

Ley de Carnes: Reglamentación

DECRETO PROVINCIAL N° 2285/1984

FECHA: 29.06.1984

PUBLICADO: 20.07.1984

TITULO I

MATERIA - JURISDICCION - ORGANOS DE APLICACION

ARTICULO 1º.- La habilitación y funcionamiento dentro de la jurisdicción provincial, de los establecimientos donde se proceda al faenamiento de animales bovinos, ovinos, caprinos y porcinos y el transporte y comercialización de los productos y subproductos cárnicos faenados en dichos establecimientos, se regirá en la Provincia por la presente reglamentación.

ARTICULO 2º.- La Dirección de Ganadería dependiente de la Subsecretaría dependiente de la Subsecretaría de Asuntos Agrarios, es el Organismo de aplicación de la presente reglamentación, estando facultada para requerir la colaboración de las Municipalidades y Policía de la Provincia, a los fines del eficaz cumplimiento de las normas reglamentarias.

ARTICULO 3º.- Sin perjuicio de la facultad otorgada por el artículo anterior, la Dirección de Ganadería ejercerá funciones de asesoramiento técnico e instruirá a las Municipalidades, Juntas de Fomento y Juntas de Gobierno, de los sistemas de control sanitario más efectivo, pudiendo supervisar su ejecución.

ARTICULO 4º.- Las Municipalidades, Juntas de Fomento y Juntas de Gobierno, controlarán dentro de su jurisdicción territorial, el estricto cumplimiento de las disposiciones reglamentarias, con referencia al transporte y comercialización de productos y subproductos cárnicos faenados en establecimientos habilitados.

ARTICULO 5º.- La habilitación de los establecimientos donde se faenen animales y/o elaboren o depositen productos de origen animal, será otorgada por la Dirección de Ganadería, previa verificación del cumplimiento de las exigencias establecidas en el presente decreto, para los tipos "1" y "2", matadero rural y matadero de campaña.

TITULO II

DE LOS ESTABLECIMIENTOS

ARTICULO 6º.- Se conceptúa como establecimiento tipo "1", la planta autorizada para faenar bovinos, ovinos, porcinos y/o caprinos en un número diario máximo de Ciento Cincuenta (150) bovinos, Cien (100) porcinos y Quinientos (500) ovinos y/o caprinos.

ARTICULO 7º.- Se conceptúa como establecimiento tipo "2", la planta autorizada para faenar bovinos, ovinos, porcinos y/o caprinos en un número diario máximo de Ochenta (80) bovinos, Cincuenta (50) porcinos y Doscientos Cincuenta (250) ovinos y/o caprinos.

ARTICULO 8º.- Se entiende por "matadero rural" al establecimiento autorizado para faenar bovinos, ovinos, porcinos y/o caprinos en un número diario máximo de Quince (15) bovinos, Treinta (30) ovinos, caprinos y/o porcinos.

ARTICULO 9º.- Se conceptúa por "matadero de campaña" a las plantas autorizadas a faenar hasta un número máximo diario de Dos (2) bovinos y Cinco (5) ovinos, porcinos y/o caprinos. Se abastecerá exclusivamente la zona vecina rural con los productos que en dicho matadero se faenen.

ARTICULO 10º.- Los establecimientos tipo "1" y "2" estarán facultados a solicitar la habilitación del Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), a los fines de realizar el tráfico federal de carnes. La citada habilitación deberá ser comunicada en el término de Cuarenta y Ocho (48) horas a la Dirección de Ganadería, por el establecimiento autorizado. Los mataderos rurales para realizar tráfico provincial deberán adecuarse a lo estipulado por plantas tipo "1" y "2".

ARTICULO 11º.- La Dirección de Ganadería, fijará la cantidad de faena máxima diaria de acuerdo a las condiciones de operatividad, dentro de los topes máximos fijados para cada planta faenadora, de acuerdo al régimen "animal hora" para una faena de Ocho (8) horas.

CAPITULO I DE LOS ESTABLECIMIENTOS TIPO "1" y "2" SECCION 1 REQUISITOS Y CARACTERISTICAS

ARTICULO 12º.- Los establecimientos "1" y "2" deben reunir las siguientes características:

ARTICULO 13º.- Ubicación: los establecimientos faenadores en lo relativo a su construcción e ingeniería sanitaria, deberán reunir los siguientes requisitos: a) estar emplazados en terrenos normalmente no inundables. b) estar alejados de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales. c) Situarse a un distancia de Un (1) kilómetro como mínimo de zonas que por sus características deben considerarse como residencial. d) contar con abastecimiento abundante de agua potable. e) estar ubicados en las proximidades o sobre rutas pavimentadas o permanentemente transitadas o vías fluviales o marítimas. Dicha ubicación deberá tener informe favorable del organismo correspondiente, Subsecretaría de Medio Ambiente, respecto del cuerpo

receptor de sus desagües industriales. f) inexistencia dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral del otras construcciones, industrias o viviendas, ajenas a la actividad del establecimiento.

ARTICULO 14º.- Vías de acceso: todos los caminos interiores del establecimiento deberán ser pavimentados y poseer una capa de rodamiento impermeable. Los espacios adyacentes serán impermeabilizados o en su defecto revestidos de un manto vegetal.

ARTICULO 15º.- Cerco perimetral: los establecimientos deberán estar circundados en todo su perímetro por un cerco. Este cerco encerrará todas las dependencias de la planta fabril, incluidos los corrales de faena. Deberá ser construido de hormigón armado, mampostería, malla de alambre u otro material aprobado, que impida la entrada de animales. Su altura será como mínimo de Dos (2) metros. Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que el cerco y reunirán los mismos requisitos.

ARTICULO 16º.- Iluminación: el perímetro del establecimiento deberá poseer iluminación artificial. El nivel de iluminación estará comprendido entre Una y Media (1,5) a Tres y Media (3,5) unidades lux.

ARTICULO 17º.- Desembarcadero de hacienda: todo establecimiento que reciba hacienda transportada por medios mecánicos, como mínimo deberá disponer de una rampa para descarga. Esta podrá ser fija o móvil, según las necesidades del servicio a prestar. Los materiales a emplear en su construcción serán aptos para tal fin, fácilmente lavables y desinfectables y no poseerán salientes que puedan producir lesiones a los animales. El piso de las rampas fijas será de material impermeable y antideslizante. Las rampas móviles serán de metal y su piso será similar al de las rampas fijas. Las barandas, techos, puertas y anexos deberán permitir el fácil y seguro acceso de los animales. El declive máximo de la rampa será de Veinticinco por Ciento (25%).

ARTICULO 18º.- Lavadero de camiones: dispondrán de un lavadero de camiones que contará con un solado de hormigón armado de Cuatro (4) metros de ancho por Doce (12) de largo y paredes con una altura mínima de Tres (3) metros. Poseerán un equipo lavador con agua a una presión mínima de Una (1) atmósfera.

ARTICULO 19º.- Corrales y anexos: todo establecimiento faenador deberá poseer dentro de los límites del cerco perimetral, corrales de encierre y aislamiento con sus calles y mangas de movimiento, para permitir el manejo y encierre de los animales destinados al sacrificio. Los mismos deberán estar identificados y deberán cumplir los siguientes requisitos: a) los potreros que se utilicen para depósito no podrán hallarse dentro del área que demarque el cerco perimetral. b) aislamiento de corrales: el conjunto o cualquier sección de corrales deberá estar distanciado de otras dependencias, locales o edificios propios o de terceros, mediante un espacio libre de no menos de Seis (6) metros de ancho. c) capacidad de receptividad: la capacidad de receptividad de los corrales se calculará a razón de no menos de Dos Metros Cincuenta (2,50) decímetros cuadrados por cabeza bovina o equina y de Un Metro con Veinte (1,20) decímetros cuadrados por cabeza ovina o porcina. d) pisos y desagües: tanto los corrales como las mangas de servicio respectivas, tendrán pisos impermeables, resistentes a la corrosión y a los agentes dinámicos. Serán antideslizantes y tendrán una pendiente mínima de Dos por Ciento (2%) hacia la canalización o boca de desagüe respectiva. No deberán presentar baches, pozos ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de los líquidos. e) evacuación de efluentes: los pisos de corrales y de las mangas desaguarán por medio de canales, sumideros, bocas de desagües, tuberías, descargando al sistema general de evacuación de efluentes del establecimiento. La red formada por canales y/o tuberías de los corrales y mangas en su desembocadura en la canalización general, tendrá un dispositivo sifónico o de chicana para lograr un permanente cierre hidráulico entre ambos sistemas. Las soluciones adoptadas en cada caso para los desagües de los pisos de los corrales, serán francas y eficientes, quedando terminantemente prohibido que los líquidos de los pisos de los corrales pasen o afluyan hacia los pisos de las mangas o a otros solados o terrenos de las zonas circundantes. f) vallado de corrales: el vallado de los corrales podrá ser de tabloncillos de madera lisa, caños metálicos o cualquier otro tipo de material resistente, de fácil lavado y desinfección, que fuera aprobado. Se admitirá que el vallado sea reemplazado por cercos de mampostería o material semejante, siempre que el mismo esté completamente revocado con material impermeable y que los ángulos de encuentro de las paredes entre sí y con el piso sean redondeados. La altura mínima de los vallados será de Un Metro con Cincuenta (1,50) centímetros para bovinos y equinos y de Un Metro (1) para ovinos y porcinos. g) techos de corrales: los corrales de encierre y mangas tendrán techos en su totalidad que podrán ser desplazables. Se empleará material atóxico e incombustible. La altura de los techos no podrá ser inferior a Tres (3) metros. h) ventilación: si por razones constructivas el espacio que ocupa cada sección de corrales está circundado por paredes de más de Un metro con Setenta (1,7) centímetros de altura, deberán quedar aberturas de ventilación de una superficie mínima equivalente al Veinte por ciento (20%) de la superficie total de dichas paredes. i) bebederos: cada corral dispondrá de bebederos propios alimentados por cañerías construidas con ese propósito. Las aguas de los bebederos no podrán escurrirse ni derramarse sobre el piso de los mismos, debiendo contar para ello con un sistema automático o flotante o de desborde por tuberías, con descarga directa al sistema de desagüe. El largo útil de los bebederos no deberá ser menor a un (1) metro por cada cincuenta (50) metros cuadrados de corral y su ancho, cualquiera sea la superficie

del corral, no será menor de cincuenta (50) centímetros. La altura desde el piso del corral al borde del bebedero oscilará entre cincuenta (50) y ochenta (80) centímetros. j) comederos: los corrales deberán disponer de comederos elevados, preferentemente aplicados sobre la superficie lateral de los cercos del corral y a razón de un metro (1) de comedero por cada cincuenta (50) metros cuadrados de corral. k) cantidad mínima: tendrán corrales para alojar separadamente a toda especie animal. La cantidad de animales de cada especie a faenarse en una jornada de trabajo, estará alojada en dos (2) corrales como mínimo. Los corrales deberán reunir las condiciones fijadas en el presente reglamento.

ARTICULO 20º.- Corral de observación y cepo: próximo al acceso de hacienda a corrales deberá existir un corral para inspección y observación de animales, con una superficie mínima de quince (15) metros cuadrados, anexo y comunicado al mismo se dispondrá de brete con cepo.

ARTICULO 21º.- Corral de aislamiento: se contará con un corral de aislamiento para alojar el diez por ciento (10%) de la faena diaria máxima autorizada. La superficie mínima será de treinta (30) metros cuadrados y deberá reunir las siguientes características: a) vallado de corral de aislamiento: el perímetro del corral de aislamiento estará circundado por un cerco de mampostería, de hormigón o material similar y será de una altura de no menos de dos (2) metros a contar desde el punto más alto del piso. Este cerco estará completamente revestido con material impermeable y el encuentro entre pared y piso y de las paredes entre sí, será redondeado. b) puerta de acceso: la puerta de acceso será de hoja llena y material impermeable. c) desagüe: el desagüe será propio e independiente para este corral y estará constituido por un resumidero a todo lo largo de la puerta y por debajo de esta, dotado de rejilla superior y de modo tal que ningún líquido del corral pueda salir al piso de la manga o calle de acceso al mismo. Esta boca de desagüe o sumidero descargará mediante cañerías construidas ex-profeso, de no menos de quince (15) centímetros de diámetro, a la red general de evacuación de efluentes del establecimiento y en su encuentro con la misma dispondrá de cierre sifónico. Los líquidos serán tratados antes de su ingreso a dicha red y durante su evacuación, mediante antisépticos de acción bactericida aprobados. Como variantes, el sumidero o boca de desagüe podrá estar ubicado internamente en el piso del corral, con la condición de que al referido piso, en su punto más elevado, esté a cinco (5) centímetros por debajo del nivel del piso de la manga o calle de acceso al mismo. d) otras exigencias: las demás características y exigencias de este corral responderán a la de los corrales de encierre.

ARTICULO 22º.- Sala de necropsia: características: a) ubicación: estará ubicada en las proximidades del corral de aislamiento. b) dimensiones: la dimensión mínima de este local será de tres (3) metros de ancho por cinco (5) metros de largo y cinco (5) metros de alto. c) pisos, paredes, y techos: serán de material impermeable en toda su superficie. d) puerta de acceso: será de material impermeable, de accionamiento a guillotina o de sistema deslizante. Los ventanales serán metálicos o de cemento. e) protección antiinsecto: todas las aberturas estarán dotadas de mallas antiinsectos de material inoxidable. f) desagües: esta sala tendrá un sistema de desagüe y tratamiento similar al del corral de aislamiento, pudiendo estar interconectados ambos mediante interposición de cierre sifónico. g) agua: dispondrá de agua fría y caliente en abundancia, con una salida de servicio no inferior a una atmósfera. h) iluminación: la iluminación en los planos de trabajo no será inferior a Trescientas (300) unidades lux. i) ventilación: la ventilación se obtendrá por medios mecánicos que aseguren una renovación mínima de quince (15) veces por hora. j) catres: para la realización de las necropsias contará por lo menos con un catre totalmente metálico y de una altura mínima de cincuenta (50) centímetros, considerada desde los largueros al piso. k) elementos laborales: asimismo deberá contar con instrumental necesario para las tareas específicas y para el desarrollo de las técnicas preliminares de laboratorio, como también disponer de una mesa de acero inoxidable, pileta de igual material, botiquín y armarios afines para el instrumental, contando además con abundante agua fría y caliente y un guinche para manipuleo de cadáveres. l) ubicación de los elementos laborales: los elementos e instrumental descriptos deberán permanecer constantemente en dicho local, no pudiendo ser retirado del mismo sin previo conocimiento de la inspección veterinaria. ll) antisépticos: en la sala de necropsia debe haber a disposición permanente del personal de inspección o del establecimiento que trabaje en dicha sala, antisépticos aprobados. m) desinfección de calzados: en la entrada de la sala de necropsia debe haber un felpudo o elemento similar permanente humedecido para la limpieza del calzado y una batea de no menos de un (1) centímetro de profundidad, con solución antiséptica para desinfectar el mismo a la salida del local. n) higiene del personal: el personal afectado a esta sección no tendrá acceso a la sección limpia sin previo baño y cambio total de ropa.

ARTICULO 23º.- Digestor: a) ubicación: en el local contiguo a la sala de necropsia y de similares características constructivas, se dispondrá de un equipo para la inmediata reducción de lo comisado por razones sanitarias, como asimismo de los cadáveres de los animales caídos en corrales o en medios de transporte, por distintas causales. Este equipo contará con un tanque digestor a inyección directa de vapor, cuya capacidad no será inferior a tres (3) metros cúbicos y por cuya boca podrá ser introducido un bovino adulto entero. b) presión y temperatura: en el digestor deberá producirse la reducción a una presión no menor de una y media (1,5) atmósfera y a una temperatura no menor de

ciento veinticinco (125) grados centígrados para cuyo control deberán estar provistos de manómetros y termómetros. Al finalizar la operación el material deberá estar libre de gérmenes patógenos.

ARTICULO 24º.- Vehículo: el matadero dispondrá de un vehículo mecánico cerrado que impida la pérdida de líquidos que sean fácilmente lavable para el transporte de cadáveres.

ARTICULO 25º.- Bañaderos: los bovinos y porcinos deberán ser sometidos a un baño antes de entrar a la playa de faena. Este baño será realizado mediante sistema de aspersión en una manga afín que tendrá paredes de hormigón, mampostería u otro material aprobado. El piso será impermeable y antideslizante con pendiente para evitar el cúmulo de agua y estiércol. Para la matanza simultánea de dos (2) especies deberán contar con manga y baño de hacienda para cada una de ellas.

ARTICULO 26º.- Rampa: en los casos de matanza en planta elevada y que se hubiere dispuesto el acceso mediante rampa de los animales a faenar, esta deberá encuadrarse dentro de las características de construcción fijada para los corrales, además de las siguientes: a) pasadizo de la rampa: contará con un pasadizo especial para el personal de servicio, dispositivos de tranquera o cierres a guillotina para la contención y regulación en el avance de los animales. b) piso: el piso deberá presentar una disposición de traba adecuada para evitar la caída de los animales y la pendiente máxima no deberá sobrepasar el veinticinco por ciento (25%).

ARTICULO 27º.- Playa de faena: la playa de faena estará dividida en tres (3) zonas definidas: zona sucia o séptica, encuadrada en un local independiente y zonas intermedias y limpia, que podrán estar mancomunadas en un mismo ambiente si entre el lugar de desollado y el lugar de eviscerado media una distancia mínima, en línea recta, de cinco (5) metros. Deberá reunir las siguientes características: 1) desniveles en playas de pisos bajos: las playas de faena podrán emplazarse en planta baja o en pisos elevados. En caso de las playas en planta baja, el piso de las zonas intermedia y limpia estará a setenta (70) centímetros como mínimo sobre el nivel del suelo o pavimento circundante al emplazamiento de la playa. 2) desniveles en zona sucia: el piso de la zona sucia estará a diez (10) centímetros, como mínimo por debajo de los niveles de las zonas anteriores debiendo proveerse los adecuados dispositivos de elevación de animales. 3) sacrificio de bovinos: en el caso de sacrificio de bovinos, el piso en el sector frente al cajón de matanza, será servido durante la faena por un velo de agua permanente.

Maneado y elevado el animal previamente a la operación de degüello se aplicará un duchado, debiendo estar el piso conformado de manera tal de constituir un receptáculo que reciba estas aguas y el vómito, con desagües propios y cañería de servicio de un diámetro no inferior a quince (15) centímetros. 4) recepción de sangre: en el sector de degüello y para todas las especies, el piso formará un receptáculo similar al descrito en el inciso anterior, con características especiales para recibir exclusivamente la sangre, el que deberá poseer una doble boca de desagüe y drenaje para el servicio alternado, a saber: durante la faena eliminación de sangre hacia la planta de elaboración o depósitos especiales por uno de los conductos y el segundo, para las operaciones de limpieza del sector, el que estará conectado con el desagüe general mediante cañerías de salida no inferior a quince centímetros de diámetro, e interposición de cierre sifónico. 5) sangre: los establecimientos deberán eliminar la sangre proveniente de los animales faenados mediante algunos de los procedimientos siguientes: a) secado de la misma, utilizando medios mecánicos. b) Cocción para consumo de animales que en ningún caso penetrarán en la planta faenadora. c) Recolección en depósitos subterráneos, con tapa, para evitar la proliferación de insectos y/o roedores. Contará con ventilación suficiente para evitar olores desagradables en el ambiente. d) Otros sistemas propuestos por los titulares de los establecimientos y aprobados por la Dirección de Ganadería. 6) pisos: los pisos serán impermeables y no tendrán filtraciones, ya sea al terreno natural o a los pisos inferiores, según se trate de locales en planta baja o en pisos superiores. Serán antideslizantes y deberán mantenerse íntegramente en buen estado de conservación sin baches pozos ni deterioros que permitan estancamiento de líquidos. Tendrán una pendiente de caída de no menos de un centímetro y medio por ciento (1,5%) hacia la boca o canales de desagüe. 7) otros requisitos: a) para la faena simultánea de dos (2) especies se requerirá contar con zonas sucias y semilimpas para cada una de ellas. b) Vacunos cajón de noqueo. Lanares y caprinos: corral de maneado.

