchos 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.
9. Todo medio de transporte autorizado con equipo de frío, debe estar provisto de un sistema de lectura de la temperatura interior, que sea perfectamente visible desde fuera de la caja de carga.
10. Las cajas de carga de los vehículos de categoría "D", además de las características generales indicadas en este Reglamento, tendrán aberturas de ventilación provistas de malla de protección contra insectos.

Artículo 321. El Servicio de Inspección Veterinaria podrá rechazar a todo medio de transporte que no reúna las condiciones exigidas en el presente reglamento, hasta que no se subsanen las causas que motivaron el rechazo, aun cuando cuente con la autorización.

Artículo 322. Todo vehículo que concurra a un establecimiento autorizado por el SENASA para la carga de productos y subproductos cárnicos debe, además de cumplir con lo establecido en el presente Capítulo, encontrarse en buenas condiciones de higiene y desodorizado.

Artículo 323. El personal asignado a las tareas de carga y descarga de los productos, subproductos y derivados cárnicos, debe cumplir con los Artículos 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27 y 29 descritos en el Capítulo III de este Reglamento.

Artículo 324. Los utensilios y elementos laborales utilizados en los medios de transporte, responderán a las exigencias mencionadas en el Capítulo IV. Los elementos auxiliares para el mantenimiento mecánico y de limpieza del vehículo, no podrán depositarse en la caja de carga.

Artículo 325. Todo vehículo que transporte productos comestibles que haya sido cargado en un establecimiento autorizado por el SENASA, debe salir del lugar, debidamente precintado y con la correspondiente documentación sanitaria.

Artículo 326. Los vehículos o recipientes que tengan productos y subproductos cárnicos 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 de Inspección Veterinaria de destino o control de tráfico del SENASA. Toda otra autoridad nacional o municipal, que en ejercicio de sus funciones tomara intervención retirando él o los precintos, debe 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.

Artículo 327. Está prohibida la carga de productos comestibles en vehículos destinados al transporte de sustancias no comestibles y viceversa.

Artículo 328. 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.

Artículo 329. Los vehículos que llegan a descargar en puestos de frontera productos y subproductos cárnicos acompañados de la documentación sanitaria, requerirán la inspección del SENASA destacada en el mismo, con una anticipación mínima de 24 horas.

Artículo 330. Para efectuar el transporte de productos y subproductos cárnicos que drenen líquidos, los vehículos deben disponer de tanques receptores de los mismos. Toda vez que se compruebe el derrame de dichos líquidos al exterior, se considerará en infracción al medio de transporte.

Artículo 331. El hielo que será utilizado como refrigerante de productos alimenticios responderá a las exigencias que establezcan el SENASA y se transportará acondicionado en cajones o bolsas de material plástico que deben cumplir las exigencias del presente Reglamento.

Artículo 332. Los predios para depósito y carga de contenedores de productos y subproductos cárnicos deben contar con la autorización del SENASA y reunirán las siguientes condiciones:

1. Las vías de acceso, el cerco perimetral, los caminos internos y los predios de depósito, maniobras y carga, deben ajustarse a lo establecido en el Capítulo IV de este Reglamento.
2. La iluminación de los predios se hará conforme a lo indicado en el Capítulo IV de este Reglamento, siendo la intensidad de luz mínima de cinco (5) unidades lux. El Servicio de Inspección Veterinaria podrá modificar dicho valor de acuerdo a las necesidades de cada establecimiento.
3. Cuando no formen parte de las instalaciones de un establecimiento autorizado deben contar con un local adecuado como Oficina de Inspección Veterinaria.
4. 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.

Artículo 333. En el acondicionamiento de los productos, subproductos y derivados cárnicos deben observarse los siguientes requisitos generales:

1. 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.
2. En los transportes con equipo de frío, para una mejor circulación del aire, se colocarán los productos sobre rejillas.
3. No podrán transportarse simultáneamente en un mismo ambiente, productos enfriados con productos congelados, productos envasados con productos sin envase, productos de distintas especies, salvo que estén perfectamente envasados, excepción hecha del pescado, que sólo se permitirá en el caso de que trate de productos congelados.
4. No podrán transportarse conjuntamente menudencias y carnes refrigeradas, a menos que se presenten en ciertos envases primarios.
5. El transporte de carnes, o sus cortes, menudencias aves, pescado, mariscos, productos cárnicos y productos lácteos, se realizará en medios de transporte de las categorías "A" o "B".
6. Los productos que no requieran la acción del frío para su conservación, podrán transportarse en medios de transporte de la categoría "C".

