

PN-ACE-179

SECRETARIA DE RECURSOS NATURALES 100113
UNIDAD DE PLANEACION, EVALUACION Y GESTION (UPEG)

**PROPUESTA DE REGLAMENTO DE INSPECCION HIGIENICO
SANITARIA Y TECNOLOGIA DE LOS PRODUCTOS CARNICOS DE
ORIGEN ANIMAL**



Preparado por Dr José María Martínez

**Proyecto de Análisis y Ejecución de Políticas Económicas
Número de Contrato de la USAID 522-0325-C-00-3298
Agosto, 1996**

PRODEPAH es un proyecto de la Agencia de Desarrollo Internacional de EEUU (USAID) y el Gobierno de Honduras ejecutado por Chemonics International con la colaboracion de Sigma One Corporation

A

PREFACIO

Este documento se elaboro con el apoyo del Proyecto de Análisis y Ejecucion de Políticas Economicas (PAIP)-Proyecto No 522-0325, que es un esfuerzo entre el Gobierno de Honduras y la agencia para el Desarrollo Internacional de los Estados Unidos de América (USAID) La segunda fase relacionada con el area agricola se ha denominado "Proyecto para el Desarrollo de Políticas Agrícolas de Honduras" (PRODEPAH) En esta fase, el proyecto apoya la ejecucion del Programa Sectorial Agrícola y tambien la formulación de políticas en el area de recursos naturales

El principal enlace institucional es con la Unidad de Planeacion, Evaluacion y Gestion (UPEG) dentro de la Secretaria de Recursos Naturales El Proyecto se lleva a cabo con la colaboración de Chemonics International bajo el contrato número 522-0325-C-00-3298-00 Chemonics trabaja en asociacion con Sigma One Corporation

Las políticas relacionadas con la liberalizacion de los mercados, particularmente de los productos agropecuarios, constituyen elementos principales dentro de las reformas incorporadas en el Programa Sectorial Ellas se orientan a mejorar la rentabilidad del sector agrícola, motivar una utilización mas eficiente de sus recursos, incrementar la inversión y promover una mayor participacion del sector privado en las diferentes etapas de ciclo agrícola y forestal en forma simultánea Estas reformas permiten liberar recursos fiscales, anteriormente comprometidos en subsidios generalizados y gastos de operacion de empresas estatales, para reorientarlos hacia actividades propiamente estatales promotoras de crecimiento y hacia subsidios focalizados para la poblacion de menores ingresos

Como resultados de las modificaciones en la normativa internacional relacionada con las medidas sanitarias y fitosanitarias, Honduras aprobo en 1994 la Ley Fitozoosanitaria, la cual incorpora las nuevas disposiciones

Este documento tiene como proposito proporcionar a las autoridades de la Secretaria de Recursos Naturales elementos de juicio para la aprobacion final de la regulacion oficial, tendiente a mejorar todos los aspectos involucrados en la calidad Higienico Sanitaria y Tecnológica de los Productos de origen Animal que son destinados al mercado local o de exportacion Fue elaborado por el Dr Jose Maria Martinez, consultor de PRODEPAH Colaboraron en la revision del mismo como contrapartes de la secretaria de Recursos naturales, los Doctores Francisco Avilio Ordoñez y Howard Padgett, Jefe y Asistente, respectivamente, del Departamento de Inspeccion de Productos de Origen Animal Tambien colaboraron en la revisión de este documento, como parte de una Comision nombrada por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA), el Dr Francisco Rodas Chavarria, Sub Director Tecnico de Salud Animal, el Dr Carlos Humberto Aguilar y el Ing Jorge Rivera Estos ultimos en representacion de la Empresa Privada

TABLA DE CONTENIDO

TITULO PRIMERO DISPOSICIONES GENERALES		1
CAPITULO I	Objetivos	1
CAPITULO II	Definiciones	2
CAPITULO III	Del Personal Competente para Realizar la Inspeccion	11
CAPITULO IV	Del Registro de Establecimientos	12
CAPITULO V	Del Inicio de la Inspeccion Oficial	13
CAPITULO VI	De La Suspension y Restablecimiento de la Inspeccionoficial	13
CAPITULO VII	De La Reinspección de un Establecimiento Oficial	14
CAPITULO VIII	De las Prohibiciones y Restricciones de Inspeccion en un Establecimiento Oficial	17
CAPITULO IX	De las Facilidades para el Inspector Oficial a Cargo	18
TITULO SEGUNDO CLASIFICACION DE ESTABLECIMIENTOS OFICIALES POR CATEGORIAS		18
TITULO TERCERO DE LA INSPECCION DE LA CARNE DE ORIGEN BOVINO, EQUINO, CAPRINA, OVINA Y PORCINA		23
CAPITULO I	De la Inspección Ante-Mortem	23
CAPITULO II	Identificacion de Animales Sospechosos	25
CAPITULO III	Identificación de Animales que serán Condenados o Retenidos	27
CAPITULO IV	Marcaje de Animales con Diferentes Problemas en la Inspeccion Ante-Mortem	27
CAPITULO V	Enfermedades Vesiculares	28
CAPITULO VI	Sacrificio de Emergencia e Inspección Previa	29
CAPITULO VII	Marcas Oficiales y Métodos Usados en la Inspeccion Ante Mortem	29
CAPITULO VIII	Disposiciones	30
CAPITULO IX	Animales Sospechosos de tener Residuos Biológicos y Animales de Investigación	30
CAPITULO X	Sacrificio Humanitario de los Animales	31
CAPITULO XI	Inspeccion Post-Mortem	32
CAPITULO XII	Inspeccion Visceras Toracicas y Abdominales	34
CAPITULO XIII	Contaminacion y Eliminacion de Canales, Vísceras y otros Organos	36
CAPITULO XIV	Disposiciones de Carcasas Canales o partes Enfermas o Adulteradas	37
TITULO CUARTO DE LA INSPECCION DE CARNE DE ORIGEN AVICOLA		45
CAPITULO I	Disposiciones Generales	45
CAPITULO II	Inspeccion Ante-Mortem	45
CAPITULO III	Inspeccion Post-Mortem	46