Porcinos: corral o cajón. c) Degüello y sangría: se prohíbe el vuelco de la sangre al efluente. d) Desollado: la eliminación de cueros y patas deberá hacerse por tuberías, canaletas o carros. e) Eviscerado: con el animal suspendido debiendo contar con recipientes individuales para recibir e inspeccionar las vísceras, así como un recinto para higiene y esterilización de dicho recipiente. f) Inspección veterinaria: deberá disponerse de un sector para la reinspección de los animales que resulten afectados de enfermedades, contaminados, contusos y depósito para comiso. 8) comunicación entre zona sucia e intermedia. La comunicación entre la zona sucia e intermedia se hará a través de un vano por el que pasarán exclusivamente las reses colgadas del riel de servicio respectivo, riel que deberá estar a una altura tal que en extremo inferior de la res quede un espacio mínimo de treinta centímetros al nivel más alto del piso. 9) frisos: las paredes serán de mampostería de ladrillos comunes a la cal con revestimiento de azulejos blancos o de colores claros hasta una altura de dos metros con cincuenta (2,50) centímetros como mínimo, podrá efectuarse un enlucido sobre la base de cemento Portland u otro material con terminación de colores

blanco o claros. 10) paredes: la parte superior restante de las paredes será revocada en fino a la cal en impermeabilizada con pintura de color blanco o claros. 11) ángulos: en el encuentro de paredes con pisos y con techos y paredes entre sí, el ángulo que estos serán redondeados. 12) ángulo de columnas: si en las paredes existieran salientes provocadas por columnas, mochetas, etcétera, todos los ángulos de encuentro y esquinas serán igualmente redondeados. 13) desagües: como mínimo cada cincuenta (50) metros cuadrados de piso, deberá disponerse de una boca de descarga con cañería de salida no inferior a quince (15) centímetros de diámetro. 14) aguas servidas: los conductos de agua servida, descargarán al o a los conductos principales con interposición de sifón o chicana de cierre hidráulico. 15) piso en el sector de lavado de medias reses: en el lugar de lavado de las medias reses, el piso estará formado de manera tal de constituir un receptáculo o pileta que inmediatamente recoja las aguas provenientes del lavado y las encauce a un desagüe propio e independiente. 16) techo: en los casos que el techo no sea de mampostería, deberá cubrirse con el cielo raso construido con material calcáreo, metálico de superficie lisa y plana, protegido de la corrosión, con juntas selladas que impidan el pasaje de la humedad y/o suciedad u otro material aprobado. No se permite el yeso, cartón prensado o fibrocemento. 17) ventilación: por cada sesenta (60) metros cúbicos de local deberá asegurarse una ventilación no menor de un metro (1) cuadrado mediante ventanas o aberturas. Podrá optarse asimismo por medios mecánicos que produzcan una renovación del aire no inferior a tres (3) veces por hora el volumen del local, mediante extractores con persianas de cierre automático. 18) aberturas al exterior: las aberturas que den al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, etcétera, deberán contar con protección de malla antiinsectos de tipo inoxidable o en su defecto, cortinas de aire. 19) antepechos de las ventanas: los antepechos de las ventanas estarán como mínimo a dos (2) metros sobre el nivel del piso del local de faena y presentarán un plano inclinado no mayor a cuarenta y cinco (45) grados con respecto a la vertical, hacia el interior o hacia el exterior de la playa o para ambas posiciones, según la ubicación de la ventana en la pared. 20) iluminación: deberá contarse con luz artificial general de ciento cincuenta (150) unidades lux como mínimo. En los lugares donde se realice la inspección y clasificación será de tipo localizada y de un nivel equivalente a trescientas (300) unidades lux como mínimo sobre los planos de trabajo, no debiendo alterar el color natural de las reses. 21) conductores eléctricos: las instalaciones eléctricas para luz como para equipos, serán ejecutadas en conductos de luz aprobados. Los conductores eléctricos serán con aislación mínima de mil (1000) voltios a tierra. Todos los equipos de trabajo, así como las máquinas y herramientas que sean accionadas eléctricamente, estarán conectadas a tierra con cable desnudo ex-profeso.

ARTICULO 28º. Productos comisados: anexo o dentro de la playa y lindero al lugar donde se realiza la inspección veterinaria, existirá un local o recipiente donde se depositarán de inmediato los productos comisados. Desde este recinto o recipiente, dichos productos deberán ir directamente al local o equipo de reducción debiendo evitarse el goteo, durante su recorrido. Si se trata de carnes suspendidas en riel y que se transporta por ese medio, deberá disponerse de un pasillo para ese servicio.

ARTICULO 29º.- Zorras: si se utilizan carros o zorras para transporte, estos serán de tipo especial, según se indica en las condiciones y características de equipo y tendrán identificación de acuerdo a su uso, quedando prohibido que atraviesen locales donde existan productos comestibles o transitar por zonas limpias, intermedias o sucias de la playa de faena y sus secciones. Estos vehículos deberán ser desinfectados en el lugar de descarga, previo a su retorno a la playa.

SECCION II PROCEDIMIENTO DE FAENADO CONDICION Y CARACTERISTICA DE EQUIPOS

ARTICULO 30º.- Manga o cajón de sacrificio: la manga o cajón de sacrificio o de aturdimiento, destinado a bovinos y porcinos, podrá estar construido totalmente de hierro, madera, hormigón o por la combinación de estos materiales.

ARTICULO 31º.- Manga con varias secciones: según sea la velocidad de faena de la planta, deberá poseer una o varias secciones de manga de sacrificio.

ARTICULO 32º.- Piso de la manga: el piso del cajón o manga, estará sobre nivel a cuarenta (40) centímetros como mínimo del piso del local.

ARTICULO 33º.- Paredes laterales y pisos móviles: la pared lateral del cajón que da al sector de volteo, como asimismo el piso del cajón, serán móviles a efecto de la descarga del animal insensibilizado.

ARTICULO 34º.- Corral para manejo de lanares: para lanares se utilizará un corral adecuado para proceder al manejo de los mismos, para su enganche al riel de sangría.

ARTICULO 35º.- Requisito del corral para manejo: los corrales de manejo deben reunir los requisitos de construcción descriptos para el corral de aislamiento, con excepción de la altura de la pared que será de ciento veinte (120) centímetros como mínimo.

ARTICULO 36º.- Corral o manga para cerdos: para cerdos según sea el sistema de aturdimiento podrá utilizarse un corral similar al de lanares o reducir el mismo a una simple manga que termine en un cajón, donde se efectuará la insensibilización para su posterior manejo y enganche al riel de sacrificio.

ARTICULO 37º.- Iluminación: en los sitios de sacrificio la iluminación será de ciento cincuenta (150)

unidades lux como mínimo.

ARTICULO 38º.- Rieles: los soportes como la estructura metálica portante de todo el sistema de rieles, deberán estar pintados con materiales que no se alteren, desprendan olores o descascaren.

ARTICULO 39º.- Material de rieles: los rieles serán totalmente metálicos libres de óxido, debiendo conservarse perfectamente limpios. Debe evitarse el goteo de grasa sobre las reses.

ARTICULO 40º.- Rieles en zonas sucias: el riel en la zona sucia tendrá, para la especie bovina, una altura mínima de cuatro metros con ochenta centímetros (4,80) y en la zona intermedia y limpia, la distancia entre el piso y la parte inferior de la res no será inferior a treinta (30) centímetros, para todas las especies. En el lugar de inspección, la distancia entre la res y el suelo estará de acuerdo con las tareas que allí se realicen.

ARTICULO 41º.- Rieles de sangría: los rieles de sangría, para bovinos, deben estar distanciados un metro (1) de cualquier pared o columna.

ARTICULO 42º.- Rieles en general: los rieles en general, deben estar instalados por una separación mínima de sesenta (60) centímetros de cualquier pared, columna, pieza de maquinaria u otro objeto fijo excepto las plataformas de trabajo.

ARTICULO 43º.- Rieles para bovino: deben estar distanciados de las plataformas de trabajo (inspección, clasificación, etcétera) con respecto a su vertical, por no menos de treinta (30) centímetros del borde de las mismas.

ARTICULO 44º.- Sierras: salvo autorización especial, las sierras destinadas a dividir las reses deberán ser del tipo motorizado. La plataforma en que actúe el obrero será a plano inclinado, escalonado o levadizas, a efectos de facilitar un buen corte y presentación. Estará construida de mampostería, hormigón, hierro u otro material con terminación impermeable de fácil lavado. El piso será antideslizante. Todo el frente de la zona de aserrado deberá contar con una pantalla o tabique de material impermeable que, bajando aproximadamente desde la altura del riel, llegue hasta el piso para evitar la dispersión de partículas de hueso y resto de aserrado. En el piso se dispondrá de un recipiente en forma de bandeja o pileta construido con material impermeable, a fin de recoger el aserrín de hueso proveniente de esa tarea. Convenientemente dispuestos y próximos a los lugares de trabajo se contará con los elementos necesario para la desinfección de la hoja de la sierra luego de cada corte.

ARTICULO 45º.- Palcos para la inspección veterinaria: los palcos de inspección estarán constituidos por una plataforma con una altura adecuada que permita efectuar el examen de las linfoglandulas de los cuartos posteriores. El frente será libre, sin obstáculos que dificulten la labor de inspección o que puedan rozar las reses a medida que van pasando frente al palco. Se permitirá como único elemento accesorio fijo, la instalación de barandas de seguridad. Los palcos podrán ser metálicos o de mamposterías con revestimiento impermeable alisado o azulejos. El piso será antiresbaladizo y a todo lo largo del frente del palco estará dotado de una pestaña a modo dezócalo de diez (10) centímetros de altura, ejecutada con iguales materiales que los empleados para el mismo. La escalera de acceso no podrá ser de madera y tendrá su superficie de apoyo de tipo antiresbaladizo y baranda de seguridad.

ARTICULO 46º.- Mesa y bancos: la mesa para apoyo de planillas contará con una chapa metálica de fácil remoción. El o los bancos serán también metálicos.

ARTICULO 47º.- Zorras o carros de uso general: las zorras o carros de uso general, serán construidas con materiales similares a los de las bandejas, provistos de tapas y con ángulos interiores redondeados que permitan efectuar una limpieza a fondo del interior de los mismos. Las destinadas al transporte de productos no comestibles deberán estar identificados con una inscripción "no comestibles" pintada de color violeta.

ARTICULO 48º.- Carros para inspección: para practicar evisceración, depositar en ellos las vísceras y poder realizar la inspección sanitaria de rigor, se usarán carros especiales individuales. Los carros deberán tener una conformación tal que permitan ubicarlos debajo de la res. Los carros tendrán en la parte inferior un compartimiento especial de acero inoxidable, amplio, apto para recibir y acomodar el aparato gastrointestinal. Las bandejas de los carros para inspección de las vísceras, tendrán una conformación tal que facilite una correcta inspección sanitaria de aquellas a cuyo efecto la altura de los bordes no superará los doce (12) centímetros. Las bandejas para depositar las llamadas vísceras rojas dispondrán de dos sectores, uno para ubicar en él, el hígado y el corazón y otro para el pulmón. La cabeza deberá suspenderse de un gancho asegurando la inmovilidad necesaria para efectuar la inspección sanitaria. Practicada la inspección final, las vísceras serán conducidas en los mismos carros hasta las bocas de descarga respectivas, no pudiendo estos salir del ámbito de la playa de faena. Deberá contarse para los casos de transporte de vísceras decomisadas con un local que posea un dispositivo para la desinfección inmediata del carro respectivo que no podrá volver a circular sin cumplir satisfactoriamente este requisito.

ARTICULO 49º.- Zorras o carros para decomiso: los materiales y la construcción de zorras o carros para comisos serán similares a los de usos generales debiendo contar, además, con tapa bisagra y una identificación especial con la palabra "comiso", bien visible, pintada en color violeta y una cruz del mismo modo para indicar sanidad veterinaria.

ARTICULO 50º.- Tubos para la evacuación de subproductos: en los establecimientos donde la playa de faena se encuentre ubicada en un piso elevado, se podrán instalar tubos para la evacuación de subproductos y comisos. Deberán estar contruidos en metal o material impermeable. Los que se utilicen para productos incomedibles y provenientes de comisos deberán poseer un sistema de cierre automático que impida el paso de olores e insectos y mantenerse en perfectas condiciones de higiene.

ARTICULO 51º.- Bandejas: serán de acero inoxidable, aluminio (aprobado por la industria alimentaria) u otro material. Su conformación será tal que en sus dimensiones, forma de bordes y altura de paredes no permita el escurrimiento de los líquidos.

ARTICULO 52º.- Lavado de serosas: inmediatamente de dividida la res en mitades, se procederá al lavado de la pleura y el peritoneo, por drenaje, mediante chorros de agua a presión a efectos de facilitar el examen de serosas.

ARTICULO 53º.- Lavado de medias reses: después de inspeccionadas las medias reses serán lavadas en un túnel o pasadizo mediante chorros de agua aplicados por medio de aspersores o pistolas. La sobrepresión de agua será de una atmósfera. El piso del túnel o del área de este sector de lavado deberá tener forma de pileta para evitar que las aguas de esta operación se expandan al resto de la playa de faena. A su vez esta pileta poseerá una boca de desagüe de quince (15) centímetros de diámetro conectada directamente a la red de efluentes mediante interposición de cierre sifónico.

ARTICULO 54º.- Iluminación: la iluminación en los puntos de inspección correspondientes a los planos de trabajo de los equipos será localizada y de una intensidad no menor a trescientas (300) unidades lux, sin cambiar la coloración normal de la res.

ARTICULO 55º.- Lavabos y esterilizadores: las playas de faena deberán estar provistas de lavabos o lavamanos individuales convenientemente distribuidos y en una proporción de no menos de uno (1) por cada veinte (20) personas. Deberán poseer agua fría y caliente. La salida de los grifos estará colocada aproximadamente a treinta (30) centímetros sobre el borde superior del artefacto, debiendo ser accionada a pedal o a palanca de brazo largo. Estarán provistos de jabón líquido o en polvo. Dispondrán de toallas de un solo uso o dispositivo de secado por aire caliente. La descarga de estos lavabos o lavamanos será directa a la red de desagües mediante interposición de cierre sifónico. El cincuenta por ciento (50%) de los artefactos llevarán adosados un equipo apto para higienizar y desinfectar las herramientas y utensilios. El equipo de desinfección consistirá en un recipiente que contenga algún antiséptico aprobado y un suministrador de vapor de agua a cien (100) grados como mínimo. Además de los lavabos o lavamanos e higienizadores de utensilios de uso general precedentemente señalados en cada zona operativa de la inspección veterinaria, será obligatorio contar, para uso exclusivo de la misma, con uno de estos lavamanos e higienizadores.

ARTICULO 56º.- Equipos de grifos de agua potable: como mínimo deberá disponerse en cada una de las zonas de la playa de faena de un pico o grifo por cada cincuenta (50) personas, que suministre agua potable para beber. El accionamiento será a pedal o a chorro vertical o inclinado de salida continua.

ARTICULO 57º.- Desollado de bovinos: los bovinos podrán desollarse por el sistema de riel aéreo, o en catre que tendrán una altura mínima de cincuenta (50) centímetros y reunirán las condiciones necesarias para asegurar que la res no tome contacto con el suelo.

ARTICULO 58º.- Desuello de ovinos: obligatoriamente, el desollado de los ovinos se hará en una zona debidamente separada y aislada de la zona limpia y con el animal colgado.

ARTICULO 59º.- Tanques de escaldado y máquina peladora de porcinos: el material empleado en la construcción de tanques de escaldado y máquinas peladoras podrá ser de hierro, hormigón armado u otro material aprobado. Deberá contar con boca de salida de agua utilizada acopiada a la red de efluentes. La de extractores que permitan una renovación de la masa de aire en forma permanente y eficaz para el ambiente en que se desarrolla el trabajo, evitando la condensación del vapor.

ARTICULO 60º.- Pelado de porcinos: el pelado de los porcinos podrá realizarse con el auxilio de agua caliente o de las llamas. El tanque de escaldado podrá construirse también de aluminio. La operación de escaldado deberá efectuarse en un local de mampostería, aislado del ambiente de la playa aunque pueda tener la comunicación suficiente para transportar el animal a la zona sucia para su pelado.

ARTICULO 61º.- Sangrado y eviscerado: el desangrado y eviscerado de todas las especies faenadas se hará con el animal colgado. Las vísceras deberán depositarse directamente en bandejas removibles, una para los estómagos e intestinos y otra para el corazón, el hígado y el pulmón correspondiente a un solo animal. La cabeza podrá depositarse en una bandeja o suspenderse de un gancho especial. En ambos casos se asegurará la inmovilidad necesaria para efectuar la inspección sanitaria. Las vísceras y la cabeza deberán hallarse frente a las respectivas reses en el instante de la inspección sanitaria.

ARTICULO 62º.- Sala de oreo: los establecimientos faenadores que no oreen en cámaras frigoríficas, deben poseer una playa de oreo independiente de la de expendio de un tamaño tal que pueda acumular no menos del cincuenta por ciento (50%) de la capacidad de matanza para la que están habilitados.

ARTICULO 63º.- Playa de oreo: las playas de oreo deben reunir las siguientes condiciones higiénico-sanitarias: a) piso impermeable con dos por ciento (2%) de declive. b) paredes con friso de azulejos u otro material aprobado hasta dos metros y medio (2,5) de altura como mínimo y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro. c) techo revocado y pintado de blanco o colores claros. d) ángulo de piso y paredes entre sí y de paredes, y techos redondeados. e) ventilación suficiente. f) cierre al exterior con cortina de aire, cuando no se opte por ambiente climatizado.

ARTICULO 64º.- Rieles: los rieles se hallarán a una distancia mínima de ochenta (80) centímetros entre sí y de las paredes o columnas.

ARTICULO 65º.- Playas de oreo: la playa de oreo puede ser común para las especies bovina, ovina y porcina, pero cada especie se transportará por un riel distinto.

ARTICULO 66º.- Código de colores: para el presente reglamento queda establecido el siguiente código de colores para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales: - boca de incendio, elementos de lucha contra incendio y agua no potable: rojo. - vapor de agua: naranja. - combustibles (líquidos y gases): amarillo. - aire comprimido: azul. - electricidad: castaño. - vacío: verde. - agua caliente: verde con franjas naranjas. - productos comestibles: blanco. - productos no comestibles: violeta. - productos peligrosos: gris. - amoníaco: franjas naranjas. En algunos sectores se recomienda además inscribir la palabra amoníaco. - cloaca: gris con franjas violeta.

SECCION III LIQUIDOS Y GASES INSTALACIONES TRATAMIENTO Y PURIFICACION

ARTICULO 67º.- Tratamiento y purificación de gases: todos los establecimientos deberán poseer instalaciones y equipos de tratamiento y purificación adecuados que impidan la difusión en la atmósfera de gases, humo y/o olores tóxicos o malolientes polvo u hollín, lo que será dictaminado en cada caso por el organismo que tenga a su cargo la aprobación del mismo.

ARTICULO 68º.- Cámara séptica o plantas purificadoras de aguas servidas: los establecimientos habilitados para el sacrificio de animales o su industrialización, cuando las tareas que ellos desarrollen lo requiera, deberán disponer de cámaras sépticas o bien plantas purificadoras de las aguas servidas, lo que será dictaminado en cada caso por el organismo que tenga a su cargo la aprobación del mismo.

ARTICULO 69º.- Aprobación de desagües: la ubicación de todo nuevo establecimiento queda supeditada a las posibilidades del cuerpo receptor de sus desagües lo que será dictaminado en cada caso por el organismo que tenga a su cargo la aprobación del mismo.

ARTICULO 70º.- Reglamentación de pre-tratamiento: se faculta a la Dirección de Ganadería para reglamentar los pre-tratamientos a que deberán 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 agua y/o canalizaciones receptoras de desagües.

ARTICULO 71º.- Separación de sangre: en todos los casos deberán separarse la sangre proveniente de la matanza, cuya descarga o desagüe no se admitirá bajo ningún concepto.

ARTICULO 72º.- Condiciones del agua potable: el agua a utilizar en los establecimientos con excepción de la empleada para los servicios mecánicos, retretes y mingitorios deberá ser potable, libre de organismos y elementos químicos que puedan producir en las carnes y subproductos contaminaciones o alteraciones de cualquier naturaleza, que afecten su condición de alimento humano sin restricción ninguna.

ARTICULO 73º.- Periodicidad de análisis: cada quince (15) días como mínimo el establecimiento deberá realizar un análisis químico bacteriológico que permita apreciar las características del agua en uso respecto a su potabilidad.

ARTICULO 74º.- Condiciones de las aguas: el agua para consumo humano deberá reunir las condiciones exigidas por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y/o municipales.

ARTICULO 75º.- Laboratorios: los análisis químicos y bacteriológicos, podrán ser efectuados en los laboratorios de Obras Sanitarias de la Nación o Provincial o en los que la Dirección de Ganadería autorice a tal efecto.

ARTICULO 76º.- Circuito de agua no potable: cuando se utilicen aguas no potables para los fines autorizados por este reglamento, los depósitos estarán netamente separados y los circuitos de distribución serán distintos y ejecutados en forma tal que ni aún accidentalmente puedan mezclarse con las potables.

ARTICULO 77º.- Recorridos de cañerías: no se permitirá el paso de cañerías de aguas no potables y/o residuales a través de los ambientes de faena o departamentos donde se elaboren o manipulen productos comestibles.

ARTICULO 78º.- Evaluación del agua de establecimientos: la disponibilidad total de agua de un establecimiento se calculará con la suma de 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.

ARTICULO 79º.- Cálculos de necesidad de agua: el cálculo de estimación a tener en cuenta para los

establecimientos que faenen e industrialicen vacunos, se estimará en mil quinientos (1500) litros por animal y en trescientos (300) litros por cada ovino o porcino. Estas cifras se consideran básicas y susceptibles de modificación.

ARTICULO 80º.- Identificación de cañerías: las tuberías conductoras de agua potable, no potable y servidas serán identificadas con los colores establecidos.

SECCION IV CAMARAS FRIGORIFICAS

ARTICULO 81º.- Definición: se entiende por Cámara Frigorífica, el local construido con material aislante térmico, destinado a la conservación por medio del frío de productos perecederos.

ARTICULO 82º.- Pisos: el piso estará construido con material impermeable, antideslizante y no atacable por los ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas serán redondeados y el piso de hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.

ARTICULO 83º.- Paredes: las paredes de las cámaras frigoríficas no metálicas, deberán estar construidas de mamposterías de ladrillos tomados con mezcla de cal y arena, con o sin agregado de cemento portland o bien estar construidas con hormigón armado. En su interior estarán revocadas totalmente con enlucido de cemento natural o blanco o revestidas de azulejos u otro material impermeable, no atacable por los ácidos grasos, de fácil lavado. El exterior se hallará también revocado en forma de evitar el paso de humedad.

ARTICULO 84º.- Techo: el techo debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielorraso deberá ser material impermeable e incombustible y de fácil limpieza.

ARTICULO 85º.- Material aislante: cualquier material aislante térmico que se utilice deberá ser colocado en forma tal, que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes y techos y no tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.

ARTICULO 86º.- Puertas: las puertas serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico. Se admite su construcción de madera u otro material, siempre que sea inodoro, poco higroscópico e impermeabilizado. La altura de las puertas y su ancho en las cámaras y antecámaras estarán en concordancia con los fines a que se destine el local. Las puertas deberán permitir su apertura también desde el interior de las cámaras.