Artículo 334. En el acondicionamiento de productos, subproductos y derivados de origen animal, deben observarse los siguientes requisitos particulares.

1. Las medias reses que por su tamaño puedan entrar en contacto con el piso del vehículo, deben ser suspendidas de modo tal que ello no ocurra.
2. Las vísceras tales como, pulmones, corazón e hígado, el mondongo y la carne molida y los productos cárnicos frescos o enfriados sin empacar, deben acondicionarse en recipientes inoxidables. Si se hayan empacados, deben acondicionarse sobre cestos, tarimas o estantes.
3. Las vísceras y mondongos no elaborados, remitidos a otras plantas para su posterior preparación, deben ser transportados en vehículos que reúnan las condiciones establecidas en este Reglamento, debidamente acondicionadas en recipientes impermeables e inoxidables.
4. El mondongo cocido o semi-cocido, al estado natural, debe ser transportado dentro de recipientes de materiales aprobados que reúnan las condiciones exigidas por este Reglamento.
5. Las vísceras saladas deben ser transportadas acondicionadas en recipientes que reúnan las condiciones exigidas por este Reglamento.
6. La grasa en trozos se transportará en vehículos cerrados, dentro de recipientes que reúnan las condiciones específicas en este Reglamento.
7. La grasa fundida líquida, será transportada en recipientes o cisternas que reúnan las condiciones especificadas en este Reglamento.
8. Los huevos frescos deben transportarse adecuadamente protegidos de los agentes climáticos.

9. Los huevos conservados por el frío, deben transportarse cumpliendo con los requisitos establecidos en el Capítulo 8 de este Reglamento y en medios de transporte de las Categorías "A" o "B".
10. La sangre será transportada en recipientes aprobados por el SENASA.
11. Las medias reses, cuartos o trozos, con o sin envase primario, refrigerados o no, deben transportarse en vehículos de las categorías "A" o "B".
12. Los subproductos cárnicos, elaborados o no, se transportarán en vehículos de características tales, que impidan la pérdida de líquidos, sólidos y el acceso de insectos.
13. Los huesos procedentes de faena y despostes, deben 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.
14. Durante el transporte, el interior de la caja del vehículo debe mantenerse a una temperatura no superior a 10°C y la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los 7°C.

CAPITULO XI

SACRIFICIO E INDUSTRIALIZACION DE AVES

Artículo 335. Para la instalación de los establecimientos destinados al sacrificio de aves se deben tener en cuenta los siguientes requisitos:

1. Estarán alejados, al menos 4 kilómetros de las plantas urbanas y en zonas no inundables.
2. Se ubicarán en áreas libres de emanaciones perjudiciales y de cualquier industria que pueda producir contaminación.
3. Tendrán abastecimiento abundante de agua potable, facilidades para instalar los sistemas de efluentes y servicios de electricidad comunitarios o propios.
4. Los espacios libres del establecimiento, serán impermeabilizados o revestidos de manto verde.

Artículo 336. Las industrias destinadas al sacrificio e industrialización de las aves cumplirán con los siguientes requisitos de construcción e higiénico sanitarios:

1. El área confinada tendrá un cerco perimetral que encierre todo el establecimiento y permita controlar el acceso de las personas y a su vez proteger la entrada de animales que pudieran ser perjudiciales a la labor que realiza.
2. Queda prohibida la existencia de viviendas en el predio enmarcado por el cerco perimetral.
3. Ninguna sección del establecimiento podrá hallarse en comunicación con los lugares destinados a vivienda.