TITULO QUINTO	DE LA INSPECCION DE CARNE DE CONEJOS	48
CAPITULO I	Disposiciones Generales	48
CAPITULO II	Inspeccion Ante-Morten	49
CAPITULO III	Inspeccion Post-Mortem	50
CAPITULO IV	Industrializacion de Carne de Conejos	51
TITULO SEXTO	DE LA INSPECCION DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS	53
CAPITULO I	De las Condiciones Sanitarias de un Establecimiento Procesador De Productos Marinos y Acuicolas	53
CAPITULO II	De la Manipulacion de los Productos en un Establecimiento Oficial	53
CAPITULO III	Del Congelamiento Almacenamiento y Descongelacion de los Productos	54
CAPITULO IV	Del Manejo y de las Condiciones Sanitarias del Equipo de los Barcos Pesqueros y Barcos o Boques Factorias	56
CAPITULO V	Programa de Control y Analisis de Riesgos	60
TITULO SEPTIMO	DE LA INSPECCION EN EMBUTIDOS	62
CAPITULO I	Disposiciones Generales	62
CAPITULO II	Aprobacion de Substancias o Aditivos	63
CAPITULO III	Tratamiento de Carne Porcina y sus Productos	64
CAPITULO IV	Los Productos Envasados	64
CAPITULO V	Sustancias que seran "RETENIDAS"	66
CAPITULO VI	Niveles de Tolerancia de Productos Quimicos y otros Residuos en los Productos	66
TITULO OCTAVO	DE LOS PROCEDIMIENTOS GENERALES DE LA INSPECCION DE PRODUCTOS CARNICOS DE ORIGEN ANIMAL, ELIMINACION, MARCAS, DISTINTIVOS, ETIQUETAS, ENVOLTORIOS, INSTRUMENTOS PARA MARCAR Y OTROS DE IMPORTANCIA	67
CAPITULO I	Disposiciones Generales	67
CAPITULO II	De la Reinspeccion de los Productos	69
CAPITULO III	Del Informe de Inspeccion	71
CAPITULO IV	Las Reconsideraciones contra Decisiones Tecnicas de los Inspectores	72
CAPITULO V	De los Certificados Zoosanitarios	72
CAPITULO VI	De la Devolucion de Productos de Origen Animal	73
CAPITULO VII	De las Sanciones	73
TITULO NOVENO	DISPOSICIONES FINALES	75

ACUERDO NO.

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

CONSIDERANDO Que es funcion del Estado velar y proteger la Economia Nacional y la salud de la poblacion

CONSIDERANDO Que los productos de origen animal cualquiera que sea su especie, son aquellos que por su naturaleza fisiologica y anatomica y características organolepticas requieren de un mayor control del punto de vista higienico sanitario y tecnologico para garantizar su calidad

CONSIDERANDO Que es competencia de la Secretaria de Estado en el Despacho de Recursos Naturales a través del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA), la normatizacion higienico sanitaria y tecnológica de los productos de origen animal

POR TANTO,

En cumplimiento al Artículo 245, Numeral 11 de la Constitución de la República del Decreto No 154-94 del 13 de enero de 1995 Artículo 9 inciso b), y Artículo 20 inciso a) que contiene la Ley Fito Zoosanitaria sobre la inspección de los productos de origen animal, y 118 de la Ley General de la Administración Pública

ACUERDA.

EMITIR EL SIGUIENTE REGLAMENTO DE INSPECCION HIGIENICO SANITARIA Y TECNOLOGIA DE LOS PRODUCTOS CARNICOS DE ORIGEN ANIMAL

TITULO PRIMERO DIPOSICIONES GENERALES

CAPITULO I OBJETIVOS

ARTICULO 1 El presente reglamento tiene como objetivo principal establecer normas bajo las cuales se rijan todos los procedimientos de inspección higienico sanitaria y tecnología en los establecimientos públicos y privados que procesan e industrializan productos de origen animal de cualquier especie y destinados al consumo humano, animal o uso industrial para el comercio o para la industria para consumo interno o de exportación

ARTICULO 2 Corresponde a la SRN a través del SENASA la supervisión, ejecución y control de todos los aspectos normativos que contiene el artículo anterior

ARTICULO 3 Estara sujetos a la inspeccion oficial todo establecimiento donde se realiza el destace o sacrificio de animales, corte, deshuesado enlatado, preservado, ahumado embutido salitrado empacado de carnes, caza o captura pesca cosecha y procesado de productos pesqueros y acuicolas

ARTICULO 4 Las especies sujetas a inspeccion oficial son las siguientes bovinas ovina caprina suina, equina, aviar, cunicola marinas y acuicolas aprobadas por este Reglamento

ARTICULO 5 Solo podrán vender localmente o exportar productos de origen animal aquellos establecimientos que se encuentren registrados y bajo inspeccion oficial del SENASA

ARTICULO 6 Todos los animales o productos de origen animal que ingresen y sean procesados en un establecimiento oficial seran inspeccionados conforme lo especifica o describe este reglamento y otras normas tecnicas que emita el SENASA

ARTICULO 7 Todos los establecimientos que sacrifican cazan o capturan animales o elaboran productos de origen animal para consumo humano deberan contar con plantas separadas adecuadas para cada especie Las especies marinas y acuicolas tambien deben tener areas separadas dentro de la planta para su procesamiento de acuerdo a su especie

CAPITULO II DEFINICIONES

ARTICULO 8 Para los fines del presente reglamento se entendera por **Acreditacion** Es la delegacion o personas naturales o juridicas idoneas, con facultades de competencia de una autoridad oficial

Aceite de productos pesqueros El subproducto liquido obtenido por el tratamiento de materias primas por separado por decantacion, centrifugacion y filtracion Tambien se acepta el tratamiento por simple prensado, decantacion , centrifugado y filtrado o por cualquier otro proceso adecuado

Adulterado Producto carnico de origen animal contaminado con cualquier substancia o materia extraña sea nociva o no a la salud humana

Agente Comercial Persona encargada de negociar comprar vender animales productos o sub-productos de origen animal

Agua de mar fria tratada El agua de mar cuya temperatura es de 0°C (Cero grados centigrados) o ligeramente inferior y que reuna las mismas condiciones microbiologicas que el agua potable

Agua de mar limpia Es la que reúne las mismas condiciones microbiológicas que el agua potable y esta exenta de sustancias indeseables

Alimento apto para el consumo humano Son todos los productos carnicos de origen animal que han sido inspeccionadas y aprobadas por un Inspector en un establecimiento oficial

Alimento manufacturado para animales Es aquel producto destinado para la alimentacion de animales que ha sufrido procesamiento por medio de calor directo, indirecto o cualquier otra tecnica tal como las harinas de carne, de hueso, sangre y cebo

Alimento para animales Cualquier producto destinado para la alimentacion de animales derivados de productos y subproductos de origen animal, no incluyendo el alimento manufacturado

Animal de Abasto Es todo animal de la especie bovina, ovina porcina caprina avicola equina animales de caza, peces, moluscos, crustaceos anuros y otros que sean autorizados por el SENASA como aptos para el consumo humano

Animal Moribundo enfermo, imposibilitado Son los animales que se presentan con cualquiera de los siguientes sintomas

- Desorden en el sistema nervioso central
- Temperatura anormal (baja o alta)
- Dificultad en la respiracion
- Inflamaciones
- Imposibilidad o falta de coordinacion motora

Animal Muerto Animal que ha fallecido en cualquier otra circunstancia que no sea la del sacrificio para consumo humano

Animal Sospechoso Es aquel que presenta signos aparentes de estar enfermo y requiere del examen clinico, con el objetivo de determinar su aprobacion para el sacrificio, rechazo o condenacion

Area Comprende todo el territorio nacional bajo control del Supervisor o Jefatura del SIOPOA

Aprobada para Coccion Este termino significa que los productos y subproductos carnicos de origen animal asi identificados han sido inspeccionados v aprobados para la coccion