ARTICULO 87º.- Columnas: las columnas deberán reunir los mismos requisitos exigidos para las paredes.

ARTICULO 88º.- Antecámaras: cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, estas deberán reunir todos los requisitos exigidos para aquellas.

ARTICULO 89º.- Iluminación: todas las cámaras deberán estar provistas de iluminación artificial, con llave de encendido dentro y fuera de las cámaras. Su capacidad lumínica será de cuarenta a sesenta (40 a 60) unidades lux.

ARTICULO 90º.- Estanterías: cuando se utilicen estanterías, estas deberán ser metálicas, o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que en cada caso se determina.

ARTICULO 91º.- Ventilación: la ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación de aire, será tal que evite la alteración de la mercadería almacenada.

ARTICULO 92º.- Rieles para ovinos y porcinos: para cerdos y ovinos, la distancia entre rieles no será menos de cincuenta (50) centímetros y su altura debe permitir que la res suspendida se halle a no menos de treinta (30) centímetros del suelo.

ARTICULO 93º.- Rieles: separación para reses vacunas: los rieles destinados a reses de especie vacuna, estarán a una distancia mínima entre sí de ochenta (80) centímetros y se hallarán a no menos de sesenta (60) centímetros de las paredes, equipos de enfriamiento o cualquier otro elemento constructivo o funcional que haya dentro de las cámaras. La distancia entre el piso y la parte inferior de la res, no será inferior a treinta (30) centímetros.

ARTICULO 94º.- Alarma interna: las cámaras frigoríficas deberán poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior, para seguridad del personal.

ARTICULO 95º.- Sistema de refrigeración: queda permitido cualquier sistema de refrigeración o congelación, sea rápido o lento, seco o húmedo, siempre que su aplicación no altere los caracteres organolépticos de los productos a enfriar.

ARTICULO 96º.- Protección contra el goteo de agua de condensación: cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea en base a circulación de líquidos, sus dispositivos impedirán el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados.

ARTICULO 97º.- Almacenaje - Rejillas de maderas: no se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Como excepción se permite sobre rejillas de madera que faciliten la aireación.

ARTICULO 98º.- Temperatura de las cámaras de almacenamiento de productos congelados: las cámaras destinadas a almacenamiento de productos congelados, deberán tener en cualquier sitio o producto almacenado, el que se investigue, la temperatura de congelación exigida para el producto de menor temperatura.

ARTICULO 99º.- Prohibición de depositar productos de distintas especies: no se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica, carnes, subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales, sin la autorización de la inspección veterinaria.

ARTICULO 100º.- Cámaras vacías - Autorización a ocuparlas: en toda oportunidad en que se desocupe una cámara frigorífica, no podrá ser utilizada nuevamente, sin autorización de la inspección veterinaria.

ARTICULO 101º.- Estibado - Prohibición: solo se permitirá el estibado cuando se hallen congelado y provistos de continentes.

ARTICULO 102º.- Disposición de las reses en los rieles: mientras las carnes estén solamente enfriadas y no se hallen congeladas, no deberán tocarse un trozo con otro y las medias reses se dispondrán en forma tal que se presente "hueso con hueso y carne con carne".

ARTICULO 103º.- Limpieza, pintado y desinfección: las cámaras deben estar permanentemente limpias sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado. La limpieza, pintado y desinfección se efectuará cada vez que lo determine la inspección veterinaria y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deberán hallarse vacías.

ARTICULO 104º.- Reses vacunas en oreo: las cámaras frigoríficas destinadas al oreo de carne vacuna, deben poseer la capacidad de lograr una temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la res antes de las cuarenta y ocho (48) horas. Esta temperatura debe lograrse con un máximo de dos medias reses por metro de riel y hasta un máximo de cuatrocientos (400) kilogramos.

ARTICULO 105º.- Reses ovinas: para reses ovinas recién faenadas y que deban orearse se admiten hasta quinientos (500) kilogramo por metro de riel. La temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la res, debe lograrse antes de las veinticuatro (24) horas.

SECCION V LOCALES INDEPENDIENTES

ARTICULO 106º.- Los establecimientos deberán tener locales independientes para: a) menudencias; b) dependencias para condicionar vísceras o en su defecto mondonguería y tripería; c) cueros; d) depósito de productos no comestibles.

APARTADO A SALA DE MENUDENCIAS

ARTICULO 107º.- Obligatoriedad: los establecimientos faenadores, deben poseer locales independientes de los otros, para el manipuleo y elaboración de las menudencias y/o vísceras.

ARTICULO 108º.- Piso - Paredes: los locales para el manipuleo de menudencias y vísceras deben reunir las siguientes condiciones higiénico-sanitarias: a) piso impermeable con dos por ciento (2%) de declive; b) paredes con friso de azulejos u otro material aprobado, hasta una altura mínima de dos metros y medio (2,5) y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro; c) techo revocado y pintado de blanco o colores claros; d) los ángulos revocados y pintados de blanco o colores claros; e) aberturas cerradas con tejidos antiinsectos; f) debe evitarse la acumulación y condensación de vapores.

ARTICULO 109º.- Mesas y piletas: las mesas y piletas deben ser de mampostería cubiertas por cemento portland u otro material aprobado.

ARTICULO 110º.- Agua - Luz: Agua: la sala de menudencias y vísceras contarán con suficiente agua fría y caliente. Luz: la luz puede ser natural o artificial, con un mínimo de doscientas (200) unidades lux y no debe alterar los colores naturales.

ARTICULO 111º.- Rapidez en las operaciones: las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.

ARTICULO 112º.- Transporte: el transporte de las menudencias o vísceras se hará por tubos o zorras reservadas a este fin.

APARTADO B OTRAS DEPENDENCIAS

ARTICULO 113º.- Estómagos e intestinos no elaborados: los establecimientos que optaren por entregar los estómagos y/o intestinos a otras plantas industrializadoras, deberán contar con una dependencia para la limpieza y acondicionamiento de aquellos.

ARTICULO 114º.- Cueros: los cueros procedentes del desollado de los animales, no podrán ser trabajados en la playa de faena, sino en un local destinado a tal efecto, de capacidad suficiente, agua abundante, con pisos, paredes y techos que deberán reunir las condiciones que establece el presente reglamento.

ARTICULO 115º.- Depósito para productos no comestibles: cuando se depositaren o elaboren productos o subproductos no comestibles, se contará con las dependencias correspondientes, las que reunirán las condiciones fijadas por el presente reglamento.

ARTICULO 116º.- Aislamiento de mondonguería y tripería: la tripería y mondonguería no tendrá comunicación directa con la playa de faena, debiéndose efectuar el pasaje de los órganos mediante ventanas adecuadas.

ARTICULO 117º.- Sala de calderas: la sala de caldera deberá proveer de agua caliente y vapor a todas las dependencias. La disponibilidad total en kilogramo vapor hora deberá ser el doble de la capacidad total de consumo en labor normal. Los requisitos de construcción serán similares a los de la sala de máquinas. Debe hallarse aislada de los locales donde se elaboren productos comestibles.

ARTICULO 118º.- Lavadero de Roldana: los establecimientos deberán contar con un local de características adecuadas, destinado al lavado de roldanas. La limpieza de roldanas se deberá

efectuar mediante el siguiente procedimiento: a) baño en solución alcalina; b) enjuague; c) baño en solución ácida; d) enjuague; e) secado por medio de aire caliente; f) protección con aceite de patas u otro lubricante. En todos los casos se emplearán productos aprobados.

SECCION VI SALA DE MAQUINAS

ARTICULO 119º.- Grupo electrógeno: todo establecimiento que no recibe del exterior suministro energético deberá tener un generador de electricidad en su reemplazo. La sala de máquinas deberá estar aislada de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, pudiendo tener anexas las salas de calderas.

ARTICULO 120º.- Construcción, iluminación, ventilación, agua caliente. La construcción del local para la sala de máquina y/o caldera será de material no combustible con pisos de mosaicos u otro material impermeable y lavable. Deberá contar con suficiente iluminación natural o artificial. La ventilación estará asegurada por medio de ventanas y/o extractores de aire. Deben poseer agua corriente y estar dotadas de dispositivos contra incendios.

ARTICULO 121º.- Disponibilidad de energía. La disponibilidad de energía expresada en Kw - hora, debe ser el doble de la necesidad total de consumo del establecimiento en labor normal.

CAPITULO II MATADEROS RURALES

ARTICULO 122º.- Cerco perimetral: los establecimientos deberán estar circundados en todo su perímetro por un cerco. Este cerco encerrará todas las dependencias de la planta incluidos los corrales de faena. Deberá ser construido de hormigón armado, mampostería, malla de alambre u otro material aprobado, que impida la entrada de animales. Su altura será como mínimo de dos (2) metros. Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que el cerco y reunirán los mismos requisitos.

ARTICULO 123º.- Corrales y anexos: todo establecimiento faenador deberá poseer dentro de los límites del cerco perimetral, corrales de encierre, y aislamiento con sus calles y mangas de movimiento para permitir el manejo y encierre de animales destinados al sacrificio. Tanto uno como otros deberán estar identificados. Los potreros que se utilicen para depósito no podrán hallarse dentro del área que demarque el cerco perimetral.

ARTICULO 124º.- Pisos y desagües: tanto los corrales como las mangas de servicios respectivas tendrán pisos impermeables y resistentes a la corrosión y a los agentes dinámicos. Serán antideslizantes y tendrán una pendiente mínima del dos por ciento (2%) hacia la canalización o boca de desagüe respectiva. No deberán presentar baches, pozos, ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de los líquidos.

ARTICULO 125º.- Vallado de corrales: el vallado de los corrales podrá ser de tabloncillos de madera lisa, caños metálicos o cualquier otro material resistente, de fácil lavado y desinfección que fuere aprobado. Se admitirá que el vallado sea reemplazado por cerco de mampostería o material semejante siempre que el mismo esté completamente revocado con material impermeable y que los ángulos de encuentro de las paredes entre sí y con el piso sean redondeados. La altura mínima de los vallados será de un metro con cincuenta centímetros (1,50) para bovinos y de un (1) metro para ovinos y porcinos.

ARTICULO 126º.- Bebederos: cada corral dispondrá de bebederos propios alimentados por cañerías construidas con ese propósito. Las aguas de los bebederos no podrán escurrirse ni derramarse sobre el piso de los mismos, debiendo contar para ello con un sistema automático flotante o de desborde por tuberías con descarga directa al sistema de desagüe. El largo útil de los bebederos no deberá ser menor de un (1) metro por cada cincuenta (50) m². de corral y su ancho cualquiera sea la superficie del corral, no será menor de cincuenta (50) centímetros. La altura desde el piso del corral al borde del bebedero, oscilará entre cincuenta (50) y ochenta (80) centímetros.

ARTICULO 127º.- Grifos para lavado: deberán contar con grifos con presión suficiente para lavado de los corrales.

ARTICULO 128º.- Capacidad de corrales: el establecimiento contará con corrales suficientes para alojar a los animales a faenar en un lapso de cuarenta y ocho (48) horas. Deberá disponer como mínimo dos (2) corrales para cada especie. La capacidad de receptividad de los corrales se calculará a razón de no menos de dos metros y cincuenta centímetros (2,50) cuadrados por cabeza bovina y de un metro con veinte centímetros (1,20) cuadrados por cabeza ovina o porcina.

ARTICULO 129º.- Desembarcadero de hacienda: cuando reciban animales transportados en vehículos, deberán contar con desembarcadero para ganado. Esta podrá ser fija o móvil, según las necesidades del servicio a prestar. Los materiales a emplear en su construcción serán aptos para ese fin, fácilmente lavables y desinfectables y no poseerán salientes que puedan producir lesiones a los animales. El piso de las rampas fijas será de material impermeable y antideslizante. Las rampas móviles serán de material y su piso será similar al de las rampas fijas. Las barandas, techos, puertas y anexos deberán permitir el fácil y seguro acceso a los animales. El declive máximo de la rampa será de veinticinco por ciento (25%).

ARTICULO 130º.- Corral de aislamiento: el matadero contará con un corral de aislamiento de animales enfermos o sospechosos de estarlos, separados de los corrales de depósito. Tendrá una superficie mínima diez metros cuadrados (10 m²).

ARTICULO 131º.- Vallado del corral de aislamiento: el perímetro del corral de aislamiento estará circundado por un cerco de mampostería, de hormigón o material similar y será a contar desde el punto más alto del piso. Este cerco estará completamente revestido con material impermeable y el encuentro entre pared y piso y de las paredes entre sí será redondeado.

ARTICULO 132º.- Puerta de acceso: la puerta de acceso será de hoja llena y material impermeable.

ARTICULO 133º.- Desagüe: el desagüe será propio e independiente para este corral y estará constituido por un sumidero ejecutado a todo lo largo de la puerta y por debajo de esta, dotado de rejilla superior de modo tal que ningún líquido del corral pueda salir al piso de la manga o calle de acceso al mismo. Esta boca de desagüe o sumidero, descargará mediante cañería construida de ex profeso, de no menos de quince (15) centímetros de diámetro a la red general de evacuación de efluentes del establecimiento y en su encuentro con la misma dispondrá de cierre sifónico. Los líquidos serán tratados antes de su ingreso a dicha red y durante su evacuación mediante antisépticos de acción bactericidas aprobados. Como variante el sumidero o boca de desagüe podrá estar ubicado internamente en el piso del corral, con la condición de que el referido piso, del corral, en su punto más elevado, esté a cinco (5) centímetros por debajo del nivel del piso de la manga o calle de acceso al mismo.

ARTICULO 134º.- Sala de necropsias: contará con un sector aislado del lugar de faena y próximo al corral de aislamiento que posea piso de cemento portland con superficie alisada que permita su fácil lavado y desinfección, con el correspondiente desagüe y techo destinado a la práctica de necropsias.

ARTICULO 135º.- Desagües: esta sala tendrá un sistema de desagüe y tratamiento similar al del corral de aislamiento, pudiendo estar interconectados ambos mediante interposición de cierre sifónico.

ARTICULO 136º.- Protección anti-insectos: todas las aberturas estarán dotadas de mallas anti-insectos de material inoxidable.

ARTICULO 137º.- Vehículo: el matadero dispondrá de un vehículo metálico, cerrado que impida la pérdida de líquidos y sea fácilmente lavable, para el transporte de cadáveres.

ARTICULO 138º.- Horno crematorio: deberá contar con un horno crematorio apto para reducir a cenizas cadáveres enteros, comisos y material no aprovechable para consumo humano.

ARTICULO 139º.- Baño: los vacunos y porcinos deberán ser sometidos a un lavado con agua para eliminar la suciedad de la piel. Esta operación podrá efectuarse mediante baño con lluvia o manguera.

ARTICULO 140º.- Rampa de acceso a la playa: responderá a las características de construcción fijadas para los corrales.

ARTICULO 141º.- Pasadizo de rampa: además contará con un pasadizo especial para el personal de servicio, dispositivos de tranqueras o cierres a guillotina para la contención y regulación del avance de los animales.

ARTICULO 142º.- Playa de faena: la playa para faena estará constituida por un local cerrado, con una superficie mínima de treinta (30) metros cuadrados y cinco (5) metros de altura.

ARTICULO 143º.- Sectores de playa de faena: la playa de faena deberá contar como mínimo con dos (2) sectores, separados por un medio físico (pared, división metálica inoxidable o material no absorbente) de tres (3) metros de altura que permita el paso de las reses mediante un vano. Uno de los sectores será para la insensibilización, sangría y vómito. El otro para el resto de la faena. Los lugares en que se efectúe el desollado y eviscerado estarán separados por una distancia en línea recta de cinco (5) metros como mínimo.

ARTICULO 144º.- Pisos: los pisos serán impermeables y no tendrán filtraciones, ya sea al terreno natural o a pisos inferiores, según se trate de local en planta baja o en pisos superiores. Serán antideslizantes y deberán mantenerse íntegramente en buen estado de conservación, sin baches, pozos, ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos. Tendrán una pendiente de caída de no menos de uno y medio (1,5) por ciento, hacia las bocas o canales de desagüe. El sector en que se practiquen el desollado, eviscerado y demás operaciones, estará a setenta (70) centímetros como mínimo sobre el nivel del suelo o pavimento circundante al emplazamiento de la playa. El piso del otro sector estará a diez (10) centímetros como mínimo por debajo del anterior, debiendo proveerse los adecuados dispositivos de elevación de animales.

ARTICULO 145º.- Desagües: la playa contará con desagües que impidan la acumulación de agua y/o líquidos en el local. En el caso de sacrificio de bovinos, el piso en el sector frente al cajón de matanza será servido durante la faena por un velo de agua permanente, debiendo estar conformado de manera tal de constituir un receptáculo que reciba estas aguas y el vómito, con desagüe propio y cañería de servicio de un diámetro no inferior a quince (15) centímetros. En el sector de degüello para todas las especies, el piso formará un receptáculo similar al descrito en el artículo anterior, con características especiales para recibir exclusivamente la sangre hacia la boca de desagüe. Las playas de faena podrán emplazarse en planta baja o en pisos elevados. En el caso de las playas en la planta baja, el piso de las zonas intermedia y limpia estará a setenta (70) centímetros como mínimo sobre el nivel del suelo o pavimento circundante al emplazamiento de la playa. En el lugar de lavado de las medias reses el piso estará conformado de manera tal de constituir un receptáculo o pileta

que inmediatamente recoja las aguas provenientes del lavado y las encauce a un desagüe propio e independiente. Para evitar que las aguas se expandan al resto de la playa de faena, la pileta poseerá una boca de desagüe de quince (15) centímetros de diámetro conectada directamente a la red de efluentes mediante interposición de cierre sifónico.

ARTICULO 146º.- Aguas servidas: los conductos de aguas servidas descargarán al o a los conductos principales con interposición de sifón o chicanas de cierre automático.

ARTICULO 147º.- Paredes: las paredes serán de mampostería de ladrillos comunes a la cal con revestimiento de azulejos blancos o de colores claros hasta una altura de tres (3) metros. Podrá efectuarse un enlucido sobre la base de cemento portland u otro material impermeable en sustitución de los azulejos y siempre con terminación de color blanco o claro. La parte superior restante de las paredes será revocada en fino a la cal e impermeabilizada con pintura de color blanco o claro.

ARTICULO 148º.- Angulos: en el encuentro de las paredes con pisos y techos y paredes entre sí, el ángulo que formarán estos serán redondeados. Si en las paredes existieran salientes provocadas por columnas, mochetas, etc., todos los ángulos de encuentro y esquinas serán igualmente redondeados.

ARTICULO 149º.- Techos y cielorrasos: cuando el techo no sea de mampostería, el local deberá contar con cielorraso de material calcáreo o metálico de superficie lisa y plana protegido de la corrosión, con juntas selladas que impidan el pasaje de humedad y/o suciedad, u otro material o formatos aprobados. No se permite el uso de yeso, madera, cartón prensado o fibrocemento.

ARTICULO 150º.- Ventilación: la ventilación deberá estar asegurada mediante ventanas o dispositivos mecánicos, entre los cuales se admiten los respiraderos accionados por los vientos.

ARTICULO 151º.- Protección antiinsectos: las aberturas al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, etc., deberán contar con protección de malla antiinsectos, de material inoxidable.

ARTICULO 152º.- Rieles: la playa de faena deberá poseer rieles para la evisceración y operaciones posteriores.

ARTICULO 153º.- Soportes de rieles: los soportes, como la estructura metálica portante de todo el sistema de rieles serán de materiales que no se alteren o descascaren.

ARTICULO 154º.- Material de rieles: los rieles serán totalmente metálicos, libre de óxido, debiendo conservarse perfectamente limpios. Debe evitarse el goteo de grasa sobre las reses.

ARTICULO 155º.- Rieles en general: los rieles en general, deben estar instalados con una separación mínima de sesenta (60) centímetros de cualquier pared, columna, pieza de maquinaria u otro objeto fijo, excepto las plataformas de trabajo.

ARTICULO 156º.- Rieles de sangría: los rieles de sangría para bovinos, deben estar distanciados un (1) metro de cualquier pared o columna. El riel, en el sector donde tiene lugar la sangría, tendrá para la especie bovina, una altura mínima de cuatro metros con ochenta centímetros (4,80). En el otro sector, la distancia entre el piso y la parte inferior de la res no será inferior a treinta (30) centímetros, para todas las especies. En el lugar de inspección, la distancia entre la res y el suelo estará de acuerdo con las tareas que allí se realicen.

ARTICULO 157º.- Rieles para bovinos: los rieles para bovinos deben estar distanciados de la plataforma de trabajo (inspección, clasificación, etc.) con respecto a su vertical por no menos de treinta (30) centímetros del borde de las mismas.

ARTICULO 158º.- Catres: los catres para el desollado de bovinos tendrán una altura mínima de cincuenta (50) centímetros, considerada desde los largueros al piso, serán totalmente metálicos y reunirán las condiciones necesarias para asegurar que las reses no tomen contacto con el suelo.

ARTICULO 159º.- Palco de eviscerado: la plataforma en que se desempeñan los operarios que practican el eviscerado deberán reunir disposiciones tales que eviten que las vísceras se arrastren sobre las mismas. Estará construida de mampostería, hormigón u otro material con terminación impermeable de fácil lavado. El piso será antideslizante y a todo lo largo del frente estará dotado de una pestaña a modo de zócalo de diez (10) centímetros de altura, ejecutada con iguales materiales que los empleados para el mismo. La escalera de acceso no podrá ser de madera y tendrá su superficie de apoyo de tipo antirresbaladizo y baranda de seguridad. Además ofrecerán suficiente comodidad para que en el despanzado se reduzca al mínimo la posibilidad de ruptura de las panzas, de modo que ni aún accidentalmente el contenido ruminal llegue a las bandejas que contienen las vísceras, al piso de la plataforma ni a las reses.