4. Las dependencias donde se elaboren productos comestibles deben estar separada de las que elaboren productos no comestibles y cumplirán con los siguientes requisitos de orden general en sus aspectos constructivos:
 - a) Todas las dependencias deben ser construidas en mampostería, hormigón armado u otro material impermeable aprobado por el SENASA.
 - b) Las paredes deben estar revestidas de material impermeable aprobado por el SENASA hasta como mínimo una altura de 2.50 metros.
 - c) Los ángulos formados entre las paredes, éstas con los techos y el piso deben ser redondeados en forma cóncava.
 - d) Los pisos deben ser impermeables, fácilmente lavables, debiendo tener como mínimo una pendiente de 2% hacia la boca de desagüe. La circulación de los líquidos debe ser siempre desde las zonas limpias hacia las más sucias.
 - e) Los techos se podrán construir con cualquier clase de material impermeable, que fuera aprobado por el SENASA.
 - f) La ventilación podrá ser proporcionada por aberturas o ventanales en las paredes perimetrales. La ventilación por ventana debe guardar una relación de un (1) metro cuadrado de abertura por cada seis (6) metros cúbicos de local a ventilar.
 - g) Todas las aberturas tendrán que ser protegidas con malla antiinsectos inoxidable, además, las puertas serán de cierre automático.
 - h) Cuando se utilicen medios mecánicos para la ventilación de los ambientes, éstos deben producir una renovación total del aire de 5 veces por hora como mínimo. Las salas de escaldado y desplume, cuando sea necesario, tendrán instalados aparatos mecánicos para renovación del aire. La renovación total será de 10 veces por hora, evitándose la condensación de vapores.
 - i) La iluminación puede ser natural o artificial. La iluminación artificial referida a los sectores de trabajos se ajustará a los siguientes niveles de unidades Lux en servicio: zona sucia, intermedia y limpia ciento cincuenta (150) unidades lux como mínimo en iluminación general; en lugares de Inspección Veterinaria trescientas (300) unidades Lux como mínimo; en cámara frigoríficas 70 unidades Lux como mínimo; en pasillos 50 unidades Lux como mínimo; en baños, vestuarios y comedores 100 unidades Lux como mínimo.
 5. Todo establecimiento debe poseer las siguientes dependencias:
 - a) Area de descarga.
 - b) Area de Inspección ante-mortem.
 - c) Area de sacrificio.
 - d) Cámara frigorífica.
 - e) Depósito para productos no comestibles.
 - f) Oficina para la Inspección Veterinaria.
 - g) Dependencia para el personal obrero.
 6. La zona de descarga debe tener piso impermeable y hallarse a una altura del suelo que facilite la descarga de los vehículos. Debe tener buena ventilación y hallarse protegida del sol y la lluvia.
 7. La zona de Inspección ante-mortem, debe ser techada y con piso impermeable.
 8. La sala destinada al sacrificio y procesamiento estará dividida en tres (3) zonas: sucia, intermedia y limpia.
 - 9) En la zona sucia, se efectuará el sacrificio y sangrado, este sector debe ser independiente del resto de las zonas y sólo se comunicará con la zona intermedia por una puerta de cierre automático.
 10. Debe tener desagüe con declives no menores del dos (2%) y canales para recoger la sangre. En caso contrario, ésta debe ser recogida en recipientes metálicos.
 11. La zona intermedia la constituye la sala de escaldado y desplume, esta zona debe estar separada de las zona sucia y limpia y sólo tendrá comunicación a través de puertas provistas de cierre automático. Esta sección estará provista de los elementos y maquinarias necesarios para las operaciones que en ella se realicen.
 12. La zona limpia está constituida por las salas de evisceración, enfriado y embalaje primario. Esta zona sólo se comunicará con la intermedia mediante puertas con dispositivo de cierre automático.
 13. El empaque secundario debe estar separado de la zona limpia. La comunicación entre el empaque primario y secundario se realizará por una abertura a través de la cual sólo puedan pasar los productos cubiertos con su empaque primario. Queda prohibida la introducción de empaques secundarios, cartones o cajones en la zona limpia. El empaque secundario podrá tener comunicación directa con las cámaras frigoríficas.
 14. El depósito para productos de desecho y decomiso reunirá las exigencias comunes a estos locales, de acuerdo a la índole de su destino. Cuando los desperdicios o decomisos de la faena no se industrialicen en el mismo establecimiento, deben ser retirados del depósito antes de su descomposición o cada vez que lo disponga la Inspección Veterinaria.
 15. Para la oficina de la Inspección Veterinaria, rigen las exigencias enumeradas en el Capítulo IV de este Reglamento.
 16. Para las dependencias correspondientes al personal obrero rigen las normas establecidas en el Capítulo IV de este Reglamento.
 17. Todas las dependencias estarán provistas de agua fría y caliente. Todo establecimiento debe poseer una reserva de agua en tanques para cuatro (4) horas de labor, calculadas sobre la base de veinte (20) litros por ave sacrificada. Esta cifra es básica y será adecuada por el SENASA.
- Artículo 337. Los equipos, utensilios e instalaciones utilizados en las tareas de sacrificio, procesamiento, conservación y embalaje de las aves cumplirán con los siguientes requisitos:
1. El diseño y los materiales de construcción facilitarán su limpieza y evitarán que contaminen los productos comestibles, durante su preparación y manipuleo. Los materiales utilizados responderán a las exigencias establecidas en el Capítulo IV de este Reglamento.
 2. Queda prohibido el uso de equipos y utensilios destinados a la elaboración de productos no comestibles, en la elaboración de productos comestibles.