Aprobados para la Refrigeración Significa que los productos carnicos sub-productos de origen animal asi identificados han sido inspeccionados v aprobados con la condicion de que seran refrigerados v manipulados de acuerdo a su aprobacion

Asistente del Departamento Asistente Medico Veterinario Oficial de la Jefatura del Departamento del SIOPOA

Asistente del Inspector Oficial a Cargo Asistente del Medico Veterinario oficial encargado de la Inspeccion del establecimiento oficial

Barcos pesqueros Embarcaciones destinadas a la captura comercial de productos de la pesca

Caldo de producto pesquero El liquido obtenido por el cocimiento del producto pesquero adicionado o no de sustancias aromaticas envasado y esterilizado

Canal El esqueleto oseo no dividido con su musculatura sin visceras

Carcasa Es el esqueleto oseo, muscular no dividido incluyendo visceras que ha sufrido el examen Ante-Morten El animal así presentado estara desollado sin extremidades y cabeza

Carne Parte de musculo con hueso de las especies bovino, ovino, porcino equino suino caprino aves y otros animales declarados aptos para el consumo Humano por el SENASA con esqueleto o cualquier parte que se encuentre en la lengua diagrama corazon, esofago con su propia gordura o sin ella Esto no incluye el musculo encontrado, en los labios el hocico o las orejas

Centro de Acopio Es un lugar o edificio empleado para la recepcion la conservacion y distribucion de productos marinos y acuicolas

Certificado Oficial Zoosanitario Es el certificado oficial expedido por el Gobierno de la Republica de Honduras a traves del SENASA y autorizado por la Jefatura del Servicio de Inspeccion Oficial para asegurar que, los productos de origen animal cualquiera que sea su especie, declarados en el han recibido la Inspeccion Sanitaria

Chorizo Se entiende por Chorizo el producto constituido por una mezcla de carnes picadas de cerdo o de cerdo y vacuno sal, especias y pimenton ingredientes y aditivos autorizados embutido en tripa natural o sintetica y sometido o no a tratamientos de maduracion secado y/o coccion conocido tambien como Embutido Longaniza Salchichon, Salchicha

Clases de Carne

- 1) **Magra** Cuando a simple vista no puede verse grasa ni tejido fibroso
- 2) **Flaca** Cuando es de escasa gordura
- 3) **Gorda** Contiene grasa macroscopica en regular o abundante cantidad
- 4) **Fibrosa** Cuando predomina en ella el tejido conjuntivo
- 5) **Abomada o Manida** La que por iniciacion de la putrefaccion superficial ha perdido las caracteristicas de la carne fresca debido a la accion de los microorganismos

- 6) **Fria o enfriada** La que ha sido enfriada a una temperatura que oscila entre 5°C y menos de - 2°C
- 7) **Congelada** La endurecida en camara frigorifica a una temperatura de menos -10°C hasta menos 20°C

Color Artificial Substancias aprobadas color natural o artificial que se emplea para mejorar la coloracion de los productos

Comestibles Parte de un animal o producto de origen animal destinada para la alimentacion de los humanos

Condenado para Tankaje Este termino significa que los productos de origen animal asi identificados han sido inspeccionados y se encontraron afectados por alguna enfermedad u otro estado patologico, volviendolo impropio para la alimentacion humana y eliminandolo para Tankaje o para incineracion

Contaminacion La transmision directa o indirecta de materias indeseables o microorganismos que alteran la calidad higienica sanitaria de los productos carnicos de origen animal

Corte Cualquier division de una canal o parte de esta o division de otro producto de origen animal excepto recorte y las partes de remocion contaminadas en la superficie del cuerpo de un animal sacrificado

Cuaderno de Bitácora el cuaderno autorizado por SENASA, en el que el Medico Veterinario responsable del establecimiento aprobado consigna el movimiento total de las actividades higienico sanitarias que se realizan en un establecimiento oficial autorizado

Derivados de productos pesqueros Los productos y subproductos comestibles o no elaborados en su totalidad o en parte para usos diversos

Deshidratacion Es la perdida de liquidos de los productos de origen animal

Desinfeccion La aplicacion de agentes quimicos o físicos con vista a eliminar los microorganismos

Despojos o Menudencias Son los organos que se usan como alimento humano u otros fines tales como el corazon, timo molleja higado diafragma riñones pulmones (bofe), encefalo (ceso), bazo rumen libro, redecillas, cuajar rumen (mondongo) intestino delgado, medula espinal y extremidades posteriores y anteriores (patas)

Embalaje Es la cubierta protectora para los productos carnicos de origen animal debidamente aprobado por El SIOPOA

Embutidos cocidos Productos que se someten a un tratamiento termico de coccion hasta alcanzar una temperatura interna de 70°C como minimo

Embutidos cocidos parcialmente. Productos que se someten a un tratamiento termico sin alcanzar una temperatura interna en el embutido de 70°C

Embutidos crudos frescos Productos que se conservan en refrigeracion y opcionalmente pueden ser sometidos a un tratamiento de oreado en camara a 18-20°C durante 24 a 47 horas

Embutidos crudos secos Al termino de la salazon, las piezas se lavan con agua fria para eliminar el exceso superficial de sal y se situan a una temperatura entre 3 y 5°C, hasta lograr que la sal del interior alcance un equilibrio salino Por ultimo, las piezas se someten a un secado o secado y ahumado

Embutidos secos maduros Son aquellos que se someten a un tratamiento en estufa a 20-24°C durante un tiempo que depende de las caracteristicas y calibre del embutido Con este tratamiento se inicia un proceso de fermentacion que puede reducir el pH del embutido a valores proximos a 5.0 finalmente, se somete a un tratamiento de secado a temperaturas, entre 10 y 15°C y valores de humedades relativas decrecientes entre 90 y 75% Tiempo de maduracion superior a 400 dias

Empleado del Departamento Inspector o Asistente u otro empleado del SIOPOA que trabaje en el

Envase de uso inmediato Es el recipiente que ha sido aprobado por el SIOPOA, para su uso en productos comestibles y no comestibles debidamente rotulados

Especies aprobadas para sacrificio en este Reglamento Son todas las especies autorizadas como aptas para consumo humano, tales como bovinas ovinas porcinas caprinas aviar cunicola equinos animales de caza, peces, moluscos, crustaceos v otros que sean autorizados por el SENASA

Establecimiento a ser autorizado para la exportación Es el que ademas de reunir los requisitos propios de los establecimientos oficiales autorizados han sido calificados por el servicio de inspeccion oficial de productos de origen animal para la exportacion

Establecimiento Oficial Todo establecimiento que cumpla con los requisitos de inspeccion exigidos por la ley y este Reglamento en donde se efectua el sacrificio, corte deshuesado enlatado preservacion ahumado, curado salitrado fileteado procesado y empacado de carnes y productos marinos y acuicolas