ARTICULO 160º.- Palco para la inspección veterinaria: los palcos para la inspección veterinaria, estarán constituidos por una plataforma con una altura adecuada que permita efectuar el examen de las linfoglandulas de los cuartos posteriores. El frente será libre, sin obstáculos que traben la labor de inspección o que puedan rozar las reses a medida que pasan frente al palco. Se permitirá como único elemento accesorio fijo, la instalación de barandas de seguridad. Las características constructivas responderán a las señaladas en el artículo anterior. La mesa para apoyo de planillas contará con una chapa metálica de fácil remoción. El o los bancos serán también metálicos. La plataforma en que actúa el obrero será escalonada a efectos de facilitar un buen corte y presentación. Las características constructivas responderán a las consignadas en el artículo anterior.

Todo el frente de la zona de aserrado deberá contar con una pantalla o tabique de material impermeable que, bajando aproximadamente desde la altura del riel llegue hasta el piso, para evitar la dispersión de partículas de hueso y resto de aserrado. En el piso se dispondrá de un recipiente en forma de bandeja o pileta construido con material impermeable, a fin de recoger el aserrín de hueso proveniente de esa tarea.

ARTICULO 161º.- Escaldador: cuando se faenen cerdos deberán contar con escaldador. El material empleado en la construcción de tanques de escaldado y máquinas escaldadoras podrá ser de hierro, hormigón armado u otro material aprobado. Deberá contar con boca de salida del agua utilizada, acoplada a la red de efluentes.

ARTICULO 162º.- Baños y vestuarios: se contará con un local para vestuario anexo a un baño con ducha e inodoro de piso (a la turca). Ambos tendrán paredes impermeabilizadas, lavables. En el baño se instalará un lavamanos y se dispondrá de jabón y toalla para un solo uso.

ARTICULO 163º.- Playa de oreo y carga: el matadero deberá contar con una dependencia en forma de corredor, con paredes, techo, piso de mampostería con sus correspondientes rieles aéreos para depositar las reses faenadas hasta su expedición la que podrá hacerse después de que se haya disipado el calor animal. Esta dependencia deberá proteger a las reses del ataque de insectos y de la impregnación de polvo.

ARTICULO 164º.- Menudencias y tripas: las menudencias y el duodeno podrán elaborarse en el local de la playa, en mesas y piletas de acero inoxidable, aluminio aprobado para la industria alimentaria u otro material aprobado. Tendrán doble fondo, siendo la lámina superior cribada. Dispondrán de un sistema de drenaje que impida el cúmulo del agua y el sistema de evacuación estará directamente conectado a la red general de efluentes. El lavado del producto se hará bajo lluvia.

ARTICULO 165º.- Mondonguería: los estómagos podrán aprovecharse pero al evacuar su contenido y efectuar la limpieza de los mismos, deberá contarse con un local adecuado, construido en mampostería y con las mismas condiciones edilicias de la playa. Las mesas y piletas reunirán los requisitos señalados en el artículo anterior, y el material de construcción responderá a las especificaciones del artículo 163º. Los metales y otros materiales en contacto con los alimentos y sus primeras materias, no deben contener más de uno por ciento (1%) de plomo, antimonio, zinc, u otras impurezas ni más de un (1) centésimo (0,01) por ciento de arsénico u otra materia nociva.

ARTICULO 166º.- Lavamanos: en la playa y otros lugares de trabajo se instalarán los lavamanos necesarios para asegurar la higienización del personal.

ARTICULO 167º.- Afluentes: el matadero deberá contar con agua potable suministrada por tuberías fijas, permitiéndose el uso de mangueras únicamente cuando el grifo principal se halle a una distancia máxima de ocho (8) metros. Es obligatorio mantener una reserva de agua potable no inferior a los ocho mil quinientos (8.500) litros, en un tanque cerrado, permanentemente limpio, colocado a una altura mínima de cinco (5) metros.

ARTICULO 168º.- Efluentes: los desagües 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.

ARTICULO 169º.- Separación de sangre: en todos los casos deberá separarse la sangre proveniente de la matanza cuya descarga a desagüe no se admitirá bajo ningún concepto.

ARTICULO 170º.- Sangre: los establecimientos deberán eliminar la sangre proveniente de los animales faenados mediante alguno de los procedimientos siguientes: a) secado de la misma utilizando medios mecánicos; b) cocción para consumo de animales los que en ningún momento penetrarán en la playa de faena; c) colección en depósitos subterráneos con tapa para evitar la proliferación de insectos y roedores. Contará con ventilación de altura suficiente para evitar olores desagradables en el ambiente; d) otros sistemas propuestos por los titulares de los establecimientos y aprobados por la DIRECCION DE GANADERIA.

ARTICULO 171º.- Carros para inspección: para practicar la evisceración, depositar en ellos las vísceras y poder realizar la inspección sanitaria de rigor, se usarán carros especiales individuales.

ARTICULO 172º.- Zorras o carros de uso general: las zorras o carros de uso general, serán construidas con materiales similares a los de las bandejas, provistos de tapa y con ángulos interiores redondeados que permitan efectuar una limpieza a fondo del interior de los mismos. Lo destinado al transporte de productos no comestibles deberán estar identificados con la palabra "no comestible", pintado en color violeta. Los metales y otros materiales en contacto con los alimentos y sus primeras materias, no deben contener más del uno por ciento (1%) de plomo, antimonio, zinc, u otras impurezas y más de un centésimo por ciento (0,01%) de arsénico u otra sustancia nociva.

ARTICULO 173º.- Zorras o carros para comiso: los materiales y la construcción de zorras o carros para comiso, serán similares a las de uso generales, debiendo contar además con una tapa a bisagra y una identificación especial con la palabra "comisos" bien visible, pintada de color violeta y una cruz del mismo color para indicar sanidad veterinaria.

ARTICULO 174º.- Bandejas: las bandejas serán de acero inoxidable, aluminio para la industria alimentaria u otro material aprobado y su conformación será tal y sus dimensiones. Forma de bordes y altura de paredes que no permita el escurrimiento. Los metales empleados, se adecuarán a lo

estipulado en el artículo 172º del presente.

ARTICULO 175º.- Ganchos: los ganchos que se hallen en contacto con las reses deberán ser de metales adecuados a lo estipulado en el artículo 172º del presente.

ARTICULO 176º.- Lavadero de camiones: dispondrán de un lavadero para camiones que, como mínimo contará con un solar de hormigón armado de cuatro (4) metros de ancho por doce (12) metros de largo. Las paredes tendrán una altura mínima de tres (3) metros. Los desagües responderán a las exigencias del presente reglamento. Deberá poseer un equipo lavador con agua a presión y un equipo para desinfección. La presión del agua a la salida del pico no será menor a una (1) atmósfera. La Dirección de Ganadería determinará, en cada caso, la necesidad de construcción de lavadero teniendo en cuenta la proximidad de construcciones de esta índole.

CAPITULO III MATADERO DE CAMPAÑA

ARTICULO 177º.- Matadero de campaña. Los mataderos de campaña funcionarán en zona que por su estructura (caminos, red eléctrica, distancia a plantas faenadoras, etcétera) no garantice un fluido abasto de carne. Para la instalación deberán contar con la autorización previa de la Dirección de Ganadería, quien en caso de acceder a lo solicitado, otorgará un cupo de faena. Las reses aquí faenadas deberán comercializarse exclusivamente en el lugar de faena no permitiéndose su traslado para su comercialización en otras zonas. Este tipo de matadero deberá cumplir con las condiciones técnicas que se explicitan del artículo 178º al 184º.

ARTICULO 178º.- Ubicación: la planta de faena estará separada por cincuenta (50) metros de cualquier vivienda o pozo séptico.

ARTICULO 179º.- Corrales: deberá contar como mínimo con dos (2) corrales de descanso, de los cuales uno tendrá piso impermeable y desagüe. La capacidad estará basada en la faena diaria, destinando tres metros cincuenta centímetros (3,50) cuadrados de superficie por animal. Deberá tener comedero y bebedero. El vallado será de madera pintada con cal o pintura verdosa, o alambre y deberá tener una altura mínima de un metro con cincuenta centímetros (1,50).

ARTICULO 180º.- Mangas: se deberá disponer de una manga que comunicará el corral con piso impermeable con la playa de desagüe. El piso de la manga será impermeable y con pendiente hacia el desagüe. Se utilizará esta manga para el baño previo y en su último tramo hará las veces de cajón de noqueo para la insensibilización del animal.

ARTICULO 181º.- Bañadero: para efectuar el baño mencionado en el artículo anterior, podrá utilizarse una manguera con buena presión de agua.

ARTICULO 182º.- Playa de faena: estará constituida por un local cerrado de aproximadamente veinte (20) metros cuadrados y piso de mampostería. El piso tendrá pendiente de caída mínima hacia la boca de desagüe del dos por ciento (2%). Las paredes estarán revestidas con un enduido sobre cemento portland hasta los tres metros (3) de altura. La superficie restante de las paredes será pintada de color claro a la cal. Todos los ángulos serán redondeados. Todas las operaciones, con excepción del noqueo y primera parte del desollado, se realizarán con el animal colgado. Se deberá contar con bateas o tachos con tapas para recolectar la sangre. Las menudencias se prolijarán en una mesada dispuesta en la playa de faena, la cual podrá ser de cemento alisado, acero inoxidable, aluminio o de cualquier otro material aprobado. Los estómagos deberán evacuar su contenido en una boca desagüe construida al efecto. Posteriormente a cada faena este contenido sólido será transportado a un estercolero o retirado del establecimiento. La playa contará con desagües que impidan la acumulación de líquidos en el local. Los mismos desembocarán al igual que los corrales y mangas en pozos cubiertos o superficies filtrantes distantes a cien (100) metros como mínimo de la playa de faena y de toda vivienda. Todos los desagües deberán ser cubiertos en sus primeros quince (15) metros. Para una ventilación adecuada el local deberá contar con ventanas debiendo estas como las demás aberturas al exterior contar con malla antiinsectos de tipo inoxidable. Como mínimo se contará con una pileta con su correspondiente desagüe y grifería en el local de la playa. Asimismo se deberá contar con agua potable suministrada por tuberías fijas, permitiéndose completar con el uso de mangueras. A la vez se contará con un tanque cuya capacidad mínima será de un mil (1000) litros, elevado a no menos de cinco (5) metros de altura. En la playa de faena no deberá permanecer objeto o elementos que no estén en directa relación con la actividad propia de la misma, inclusive los elementos de faena deberán retirarse. La playa no podrá utilizarse para salar cueros.

ARTICULO 183º.- Vestuario y baño: se contará con local para vestuario y baño con ducha.

ARTICULO 184º.- Destrucción de comisos: deberán instalar pozo sanitario u horno crematorio para la destrucción de lo comisado. CAPITULO IV HABILITACION

ARTICULO 185º.- La Dirección de Ganadería, será el único organismo que procederá a habilitar los establecimientos faenadores, previo cumplimiento de las disposiciones establecidas en el presente reglamento.

ARTICULO 186º.- Libre acceso al establecimiento: los establecimientos habilitados en el orden provincial por la Dirección de Ganadería, tendrán la obligación de permitir el libre acceso al personal de dicho organismo, a todas las dependencias de la planta en cualquier horario. SECCION I PLANTAS "1" Y "2" MATADEROS RURALES

ARTICULO 187º.- Los establecimientos o plantas tipo "1" y "2" y mataderos rurales que reúnan las

condiciones higiénico-sanitarias que constatará la Dirección de Ganadería mediante inspección técnica, accederán a la habilitación provincial sin la cual no podrán funcionar como plantas faenadoras, deberán cumplir además los siguientes requisitos: 1) Solicitud de habilitación dirigida a la Dirección de Ganadería, conteniendo lo siguiente: a) nombre de las personas o sociedad que formule el pedido, acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilio real. Cuando el solicitante sea una sociedad, copia autenticada del Contrato social. b) actividad o actividades para la que se solicita habilitación, adjuntando declaración jurada del volumen presumible de faena, depósito y/o elaboración. 2) Documentación que debe acompañar la solicitud: a) memoria descriptiva del establecimiento. b) memoria operativa del establecimiento. c) plano de las obras en escala uno en cien (1:100) de cada uno de los pisos del edificio, con indicación de las aberturas ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes, indicación del recorrido de los rieles para las reses y/o productos, ubicación y características constructivas de los corrales, ubicación de los equipos, ubicación y medidas de las tuberías de agua fría y caliente, comodidades sanitarias para el personal, distribución de los departamentos para las distintas operaciones, locales previstos para la inspección veterinaria. d) planos de toda la planta: en escala de uno en dos mil (1:2000), con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua del establecimiento si lo poseyera, principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables. e) sistema de eliminación de aguas servidas: para cumplir este requisito, deberá acompañarse también un certificado acreditando la aprobación del mismo por las autoridades provinciales competentes (Subsecretaría de Medio Ambiente).

ARTICULO 188º.- Habilitación Provisoria: la Dirección de Ganadería podrá otorgar a solicitud del interesado, habilitación provisoria, previa constatación del cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias indispensables para el funcionamiento de la planta, previo pago de una tasa por habilitación que se fijará por decreto.

ARTICULO 189º.- La Dirección de Ganadería, establecerá el lapso de tiempo que crea conveniente, según el caso, a los fines de que el interesado cumplimente con los requisitos higiénico-sanitarios que determinará el citado organismo.

ARTICULO 190º.- En el supuesto caso que el interesado no cumplimente en el término establecido, con los requisitos higiénico-sanitarios especificados en la resolución de habilitación provisoria, la Dirección de Ganadería estará facultada a aplicar las sanciones establecidas en el artículo 392º de la presente reglamentación.

ARTICULO 191º.- Habilitación definitiva: la Dirección de Ganadería, mediante resolución procederá a la habilitación definitiva del establecimiento, previa comprobación del funcionamiento y cumplimiento de los requisitos exigidos. El organismo de aplicación, sin perjuicio de conceder la habilitación definitiva, podrá exigir las mejoras necesarias a los fines de un correcto y eficaz mantenimiento higiénico-sanitario.

ARTICULO 192º.- Modificaciones de volumen: los establecimientos habilitados están obligados a comunicar inmediatamente todo aumento en el volumen de sus actividades, ampliación o modificación en el rubro de las mismas y/o en los locales e instalaciones y cualquier innovación en los procesos de faena, elaboración e industrialización.

ARTICULO 193º.- Traslado: todo traslado del establecimiento habilitado, sección o actividades del mismo a un nuevo local, requiere previamente la habilitación de dicho local.

ARTICULO 194º.- Modificaciones o ampliaciones: la modificación o ampliación del establecimiento, locales o instalaciones, no podrá ser realizada sin previo conocimiento y aprobación de la Dirección de Ganadería.

ARTICULO 195º.- Locales anexos o independientes: el mismo régimen se aplicará a los locales anexos o independientes de los establecimientos habilitados, aunque desde el punto de vista de la organización de la empresa, formen una unidad con ellos o revistan el carácter de accesorios o complementarios de los mismos.

ARTICULO 196º.- Rehabilitación: la rehabilitación en todos los casos, sólo podrá acordarse previo cumplimiento de los requisitos, trámites, pagos de tasas, etcétera previstos para la habilitación original.

ARTICULO 197º.- Régimen animal-hora: la habilitación de los establecimientos regidos por esta reglamentación, se acordará por la Dirección de Ganadería, en base a una estimación del régimen animal-hora. Se entiende por régimen animal-hora, el máximo de sacrificio de cabezas en relación con la capacidad útil de las instalaciones de faena, dependencias anexas y provisión de agua con su correspondiente evacuación en el mismo lapso. Para este concepto se tendrá en cuenta la receptibilidad de corrales, aprovechamiento de superficie de playa, evacuación de efluentes, capacidad de cámaras frías, servicios sanitarios y dependencias complementarias. SECCION II
MATADERO DE CAMPAÑA

ARTICULO 198º.- Habilitación matadero de campaña: toda persona o sociedad que desee instalar un matadero de campaña, deberá solicitar la correspondiente autorización a la Dirección de Ganadería,

adjuntando los siguientes datos: a) nombre de la persona o sociedad que formule el pedido. b) lugar exacto donde se construirá el matadero y la carnicería donde se comercializarán los productos faenados en dicha planta. c) número de animales por especies a faenar. d) plano de matadero a construir. e) plano de la zona donde se instalará -se consignará rutas, caminos, centros poblados, ríos y arroyos, distancias aproximadas. f) nombre y domicilio del Inspector Veterinario que realizará el control higiénico-sanitario de la faena. g) pago de la tasa por habilitación que fijará por resolución la Dirección de Ganadería.

ARTICULO 199º.- La Dirección de Ganadería, previo estudio, autorizará o rechazará la solicitud presentada mediante resolución que se notificará al interesado, en el supuesto que la Dirección de Ganadería autorice la solicitud y cuando la firma o particular interesada comunique el cumplimiento de los requisitos exigidos, previa inspección, se le otorgará la habilitación y cupo de faena semanal.

CAPITULO V PERSONAL DE LA EMPRESA SECCION I PERSONAL DE ESTABLECIMIENTOS "1" Y "2" Y MATADEROS RURALES

ARTICULO 200º.- Personal de la Empresa: el personal del establecimiento habilitado, Tipos "1" y "2" y mataderos rurales dispondrá de vestuarios, servicios sanitarios, certificado sanitario, indumentaria, conforme a las pautas y requisitos establecidos en el presente.

ARTICULO 201º.- Vestuarios: el personal obrero del establecimiento deberá contar con local apropiado para vestuario, por sexo y con capacidad suficiente, el que deberá reunir los siguientes requisitos constructivos: - ubicación: estarán ubicados en lugares de fácil acceso separados de las dependencias de faena o elaboración. - acceso: el acceso a los vestuarios deberá ser pavimentado. - construcción: deberán estar contruidos en mampostería u otro material aprobado, con pisos impermeables con declive de dos por ciento (2%) hacia las bocas de desagüe, debiendo drenar los efluentes por cañerías cerradas provista de cierre sifónico, directamente a la red general. Las paredes estarán cubiertas de un friso impermeable hasta dos metros con cincuenta centímetros (2,50) de altura y cuando no fueran azulejados, deberán estar pintadas con colores claros. Cuando el friso no llegue hasta el techo, este sector de la pared deberá ser revocado y pintado. El encuentro entre paredes y estas con el piso y techo serán redondeados. - techos: será de material impermeable y atérmico. - aberturas: las aberturas estarán protegidas con mallas antiinsectos. Las puertas serán de cierre automático. - ventilación: cada sesenta (60) metros cúbicos deberá contar con ventanales de dos (2) metros cuadrados como mínimo. Si la ventilación se efectúa por medios mecánicos, se deberá asegurar una renovación de aire de diez (10) veces por hora como mínimo. - iluminación: la iluminación artificial será como mínimo de cien (100) unidades lux. - capacidad: la capacidad será calculada en razón de sesenta (60) centímetros cuadrados por espacio libre de obrero. - bancos: en los vestuarios habrá bancos en cantidad suficiente, como para que se puedan sentar simultáneamente hasta el veinte por ciento (20%) de los usuarios de esta dependencia. - armarios: para cada operario será destinado un armario de madera, metal o mampostería o la combinación de estos materiales. Las puertas tendrán llaves individuales o dispositivos para candados. Las medidas mínimas de los armarios serán de treinta (30) centímetros de profundidad, setenta (70) centímetros de altura y treinta (30) centímetros de frente. Se admitirá otro sistema aprobado.

ARTICULO 202º.- Servicios sanitarios: los servicios sanitarios deberán estar separados según sexo de los usuarios y reunir las siguientes condiciones: - los servicios sanitarios para el personal masculino, contarán con mingitorio cada treinta (30) obreros o fracción y los retretes uno (1) cada veinte obreros o fracción. - para el personal femenino se instalarán retretes en número de uno (1) cada quince obreras o fracción. - en ambos casos, los retretes formarán un recinto separado de los demás tabiques por un alto mínimo de un (1) metro con ochenta (80) centímetros que no llegarán hasta el cielorraso. Los recintos de los retretes no tendrán techo propio, sino que su parte superior será una abertura libre hasta el techo del local. Los inodoros serán a la turca. - en los locales de los baños habrá lavabos que podrán ser de tipo individual o piletas corridas las que deberán tener una dimensión no menor de cuarenta (40) centímetros de largo por cuarenta (40) centímetros de ancho y veinte (20) centímetros de profundidad, calculándose una unidad por cada treinta (30) personas. - estos lavabos estarán provistos de agua fría y caliente, con o sin mezcladores. - las canillas serán por lo menos de doce (12) mil litros y estarán colocadas con su boca de descarga a no menos de treinta (30) centímetros de altura del borde superior de la pileta o lavabo. El accionamiento de la canilla será a pedal o con barra larga para abrir o cerrar con los antebrazos. - anexos a los lavabos deberá haber dispositivos con jabón líquido o en polvo, cepillo para las uñas y toallas para un solo uso o en su defecto, equipos de aire caliente. - la descarga de estas piletas deberá ser directa a la red de efluentes del establecimiento por cierre sifónico. En ningún caso podrán ser descargados a través de los canales de limpieza que existan en los pisos del establecimiento. - toda instalación sanitaria de baños, retretes y lavabos deberá ejecutarse acorde con las normas de Obras Sanitarias de la Provincia. - a la salida de los servicios sanitarios, así como a la entrada de las dependencias donde se manipulen y/o elaboren productos comestibles y por donde obligatoriamente debe pasar personal, deberán instalarse piletas con menos de un centímetro de profundidad, con respecto al piso que deberán contener una película de no menos de cinco (5) milímetros de una solución

antiséptica aprobada para la desinfección de la suela del calzado. Esta película puede ser reemplazada por un felpudo camino de yute o elemento similar que cubra totalmente el piso del receptáculo y que debe estar permanentemente impregnado de la sustancia antiséptica.