3. Las máquinas destinadas a la extracción de las plumas deben estar diseñadas de manera que faciliten la remoción de plumas, debiendo ser vaciadas e higienizadas tantas veces como lo disponga la Inspección Veterinaria. El agua que se utilice en estas máquinas debe ser potable.
4. Los tanques de enfriamiento serán vaciados y limpiados después de cada uso .
5. Las cámaras frigoríficas reunirán todas las exigencias constructivas enumeradas en el Capítulo IV de este Reglamento.

Artículo 338. Para el sacrificio e industrialización de las aves se tendrán en cuenta los siguientes requisitos de orden operativo:

1. Es admitida la insensibilización del animal previo al sacrificio mediante una descarga eléctrica, o cualquier otro método aprobado por el SENASA, que no impida el desangramiento total.
2. Las aves serán sacrificadas mediante la sección de los grandes vasos por vía externa o interna. El desangrado debe hacerse en forma total, no pudiendo las aves ser introducidas vivas en la pileta de escaldado.
3. La operación de escaldado se hará con agua caliente y al entrar a la pileta, ésta debe ser bacteriológicamente pura. La temperatura estará entre 60°C y 70°C. El agua de las piletas de escaldado, se renovará continuamente y las piletas deben ser vaciadas e higienizadas por lo menos una vez por día o cuando lo disponga la Inspección Veterinaria.
4. 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. Cuando se utilice el sistema de transporte de aves mediante riel aéreo o noria, éste debe ser en circuito cerrado dentro de la sección y no continuar su trayecto por otras zonas.
5. Todas las aves sacrificadas, deben ser sometidas a un proceso de evisceración que tenga en cuenta lo siguiente:
 - a) Los cortes para realizar esta operación, deben limitarse a los necesarios para extraer las vísceras y facilitar la inspección sanitaria del ave.
 - b) Se considerará ave eviscerada cuando se le ha extraído la molleja, tráquea , esófago, estómago ganglionar y muscular, intestinos, pulmón, sacos aéreos , corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos. Mediante un corte circular se extirpará la cloaca.
 - c) Las patas serán cortadas a la altura de la articulación tibiometatarsica.
 - d) Previo lavado, limpieza y enfriamiento , se admitirá que se introduzcan en la cavidad del ave las siguientes vísceras: hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa.
 - e) Puede introducirse también el cuello sin cabeza.

f) Estas menudencias deben previamente a su introducción ser acondicionadas en papel encerado u otro material aprobado por el SENASA.

g) El Servicio de Inspección podrá autorizar la introducción de las patas, previamente envasadas por separado en una bolsa impermeable y correctamente cerrada, cuando las condiciones de proceso aseguren que la higiene del ave y las vísceras no será afectada.

6. Eviscerada el ave e inspeccionada, será lavada en agua fría para eliminar los restos de sangre y todo vestigio de suciedad. Realizada esta tarea será sometida a un baño de agua clorada (50 ppm de cloro residual) con hielo, con el objeto de provocar una pérdida sensible del calor animal. Al ser retirada del baño, cuya duración máxima no podrá exceder de 30 minutos, el ave no debe acusar una temperatura mayor de 10°C en el interior de las grandes masas musculares.
7. Los desperdicios resultantes de la faena, deben ser eliminados de la sección, tantas veces como sea necesario a criterio de la Inspección Veterinaria
8. Finalizando el proceso indicado y calificadas las aves se procederá al empaque primario con material plástico, papel encerado u otros aprobados por el SENASA.
9. El empaque secundario se realizará en una sala acondicionada para tal fin, fuera de la zona limpia. Cuando se utilicen cajones, éstos serán de primer uso y recubiertos interiormente por papel impermeable, encerado, plástico u otros aprobados por el SENASA para proteger el empaque primario.
10. Cuando las aves se expandan dentro de una envoltura individual que, a juicio de la Inspección Veterinaria, asegure su aislamiento no será necesario el recubrimiento interior del cajón.
11. En los cajones se podrá adicionar hielo en sus distintas formas, para la mejor conservación de las aves.
12. La conservación de las aves enfriadas se hará a una temperatura no mayor de 2°C y no menor de 2°C bajo cero. La congelación se efectuará a una temperatura no mayor de 15°C bajo cero.