Etiqueta Significa una tarjeta impresa (membrete) con expresion escrita o dibujada que se colocara sobre el embalaje carcasa parte de las visceras u otros productos de origen animal

equipos partes físicas o cualquier otro sector de un establecimiento oficial significando atención inmediata según lo describe la leyenda de la mencionada tarjeta

Firma Cualquier sociedad asociación u organización de negocio de productos carnicos de origen animal

Harina de producto de origen animal El subproducto obtenido por el cocimiento de los animales o de sus residuos mediante el empleo de vapor convenientemente prensado secado y molido

Inspeccion Oficial Es el conjunto de acciones y procedimientos de naturaleza física y anatomopatológica que el Médico Veterinario utiliza para examinar y reconocer con la vista olfato tacto y gusto las condiciones y propiedades organolepticas de los productos de origen animal

Inspeccionado y aprobado Este termino significa que el producto ha sido inspeccionado y aprobado identificado por un sello estampado en el producto carnico de origen animal

Inspeccionados y condenados Este termino significa que la carcasa, canal vísceras y otras partes otros productos y subproductos de origen animal identificados con un sello estampado o etiqueta de "INSPECCIONADO" o "CONDENADO"

Inspector Auxiliar Inspector Auxiliar del Inspector Oficial a Cargo

Inscripcion Oficial Es un conjunto de tramites que surgen y ordenados por la Ley y el presente Reglamento para el registro, aprobación y funcionamiento de un establecimiento oficial

Inspector Oficial a Cargo Medico Veterinario responsable por determinado establecimiento designado por SENASA

Jefatura Medico Veterinario responsable por la aplicación de normas y todo lo concerniente a la inspeccion oficial a nivel nacional

Limpieza La supresión de toda materia residuo o impureza objetables que se encuentran en las superficies de los equipos

Mal clasificado Este termino se usara en las canales medias canales parte de vísceras o cualquier producto de origen animal bajo las siguientes circunstancias

- Si contiene una etiqueta con sospecha de engaño mal usada o borrosa
- Si todo el embalaje o parte de el esta con alteraciones o parece tener situaciones engañosas
- Si el empaque lleva otras leyendas y diagramas que no son las que han sido aprobadas

- Si el producto ya empacado no contiene el peso descrito en el embalaje y otros diseños contrarios a los aprobados, y
- Si se usa el embalaje para otros fines diferentes a los que ha sido aprobado

Mal marcado Se aplica a toda canal parte de ella o cualquier otro producto de origen animal en que ocurran una o mas de las condiciones siguientes

- Rotulado engañoso,
- Venta de producto alimenticio bajo el nombre de otro reconocido
- Ofrecer una imitacion de otro alimento a menos que coloque la palabra 'Imitacion a continuacion de nombre del alimento
- Si su envase pudiera producir engaño
- Si se mantiene en otro envase a menos que se coloque una leyenda del fabricante envasador o distribuidor con informacion exacta del contenido peso o medida salvo que se especifique de otra manera en este Reglamento,
- Si presenta un producto que no cumple las especificaciones del Reglamento
- Si el producto pretende presentar propiedades dieteticas especiales que no posee
- Si el producto contiene color artificial o conservador quimico y no se anuncie en la etiqueta,
- Si no cumple con las leyendas de inspeccion o tenga rotulos falsos o engañosos y
- Si no es informado el publico como debe manipularse un producto

Manual de regulaciones Es el manual que contiene todas las regulaciones sobre los diferentes aspectos tecnicos e higienico sanitarios y tecnologico de la construccion de establecimientos plan de muestreo estadistico para reinspeccion de productos, establecimiento de niveles de tolerancia de residuos biologicos y quimicos, regulaciones sobre el empleo de sustancias o aditivos en los embutidos, patron de cortes y procesamiento de nuevos productos de origen animal

Marbete Significa viñeta impresa con la discipcion escrita o dibujada la que se colocara sobre el embalaje carcasa parte de ellas visceras u otro producto de origen animal equipos partes fisicas sector del establecimiento oficial significando atencion inmediata segun lo descrito

Marca Oficial Es la leyenda oficial de inspeccion u otro simbolo prescrito en el Reglamento que sirve para identificar la condicion de los animales productos y subproductos

Material resistente a la corrosion Material impermeable atoxico y resistente al agua de mar al hielo la mucosidad del producto sangre del producto al aceite del producto u otras sustancias corrosivas con las que pueda entrar en contacto con el producto Su superficie debe ser lisa resistente a la accion repetida de los medios de limpieza y productos quimicos aprobados por SENASA

Materiales de empaque Es todo material como láminas de aluminio, plastico papel encerado cajas de carton y otros utilizados para cubrir y proteger los productos carnicos de origen animal

Media Canal Mitad del esqueleto óseo con su musculatura sin vísceras en corte longitudinal por el centro de la columna vertebral dividiéndose en dos partes iguales

Médico Veterinario Profesional de la medicina veterinaria en goce todos sus derechos

No aptos para el consumo humano Este término se aplica a productos carnicos de origen animal que han sido inspeccionados y declarados no aptos para consumo humano por el Inspector en un establecimiento Oficial

Pasta de productos pesqueros El producto elaborado de especies marinas comestibles íntegras, cocidas sin huesos y espinas reducidos a masa condimentado y adicionado o no de harina

Planta procesadora Es el edificio o edificios o parte de ellos barcos o barcos factoría utilizados para el proceso y empaque de productos carnicos de origen animal destinados a la exportación o consumo interno

Preservativo químico Producto químico aprobado que sirve para prevenir o retardar el deterioro productos alimenticios de origen animal excluyendo la sal común vinagre, especias azúcar aceite salitres extractos de especias o productos expuestos al ahumado y otros similares

Proceso complementario Es el proceso que reciben los productos en un establecimiento oficial (ahumado cocinado curado, etc)

Proceso de congelación El que sobrepasa rápidamente los límites de temperatura de cristalización máxima El proceso de congelación rápida no debe considerarse terminado hasta que la temperatura del producto haya alcanzado -18°C (menos dieciocho grados centígrados) en el centro

Producto de origen animal Es cualquier canal media canal parte de él vísceras u otro producto carnico de origen animal apto para el consumo humano y que cumple con los términos de estas disposiciones

Producto pesquero Es la especie extraída del medio acuático destinada al consumo humano y/o como materia prima para la industria

Producto prensado El que se elabora con producto de origen animal íntegro prensado curado convenientemente, curado por la sal (cloruro de sodio)

Producto preparado Producto enlatado salitrado raleado con hueso curado o en alguna forma manufacturados o procesados

Producto refrigerado El producto debidamente acondicionado en hielo y mantenido a temperatura entre -0 5°C a-2°C (menos medio grado centigrado a menos dos grados centigrados)

Rampa de sacrificio Es la conexión entre el edificio y el corral de aprobados para el sacrificio

Reglamento Instrumento Legal que regula o normatiza la Inspección Higiénica Sanitaria y Tecnología de Productos de Origen Animal