ARTICULO 203º.- Certificado sanitario: los obreros y empleados deberán munirse de un certificado médico donde conste que no padecen enfermedades infecto contagiosas, en especial brucelosis, o afecciones de la piel, el que deberá ser extendido por autoridad oficial y tendrá una validez máxima de seis (6) meses.

ARTICULO 204º.- Indumentaria: todo personal que trabaje en relación directa con productos alimenticios o actúe en ambientes de trabajo de los establecimientos, cámaras frigoríficas, fábrica, medios de transporte o lugares de carga, deberá estar vestido con pantalón, blusa o guardapolvo blanco u otra prenda de forma adecuada a sus tareas específicas, que cubran todas las partes de su ropa que puedan entrar en contacto con los productos alimenticios. Estas prendas serán de tela blanca y en los casos que la índole del trabajo lo requiera, llevarán por encima de esta prenda y no en sustitución de la misma, otra prenda de protección impermeable o abrigo. - ropa de trabajo: las prendas usadas como ropa de trabajo, deberán estar limpias al comienzo de las tareas de cada día, siendo el inspector veterinario autoridad suficiente para el rechazo y obligación de cambio de las prendas que no se hallen en estas condiciones. Cuando las prendas hayan estado en contacto con una parte cualquiera de los animales afectados de enfermedades infecto contagiosas, deberán ser cambiadas, esterilizadas y luego lavadas. - uso de birrete, gorras o cofias: el personal que trabaja en contacto con carne, productos subproductos comestibles de las mismas en cualquier local o etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta por birretes, gorras o cofias, según sean hombres o mujeres, que cubran la totalidad del cabello. Estas prendas serán confeccionadas en tela blanca y estarán sometidas al mismo régimen de limpieza y eventualmente al de desinfección de las blusas y delantales. Se permite el uso de cascos plásticos. - calzado: en la playa de faena, sala de vísceras, cámaras frigoríficas, etc., es obligatorio el uso de bota de goma blanca. La bota de cuero y suela se podrá usar fuera del ámbito de la planta de faena. Se prohíbe el uso de cualquier tipo de calzado que tenga suela de yute o material similar.

ARTICULO 205º.- Higienización del personal: antes de comenzar las tareas de cada día o de cada turno, los obreros pasarán obligatoriamente por baños y deberán lavarse las manos, brazos y antebrazos con agua caliente y jabón. Lo mismo deberán hacer cada vez que por exigencias fisiológicas concurren a las dependencias sanitarias. Todo personal destinado a las tareas de trozado, despostado o charqueado de carne, está obligado a lavarse las manos y las uñas con cepillo. El personal femenino y masculino, deberá llevar las uñas recortadas hasta las yemas de los dedos. Al personal femenino afectado a estas tareas no se le permitirá usar las uñas pintadas durante su labor. En caso de heridas, sobre la venda de género, deberá usar guantes de goma.

ARTICULO 206º.- Dependencia del personal: el personal en todos los casos, operarios de plantas faenadoras, deberá depender del particular y/o persona jurídica propietario del establecimiento y estarán supervisadas sus tareas por el Inspector Veterinario interviniente. En ningún supuesto, se admitirá la participación en la faena de personas que no se encuentren en relación de dependencia con el establecimiento faenador.

ARTICULO 207º.- Prohibición del tabaco y uso obligatorio de la indumentaria: a toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualquier local de los establecimientos donde se elaboren o depositen productos, sean o no funcionarios y cualquiera sea su cargo o condición, les está prohibido el uso de tabaco en cualquiera de sus formas. Asimismo para permanecer en las secciones donde se elaboren o depositen productos comestibles, deberán estar equipados con la indumentaria reglamentaria.

SECCION II PERSONAL MATADEROS DE CAMPAÑA

ARTICULO 208º.- Los mataderos de campaña deberán: a) proveer de indumentaria a toda persona que trabaje en forma directa con la faena. Será necesario la provisión de botas de goma y delantal plástico, hule o similar que cubre pecho y piernas. b) adoptar medidas conducentes a que personas ajenas al establecimiento no estén presentes en la faena, la que deberá realizarse con las aberturas cerradas.

CAPITULO VI OBLIGACIONES COMUNES A TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS

ARTICULO 209º.- Observar y hacer observar en lo que les compete, las exigencias y disposiciones contenidas en el presente Decreto.

ARTICULO 210º.- Abonar una tasa por los servicios de Inspección Veterinaria, la cual será fijada mediante Convenio entre la Dirección de Ganadería y el Colegio de Médicos Veterinarios de Entre Ríos.

ARTICULO 211º.- Proporcionar a la inspección veterinaria destacada en el establecimiento dentro de los diez (10) primeros días hábiles del mes siguiente al vencido, los datos estadísticos que requiera la inspección veterinaria sobre producción, industrialización, transporte o comercio de productos de origen animal. Asimismo deberá presentar la boleta de pago de la tasa de inspección correspondiente.

ARTICULO 212º.- Proporcionar el personal capacitado necesario, así como el material adecuado que se juzgue indispensable en los trabajos de inspección, inclusive para la obtención y

acondicionamiento de muestras destinadas a análisis.

ARTICULO 213º.- Dar aviso con anticipación de doce (12) horas como mínimo, sobre la realización de cualquier actividad, especificando su naturaleza, hora de iniciación y probable duración de la labor.

ARTICULO 214º.- Avisar con suficiente antelación, la llegada de hacienda, productos o subproductos y proporcionar todos los datos referentes a los mismos que fueran solicitados.

ARTICULO 215º.- Adoptar medidas para que ninguna personas ajena o no al establecimiento, interfiera en forma alguna la labor de la inspección veterinaria.

ARTICULO 216º.- Proporcionar sin cargo al personal de la inspección veterinaria, alimentos para su consumo en el establecimiento en caso de que los horarios de trabajo no permitan a estos retirarse a sus domicilios.

ARTICULO 217º.- Proveer el material apropiado, utensilios para la recepción, conservación y envíos de materias primas, ya sea de productos normales o patológicos que deban ser remitidos para su estudio y análisis a laboratorios.

ARTICULO 218º.- Proveer a la inspección veterinaria para su uso exclusivo, de una oficina con servicios sanitarios propios. Esta oficina deberá contar con los siguientes elementos: armarios, escritorios, sillas, guardarropas, perchas, archivos y cualquier otro material necesario para el desempeño de la función de la inspección veterinaria, de conformidad a lo que establezca en cada caso la Dirección de Ganadería.

ARTICULO 219º.- Proveer de sustancias apropiadas para la desnaturalización de los productos destinados a uso industrial o comisados.

ARTICULO 220º.- Mantener al día la documentación de recepción de animales y/o materias primas especificando su procedencia, calidad, así como la de los productos elaborados, salida y destino de los mismos.

ARTICULO 221º.- Poner inmediatamente en conocimiento de la inspección veterinaria, la presencia de animales muertos en los medios de transporte o corrales del establecimiento.

ARTICULO 222º.- Deberá suministrar a la inspección veterinaria, sin cargo, las muestras de materias primas y de los productos con ellos elaborados, con destino a su análisis.

ARTICULO 223º.- Se deberá proveer al personal de la inspección veterinaria, de guardapolvos y calzado apropiado para la inspección, como también el equipo necesario de capotes de abrigo para inspección de cámaras e impermeables y botas de goma, para la inspección de corrales.

TITULO II

INSPECCION VETERINARIA

ARTICULO 224º.- Inspección veterinaria: todas las plantas deberán contar con los servicios de inspección higiénico-sanitaria por medio de Médicos Veterinarios.

CAPITULO I INSPECCION VETERINARIA EN ESTABLECIMIENTOS TIPO "1" Y "2" Y MATADEROS RURALES

ARTICULO 225º.- Responsabilidad del Profesional Veterinario: los médicos veterinarios deberán desempeñar las siguientes operaciones en mataderos tipo "1" y "2" y rurales: a) inspección de la documentación y de los animales antes y pos mortem. b) inspección y contralor de la faena. c) resolver sobre el destino final de los productos y subproductos de origen animal. d) llevar diariamente el registro de faena y elevar planillas mensuales a la Dirección de Ganadería. e) control y uso del sello sanitario. f) confección del certificado sanitario. g) controlar los servicios a fin de mantener en el personal la disciplina y contracción necesaria para obtener una inspección prolija y eficiente. h) distribuir el personal a sus ordenes y dar cuenta a la Superioridad de las fallas u omisiones en que incurrieran los empleados. i) mantener el contralor sanitario de todas las dependencias del establecimiento a su cargo, siendo responsable de todas las deficiencias para las cuales no arbitre los medios a su alcance que la subsane, ya sea por sí mismo, si está dentro de sus facultades, o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda. j) presentar anualmente antes del 15 de enero de cada año, a la Dirección de Ganadería, la memoria del año anterior poniendo en conocimiento los trabajos realizados durante el año que se informa y proponiendo las mejoras que considere necesarias para el buen servicio de inspección. k) supervisar el transporte de salida de planta de las carnes, productos y derivados de origen animal.

ARTICULO 226º.- Ayudantes veterinarios: los establecimientos faenadores, deberán poner a disposición de la inspección veterinaria, ayudantes técnicos, que ejercerán las siguientes funciones: a) cumplir su labor específica en el sitio y horario que le asigne el Inspector veterinario. b) desempeñar funciones administrativas, en el supuesto de ser necesario para el mejor desarrollo de las tareas. c) comunicar al Inspector veterinario cualquier anomalía comprobada.

ARTICULO 227º.- El número de ayudantes veterinarios mínimo que dispondrá la planta, estará en relación a la cantidad de animales a faenar, y de acuerdo al siguiente detalle: a) hasta treinta (30) animales por día, 1 ayudante veterinario. b) de treinta (30) a ochenta (80) animales por día, 2 ayudantes. c) de ochenta (80) a ciento veinte (120) animales por día, 3 ayudantes. d) más de ciento veinte (120) animales por día, 4 ayudantes.

CAPITULO II INSPECCION VETERINARIA EN MATADEROS DE CAMPAÑA

ARTICULO 228º.- El profesional veterinario que actúe en mataderos de campaña, deberá desempeñar las siguientes funciones: a) inspección de la documentación y de los animales antes y

pos mortem. b) inspección y contralor de faena. c) resolver sobre el destino final de los productos y subproductos de origen animal. d) llevar diariamente registro de faena y elevar planillas mensuales a la Dirección de Ganadería, de acuerdo al siguientes detalle: día, faena realizada, kilos limpios, números de guías y comiso. e) control y uso del sello sanitario. f) confección del certificado sanitario. g) mantener el contralor sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo, siendo responsable de todas las deficiencias para las cuales no arbitre los medios a su alcance que las subsane, ya sea por si mismo si ello está en sus facultades o poniéndolo en conocimiento de quien corresponde.

CAPITULO III INSPECCION ANTE MORTEM

ARTICULO 229º.- La inspección ante-mortem, en los mataderos "1" y "2" Rural y de Campaña, es obligatoria y se efectivizará conforme lo establecido en el presente Capítulo.

ARTICULO 230º.- Pautas generales: a) no podrá faenarse ningún animal, sin previa autorización de la Inspección Veterinaria. b) es obligatorio el examen ante-mortem de todos los animales destinados al sacrificio. Este examen debe hacerse al llegar la tropa al establecimiento y repetirse periódicamente debiendo el último efectuarse inmediatamente antes del sacrificio. c) 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. d) en el tratado a la hacienda, la Inspección Veterinaria hará cumplir la ley N° 14.346, de protección a los animales. e) la entrada de los animales a los establecimientos debe hacerse en presencia de personal de la Inspección Veterinaria, quién además de efectuar la primera inspección, verificará la exactitud de los datos consignados en la documentación que acompañó la tropa. f) cuando por cualquier circunstancia una tropa (o animal) no hubiera sido inspeccionada al llegar al establecimiento, la misma será alojada en corrales o piquete a disposición de la Inspección Veterinaria, la que será informada de esa circunstancia. g) cuando falte documentación, la tropa puede ser recibida condicionalmente y alojada en corrales especiales, hasta que su propietario presente la documentación correspondiente. Mientras tanto el establecimiento asumirá por escrito todas las responsabilidades emergentes de tal situación. h) los bovinos deberán permanecer en los corrales de descanso por un lapso mínimo de veinticuatro horas (24 hs.) y un máximo de setenta y dos horas (72 hs.). Los ovinos y porcinos deben permanecer no menos de doce (12) horas y no más de veinticuatro (24) horas. i) el tiempo de reposo podrá ser reducido en la mitad del mínimo señalado en el apartado anterior, cuando el ganado provenga de ferias o mercados no distantes más de cincuenta (50) kilómetros y el transporte se haga por medios mecánicos o cuando la tropa provenga de sitios alejados más de cincuenta (50) kilómetros el período de descanso podrá ser acortado a pedido por escrito del establecimiento y por vía de excepción, cuando razones fundadas a juicio de la Inspección Veterinaria lo justifiquen y el estado sanitario de la tropa lo permita, siempre que el establecimiento se haga cargo de cualquier contingencia emergente de esa franquicia. En ningún caso el descanso será inferior a seis (6) horas. j) la Inspección Veterinaria puede prolongar el tiempo de reposo cuando las condiciones sanitarias del ganado lo requiera. k) los animales lactantes de las especies bovinas, ovinas, porcinas o caprinas, están eximidos de la obligatoriedad del descanso. l) los animales durante el encierro deben tener agua en abundancia para beber y deberán ser alimentados cuando el período de descanso supere las veinticuatro (24) horas.

ARTICULO 231º.- Enfermos en corrales: la Inspección Veterinaria ante la presencia de animales enfermos en corrales, procederá conforme las siguientes pautas: a) cuando durante el examen de ganado en pie, el Inspector veterinario sospeche la presencia de alguna enfermedad infecto contagiosa para cuyo diagnóstico sea imprescindible la colaboración del laboratorio, procederá a aislar la tropa, disponer la desinfección de los lugares por donde haya transitado y comunicar la novedad a su superior inmediato, remitiendo muestras de material al laboratorio, marcando los animales, motivo de la duda, como "sospechosos". b) recibida la respuesta del laboratorio, se procederá de la siguiente manera: _ si es negativa, la tropa será faenada separadamente de los otros animales, debiendo llegar a la playa con la identificación de "sospechosa". __ si es positiva, adoptará los recaudos previstos por este Decreto. c) los animales que padezcan enfermedades por cuya causa deban ser decomisados con destino a digestor durante la inspección post-mortem, deberán sacrificarse al final de la faena. d) no podrá autorizarse la matanza de hembras con preñez a término, hasta diez (10) días después de su parición. e) con los animales nacidos en corrales podrá seguirse uno de los siguientes temperamentos: _ retirarlo del establecimiento con autorización escrita de la Inspección Veterinaria. _ sacrificio en la sala de necropsia y su carne destinada a digestor. _ criarlo dentro del establecimiento por un lapso mínimo de treinta (30) días.

ARTICULO 232º.- Fiebre aftosa: cuando en corrales se compruebe fiebre aftosa, la tropa se faenará al final de la matanza del día y en caso de no poderse cumplir este requisito, se alojará en corrales de aislamiento, para ser faenada indefectiblemente en la próxima matanza, también en último termino. Cuando no fuera posible el sacrificio en el día, el corral de aislamiento, será clausurado con llave que permanecerá en poder de la Inspección Veterinaria la que librará la tropa en el momento del sacrificio. Los corrales, calles, bañaderos, que pudieran estar contaminados con virus aftósicos serán desinfectados con solución acuosa al dos por ciento (2%) de hidróxido de sodio (soda cáustica) de

noventa y cuatro por ciento (94%) de pureza, recientemente preparada o solución de hipoclorito de sodio con cinco mil (5.000) partes por millón de cloro activo, como mínimo, o cualquier otro producto autorizado.

ARTICULO 233º.- Carbunco: cuando se comprobara en corrales, carbunco bacteridiano, se procederá de la siguiente manera: _ si el animal se halla con vida, será inmediatamente remitido a la sala de necropsias para su sacrificio sin sangrado y destino a digestor con cuero, sin permitir su trozado; _ si el animal se halla sin vida, el corral correspondiente, mangas y pasajes por los que transitaron el o los animales afectados, serán lavados e inmediatamente desinfectados con alguno de los siguientes agentes: 1) hipoclorito cálcico impuro con veintinueve por ciento (29%) de cloro activo (cloruro de cal o polvo blanqueador). Se utiliza en solución acuosa desde el dos y medio (2,5) al siete por ciento (7%). 2) hipoclorito sódico en solución acuosa concentrada con noventa gramos (90 grs.) de cloro activo por litro. Se utiliza diluyendo con agua la solución concentrada en proporción del dos y medio (2,5%) al doce por ciento (12%), equivalente a dos mil (2.000) y diez mil (10.000) partes por millón de cloro activo, respectivamente. 3) cresol sódico del código de adición con jabón. Se emplea al tres por ciento (3%) en solución acuosa. 4) productos a base de cresoles. Se emplean emulsiones en agua al cinco por ciento (5%). 5) fenol bruto. Se emplea en solución acuosa al tres por ciento (3%). 6) formol. Se emplea en solución acuosa al uno por ciento (1%). 7) lechada de cal. Se usa recién preparada en concentraciones del diez (10%) al veinte por ciento (20%) de hidróxido de calcio, se obtiene incorporando lentamente cincuenta milímetros (50mm.) de agua a cien gramos de cal viva. También se puede utilizar el hidrato de calcio que existe en el comercio. 8) lechada de cal e hidróxido de sodio. A la lechada de cal con cinco por ciento (5%) de hidróxido de calcio se le agrega el hidróxido de sodio en la proporción del dos (2%) al cinco por ciento (5%). 9) hidróxido de sodio con noventa y cuatro por ciento (94%) de pureza. Se utiliza en solución acuosa recién preparada, en la proporción del dos (2%) al cinco por ciento (5%). Asimismo la tropa donde se hubiera producido un caso de carbunco bacteridiano, será ubicada en corrales de aislamiento y recién podrá ser faenada cuando hayan transcurrido cuarenta y ocho (48) horas de la última muerte. Si en este lapso se produjera un nuevo caso, la tropa deberá permanecer aislada y se comunicará al establecimiento que debe aplicar sueros, antibióticos o cualquier medicación específica aceptada por la Inspección Veterinaria a todos los animales sobrevivientes, quedando absolutamente prohibido el uso de vacunas vivas, una vez aplicado el medicamento, la tropa permanecerá en corral de aislamiento en observación durante diez (10) días como mínimo, de no producirse nuevos casos, él o los corrales, los utensilios y envases, así como el lugar por donde hubiere transitado el animal o la tropa afectada de carbunco, deberán ser prolijamente lavados y desinfectados con una solución recién preparada de hidróxido de sodio al cinco por ciento (5%) u otra autorizada.

ARTICULO 234º.- Peste porcina: los cerdos que a la inspección ante-mortem muestren claros síntomas de peste porcina, serán decomisados y enviados a la sala de necropsias para su sacrificio y posterior destino a digestor. El resto de los animales de la misma tropa serán faenados al final de la matanza. En los casos de peste porcina, debe procederse con los corrales, en la misma forma que con el carbunco.

ARTICULO 235º.- Salmonelosis: los animales en que se sospeche salmonelosis por presentar enteritis, arrojamiento vulvar, artritis o procesos supurados de piel, serán sacrificados en la playa de necropsias.

ARTICULO 236º.- Otras enfermedades: cuando se presenten animales con síntomas de tétanos, paresia puerperal, fiebre de transporte o de cualquier otra enfermedad susceptible de tratamiento terapéutico con posibilidades de éxito, el establecimiento podrá optar por su sacrificio al final de la faena o su tratamiento hasta curación, para su faena normal.

ARTICULO 237º.- Animales muertos o caídos: ante la presencia de animales muertos o caídos, la Inspección Veterinaria actuará de la siguiente forma: a) 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. b) la Inspección Veterinaria, dispondrá el sacrificio inmediato de los animales caídos, al final de la faena diaria. c) cuando la Inspección Veterinaria autorice el traslado de animales muertos o moribundos a la sala de necropsias, el traslado debe hacerse en un vehículo exclusivo para este fin. Dicho vehículo debe estar recubierto de metal inoxidable y ser de fácil limpieza. d) los animales que se sospeche han muerto de enfermedades infecto-contagiosas, serán conducidos a la sala de necropsias, con las aberturas naturales obturadas.

CAPITULO IV INSPECCION POST-MORTEM

ARTICULO 238º.- La inspección post-mortem de los animales en los mataderos tipos "1", "2", rurales y de campaña, es obligatoria y regirá por lo estipulado en el presente.

ARTICULO 239º.- Examen post-mortem: todos los animales inmediatamente después de sacrificados serán sometidos a un examen macroscópico de sus órganos y tejidos, completándolo, cuando sea necesario, con un examen microscópico y/o bacteriológico.

ARTICULO 240º.- Lapso para la evisceración: la evisceración se efectuará en un lapso menor de treinta (30) minutos a partir del momento en que ha sido sacrificado el animal. Si por causa de fuerza mayor, se extendiera dicho lapso, todas las reses deben ser sometidas a un examen

bacteriológico.

ARTICULO 241º.- Organos acompañando a las reses: la cabeza y todos los órganos, deben acompañar a la res, hasta el dictamen final de la Inspección Veterinaria.

ARTICULO 242º.- Desvío de reses con lesiones: toda res en la que antes de ser dividida en medias reses, se observe alguna lesión cualquiera sea la región anatómica donde se 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 y cortada antes del dictamen final.

ARTICULO 243º.- Diagnóstico de laboratorio: cuando se presenten lesiones de dificultoso diagnóstico macroscópico inmediato la res y sus vísceras se depositarán a la orden de la Inspección Veterinaria donde ésta lo determine, hasta que los exámenes de laboratorio, permitan orientar el criterio a seguir.