Artículo 339. Toda ave que se destine al sacrificio, debe ser sometida, previamente a Inspección sanitaria ante mortem, para lo cual se tendrán en cuenta las siguientes condiciones:

1. Las aves que presenten síntomas de enfermedad que puedan determinar su decomiso una vez sacrificadas, serán mantenidas separadas de las otras aves, hasta el momento de su matanza, evisceración e inspección.
2. La faena de las aves con signos de enfermedad, debe realizarse en una sala aparte o cuando haya concluido el sacrificio de las clínicamente sanas, extremando la inspección.
3. Las aves caídas y muertas no se faenaran, serán decomisadas y destinadas al digestor.
4. Toda ave que a la observación clínica presente alteraciones respiratorias, debe ser marcada como sospechosa a fin de que oportunamente se les efectúe una inspección post-mortem minuciosa.

5. Se dispondrá al decomiso con destino a digestor de las aves muertas por asfixia natural o llevadas vivas al tanque de escaldado; de las que han sufrido un escaldado excesivo; de las contaminadas con productos tóxicos, gases, pintura, aceites minerales u otros productos nocivos; de las que presenten estado de desnutrición patológica, carnes febriles, carnes sanguinolentas, abscesos generalizados, contusiones múltiples extendidas, procesos inflamatorios generalizados, tumores generalizados o muy voluminosos, ascitis, peritonitis, melanosís generalizada, afectadas de complejo leucósico, enfermedades septicémicas o toxémicas, salmonellosis (con la inclusión tífus y pullorosis), cólera aviar, peste aviar, enfermedad de newcastle, difteria, viruela generalizada, otras enfermedades o virus, tuberculosis, espiroquetosis, parasitosis de los tejidos musculares y coccidiosis con emaciación manifiesta.

CAPITULO XII

DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 340. Las violaciones a los preceptos de este reglamento y demás disposiciones que emanen del mismo, serán sancionadas por la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), sin perjuicio de lo que corresponde a los tribunales de justicia, cuando sean constitutivos de delito.

Artículo 341. De acuerdo a la severidad de las faltas éstas se clasifican en: Leves, menos graves y graves.

Se consideran:

1. Faltas Leves:

- a. Aquellas faltas cometidas en un establecimiento oficial que no interfiera con el proceso o la manipulación de los productos inspeccionados y aprobados para consumo humano.
- b. Marcado deficiente del producto en un 10% a 20%.
- c. Equipos y utensilios con algunas deficiencias visibles.
- d. Falta de información suministrada al auditor nacional.
- e. Falta de limpieza en la planta, que no esté directamente en contacto con los alimentos.
- f. Otras que por su naturaleza pongan en peligro al alimento.

En la amonestación se señalará si es primera, segunda o tercera vez. Cuando la planta no corrija una falta leve en tres amonestaciones consecutivas, se tomará como grave y se aplicarán las sanciones correspondientes:

2. Faltas Menos Graves:

- a. La persistencia de una falta leve dentro de los siguientes quince (15) días de su comunicación.
- b. La interrupción en el sistema de Inspección Oficial por parte de algún empleado de la planta y que influya en la manipulación de

los productos cárnicos o de sus subproductos, convirtiéndolos en no aptos o que viole los preceptos del presente Reglamento.

- c. Marcado deficiente superior al 20% del producto.
- d. Cuando un punto crítico no está bajo control, o los controles no son los adecuados.
- e. Cuando la materia prima no tenga una procedencia conocida.
- f. La pérdida de eficiencia de varios equipos que significan peligro directo al alimento.
- g. Cuando se hagan tres (3) amonestaciones por escrito y no se haya obedecido.
- h. Otras que por su naturaleza afectan directamente al alimento.

Cuando en las infracciones menos graves, se dejará una constancia por escrito a la empresa, la cual en un término no mayor a cuarenta y ocho (48) horas, debe hacer sus descargos ante la autoridad competente. En este caso no se procederá al cierre del establecimiento