Residuo biológico Es cualquier sustancia incluyendo sus metabolitos o remanentes de los mismos encontrados en los tejidos animales en el momento del sacrificio o después del sacrificio como resultado del tratamiento exposición de los animales a plaguicidas compuestos orgánicos o inorgánicos hormonas promotores del crecimiento anabólicos antibióticos antihelmínticos tranquilizantes u otras sustancias terapéuticas y profilácticas

Responsable Técnico Delegado Encargado por acreditación en un establecimiento oficial

Retenido Este término significa que animales carcasas canales parte de ellas, vísceras u otros productos carnicos de origen animal así identificadas con un sello o etiqueta como retenidas para una inspección posterior por un inspector, para determinar si se aplica su aprobación o eliminación

Sabor artificial Sustancia aprobada que da sabor y aromatiza los productos de origen animal

Sacrificio humanitario Son los métodos aprobados por SENASA para el sacrificio de animales para consumo humano

Salmuera Una solución de sal calidad alimentaria (cloruro de sodio), en agua potable azúcar que se emplea en la conservación de los productos de origen animal

Secretaría Secretaría de Recursos Naturales

SENASA Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria

SIOPOA Servicio de Inspección Oficial de Productos de Origen Animal

Sistema de reinspección de productos de origen animal El sistema de reinspección de productos carnicos de origen animal es un sistema de control y calidad basado en inspeccionar muestras de productos seleccionados al azar para garantizar una continua identidad limpieza y sanidad del producto

Sospechoso Este término significa que los animales y otros productos carnicos de origen animal identificados como sospechosos por encontrarse enfermos o en estado aparente que pueda requerir

su condenacion de todo o parte cuando sea sacrificado y examinado, quedando sujeto para un examen posterior y determinar su aprobacion o eliminacion

Sub-Productos Es cualquier producto de origen animal apto para usarse como alimento previamente inspeccionado y aprobado

Tankaje Es el procedimiento que se usa para destruir a una temperatura de 83°C durante 60 minutos las carcasas, canales y otros productos carnicos de origen animal que han sido condenados por la inspeccion oficial

Tiempo de conservación El tiempo que el producto se mantendra con todas sus características de calidad nutritiva y organolépticas

Violaciones Son todas las faltas tipificadas en contra de la Lev y este Reglamento

Vísceras Conjunto de organos y glandulas complementarias del sistema digestivo respiratorio etc , situadas en las cavidades toracicas y abdominal de los animales

CAPITULO III DEL PERSONAL COMPETENTE PARA REALIZAR LA INSPECCION

ARTICULO 9 El SENASA, a traves del SIOPOA asignara los Inspectores Oficiales a Cargo y los asistentes necesarios para cada establecimiento oficial que procese productos de origen animal Los servicios prestados a los establecimientos oficiales seran manejados de acuerdo a lo contemplado en los Articulos 6 y 7 de la Ley Fitozoosanitaria

ARTICULO 10 El Inspector Oficial a Cargo y la jefatura del SIOPOA tendran acceso al establecimiento oficial, previa identificacion con el proposito de realizar examenes e inspecciones necesarias para evitar el comercio de algun producto adulterado u otra maniobra contra lo especificado en el presente Reglamento Los empleados aludidos anteriormente tendran acceso en el dia o en la noche ya sea que el establecimiento este operando o no, en cada uno de los departamentos o areas que componen al establecimiento oficial

ARTICULO 11 A cada Inspector Oficial a Cargo y a sus asistentes, el SIOPOA les suministrara una insignia y un carnet de trabajo oficial numerado los cuales no podran estar fuera de su posicion mientras presten sus servicios de inspeccion en el establecimiento oficial para que sea usado de tal manera y en todo momento, como identificacion y poder ser admitido en todas las partes del establecimiento y terrenos del mismo

ARTICULO 12 Los empleados del SIOPOA asignados a un establecimiento oficial no deberan tener miembros de su familia trabajando en el mismo ni solicitar empleo para ninguna persona Los empleados del SIOPOA no podran obtener productos de ninguna especie en el establecimiento donde laboran con el proposito de hacer comercio Solamente podran obtenerlos comprados y

para su consumo debiendo solicitar recibos que deben ser guardados como documento probatorio ante la jefatura del SIOPOA

ARTICULO 13 El Cuaderno de Bitacora de responsabilidad tecnica sera el principal medio de comunicacion de la inspeccion oficial o jefatura del SIOPOA con el establecimiento y tendra validez y eficacia juridica

CAPITULO IV DEL REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS

ARTICULO 14 Previo a la construccion o modificacion de un establecimiento para procesar productos carnicos de origen animal el interesado o el apoderado legal presentara una solicitud por escrito ante SENASA, debiendo cumplir con los siguientes requisitos

- a) Copia de constitucion de sociedad
- b) Manifestacion escrita de la actividad a que destinara el establecimiento objeto de solicitud
- c) Hoja cartografica del lugar en donde constuira el establecimiento
- d) Cuatro copias de los planos respectivos con especificaciones completas del establecimiento comprendiendo planos de los pisos del mismo mostrando la situacion de las principales piezas de equipo, cloacas y sus lineas principales lavamanos y conexiones de manguera para limpieza debidamente autorizados por la autoridad correspondiente,
- e) Planos de delineacion mostrando los limites del terreno del establecimiento situacion y esquema de los edificios puntos cardinales del circuito caminos y cercados al servicio del establecimiento aprobados por la autoridad correspondiente,
- f) Planos por cuartos, mostrando el terminado de las paredes, suelos y cielo de cada uno de ellos, de acuerdo a su destino Las especificaciones deberan incluir descripciones del aprovisionamiento de aguas cañerias, tuberias refrigeracion, equipo, iluminacion v operaciones del establecimiento y
- g) Para establecimientos oficiales procesadores de productos pesqueros y acuicolas se solicitara permiso de explotacion aprobado por la Direccion de Pesca y Acuicultivos

ARTICULO 15 Si un establecimiento cambia de razon social o se traspasa habra necesidad de una nueva solicitud para su autorizacion v asignacion de un nuevo numero, cumpliendo con los requisitos del Articulo anterior

ARTICULO 16 El establecimiento solamente podra operar despues de la aprobacion v asignacion definitiva del numero correspondiente que lo acredite como establecimiento autorizado o Establecimiento Oficial por parte de SENASA y solamente podra procesar los productos para los que esta autorizado No se asignara mas de un numero o cada establecimiento v los numeros que ya fueron usados no volveran a repetirse Este numero le servira para identificar el origen de todos los productos inspeccionados v aprobados

ARTICULO 17 Cuando un establecimiento oficial fuere arrendado, debera presentarse ante SENASA una solicitud para la autorizacion de este acto. El arrendatario debera cumplir con las mismas disposiciones sanitarias establecidas en la Ley y este Reglamento.

ARTICULO 18 La inspeccion no se concedera a ningun establecimiento o parte de el, si es usado como alojamiento para animales, a excepcion de los lugares que la misma inspeccion haya aprobado.