ARTICULO 244º.- Reses observadas: cuando condiciones anormales observadas en la res o sus vísceras, hagan sospechar la presencia o alguna lesión que pueda determinar que la res o parte de ellas sea incomedible o de consumo condicionado, debe retirarse del riel común y llevarse a la sala de observación para reinspección y dictamen final.

ARTICULO 245º.- Lesiones enmascaradas. Penalidades: queda prohibido todo manipuleo que tienda a enmascarar o hacer desaparecer lesiones. Tal conducta será causal de comiso de la res con destino a digestor.

ARTICULO 246º.- Técnica de inspección: la técnica de inspección post-mortem de los animales comprende: la observación visual macroscópica, palpación y corte de los órganos y linfoglándulas viscerales y parietales.

ARTICULO 247º.- Se observará por visualización macroscópica, el estado de nutrición, aspecto de las serosas, contusiones, hemorragias, alteración del color, eficacia de la sangría, anormalidades tales como tumefacciones, deformaciones óseas, articulares, musculares o de cualquier tejido, órgano o cavidad.

ARTICULO 248º.- Se examinarán por palpación los parénquimas de los órganos, las grandes serosas, los tejidos blandos para verificar su consistencia y cuando sea posible las linfoglándulas musculares profundas.

ARTICULO 249º.- Se examinarán previa incisión, las linfoglándulas viscerales y parietales superficiales y el parénquima de los órganos que se consideren necesarios o que específicamente lo indique este Decreto.

ARTICULO 250º.- Sangre: la sangre destinada a fines comestibles, debe ser recogida extremando los recaudos higiénicos en recipientes que reúnan las condiciones del artículo correspondiente y donde se recolectará la sangre de no más de diez (10) animales por recipiente. En todos los casos los animales serán individualizados y si hubiere alguno con enfermedad infecto-contagiosa, el total del contenido del recipiente se destinará a uso no comestible. Queda prohibido introducir en el recipiente la mano para desfibrinar la sangre.

ARTICULO 251º.- Cueros: toda res debe ser desollada inmediatamente después de la sangría. La Inspección Veterinaria a pedido escrito del establecimiento, puede autorizar el retiro del mismo, de reses o medias reses con cuero. En todos los casos el cuero debe higienizarse perfectamente, antes de la evisceración y el examen sanitario completo.

ARTICULO 252º.- Pezuñas: inmediatamente de sangrado el animal, se procederá el examen de las pezuñas para investigar posibles lesiones.

ARTICULO 253º.- Cabeza y amígdalas: el examen de la cabeza se efectuará previo lavado con agua a presión emergente de un caño de doble tubuladura, aplicado a las fosas nasales. Se incidirán con cortes foliados las linfoglándulas retrofaríngeas, submaxilares y parotídeas y las amígdalas.

ARTICULO 254º.- Músculos masticatorios: se incidirán los músculos maseteros y pterigoideos para investigar la presencia de cisticercos, neoplasias, xantosis y otras alteraciones pigmentarias.

ARTICULO 255º.- Ojos, encías y labios: los ojos, cavidades nasales, encías, labios y velo del paladar, serán examinados por visualización y palpación para investigar pigmentaciones anormales, neoplasias, erosiones, úlceras, abscesos, y tejidos necrosados.

ARTICULO 256º.- Lengua: una vez desprendida la lengua de la cavidad bucal se inspeccionará por visualización y palpación para investigar aftas, úlceras, abscesos, tejidos anormales, pigmentaciones anormales y lesiones de actinobacilosis y actinomicosis.

ARTICULO 257º.- Laringe: la laringe será incidida longitudinalmente en el plano medio e inspeccionada por visualización y palpación para determinar lesiones ulcerosas, neoplásicas, además lesiones parasitarias.

ARTICULO 258º.- Faringe: para el examen de la faringe se procederá en forma análoga al de la laringe.

ARTICULO 259º.- Tráquea: la tráquea se incidirá longitudinalmente, inspeccionándose visualmente la mucosa, para determinar la presencia de lesiones ulcerosas y parásitos.

ARTICULO 260º.- Pulmones: los pulmones se examinarán por visualización, palpación y corte del parénquima y corte foliado de las linfoglándulas bronquiales y mediastínicas. Los grandes bronquios

serán incididos longitudinalmente y el parénquima se incidirá en su tercio terminal, perpendicularmente a su gran eje.

ARTICULO 261º.- Esófago el esófago se examinará por visualización y palpación, para determinar la presencia de neoplasias, abscesos, lesiones parasitarias.

ARTICULO 262º.- Estómago: 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.

ARTICULO 263º.- Intestinos: los intestinos se examinarán por visualización y palpación. Se incidirán mediante cortes foliados las linfoglándulas mesentéricas.

ARTICULO 264º.- Hígado: el examen de hígado se hará por visualización, palpación, incisión del parénquima en 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 canalillos biliares. En la base del lóbulo de Spiegel se practicará una incisión profunda.

ARTICULO 265º.- Páncreas: el examen del páncreas, se hará por visualización y palpación e incisiones del parénquima.

ARTICULO 266º.- Bazo: el examen de bazo se hará por visualización y palpación. Cuando se considere necesario se abrirá la cápsula para observar el parénquima.

ARTICULO 267º.- Pericardio: el pericardio, luego de incidido, se examinará por visualización y palpación.

ARTICULO 268º.- Corazón: el corazón se examinará por visualización y palpación e incisión del miocardio y endocardio para eliminación de coágulos y visualización de las cavidades atrioventriculares. Para el corte del miocardio deben seguirse las indicaciones del artículo correspondiente.

ARTICULO 269º.- Riñones: los riñones y glándulas adrenales se examinarán desprovistas de sus coberturas adiposas. Se incidirá con cortes foliados, las linfoglándulas renal y en caso de dudas se incidirá también el parénquima del riñón.

ARTICULO 270º.- Vejiga: la vejiga se examinará por visualización y palpación.

ARTICULO 271º.- Utero: 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.

ARTICULO 272º.- Ubres: el examen de la ubre, se hace por visualización y palpación y por un corte longitudinal profundo que llegue hasta los senos galactóforos. La incisión de las linfoglándulas mamarias completará el examen.

ARTICULO 273º.- Testículos: los testículos se examinarán por visualización y palpación.

ARTICULO 274º.- Sistema nervioso central, se examinará por visualización y palpación una vez abierta la caja craneana y serruchada longitudinalmente la columna vertebral.

ARTICULO 275º.- Grandes serosas: la pleura y peritoneo, se examinarán por visualización y palpación.

ARTICULO 276º.- Examen de los huesos: el examen de los huesos se hará por visualización en las superficies de sección que por el manipuleo hayan quedado en descubierto.

ARTICULO 277º.- Examen de las articulaciones: el examen de las articulaciones se hará por visualización y palpación y en caso de sospecharse la presencia de lesiones, por incisión de la cápsula articular.

ARTICULO 278º.- Examen de las linfoglándulas: las linfoglándulas que obligatoriamente deben incidirse mediante cortes foliados en cada media res, son las siguientes: preescapular, prepectoral, preesternal precural o prefemoral, isquiática, inguinal superficial o retromamario, según sexo, ilíacas (externa e interna). En caso de duda se incidirá también la poplítea, las axilares y supra esternales.

ARTICULO 279º.- Destino y marcado de las reses observadas: de acuerdo al resultado de la inspección efectuada, las reses pueden ser libradas con limitaciones para los fines a los cuales se destina la tropa: consumo, manufactura o conserva. O bien su destino estar condicionado a: _consumo: cuando se trate de medias reses aptas para consumo humano. _chacinados: cuando se trate de reses aptas para el consumo pero que por su deficiente nutrición o aspecto no pueden ser destinados a la venta en locales de expendio. _conserva: cuando por carácter de las lesiones la esterilización hará desaparecer todo peligro. _digestor: en caso de tratarse de lesiones que hagan a la res impropia para el consumo humano.

ARTICULO 280º.- Destino de las vísceras: respecto de las vísceras, las mismas seguirán el destino que para cada caso fija este Decreto.

ARTICULO 281º.- Marcado de las reses observadas: la Inspección Veterinaria, marcará en cada caso las res, media res o cuarto de la manera que se indica: chacinados: la res, media res o cuarto se identificará mediante cortes horizontales (perpendiculares al eje de la res) paralelos, a una distancia aproximada de siete centímetros (7cm.) entre corte y corte. Las incisiones se practicarán del lado externo e interno de la res. Del lado externo de la res se practicará un corte longitudinal, seccionando el músculo largo del dorso. Los cortes longitudinal y horizontal, no deben tocarse. Cuando el propietario lo solicite, puede permitirse la extracción del músculo cutáneo mayor (matambre) y/o los músculos psoálicos (lomo), antes de practicar los cortes descriptos. Conserva:

cuando la presente reglamentación, según las lesiones indique con destino a conserva lo observado y el establecimiento no tenga fábrica de conserva, será destinado a comiso para inutilización. La res, media res y cuarto, se identificará mediante cortes longitudinales paralelos a una distancia aproximada de siete centímetros (7cm.), en la siguiente forma: a) conserva cuarto posterior: en el cuarto posterior los cortes se harán en ambas caras, evitando que la incisión que se hace para explorar el ganglio poplíteo, se cruce con los cortes longitudinales. El lomo debe ser incidido en todos los casos con el mismo tipo de corte. b) conserva cuarto anterior: en el cuarto anterior, los cortes internos se harán siguiendo los músculos intercostales. c) conserva en diafragma, riñones, hígado, corazón: el diafragma, los riñones, el hígado y el corazón, serán incididos con el mismo tipo de corte. d) miembros anteriores y posteriores de porcinos: cuando los miembros anteriores y/o posteriores de los porcinos, con motivo del comiso, puedan utilizarse en la preparación de paletas o jamones cocidos, no se practicarán los cortes indicados anteriormente, limitándose a identificarlos con dos (2) cortes transversales en las proximidades del carpo y/o tarso. Digestor: la res, media res, cuarto y órganos se marcarán en toda la extensión con incisiones en forma de cruz, incluyendo los músculos psóadicos. Organos para la industria farmacéutica: todos los órganos o parte de ellos que por razones sanitarias tienen limitado su uso a la industria farmacéutica, podrán utilizarse en establecimientos habilitados por la Secretaría de Asistencia Social y Salud Pública. Su expedición se hará en recipientes precintados, acompañados por certificado sanitario expedido en original y duplicado, debiendo este último retornar al establecimiento de origen, conformado por persona debidamente autorizada para actuar ante la Dirección de Ganadería. Bilis de animales enfermos: cuando se trate de bilis proveniente de animales tuberculosos o parasitados, se hará constar en el certificado que su uso queda limitado a la extracción de los ácidos biliares. SECCION I ANIMALES ENFERMOS EN PLAYA

ARTICULO 282º.- Actinobacilosis: en los casos de lesiones múltiples de actinobacilosis en la mayoría de los órganos y ganglios linfáticos, debe procederse al decomiso total de la res. Cuando la enfermedad se encuentre en la lengua, ganglios sublinguales o en cualquier región y órgano, se decomisarán los órganos o regiones afectados, siempre que no esté afectado el estado general de la res.

ARTICULO 283º.- Actinomycosis: cuando se comprueba actinomycosis generalizada, debe ser decomisada totalmente la res. En la actinomycosis localizada, se procederá a decomisos parciales, adoptando el siguiente criterio: - decomisos parciales: a) cuando la res se presente en buenas condiciones de nutrición y se comprueben lesiones localizadas, se entregará al consumo después de extraer los órganos afectados. b) la cabeza afectada de actinomycosis será decomisada, exceptuando los casos en que la lesión del maxilar sea de carácter leve, estrictamente localizada y sin supuraciones, ni regiones fistulosas.

ARTICULO 284º.- Anaplasmosis y piroplasmosis: se destinará a digestor la res atacada de anaplasmosis y/o piroplasmosis en forma aguda. _Decomiso total: se destinará a digestor la res cuando por la acción de anaplasma o del piroplasma, presente infiltración edematosa de los músculos o estado caquético. _Destino condicionado: se destinará a conserva o chacinado, la res desnutrida con anemia leve, como consecuencia de la acción parasitaria de los anaplasma y/o piroplasma. _Destino a consumo: cuando la res presente un aceptable estado de nutrición, no se efectuará comiso, aunque se observen algunos anaplasma y/o piroplasma en frotis, siempre que no presente ictericia.

ARTICULO 285º.- Brucelosis en ubre y ósea: cuando en la res bovina faenada se sospeche que las brucelas se han localizado en la ubre, se decomisará este órgano y los ganglios linfáticos retromamarios ilíacos e isquiáticos. Se destinarán a digestor los cerdos que presenten lesiones producidas por brucelas en hueso, articulaciones, testículos, matriz, bazo u otros órganos. En caso de duda, la res se destinará a conserva.

ARTICULO 286º.- Carbunco bacteriano: cuando se sospeche carbunco bacteriano en playa se procederá a la detención inmediata de las actividades que se desarrollan en la misma. _ Procedimiento a seguir cuando se halle carbunco en playa: si se confirma la sospecha se procederá de la siguiente manera: a) comiso con destino a digestor de la totalidad de la res, comprendiendo el cuero y todos sus otros órganos y tejidos. b) cuando la verificación de la enfermedad se haga en mesa de vísceras se procederá tal como lo indica el inciso a), de la res infectada, de la res anterior y de las tres (3) reses que siguen a la res enferma. c) todas las reses sangradas, con posterioridad a la enferma, serán lavadas por aspersión, sin cepillo, con una solución acuosa de hipoclorito con un tenor no menor de dos mil (2.000) partes por millón de cloro activo. Después de un lapso de treinta minutos (30') a contar desde la aplicación de la solución antiséptica, las reses se lavarán como es de práctica común. d) las manos y brazos del personal que ha estado en contacto con la res infectada se lavarán con la misma solución del inciso c) u otra solución acuosa de formol al uno por mil (1:1000). e) las instalaciones y útiles de trabajo se lavarán prolijamente con agua a temperatura no inferior a ochenta grados (80°) centígrados o vapor de agua y luego se desinfectarán con una solución acuosa al cinco por ciento (5%) de hidróxido de sodio con noventa y cua tro por ciento (94%) de pureza, recientemente preparada o con una solución de hipoclorito de sodio con cinco mil

(5.000) partes por millón de cloro activo. f) antes de reiniciar el trabajo y después de actuar durante treinta minutos (30') la solución desinfectante a que se refiere el inciso e), se eliminará dicha solución con agua común. g) los delantales impermeabilizados y el calzado del personal, deberán ser desinfectados con una solución de hipoclorito de sodio, con cinco mil (5.000) partes por millón de cloro activo. h) cuando el carbunco bacteriano agudo se compruebe en un porcino, se procederá como para las otras especies, desinfectándose bien el peladero, previo desagote del depósito de agua para escaldado. i) si el carbunco se ha comprobado como proceso crónico, solamente se enviará a digestor el cerdo afectado y se desinfectarán con solución de hipoclorito con dos mil (2.000) partes por millón de cloro activo, las cinco (5) reses posteriores, dejándose actuar la solución durante treinta minutos (30') y lavándose, posteriormente con agua común.

ARTICULO 287º.- Cenurosis: las res infectada de *Cenurus cerebralis*, se destinará a consumo después de extirpar cerebro y médula.

ARTICULO 288º.- Cisticercosis: a) cisticercosis bovis: cuando se compruebe cisticercosis bovis, se procederá de la siguiente manera: digestor: si se comprueba que una res está atacada de quistes de *Cisticercus bovis* y la carne acuosa o descolorida, su decomiso será total y su destino digestor. res infectada: si se comprueba que la res está infectada en forma masiva por *Cisticercus bovis*, será decomisada y destinada a digestor. Se considera infestación masiva con el fin de fijar el criterio de comiso, cuando la res presente uno (1) o más quistes por región anatómica y en varias regiones a la vez, con un máximo por res de cinco (5) *Cisticercus*. conserva: 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 anterior la res se destinará a conserva, previa eliminación de los trozos parasitados. acción del frío: cuando se compruebe un quiste de *Cisticercus bovis*, en cualquier estado en que se halle, en los músculos masticatorios o corazón, la res, previa extirpación del trozo muscular parasitado, se someterá a la acción del frío durante diez (10) días, no pudiendo durante ese lapso superar la temperatura medida en la parte más profunda de la musculatura, los diez grados centígrados (10°) bajo cero. La res, después de este proceso, puede liberarse al consumo. grasa: la grasa de las reses parasitadas destinadas a consumo o conserva, puede librarse al consumo humano, siempre que se funda a temperatura no inferiores a sesenta grados centígrados (60°). vísceras: los órganos comestibles de las reses parasitadas, con excepción del pulmón, corazón, lengua y región muscular del esófago pueden ser librados para consumo humano sin necesidad de ser sometidos a proceso alguno. técnicas de inspección: en la inspección de las reses bovinas para la investigación de *Cisticercus bovis*, se seguirán las siguientes normas: cabeza: se harán cortes paralelos a la superficie muscular en los maseteros y pterigoides. lengua: se observará y palpará efectuándose cortes en la región lateral de la base. 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 izquierdo y el tabique interventricular e interauricular. diafragma, músculos del cuello, intercostales y otros músculos superficiales: se examinarán sin efectuar cortes en la res. b) *Cisticercus celulosae*: cuando en reses porcinas se comprobara la presencia de *Cisticercus celulosae*, la res íntegra se destinará a digestor. c) *Cisticercus tenuicollis*: cuando se compruebe la presencia de *Cisticercus tenuicollis*, se practicará el decomiso y destino a digestor de los órganos u otros trozos de res parasitados. Cuando la localización sea en una serosa o superficie de órganos que hagan posible su extirpación, sin deterioro de la región afectada, se procederá a eliminar los *Cisticercus*, liberando al consumo el resto. anemia: cuando concomitantemente con la presencia de *Cisticercus tenuicollis*, se verificara anemia o emaciación, la res se destinará íntegramente a digestor. d) *Cisticercus ovis*: cuando en reses ovinas se comprobara la presencia de *Cisticercus ovis*, se procederá de la siguiente manera: - cuando presente uno (1) o dos (2) *Cisticercus*, la res puede librarse a consumo, previa extirpación de los *Cisticercus*. - cuando presente hasta cinco (5) *Cisticercus*, la res se destinará a conserva. - cuando haya mayor número de cinco (5) *Cisticercus* y no puedan extirparse las partes parasitadas y/o la res presente caquexia o cualquier otra alteración del estado general, se procederá a destinarla a digestor.

ARTICULO 289º.- Distomatosis: cuando se verifique la presencia de distomas en el hígado, se comisarà la víscera. Si concomitantemente se presentara ictericia o caquexia, la res se destinará a digestor.

ARTICULO 290º.- Ectima: cuando se presente ectima contagioso se decomisarán las partes afectadas y en caso de caquexia la res se destinará a digestor.

ARTICULO 291º.- Enfermedades parasitarias no transmisibles: para las enfermedades parasitarias no mencionadas en este Decreto y que no son transmisibles al hombre, se procederá en la forma siguiente: si las lesiones son localizadas y permiten la extracción de los parásitos o de las lesiones causadas por ellos, se decomisarán estas partes y se destinará el resto a consumo. Si la infección parasitaria es generalizada de tal manera que sea impracticable la extracción de las lesiones, el decomiso de la res será total.

ARTICULO 292º.- Esofagostomosis: los intestinos que presenten nódulos de esofagostomas, en cantidad mayor de cinco (5) por cada uno será decomisados. Cuando la cantidad sea menor, se permitirá su extirpación.

Digestor: cuando la res presente caquexia, concomitantemente con

esofagostomosis, será destinada a digestor.

ARTICULO 293º.- Estefanurosis: cuando se compruebe la presencia de *Stephanurus dentatus* en la grasa perirrenal y/o riñones, se decomisarán estas partes. _Digestor: si existe concomitantemente con el *Stephanurus* hidronefrosis con uremia y/o caquexia, la res se destinará a digestor.

ARTICULO 294º.- Fiebre aftosa: en las reses en que se presente fiebre aftosa se procederá así: _lesiones localizadas: la res que presente lesiones localizadas en lengua y/o pezuñas, se destinará a consumo. La lengua se podrá destinar a consumo si las lesiones son pequeñas y extirpables o a conserva si por su aspecto pudiera merecer reparos. En caso de lesiones muy extendidas, la lengua será decomisada. _hiperhemia: la res que presente tejidos hiperhémicos o congestionados, será destinada a conserva. _degeneración muscular: con la res que muestre músculos con degeneración hialina (cérea o de Zenker) se procederá así: _ destino parcial: comiso de la región afectada y el resto a consumo humano o a conserva según corresponda. _ destino a conserva: toda la res será destinada a conserva si el proceso es poco intenso pero extendido a varias regiones. _ destino a digestor: toda la res será destinada a digestor si la degeneración afecta a toda la musculatura. _animales caídos: la res que presente artritis, inflamación de tendones y vainas, procesos supurativos o necróticos, metritis, enteritis o tratándose de animales caídos más de seis (6) horas y se halle en mal estado general, serán sometidos al examen bacteriológico para la investigación de bacterias sarcotóxicas. _desinfección posterior a la faena de la tropa con fiebre aftosa: terminada la faena de la tropa afectada de fiebre aftosa, se desinfectará la playa, los elementos laborales y utensilios, las botas y delantales impermeabilizados, con las soluciones especificadas en el artículo corrales. Las soluciones bactericidas pueden ser reemplazadas con agua hirviendo o vapor de agua a no menos de cien grados (100°). El personal en contacto con la tropa afectada procederá a la higienización de sus manos.

ARTICULO 295º.- Hepatitis nodular necrosante: se destinarán a digestor los hígados con necrosis nodular.

Cuando la lesión coexiste con otras alteraciones, la res también debe destinarse a digestor.