3. Faltas Graves:

- a. El incumplimiento en la aplicación de los procedimientos del sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (HACCP) en los establecimientos procesadores.
- b. La retirada de la etiqueta colocada por el Inspector Oficial de **RECHAZADO** o **“CONDENADO”**, en cualquier local, producto, equipo, utensilio u otros sin previa autorización.
- c. La falta de parte de la empresa o sus empleados, cuando haya interferencia en el sistema de inspección oficial o se envíen al consumo, productos fuera de los patrones exigidos o fraudulentos.
- d. La presencia de organismos patógenos en los productos que se elaboran en niveles que afecten la salud del consumidor.
- e. La pérdida del control de las medidas de mantenimiento del medio ambiente.
- f. La violación a las normas sanitarias establecidas, anteponiendo argumentos de índole económico.
- g. Cuando haya interferencia abierta a la Inspección Oficial.
- h. La reincidencia de una falta considerada menos grave.
- i. La persona que expendo o transporte para el consumo interno o internacional, productos cárnicos que no hubieren sido autorizados para el consumo humano.
- j. El uso indebido o falsificación de una marca, sello, etiqueta o membrete, o de cualquier otro medio que sirva para identificar los productos cárnicos.
- k. Otras que por su naturaleza específica se consideren graves en

la calidad e inocuidad de los alimentos. En este caso se procederá al cierre del establecimiento.

Artículo 342. Por las infracciones a las faltas establecidas en los incisos 1, 2 y 3 del Artículo anterior del presente Reglamento, se aplicarán las siguientes sanciones:

- a. Por las faltas leves cometidas, se le aplicará un llamado de atención por escrito, más una multa de CINCO MIL a DIEZ MIL LEMPIRAS (Lps. 5.000.00 a 10.000.00).
- b. Por faltas menos graves cometidas se le aplicará Suspensión Temporal más una multa de DIEZ MIL UNO a VEINTE MIL LEMPIRAS (Lps. 10,001.00 a 20,000.00)
- c. Por las faltas graves cometidas, se le aplicará Suspensión Definitiva, más una multa de VEINTE MIL UNO a CINCUENTA MIL LEMPIRAS (Lps. 20,001.00 a 50,000.00).
- d. Los reincidentes de las infracciones indicadas en los Artículos precedentes, pasarán de a la falta inmediata superior.

CAPITULO XIII

DISPOSICIONES FINALES

Artículo 343. Derógase el Acuerdo No. 034, del 02 de febrero de mil novecientos ochenta y cuatro, que contiene el Reglamento de Inspección para carnes de Origen Bovino y demás disposiciones que de él emanen.

Artículo 344. En todo lo que se refiere a los productos cárnicos para consumo humano SENASA, a través del SIOPOA, mantendrán mecanismos efectivos de cooperación y coordinación con la Dirección de Control de Alimentos del Ministerio de Salud Pública, como lo tipifica en el Artículo 32 de la Ley Fitoosanitaria y en concordancia con el Artículo 238 del Código de Salud.

Artículo 345. Los establecimientos oficiales sufrirán cambios inmediatos en el proceso de inspección sanitaria de acuerdo a las innovaciones o solicitudes de los países importadores de productos cárnicos, que deben ser atendidas inmediatamente, previa aprobación de la jefatura del SIOPOA.

Artículo 346. Las normas y convenios internacionales ratificadas por Honduras, la Ley General del Medio Ambiente y la Ley de Protección al Consumidor se aplicarán como complemento a este Reglamento en las especificaciones no contempladas en el mismo.

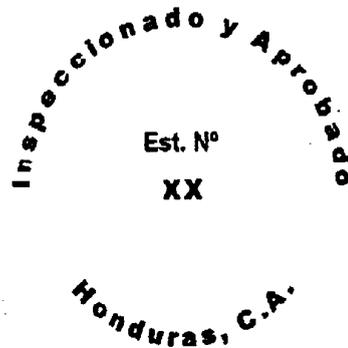
Artículo 347. El SENASA, a través del SIOPOA, debe elaborar manuales técnicos e higiénicos sanitarios sobre construcción de establecimientos, plan de muestreo estadístico para reinspección de productos, establecer niveles de tolerancia de residuos físico-químicos y bacteriológicos.

Artículo 348. El presente Reglamento entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial "LA GACETA".

2. Hacer las transcripciones de ley.

ANEXO I.

SELLO DE INSPECCION VETERINARIA OFICIAL



XX: Corresponde al número del establecimiento autorizado.

ANEXO II.

SELLO PARA ENVOLTORIOS Y EMBALAJES



XX-X: Corresponde al número de establecimiento autorizado.

COMUNIQUESE:

WILLIAMS ULRIC HANDAL RAUDALES
Presidente Constitucional de la República, por Ley

MIGUEL ANGEL BONILLA REYES
Secretario de Estado en los
Despachos de Agricultura y Ganadería, por ley