CAPITULO V DEL INICIO DE LA INSPECCION OFICIAL

ARTICULO 19 Terminada la construccion de un establecimiento oficial y sus instalaciones con todas las facilidades que se requiere para que el servicio de inspeccion ejerza sus funciones de autoridad, se requiere que el interesado o por medio de su apoderado legal presente la solicitud por escrito al SENASA pidiendo la revision y autorizacion para el funcionamiento. La peticion dependera de la inspeccion minuciosa que efectuara la jefatura o el inspector nacional del SIOPOA en presencia del interesado o su representante, para constatar que se ha cumplido con las regulaciones, levantando una acta de verificacion y compromiso detallando los resultados de la inspeccion que sera firmada por los presentes involucrados y que servira para la determinacion por SENASA en aprobar o denegar la solicitud de inspeccion. En caso de controversia en la inspeccion y la firma del acta, SENASA tiene la autoridad y potestad para decidir.

ARTICULO 20 La inspeccion no se concedera si el establecimiento no presenta condiciones sanitarias apropiadas o no este preparado para ofrecer las facilidades que el servicio de inspeccion requiere.

ARTICULO 21 Si el establecimiento aprobado decide no continuar operando, ya sea en forma temporal o definitiva, debera notificar por escrito al SENASA con tres meses de antelacion.

CAPITULO VI DE LA SUSPENSION Y RESTABLECIMIENTO DE LA INSPECCION OFICIAL

ARTICULO 22 El Inspector Oficial a cargo o la jefatura estan autorizados a suspender la inspeccion de un establecimiento oficial bajo las siguientes condiciones:

- a) Si las condiciones sanitarias del establecimiento son tales, que los productos que alli se elaboren o se manipulen, esten adulterados o violen lo estipulado en el presente Reglamento,
- b) Por negligencia de los trabajadores, despues de haber sido llamada la atencion por primera vez por el Inspector Oficial a cargo, que no realicen las operaciones sanitarias de acuerdo a las reglas aplicables en la practica, y
- c) Por negligencia de los dueños o administradores del establecimiento cuando incurrieren en errores, despues de haber sido llamada la atencion por primera vez por escrito.

ARTICULO 23 Se suspendera la inspección cuando cualquiera de los inspectores o su personal sean objeto de violencia, amenaza, coaccion o cualquier otro acto que ponga en peligro su integridad física o moral ejecutado dentro del establecimiento o fuera de el, por el Gerente Administrador Propietario o por sus agentes o empleados del establecimiento principal o empresas subsidiarias

ARTICULO 24 El restablecimiento de la inspeccion oficial solamente podra autorizarse cuando las faltas tipificadas en el Articulo 216 del Título Sexto hayan sido corregidas sin perjuicio de las sanciones estipuladas en este Reglamento y demas leyes

CAPITULO VII DE LA PREINSPECCION DE UN ESTABLECIMIENTO OFICIAL

ARTICULO 25 Antes de iniciar las labores en un establecimiento que se haya concedido la solicitud diariamente se efectuara una pre-inspeccion por todas las areas del establecimiento con el proposito de verificar las condiciones sanitarias, las especificaciones y si se cumplen las regulaciones

Los establecimientos oficiales deberan ser mantenidos en condiciones sanitarias y para tal fin los requisitos en los renglones siguientes deberan cumplirse

- a) Habra luz natural y artificial de buena calidad, bien distribuida como minimo 220 lux y como maximo 540 lux, y suficiente ventilacion para todos los compartimientos autorizados
- b) Debera existir un sistema de deranage eficiente de acuerdo a los planos aprobados para tal fin de asegurar las condiciones sanitarias Los sistemas de drenaje y de desague deberan estar debidamente instalados con sus respectivos sifones y respiradores teniendo ademas trampas y aberturas para la inspeccion y mantenerse debidamente cerradas, para ser aprobados por el SIOPOA,
- c) El suministro de agua de acuerdo al manual de aguas para plantas sera abundante limpia y potable con facilidades adecuadas para su distribucion en el establecimiento y la debida proteccion contra contaminaciones Cada establecimiento debera, cuantas veces sea requerido por la autoridad oficial facilitar la inspeccion de las fuentes de suministros de agua y sistemas de distribucion El equipo instalado para el servicio de agua potable debe colocarse de tal manera que no permita retrosifonage dentro del sistema y todas las lineas de conduccion de aguas estaran debidamente identificadas de acuerdo al manual de aguas

Cada Establecimiento Oficial debera efectuar un examen físico químico y bacteriológico del agua cada vez que lo requiera un Inspector Oficial a cargo Los exámenes bacteriológico del agua potable deben realizarse cada tres meses como minimo por un laboratorio acreditado por SENASA

El agua no potable se permitira en los Establecimientos Oficiales con propositos limitados tales como

- a) En los condensadores de amoniaco no conectados al abastecimiento de agua potable
- b) Las lineas de vapor que sirven a los tanques para el proceso de productos no comestibles
- c) En las lineas de las cloacas o aguas negras para remover los solidos pesados y

- d) Lavar pisos de corrales

El agua no potable no podrá ser por ningún motivo para

- a) Lavar pisos y áreas de procesamiento,
- b) Lavar áreas o equipos que se usan para el acarreo del producto en la planta
- c) En las líneas de vapor que sirven para limpiar el equipo de procesamiento de productos comestibles, y
- d) Áreas de sangría y otros pasadizos que van de un departamento a otro dentro del establecimiento

Las líneas de conducción de agua potable deberán ser marcadas por un color negro y no deben hacerse conexiones cuando el agua se ocupe para protección contra el fuego. En tal caso debe prevenirse y asegurarse con un sistema que no permita retro-sifonaje para evitar una contaminación accidental.

El establecimiento deberá contar con un sistema apropiado de clorificación de agua de por lo menos una parte por millón de cloro residual.

El abastecimiento de agua caliente a 83°C, equivalente a 180°F, será suministrado y usado para limpieza del equipo de inspección y otros equipos, pisos, paredes e implementos expuestos a la contaminación, bien sea por la exposición o al contacto con canales y productos de origen animal. Las áreas de proceso de productos comestibles deberán estar separadas de las áreas de productos no comestibles para evitar la contaminación cruzada. Lo mismo para los recipientes de productos comestibles de los no comestibles y debidamente rotulados.

Los cuartos, compartimientos, pisos, paredes, molduras y techos de todo el establecimiento oficial estarán libres de polvo, malos olores, suciedad, telas de araña, insectos y objetos intectables.