ARTICULO 296º.- Hidatidosis: _quistes hidatídicos: los órganos y partes de las reses parasitadas por quistes hidatídicos serán decomisados. _aprovechamiento de hígado: podrán aprovecharse únicamente dentro del establecimiento para la elaboración de conservas, el hígado afectado por un quiste hidatídico de tamaño no superior a una nuez, no mostrará otra lesión al ser sometido a varios cortes profundos. La parte afectada debe extirparse. Cuando en el establecimiento no se elaboran conservas, las vísceras deben destinarse a digestor.

_hidatidosis ósea: la res afectada por hidatidosis ósea, se destinará a conserva, previa eliminación de la parte afectada. _concomitancia con otras lesiones: cuando concomitantemente con lesiones hidatídicas se presentara en la res alteraciones profundas del estado general, la res y sus vísceras serán destinadas a digestor.

ARTICULO 297º.- Leptospirosis: las reses afectadas por leptospirosis aguda, serán comisadas y destinadas a digestor: _comiso: cuando la lesión por leptospiras se halle localizada en un órgano (riñón, hígado, cerebro) y no existan otras alteraciones patológicas, solamente será comisado el órgano afectado.

ARTICULO 298º.- Miasis: la res en que se comprueben partes invadidas por larvas de moscas, será objeto de decomisos parciales. En caso que las regiones invadidas, sean muy extendidas y que la carne presente olor nauseabundo o putrefacto, el decomiso será total.

ARTICULO 299º.- Paratuberculosis o enfermedad de Johne: en las reses atacadas de paratuberculosis o enfermedad de Johne, con lesiones localizadas en intestino, se decomisará únicamente el intestino. Cuando la lesión sea concomitante con la caquexia, se decomisará la res con destino a digestor.

ARTICULO 300º.- Paroniquia o panadizo: cuando se presente necrosis de las pezuñas (paroniquia o panadizo contagioso del ganado ovino y bovino) sin complicaciones, se decomisarán únicamente las partes afectadas.

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

ARTICULO 301º.- Peste porcina, pleuroneumonía, enteritis infecciosa, viruela y petequias: cuando se presente cólera de los cerdos, aguda o crónica, con infecciones supuradas agregadas tales como: pleuroneumonía infecciosa de los cerdos, enteritis infecciosa de los cerdos (lechones), viruela de los lechones, el Inspector Veterinario procederá de modo siguiente: _si la res presenta lesiones agudas y características de cóleras de los cerdos, en órgano o tejidos, además de los riñones, ganglios y piel, el decomiso será total. _si la res presenta lesiones dudosas en los riñones o ganglios linfáticos o en ambos a la vez y al mismo tiempo se comprueba lesión característica del cólera de los cerdos en un órgano o tejido deben ser consideradas todas las lesiones del mismo origen que estas últimas y su decomiso será total. _si la res presenta lesiones agudas en órganos o ganglios, concomitantes con una caquexia avanzada o si se comprueban focos de supuración en los tejidos linfoides el decomiso será total. _peste porcina crónica: los cerdos con peste porcina crónica localizada en intestino en forma de nódulos o caseificación de los ganglios linfáticos mesentéricos, se destinarán a conserva. _focos necróticos en órganos: los cerdos con peste porcina crónica o con lesiones de viruela en piel que al mismo tiempo presentan focos necróticos en bazo, riñones u otros órganos que indiquen la existencia de salmonelas, serán comisados y destinados a digestor.

ARTICULO 302º.- Viruela: los cerdos que presenten en la piel lesiones de viruela, podrán

aprovecharse para el consumo cuando hayan pasado el período agudo y siempre que se hallen libres de salmonelas. Si la viruela se presenta en el período agudo, la res será comisada y destinada a digestor.

ARTICULO 303º.- Petequias renales: la presencia de algunas petequias en los riñones del cerdo o ganglios linfáticos del mismo, sin concomitancia con otras lesiones, no dará lugar a comiso.

ARTICULO 304º.- Pseudo tuberculosis: en las reses ovinas que se presenten lesiones de pseudo tuberculosis o adenitis caseosa, se procederá de la siguiente manera: a) comiso total: si se comprueban lesiones extendidas en vísceras o ganglios linfáticos o cuando la res presente lesiones extendidas en alguna región, siempre que en los dos casos la res esté en estado de desnutrición. _Si se comprueban las lesiones numerosas y extendidas en vísceras y ganglios linfáticos, cualquiera que sea el estado de nutrición. _Si se comprueban lesiones activas o no, en más de cuatro (4) ganglios linfáticos, cualquiera que sea el estado de nutrición. b) aprovechamiento condicionado: si la res se presenta desnutrida con lesiones, poco extendidas o encapsuladas, en no más de dos (2) ganglios linfáticos, se destinará a conserva, previa extirpación de las lesiones. _si la res se presenta desnutrida, con lesiones poco extendida en vísceras, se decomisarán estas y la res se destinará a conserva. _si la res presenta buen estado de nutrición, con lesiones poco extendidas en no más de dos (2) ganglios linfáticos, previa extirpación de estos, la res se libraré a consumo. _si la res presenta el estado descrito en el apartado anterior, pero con mayor número de ganglios linfáticos afectados sin superar el número de cuatro (4) se destinará a conserva. _si la res presenta buen estado de nutrición y solamente lesiones en vísceras, se decomisarán únicamente éstas. _si presenta un ganglio linfático con lesiones extendidas, el cuarto respectivo se destinará a conserva o digestor, según corresponda. _si presenta un absceso, el cuarto respectivo se destinará a conserva o digestor, según corresponde.

ARTICULO 305º.- Reses contaminadas con contenido gastrointestinal: si las reses que durante la faena se hubieran contaminado accidentalmente con contenido gastrointestinal, se lavarán prolijamente con agua potable clorada en la proporción de tres (3) partes por millón de cloro activo residual y se extraerán los tejidos que han quedado impregnados con la materia enteral. En casos que el lavado y/o la extracción de las partes impregnadas sea imperfecta, la res se destinará a conserva.

ARTICULO 306º.- Salmonelosis: la res con salmonelosis crónica, caracterizada por la presencia de focos necróticos, localizados únicamente en el hígado, se destinará a conserva.

ARTICULO 307º.- Bacterias sarcotóxicas: cuando se sospeche la presencia de bacterias sarcotóxicas, se recurrirá al examen bacteriológico.

ARTICULO 308º.- Sarcosporidiosis. _Destino a digestor: se destinará a digestor la res atacada por sarcosporidios, cuando se compruebe una infestación generalizada, con modificación del tejido muscular. _Destino a conserva: si no existe modificación del tejido muscular, pero los sarcosporidios se hallan en gran cantidad, la res se destinará a conserva. _Destino a consumo: cuando los sarcosporidios puedan ser eliminados, la res se destinará para consumo.

ARTICULO 309º.- Sarna: las reses en que se compruebe desnutrición por haber sido atacada de sarna o cuyas carnes presenten caracteres inflamatorios, serán destinadas a digestor. Si la sarna es benigna, la res será admitida para el consumo.

ARTICULO 310º.- Septicemias: los animales atacados de las siguientes enfermedades, deben decomisarse totalmente: a) septicemia hemorrágica b) piohemia c) carbunco sintomático d) septicemia gangrenosa e) gangrena gaseosa

ARTICULO 311º.- Thysanosomas: los hígados infestados con thysanosomas actinoides, pueden librarse al consumo cuando no presenten alteración de su parénquima y previa extirpación del parásito.

ARTICULO 312º.- Destino de reses productoras de tox infecciones: todas las reses cuyo consumo puede causar tox infecciones alimentarias en la especie humana, serán destinadas a digestor. El Inspector Veterinario para juzgar estas reses tendrá en cuenta los procesos inflamatorios, su concomitancia con enfermedades infecciosas y en caso necesario el resultado de análisis bacteriológicos.

ARTICULO 313º.- Toxoplasma: las reses que presente toxoplasmosis aguda, serán destinadas a digestor.

ARTICULO 314º.- Triquinosis: comprobada la presencia de triquina en cualquier estado en que se halle, se decomisará la res con destino a digestor. _Cantidad de muestras: se procederá a la extracción y examen de no menos de doce (12) muestras, de los siguientes músculos: del diafragma seis (6) muestras, de los músculos maseteros tres (3) muestras, de los músculos aductores o abdominales a elección, las otras tres (3) muestras. _Examen de las muestras: las muestras se examinarán por triquinoscopio con no menos de sesenta (60) diámetros de aumento. _Numeración de muestras y cerdos: la numeración de las muestras, coincidirá con la del cerdo que se examina. _Prohibición de salida de la tropa: la tropa no podrá salir del establecimiento ni ser industrializada, hasta que finalice el examen triquinoscópico. _Reinspección de la tropa: comprobada la presencia de triquina, en cualquier estado que sea, se hará una reinspección de toda la tropa con el doble número

de muestras.

ARTICULO 315º.- Tuberculosis. Decomiso total: se procederá al decomiso total de la res y sus vísceras: _cuando concomitantemente con lesiones tuberculosas haya presentado fiebre, inmediatamente antes de su sacrificio. _cuando la tuberculosis sea concomitante con un estado caquético. _cuando se comprueben alteraciones e origen tuberculosos en músculos o tejido intramusculares o huesos, articulaciones o ganglios linfáticos intramusculares como resultado del pasaje del bacilo a través de los músculos, huesos o articulaciones. _cuando presente lesiones tuberculosas miliareas simultáneas en dos (2) parénquimas o en un (1) parénquima y una (1) de las serosas esplácnica o extendidas a las dos (2) serosas espláncnicas o una tumefacción de los ganglios linfáticos cualquiera fuera las localizaciones de lesiones miliareas. _cuando presente lesiones tuberculosas caseosas comprobadas a la vez sobre órganos de las grandes cavidades espláncnicas con alteraciones de sus serosas. _cuando haya generalización, debiendo considerarse como tal: 1)cuando además de las lesiones tuberculosas localizadas en el aparato respiratorio digestivo, incluyendo sus ganglio se comprueba en uno de los siguientes órganos: bazo, riñones, útero, ubre, ovarios, testículos, cápsulas adrenal cerebro y médula espinal o sus membranas. 2)cuando presente numerosos tubérculos uniformemente distribuidos en los dos (2) pulmones. 3)cuando presente lesiones tuberculosas que indiquen colapso reciente, de las defensas orgánicas, como ser tuberculosis acinosa generalizada en los pulmones, bronconeumonía de aspecto sarcomatoso, tuberculosis caseosa masiva de un órgano, tuberculosis exudativa de pleura, peritoneo, pericardio o meninges, tuberculosis hipertrofiante caseosa. 4)cuando los ganglios linfáticos presenten procesos semicaseosos, congestivos, edematosos con focos hemorrágicos en las zonas marginales o alteraciones hipertróficas como consecuencia de una infección tuberculosa aguda generalizada. _Comisos parciales: cuando la res presente lesiones tuberculosas de un órgano de una sola cavidad esplácnica, con alteración de la serosa correspondiente, como consecuencia de un proceso originado por infección por antigüedad, se destinará el cuarto y diafragma a conserva, extirpando la lesión. _Lesiones fibrosas o calcificadas: cuando se observen lesiones fibrosas calcificadas en los órganos de las dos grandes cavidades espláncnicas con alteraciones poco extendidas de las serosas correspondientes, siempre que se compruebe que no hay evidencia de una invasión reciente de bacilos por el sistema sanguíneo o linfático, la res será destinada a conserva. _Cabeza: las cabezas con lesiones tuberculosas serán decomisadas a digestor, con excepción de aquellas que pertenezcan a reses que por no presentar lesiones tuberculosas se han librado al consumo y siempre que no presente más de dos (2) ganglios linfáticos afectados. _Comiso con destino a digestor: se comisará con destino a digestor, órgano afectado de tuberculosis o cuando solamente lo esté el ganglio linfático correspondiente. _Normas de aplicación: excluido el proceso anátomo patológico indicado en el apartado 4) del punto "decomiso total", se procederá de la siguiente manera: _cuando las lesiones son leves, localizadas o encapsuladas, puede extraerse el ganglio linfático, sin practicarse comisos. _cuando están afectados los ganglios linfáticos cervicales, estén o no afectados los de la cabeza, solamente se extirparán los mismos. _cuando los ganglios linfáticos subdorsales estén afectados y no se hallen otras lesiones, se extirparán los ganglios sin dar lugar a comiso. _cuando se halle afectado el ganglio linfático preescapular, el cuarto será destinado a conserva. _cuando se halle afectado el ganglio linfático prepectoral, el cuarto se destinará a conserva. _cuando se halle afectado el ganglio linfático preesternal, el cuarto se destinará a conserva. _cuando se hallen afectados los ganglios linfáticos supraesternales, el cuarto se destinará a conserva. _cuando en un mismo cuarto se hallen afectados dos (2) ganglios linfáticos de los nombrados en los apartados anteriores, según el tipo de lesión, se destinará a conserva o digestor. _cuando se halle afectado el ganglio linfático subescapular o axilar el cuarto se destinará a digestor y el resto de la res a conserva. _cuando se halle afectado el ganglio linfático precrural, el cuarto se destinará a conserva. _cuando se halle afectado el ganglio ilíaco, ya sea el interno o externo, el cuarto se destinará a conserva. _cuando se halle afectado el ganglio isquiático, el cuarto se destinará a conserva. _cuando se hallen afectados los ganglios linfáticos sublumbares, el cuarto será destinado a conserva. _cuando se halle afectado el ganglio renal, sin lesión concomitante el riñón u otras alteraciones que hagan sospechar una generalización tuberculosa, se adoptará el mismo criterio que para las lesiones en los ganglios linfáticos sublumbares. _cuando se halle afectado el ganglio linfático inguinal o retromamaria, según el sexo y no hubiera concomitantemente lesiones testiculares o mastitis caseosa masiva o metritis caseosa tuberculosa, se extirparán los ganglios linfáticos afectados sin efectuar comisos. _cuando en el mismo caso se hallen afectados dos (2) ganglios linfáticos de los nombrados en los apartados anteriores, según el tipo de lesión se destinará a conserva o digestor. _cuando se halle afectado el ganglio linfático poplíteo, el cuarto se destinará a digestor y el resto de la res a conserva. _cuando se presenten dos (2) o más ganglios linfáticos afectados, correspondientes a diferentes cuartos, sin generalización, toda las res se destinará a conserva. _cuando en el bazo del cerdo se compruebe un solo nódulo, sin otras lesiones tuberculosas en el resto de la res, se comisará el órgano y la res se destinará a conserva. _en el cerdo para establecer la existencia de tuberculosis aguda, el pulmón se revisará mediante corte profundo, longitudinal, partiendo de la cara dorsal. _en los lechones que tengan afectados solamente uno o dos ganglios de

la cabeza sin otra lesión tuberculosa, se extirparán los ganglios sin efectuar comiso. _Material contaminado: toda res u órganos en contacto con el piso, cuchillos u otros útiles de trabajo infectado por material tuberculoso, será decomisado y destinado a digestor.

ARTICULO 316º.- Ictericia: las reses ictericas, serán destinadas a digestor. Cuando existiere dudas del diagnóstico, la res se alojará en cámara frigorífica a temperatura que asegure su conservación y se practicará la investigación de los pigmentos biliares.

ARTICULO 317º.- Pigmentación amarilla: con las reses que presentan lentinosis o pigmentación amarilla, comprendiendo también adipoxantosis, luego de comprobada a la luz natural, se procederá así: _si la pigmentación amarilla se debe a los lipocromos naturales alimenticios o seniles y por su intensidad no pueda merecer reparos, la res no sufrirá comiso. _si la coloración es amarilla intensa, la res se alojará en cámara frigorífica a temperatura que asegure su conservación y volverá a ser observada a las veinticuatro horas (24 hs.). Si la misma persiste, la res será destinada a conserva. _cuando la pigmentación amarilla se deba al uso de medicamentos, la res se utilizará para conserva si la ingestión de la carne no es peligrosa para el ser humano y la coloración no es muy pronunciada. De no presentar estas condiciones, la res será destinada a digestor por razones sanitarias y por considerarla repugnante.

ARTICULO 318º.- Melanosis: cuando en una res se observe pigmentación melánica, se procederá: _cuando la pigmentación es poco extendida y los tejidos extirpables, sin dañar la res, esta se destinará a consumo. _si la pigmentación abarca una región, se destinará la misma a digestor o conserva según su extensión. _si la melanosis abarca gran cantidad de tejido, la res se destinará a digestor.

ARTICULO 319º.- Ocronosis: cuando se presente una res con coloración amarillenta parda, afectando cartílagos, tendones y articulaciones y puedan extirparse estas partes, la res será aprovechada para el consumo humano. Si la pigmentación se presenta más extendida se procederá como en el caso de la melanosis.

ARTICULO 320º.- Fiebre de fatiga: en todos los casos en que se observen alteraciones por fiebre de fatiga, la res será decomisada con destino a digestor. _Fiebre de fatiga localizada: en el caso de alteraciones circunscripta a un solo grupo muscular, como consecuencia de la fiebre de fatiga, luego de eliminado este, el resto de la res será destinada a conserva.

ARTICULO 321º.- Rigidez muscular: cuando la rigidez muscular abarque todos los grupos musculares, sin presentar las características de la fiebre de fatiga, pero que hacen propio su consumo sin condicionar, la res será destinada a conserva. _Rigidez muscular por el degüello: cuando la rigidez muscular se halle localizada en los cuartos anteriores como consecuencia del degüello, no habrá lugar a comiso.

ARTICULO 322º.- Caquexia: las reses caquéticas serán destinadas a digestor.

ARTICULO 323º.- Desnutrición: los animales desnutridos, libres de cualquier proceso patológico, será destinados a elaboración de chacinados.

ARTICULO 324º.- Cueros con ácaros vivos: los cueros de los animales atacados de sarna o garrapata, no podrán ser objeto de comercio ni transporte en forma alguna, sin que sean previamente desinfectados por algún antisárnico o garrapaticida declarado eficaz, o por otro desinfectante que satisfaga este propósito.

ARTICULO 325º.- Hidrohemia: se destinarán a digestor las reses que presenten infiltraciones edematosas de los parénquimas o del tejido conjuntivo.

ARTICULO 326º.- Carnes febriles: serán destinadas a digestor las reses que como consecuencia del estado febril, presenten alteraciones musculares acentuadas y difusas, así como también cuando exista degeneración del miocardio, hígado, riñones o reacción inflamatoria del sistema linfático, acompañadas de alteraciones musculares o algunas de las alteraciones mencionadas, coincidan con afecciones de origen gastrointestinal o sean concomitantes con infecciones microbianas banales.

ARTICULO 327º.- Carnes con putrefacción: serán destinadas a digestor las reses que presenten procesos de putrefacción, aunque estos sean en zonas circunscriptas.

ARTICULO 328º.- Carnes repugnantes: serán consideradas carnes repugnantes, las que presenten mal aspecto o coloración anormal o que desprendan olores desagradables (excrementicio, medicamentoso) u otros considerados anormales. Se comisarán a digestor siempre que no se trate de las lesiones o enfermedades especificadas en este Decreto y que tengan otro destino.

ARTICULO 329º.- Carnes sanguinolentas: cuando se presenten carnes sanguinolentas, como consecuencia de lesiones en el aparato digestivo, se decomisarán con destino a digestor.

ARTICULO 330º.- Carnes hemorrágicas o congestivas: si las lesiones hemorrágicas o congestivas son consecuencia de traumatismo, se extirparán las regiones interesadas y el resto se librá a consumo humano.

ARTICULO 331º.- Carnes tóxicas: las reses que presenten signos de intoxicación como consecuencia de la ingestión o aplicación de productos tóxicos, serán destinados a digestor.

ARTICULO 332º.- Muerte accidental: todo animal que muera accidentalmente en el ámbito del establecimiento faenador y no sea desangrado y eviscerado en forma inmediata, cualquiera sea la apariencia del animal se comisará con destino a digestor, exceptuándose el cuero.

ARTICULO 333º.- Cerdos ahogados: los cerdos que caigan vivos dentro del recipiente de escaldar o que mueran ahogados serán destinados a digestor.

ARTICULO 334º.- Hembras con gestación avanzada: las reses provenientes de hembras faenadas en estado de gestación avanzada, se destinará a conserva.

ARTICULO 335º.- Hembras parturientas: las hembras con signos de parto o que la parición se haya producido dentro de los diez (10) días anteriores a su faena, se destinarán a conserva, siempre que no se halle evidencia de infección septicémica, en cuyo caso el destino será a digestor.

ARTICULO 336º.- Fetos. Comisos: los fetos serán decomisados con excepción de los autorizados por la Dirección de Ganadería. _Utilización especial: cuando los fetos se utilicen fuera del establecimiento, se adoptará el procedimiento especificado en el punto "Organos para la industria farmacéutica", en relación con la índole de su destino. (art. 281º).

ARTICULO 337º.- Enfermedad de Ostertag: cuando en una res se presente infiltración calcárea de los tejidos que se hallan en correspondencia con la región del esternón (enfermedad de Ostertag), se extirparán los tejidos afectados y la res será librada al consumo humano.

ARTICULO 338º.- Patologías del hígado: _abscesos pequeños de hígado: cuando el proceso supurativo se halle limitado, en forma de absceso pequeño y producido por un microorganismo no transmisible al ser humano, se extirpará la parte afectada y el resto se destinará a conserva. _proceso supurativo de hígado: serán motivo de comiso con destino a digestor, el hígado que presente un proceso supurativo extendido. _proceso hepático con anemia, ictericia y/o enflaquecimiento: cuando el proceso hepático haya causado en la res alteraciones como anemia, ictericia o enflaquecimiento, la res será destinada a digestor. _aprovechamiento de hígados con lesiones producidas por parásitos: cuando se presenten en un hígado, lesiones pequeñas que no superen el número de cinco (5) fácilmente enucleables, producidas por el pasaje de parásitos o por la presencia de sus larvas, el hígado puede destinarse a consumo humano, previa extirpación de las lesiones. _destino a conserva: cuando el número de lesiones sea superior a cinco (5) y menos de diez (10), el hígado será destinado a conserva. _destino a digestor: cuando las lesiones superen el número establecido en el punto anterior, el hígado será destinado a digestor. _excepciones: quedan exceptuados de lo dispuesto en el punto "Aprovechamiento de hígados con lesiones producidas por parásitos", los hígados afectados por parásitos cuyo destino haya sido contemplado en otra parte de este Decreto.

ARTICULO 339º.- Lesiones renales: la presencia de lesiones renales tales como nefritis, nefrosis, o pielonefritis, implica establecer su concomitancia con enfermedades infecto-contagiosas y la presencia de uremia. En todos los casos los riñones afectados se decomisarán. _Riñones quísticos: los riñones quísticos serán decomisados con destino a digestor.

ARTICULO 340º.- Tumores oculares con metástasis: cuando se presenten animales atacados de neoplasias oculares y/o región orbital y/o de las correspondientes linfoglándulas, se destinarán a digestor si presentan algunas de estas condiciones. a) Si la afección ha lesionado las estructuras óseas de la cabeza con una infección extendida, supuración y necrosis. b) Si existe metástasis desde el ojo, región orbital y/o linfoglándulas a otros órganos músculos, esqueleto u otros tejidos. c) Cuando la afección está asociada con caquexia o alteraciones secundarias. d) Cuando la afección neoplásica del ojo y/o región orbital, se halla localizada, presentando la res aceptable estado general, se decomisará la cabeza incluyendo la lengua.

ARTICULO 341º.- Tumores malignos: serán decomisadas y destinadas a digestor, las reses afectadas por tumores malignos.

ARTICULO 342º.- Tumores melánicos en cerdos: en cerdos con tumores melánicos benignos se extirparán estos y los tejidos adyacentes. En los casos en que los ganglios linfáticos hubieran sido invadidos, se extirparán estos y el cuarto correspondiente al ganglio atacado se destinará a conserva.

ARTICULO 343º.- Urticaria, sarna demodéctica, esclerodermia: las reses de cerdo afectadas por urticaria, sarna demodéctica, eritemia y/o esclerodermia, pueden ser aprovechadas para el consumo, después de extirparse las partes afectadas y siempre que la musculatura presente un aspecto normal.

TITULO III

GARANTIAS DE SANIDAD

CAPITULO I

SELLADO DE RESES

ARTICULO 344º.- Las carnes declaradas aptas para el consumo humano, deberán ser selladas de acuerdo a los requisitos establecido en el presente.

ARTICULO 345º.- Sellado sanitario de carnes: las carnes declaradas aptas para el consumo humano, provenientes de animales de las especies bovina, porcina, ovina, caprina, que se faenen en establecimientos controlados por la Dirección de Ganadería, serán marcadas por un sello a tinta que identifique al Inspector Veterinario e indirectamente por ello al establecimiento.

ARTICULO 346º.- Sello sanitario bovino, ovino, porcino y caprino: el sello para bovino tendrá forma de media elipse dividida por su diámetro mayor. La medida de los diámetros de la elipse de origen

serán: diámetro mayor ocho centímetros (8 cm.) y diámetro menor seis y medio centímetros (6,5 cm.). Para los ovinos, porcinos y caprinos, la medida de los diámetros de la elipse de origen serán: diámetro mayor seis centímetros (6 cm.) y diámetro menor cinco centímetros (5 cm.). Los sellos llevarán un número que identifique al Inspector y la inscripción "Entre Ríos Insp." según facsímiles N° 1 y N° 2, que forman parte del integrante del presente.

ARTICULO 347º.- Ubicación del sellado sanitario de reses bovinas: El sellado sanitario se hará según lo indicado en el facsímil N° 5, que forma parte del presente, más uno en pleura.

ARTICULO 348º.- Ubicación del sellado sanitario de reses ovinas, porcinas y caprinas: El sellado sanitario de las reses ovinas, porcinas y caprinas se hará de la siguiente forma: en el cuarto posterior, en la cara interna de la pierna y en el cuarto anterior a la altura de la apófisis xifoide.

ARTICULO 349º.- Sello identificatorio del establecimiento para bovinos: Tendrá forma rectangular con ocho por quince centímetros (8x15 cm.) en el que constará la siguiente leyenda: Establecimiento habilitado N°, según facsímil N° 3. La ubicación de los mismos se hará según lo establecido en el facsímil N° 5. Ambos facsímiles forman parte integrante del presente.

ARTICULO 350º.- Sello identificatorio del establecimiento para ovino, porcinos y caprinos: Tendrán forma rectangular de 9x4 cm. en que constará la siguiente leyenda: Establecimiento Habilitado N°, según facsímil N° 4 que forma parte del integrante del presente. Se ubicará en el cuarto posterior de su cara externa y en el costillar.

ARTICULO 351º.- Sello de kilaje en medias reses bovinas: el kilaje se marcará con números no menor a seis (6) centímetros de altura, los cuales se ubicarán según facsímil N° 5 precitado.

ARTICULO 352º.- Cambio de ubicación de sellos: la Dirección de Ganadería podrá autorizar el cambio de la ubicación de los sellos, cuando lo estime procedente.

ARTICULO 353º.- Tinta para sellos: la tinta utilizada para el sellado de carnes será provista por el establecimiento y elaborada con colorantes e ingredientes aprobados. CAPITULO II - CERTIFICADO SANITARIO SECCION I - ESTABLECIMIENTOS TIPO 1,2 Y MATADERO RURAL

ARTICULO 354º.- Certificado sanitario: Las plantas tipo "1" y "2", matadero rural y de campaña, deberán cumplir con el certificado sanitario conforme las exigencias del presente.

ARTICULO 355º.- Obligatoriedad del certificado sanitario: toda primera materia, producto, subproducto o derivado animal, destinado al consumo, elaboración o depósito en un establecimiento habilitado o que se encuentre en tránsito, debe estar amparado permanentemente por un certificado sanitario extendido por la Dirección de Ganadería.

ARTICULO 356º.- Datos a consignar en el certificado: en el certificado extendido se individualizará el producto especificando la naturaleza del mismo, su forma de envío (reses, medias reses, cuartos anteriores, posteriores, cuartos desosados, carne desosada, cajones, canastas, caja, bultos, barriles, etc.), su peso neto y peso bruto, cuando vayan protegidos por continentes, en forma de presentación, como ser fresco, enfriado, congelado, conserva, semi conserva, producto conservado, especies zoológicas y clasificación comercial (toro, novillo, cordero, cerdo), establecimiento de que proviene, fecha y hora de extensión del certificado y lapso de validez del mismo, destino de la mercadería certificada y todo otro dato que por vía reglamentaria exija la Dirección de Ganadería.

ARTICULO 357º.- Funcionarios autorizados para firmar certificados: el certificado sanitario será firmado por un Inspector Veterinario.

ARTICULO 358º.- Responsabilidad de la firma: el firmante del certificado se responsabiliza del estado sanitario de la mercadería consignada en el certificado, en el momento de la certificación.

ARTICULO 359º.- Plazo de la validez: se entiende por plazo de la validez del certificado, el período comprendido entre el momento de la firma y el tiempo máximo fijado para la entrega de la mercadería en el sitio de destino.

ARTICULO 360º.- Deterioro de la mercadería durante el plazo de validez del certificado: si durante el plazo de validez del certificado la mercadería sufriera alteraciones en su perjuicio, la responsabilidad por ello alcanzará al propietario de la misma o a quien se determine las hubiere podido causar. El Inspector receptor debe obrar de acuerdo al estado sanitario de la mercadería.

ARTICULO 361º.- Uso de tinta y carbónico de doble faz: todos los certificados deben ser llenados con caracteres fácilmente legibles, con tinta o lápiz tinta indeleble y los duplicados con carbónicos de doble faz en buen uso.

ARTICULO 362º.- Conservación de talones: los talones correspondientes a los certificados extendidos deben conservarse durante un año.

ARTICULO 363º.- Conservación de certificados: los mismos períodos consignados en el artículo anterior, rigen también para la conservación de certificados en los establecimientos receptores.

ARTICULO 364º.- Impresión de formularios: los formularios impresos usados como certificados deben ser impresos por la Dirección de Ganadería y distribuidos entre las Inspecciones Veterinarias de los establecimientos bajo su control. En ningún caso puede delegar esa función en los establecimientos bajo su inspección (facsímil 6), que forma parte integrante del presente.

ARTICULO 365º.- Cambio de leyendas o formatos: la Dirección de Ganadería puede cambiar el formato, leyenda y color de los certificados cuando lo considere conveniente o necesario.

SECCION II - MATADEROS DE CAMPAÑA

ARTICULO 366º.- Certificado sanitario para matadero de campaña: la inspección veterinaria actuante en matadero de campaña, deberá cumplimentar con el certificado sanitario, de acuerdo a las condiciones y requisitos que se detallan: a) Especies faenadas. b) Kilogramos de las medias reses. c) Comisos totales y/o parciales. d) Lugar, fecha y hora. e) Firma y sello identificatorio. f) Número de guía que ampara al animal. Los certificados se confeccionarán por duplicado, quedando el original en el establecimiento, y la copia la reservará el Profesional actuante.

TITULO IV

TRANSPORTE

ARTICULO 367º.- Habilitación de transportes: los medios de transporte para productos o subproductos de origen animal, se adaptarán a las condiciones y requisitos que se establecen en el presente.

ARTICULO 368º.- Transporte: todo vehículo o parte de él, destinado al transporte de productos, subproductos o derivados de origen animal, debe poseer habilitación a tal fin, la cual será conferida a saber: a) Transporte para tráfico provincial (operan en plantas tipos "1" y "2"), la habilitación la otorgará la Dirección de Ganadería, estando facultada a solicitar la colaboración y/o asistencia de Organismos provinciales competentes. b) Transporte para tráfico local (operan en mataderos rurales), la habilitación será concedida por la Dirección de Ganadería, la que podrá delegar dicha facultad a las Municipalidades, quienes actuarán a través de sus organismos técnicos competentes. La habilitación conferida dura seis (6) meses.

ARTICULO 369º.- Uso parcial del vehículo: la Dirección de Ganadería podrá autorizar el uso parcial del vehículo para transporte de productos, subproductos o derivados de origen animal. Para ser habilitada la parte del vehículo deberá reunir las condiciones generales requeridas en el presente Decreto.

ARTICULO 370º.- Personal: el personal afectado a las tareas de transporte de los productos a que hacen referencia los artículos anteriores, se halla sujeto a las que consigna este reglamento para el personal que manipula productos alimenticios.

ARTICULO 371º.- Revestimiento: los vehículos o parte de ellos, destinados al transporte de productos comestibles carentes de continente o que este no sea suficientemente seguro para aislar el contenido de contaminaciones exteriores, deberán ser cerrados al exterior, a excepción de los orificios de ventilación necesarios, los que deberán estar protegidos por tela antiinsectos y hallarse cubiertos interiormente por material impermeable aprobado.

ARTICULO 372º.- Equipo refrigerador o medios aislantes: los vehículos o sus partes destinados al traslado de productos que han sido conservados por el frío y que deben seguir igual tratamiento, contarán con equipo refrigerador. Cuando la distancia y el tiempo de transporte lo permitan, bastará con que posean medios aislantes de la temperatura exterior (vehículo térmico).

ARTICULO 373º.- Transporte de reses y cuartos refrigerados a carnicerías: en el caso de las reses, medias reses y cuartos refrigerados destinados a carnicerías próximas al establecimiento expendedor, el transporte podrá hacerse en camiones utilizados ordinariamente para reses frescas.

ARTICULO 374º.- Rieles en los vehículos: para el transporte de reses, medias reses o cuartos, frescos o enfriados, los vehículos o sus partes, deberán poseer rieles que permitan la suspensión de la mercadería y cuya altura sea tal que impida su contacto con el suelo.

ARTICULO 375º.- Utensilios y elementos laborales: los utensilios y elementos laborales utilizados en los medios de transporte, responderán a las exigencias especificadas.

ARTICULO 376º.- Prohibición a transportar simultáneamente productos comestibles e incomedibles: en un mismo medio de transporte o en cada una de sus partes no podrán transportarse simultáneamente en un mismo ambiente, productos comestibles e incomedibles. Queda prohibido depositar mercadería comestible en contacto directo con el piso del medio de transporte.

ARTICULO 377º.- Higiene de vehículos: todo vehículo que concurra para la carga de mercadería comestible, a un establecimiento con inspección provincial debe hallarse higienizado y desodorizado.

ARTICULO 378º.- Vehículos de carga: todo vehículo que concurra para la carga y descarga de productos, subproductos o derivados de origen animal a un establecimiento con habilitación provincial, debe estar habilitado previamente, requisito sin el cual el establecimiento no le debe permitir operar.

ARTICULO 379º.- Tripas frescas o no, saladas o no: deben ser transportadas en los vehículos, acondicionadas en recipientes impermeables cerrados. Queda prohibido el transporte a granel.

ARTICULO 380º.- Mondongo natural: el mondongo en estado natural, sin limpiar, debe ser transportado en vehículos acondicionados en recipientes impermeables cerrados. En caso de hacerse el transporte a granel, el vehículo debe ser cerrado, protegido interiormente por material impermeable y no permitir la pérdida de líquidos provenientes del mondongo.

ARTICULO 381º.- Mondongo cocido, semi-cocido, congelado o no: el mondongo cocido, semi-cocido, al estado natural o congelado, debe ser transportado en los vehículos dentro de recipientes construidos con material aprobado.

ARTICULO 382º.- Menudencias frescas: las menudencias frescas deben ser transportadas en vehículos dentro de recipientes, colgadas o bien acondicionadas en estanterías metálicas,

construidas a ese fin. El vehículo será cerrado.

ARTICULO 383º.- Transporte de menudencias y carnes: cuando se transporten conjuntamente menudencias y carnes frescas, deben separarse una de otras.

ARTICULO 384º.- Transporte de carne chica: el transporte de carne deshuesada, en trozos o cortes pequeños, como picada, músculos de la laringe o esófago, fresco y/o congelado, se hará en la misma forma que el de las menudencias.

TITULO V

COMERCIALIZACION

ARTICULO 385º.- Comercialización de las carnes: los productos de las faenas provenientes de las plantas tipo "1" y "2" para realizar tráfico provincial, deben salir de dichos establecimientos a una temperatura máxima de siete (7) grados centígrados, tomada en las grandes masas musculares a una profundidad de cinco (5) centímetros. Los medios de transporte deben asegurar la entrega de estos productos a una temperatura máxima de doce (12) grados centígrados. En caso de que estas plantas se hallen dentro de ejidos municipales, podrán distribuir las carnes oreadas.

ARTICULO 386º.- Los productos o subproductos de origen animal provenientes de establecimientos faenadores a los fines de su comercialización, además de reunir las condiciones organolépticas normales, deberán cumplir con los requisitos que seguidamente se establecen, bajo apercibimiento de las sanciones previstas en el artículo 391º del presente Decreto: a) Provenir de faena de establecimientos habilitados oficialmente. b) Haber cumplimentado con lo reglamentado en el art. 224º sobre inspección veterinaria del presente decreto. c) Tener sellado sanitario de conformidad a lo establecido en el art. 344º del presente decreto. d) Comprobante y/o documentación que acredite la procedencia de los productos o subproductos de origen animal. e) Poseer sellado identificatorio del establecimiento faenador según lo reglado en el art. 349º y 350º de esta reglamentación.

ARTICULO 387º.- Las carnicerías o bocas de expendio, deberán cumplir con las siguientes exigencias: a) Libre acceso al comercio y locales conexos. No deberá ser obstaculizado el trabajo que realizan los inspectores actuantes, permitiéndoseles el acceso a todo el local, heladeras, conservadoras u otro lugar donde se deposite carne y subproductos, destinados a consumo humano. b) documentación a presentar: el inspector actuante puede exigir a quien manipule carne la libreta sanitaria, documentación que acredite el origen de la faena según arts. 388º y/o 389º del presente decreto o certificación de la inspección veterinaria, en caso de faena proveniente de matadero de campaña. Toda media res, corte cárnico o subproductos que se encuentren en el local de carnicería debe acreditarse mediante la documentación de origen. c) responsabilidad de quien se encuentra al frente del comercio: estando abiertas las puertas del comercio o acceso al mismo para ingreso del consumidor, quien esté al frente del comercio atendiendo al público, sea o no el propietario, es responsable ante la inspección, debiendo cumplimentar con lo establecido en los dos puntos anteriores.

ARTICULO 388º.- Documentación a presentar por plantas "1" y "2" y matadero rural: las plantas tipos "1" y "2" y matadero rural, deberán entregar a las bocas de expendio la documentación identificatoria, donde constarán los siguientes requisitos: a) identificación del establecimiento. b) lugar y fecha. c) especificación de la media res y/o cortes. d) kilos entregados. e) discriminación de los tipos de achuras por unidades y kilos. f) en los casos de distribuir a las bocas de expendio, subproductos de origen animal, en la documentación identificatoria, se harán constar las unidades entregadas.

ARTICULO 389º.- Documentación a presentar abastecedores y/o distribuidores: los abastecedores y/o distribuidores de productos y subproductos de origen animal provenientes de faenas efectuadas en establecimientos habilitados, deberán entregar a las bocas de expendio la documentación donde consten los siguientes requisitos: a) nombre o razón social de la firma abastecedora. b) lugar y fecha. c) nombre o razón social del establecimiento donde se realizó la faena. d) número de certificado sanitario, documentando la procedencia de carne. Asimismo los abastecedores deberán cumplimentar además con las exigencias y requisitos establecidos en el artículo anterior, en sus puntos: c); d); e) y f) respectivamente.

TITULO VI

INFRACCIONES

ARTICULO 390º.- Los Municipios podrán disponer la clausura preventiva de un establecimiento situado en el ejido municipal, debiendo informar inmediatamente de tal procedimiento y sus causas motivantes a la autoridad de aplicación, a los fines del pertinente contralor de la medida dispuesta.

ARTICULO 391º.- En los casos descriptos de clausura preventiva, el presunto infractor estará facultado a interponer descargos que estime de su legítimo derecho, dentro de las cuarenta y ocho (48) horas posteriores a la instrumentación del acta de infracción. La Dirección de Ganadería, previo informe técnico y dictamen legal, se expedirá mediante resolución fundada en el término de cinco (5) días, a contar de la efectivización de la sanción, sobre el levantamiento, confirmación o sustitución de la pena adoptada.

ARTICULO 392º.- Infracciones: las infracciones a la presente reglamentación y demás disposiciones que se dicten en consecuencia, serán pasibles de las sanciones que a continuación se establecen,

sin perjuicio de proceder a su acumulación, de acuerdo a la gravedad del caso en examen: a) apercibimiento. b) multas graduables entre un mínimo y un máximo que fijará el Poder Ejecutivo Provincial, mediante el pertinente decreto. c) comiso de productos o subproductos. d) clausura temporaria o definitiva de los establecimientos previo sumario y de acuerdo a la gravedad del caso. e) inhabilitación temporaria o definitiva de los abastecedores y/o distribuidores de productos cárnicos que incumplan los requisitos especificados en el presente decreto.

ARTICULO 393º.- Comiso: los Inspectores de la Dirección de Ganadería, Inspectores Municipales y/o autoridad policial, estarán facultados dentro de sus jurisdicciones a proceder al decomiso de los subproductos y subproductos de origen animal; previa instrumentación de acta y posterior entrega, comprobada su aptitud para el consumo humano; a una institución de bien público bajo el correspondiente recibo firmado por autoridad competente.

ARTICULO 394º.- La Dirección de Ganadería en su carácter de autoridad de aplicación, fiscalizará el cumplimiento del presente decreto por intermedio de su personal, pudiendo solicitar colaboración y necesario apoyo a las Municipalidades y/o Policía de la Provincia.

ARTICULO 395º.- La Subsecretaría de Asuntos Agrarios, podrá celebrar con los Municipios, convenios delegando facultades establecidas específicamente en la presente reglamentación.

ARTICULO 396º.- Acta de Infracción: en el supuesto de comprobarse infracción, el funcionario actuante labrará un acta circunstanciada donde hará constar los siguientes datos: a) lugar, fecha y hora de la verificación. b) nombre o razón social, domicilio, nombre de quien esté a cargo del establecimiento al momento de la inspección y todos sus datos personales. c) naturaleza y motivos de la presunta infracción, disposición legal violada, según criterio del funcionario actuante. d) notificación de la falta que se le atribuye y plazo que se le acuerda para formular los descargos que haga su legítimo derecho. e) firma del responsable, encargado, y/o representante y del funcionarios actuante. f) en caso de negativa o imposibilidad de firmar, se dejará constancia de dicha circunstancia en el acta.

ARTICULO 397º.- El presunto infractor podrá, dentro del término de cinco (5) días hábiles a contar de la fecha de instrumentación del acta, interponer por ante la Dirección de Ganadería, los descargos que estime conveniente.

ARTICULO 398º.- Conjuntamente con el descargo, el presunto infractor, podrá ofrecer las siguientes medidas de prueba: a) documental. b) pericial. c) informativa. La Dirección de Ganadería, dispondrá la prosecución del trámite en la forma y término que considere necesario, el que no podrá exceder de diez (10) días, rechazando lo que estime manifiestamente improcedente, superfluo o meramente dilatorio. En todos los casos, se notificará de los resuelto al peticionante en el domicilio constituido.

ARTICULO 399º.- Vencido el plazo previsto en el artículo 397º y 398º en su caso, el Director de Ganadería, resolverá acerca de la infracción, teniendo en cuenta las constancias obrantes en el expediente administrativo, previo informe técnico y dictamen legal sobre el caso planteado.

ARTICULO 400º.- De las resoluciones dictadas por la Dirección de Ganadería, serán recurribles por el infractor, de conformidad a la normativa legal que regula el trámite administrativo.

ARTICULO 401º.- El presente decreto será refrendado por el señor Ministro de Hacienda, Economía y Obras Públicas.