ARTICULO 26 En los establecimientos oficiales deben existir las siguientes facilidades sanitarias y de servicio

- a) Servicios de comedor y lavandería,
- b) Un adecuado sistema de vestidores y compartimientos separados entre sí y por género
- c) Servicios sanitarios, urinarios y lavabos amplios y en la proporción de uno por cada quince empleados. Se podrán aceptar además de los que comercialmente existen los urinarios y lavabos del tipo pila, cuando sean forrados con material impermeable a la humedad o cubiertos por azulejo
- d) Luz suficiente. La iluminación mínima es de 220 lux (equivalente a 20 bujías-pie) en las zonas de trabajo normal y no menos de 540 lux (equivalente a 50 bujías-pie) para los lugares donde se realizarán las labores de inspección, controlando la intensidad de la luz con fotómetro. Todas las lámparas deberán estar protegidas,
- e) En los lavabos deberá haber agua fría y caliente, jabón líquido, papel toalla y el drenaje de los lavabos obedecerá al mismo sistema de los servicios sanitarios y urinarios o sea con las líneas de conducción de aguas negras separadas de los otros sistemas de drenaje. En los sanitarios siempre deberá existir el papel higiénico de acuerdo al número de sanitarios existentes en el establecimiento. Facilidades propias y bien localizadas se proveerá para

- la limpieza y desinfección de equipos, utensilios y manos de las personas que manipulan los productos,
- f) El equipo y utensilios usados en la preparación o manipulación de productos serán contruidos de manera que el material facilite su limpieza completa para asegurar que los productos mantengan una estricta buena higiene y calidad. Las carretas, recipientes y otros equipos usados para productos no comestibles llevarán marcas notorias que los identifiquen para su uso y por ningún motivo podrán ser usados como equipo para manipular productos comestibles que también estarán debidamente identificados con rotulos de productos comestibles.
 - g) Los porta-cuchillos o implementos similares para la retención temporal del cuchillo, chairas, ganchos y otros usados por los trabajadores serán contruidos de un material resistente al óxido, impermeable y de fácil limpieza,
 - h) No se manipularán o almacenarán materiales o equipos en lugares donde estos no deben estar y mucho menos donde se trabaje con productos comestibles. El establecimiento dispondrá de un gabinete, paredes internas de azulejo, puertas de vidrio adecuadamente contruidas para almacenar materiales y equipo al finalizar las labores y de responsabilidad de cada empleado cuando lo estén usando,
 - i) Las salidas y entradas de los establecimientos, principalmente donde se almacenan o procesan productos, deberán contar con cortinas de aire, pediluvio, lavamanos de pedal y solución desinfectante,
 - j) Los empleados que cortan y manipulan canales enfermas o parte de ellas, antes de trabajar en otra carcasa o canal se lavarán las manos con jabón líquido y agua caliente o un desinfectante aprobado por el SIOPOA, seguido de un enjuague de agua limpia y secado de manos,
 - k) Los empleados que trabajen con los productos mantendrán las manos completamente limpias y sin ninguna lesión en la piel, uñas cortas, pelo corto y se lavarán las manos antes de manipular el producto siempre que hayan ido al servicio sanitario o comiencen las operaciones.
 - l) Los delantales, gabachas, gorros, guantes y botas usadas por personas que manipulen los productos se harán de material que fácilmente se limpie o se laven. Los funcionarios se pondrán ropa limpia al principio de cada día de trabajo y se cambiarán durante la jornada de trabajo si así lo requiere el Inspector Oficial a cargo. Los uniformes y cascos deberán ser colores que identifiquen las diferentes áreas de trabajo, y
 - m) Los pisos, paredes, azulejos, cielos rasos, divisiones, postes, puertas y otras partes de la planta deberán estar hechos de tal manera que se facilite su limpieza diaria.

ARTICULO 27 Todos los materiales empleados para el empaque deberán estar aprobados por el SIOPOA y protegidos contra la contaminación durante el embarque, transporte, almacenes y manipuleo.

CAPITULO VIII

DE LAS PROHIBICIONES Y RESTRICCIONES DE INSPECCION EN UN ESTABLECIMIENTO OFICIAL

ARTICULO 28 Es prohibido la contratacion o permanencia en el establecimiento de personas enfermas. Todos los empleados deberan tener tarjeta de salud al dia, valida por seis (6) meses y conservadas al alcance del Inspector Oficial a Cargo y en buenas condiciones. En las tarjetas debe estar claramente especificado que el portador no padece de enfermedades infecto contagiosas y otras de alto riesgo.

ARTICULO 29 Son absolutamente prohibidas las practicas de escupir sobre las piedras de afilar en el piso, colocarse ganchos, etiquetas o cuchillos en la boca e inflar bolsas de empaque. Tambien se debe tener cuidado especial para no contaminar los productos con sudor, pelos, cosmeticos, medicamentos y otras sustancias similares o de uso personal.

ARTICULO 30 Es prohibida la presencia dentro del establecimiento oficial de animales domesticos. Los insectos, roedores y otros animales dañinos deben ser excluidos de manera sistematica, practica y sin que esto llegue a representar riesgo de contaminacion de los productos carnicos de origen animal. La presencia de perros solamente se permitira en la parte exterior del establecimiento oficial y con fines de resguardo del mismo y autorizados por el Inspector Oficial a cargo.

ARTICULO 31 Es prohibido almacenar en terrenos de un establecimiento oficial huesos, panzas, estiércol u otros productos de origen animal que despidan mal olor o interfieran con el aspecto sanitario.

ARTICULO 32 Se prohíbe la utilización de productos químicos en áreas de manipulación de productos comestibles y donde se almacenan o se arman cajas y otros tipos de embalaje que de una u otra manera entren en contacto con productos comestibles. Solamente se permitira el uso de sustancias químicas para la eliminación de los animales a que se refiere el Artículo 33 y debidamente autorizados por SENASA y bajo vigilancia del Inspector Oficial a Cargo.

ARTICULO 33 Solo se permitira el uso de insecticidas o venenos (sustancias químicas) para la eliminación de insectos y roedores en las bodegas, departamento de productos no comestibles, exteriores, edificios y otras áreas.

ARTICULO 34 Todos los productos químicos, fertilizantes, insecticidas, productos veterinarios, detergentes y tintas comestibles deberan estar aprobados por SENASA y estaran distribuidos de acuerdo a su uso en ambientes separados dentro del establecimiento oficial. Es prohibido su almacenamiento en una misma bodega.

CAPITULO IX

DE LAS FACILIDADES PARA EL INSPECTOR OFICIAL A CARGO

ARTICULO 35 Todos los establecimientos oficiales en donde haya sido aprobada la inspeccion deberan incluir facilidades para los empleados del SIOPOA que alli laboren y consistira en

- a) Una oficina debidamente ubicada y acondicionada con los muebles adecuados luz servicios sanitarios, percheros, closets para guardar ropa que seran suministrados por el establecimiento libre de renta exclusivo para el uso del Inspector y otros empleados del SIOPOA

El establecimiento suministrara al Inspector Oficial a Cargo y a sus asistentes cualquier otra facilidad que a juicio de la Jefatura del SIOPOA sea necesario para el debido cumplimiento de sus deberes

- b) El espacio asignado para dicha oficina estara de acuerdo con lo prescrito en el Articulos 16 del Capitulo IV debidamente aprobado Es importante que el local este provisto de llavines de seguridad aptos para la proteccion de los implementos y sellos necesarios utilizados por los empleados del SIOPOA

TITULO II

CLASIFICACION DE ESTABLECIMIENTOS OFICIALES POR CATEGORIAS

ARTICULO 36 En los establecimiento oficiales publicos y privados autorizados existira una clasificacion por categoria

- a) Establecimiento de primera categoria Son establecimientos oficiales industriales con las siguientes características
- 1 Tendran corrales separados con capacidad suficiente para las distintas especies y con lugar apropiado para reconocimiento en vivo,
 - 2 Corral separado para la observacion de los animales enfermos o sospechosos
 - 3 Areas de sacrificio separadas por especie
 - 4 Sala de enfriamiento de canales y deshuese
 - 5 Cuarto frio con capacidad para almacenar el producto de un un dia de sacrificio de animales,
 - 6 Sala de deposito para los decomisos,
 - 7 Seccion de visceras y cabeza
 - 8 Sala de inspeccion de visceras y despojos
 - 9 Sala de preparacion de patas
 - 10 Equipo mecanico para escaldado y pelado de cerdos
 - 11 Sistema de rieles y poleas para la circulacion de las canales
 - 12 Equipo para el deguello mecanico de reses
 - 13 Sierra electrica para la division de las canales por la columna vertebral
 - 14 Agua potable
 - 15 Caldera para el servicio de agua caliente
 - 16 Deposito o almacen de cueros
 - 17 Bascula para peso vivo

- 18 Bascula para peso en canal
 - 19 Laguna de oxidacion,
 - 20 Horno crematorio,
 - 21 Equipo adecuado para el aprovechamiento de todos los subproductos
 - 22 Seccion de lavado y preparacion de estomagos con equipo mecanico
 - 23 Oficinas para el personal del SIOPOA
 - 24 Tendra dotacion de agua caliente a no menos de 83°C (180°F) y con la presion adecuada de 40 libras para el aseo del local (pisos, paredes etc), equipos y utensilios, y
 - 25 Los servicios de un Inspector Oficial
- b) Establecimientos de segunda categoria Son los establecimientos que carecen de proceso industrial y su producto es destinado al consumo interno. Ademas de las disposiciones generales, deberan cumplir con los requisitos siguientes
- 1 Tendra corrales por especies y con lugar apropiado para reconocimiento en vivo,
 - 2 Corral separado para los animales enfermos o sospechosos
 - 3 Areas separadas para matanza de cerdos y vacunos. La matanza de lanares podra realizarse en la misma area de los vacunos pero en diferente turno
 - 4 Sala de enfriamiento y deshuese,
 - 5 Sala de deposito para decomisos,
 - 6 Seccion de visceras
 - 7 Sala de inspeccion de visceras y cabezas
 - 8 Seccion de lavados y preparados de estomago,
 - 9 Sala de preparacion de patas
 - 10 Equipo mecanico para escaldado y pelado de cerdos,
 - 11 Agua potable,
 - 12 Caldera para el servicio de agua caliente
 - 13 Cuarto frio con capacidad para almacenar el producto de por lo menos los animales sacrificados en un dia,
 - 14 Sierra electrica para la division de las canales por la columna vertebral
 - 15 Equipo para el desguello mecanico de las reses,
 - 16 Horno crematorio
 - 17 Seccion de lavado y preparacion de estomagos
 - 18 Dotacion de agua caliente a no menos de 83°C (180°F) con la presion minima de 40 lbs adecuada para el aseo del local (pisos, paredes, etc) equipo y utensilios
 - 19 Sistemas de rieles y poleas para la circulacion de las canales
 - 20 Almacen de cueros
 - 21 Bascula para peso en vivo
 - 22 Bascula para peso en canal
 - 23 Laguna de oxidacion
 - 24 Oficina para el personal de Inspeccion Oficial y
 - 25 Servicio de inspeccion Oficial

- c) Establecimientos de tercera categoría. Además de las disposiciones generales deberá cumplir los requisitos siguientes:
- 1 Tendrá corrales separados para las distintas especies y con lugar apropiado para reconocimiento en vivo,
 - 2 Área común para las distintas especies
 - 3 Corral separado para la observación de los animales enfermos o sospechosos
 - 4 Sección de tripería, lavado y preparación de estómagos,
 - 5 Sección de vísceras,
 - 6 Enfriamiento dependiendo de las facilidades
 - 7 Operaciones aéreas,
 - 8 Agua potable,
 - 9 Inspección de vísceras y cabeza
 - 10 Almacén de cueros,
 - 11 Laguna de oxidación y
 - 12 Contará con el servicio de un Inspector Auxiliar quien dependerá del Inspector Oficial a cargo de la Zona más próxima que responderá por el circuito de supervisión que le sea asignado

ARTICULO 37 En los establecimientos que sacrifican y procesan aves y conejos se establecerán categorías que contemplarán las condiciones óptimas o máximas, intermedias y mínimas del punto de vista de los requisitos operativos que serán manejados de acuerdo al número de animales sacrificados por día, en modelos similares a los que se describen en el Artículo anterior

ARTICULO 38 Los establecimientos categorizados de la manera mencionada en los Artículos 37 y 38 podrán, de acuerdo a su necesidad, ser supervisados por un circuito de inspección. Este circuito de inspección podrá ser supervisado por un Inspector Oficial a cargo que presentará un plan de trabajo al SIOPOA para atender varios mataderos pequeños al día

ARTICULO 39 Otras de las facilidades necesarias y que deben existir en todos los establecimientos oficiales serán las siguientes:

- a) Corrales en buen estado y empleados del establecimiento para conducir el ganado a la inspección Ante-Mortem y también para efectuar la separación y marcaje y poder tener aislado los animales aprobados y también los animales con marcas 'SOSPECHOSO o RETENIDO'. Es importante mantener corrales pasadizos y vías de acceso pavimentadas con buenos drenajes y las debidas conexiones para mangueras con fines de limpieza
- b) Deberá existir un corral con un rótulo de 1½ metro de ancho por 2 de largo con fondo claro en letras no menores de 2½ pulgadas de alto color oscuro con la siguiente leyenda: 'SOSPECHOSOS SERVICIO DE INSPECCION OFICIAL DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (SIOPOA)'. Este corral deberá tener una manga para examen individual de animales. La puerta de dicho corral deberá estar con llave que solo podrá portar el Inspector Oficial a cargo. Además los demás corrales deberán estar sucesivamente numerados, comenzando por el corral número uno (1),

- c) Debera de existir iluminacion suficiente preferentemente luz natural y ventilacion adecuada con el proposito de efectuar una eficiente inspección En caso de que la luz natural no se pueda obtener, se proveera de suficiente luz artificial,
- d) Debera tener las perchas receptaculos y otros articulos aceptables y aprobados para retener y trabajar con la cabeza, lengua cola visceras y sangre que van a utilizarse en la preparacion de subproductos de origen animal hasta que el examen Post-Mortem haya sido efectuado completamente e identificados por completo
- e) El equipo como carretas, bandejas para manejar visceras y todos aquellos materiales para prevenir el contacto del suelo asi como barriles, se marcaran debidamente para su uso Las mesas y todo el equipo necesario debera ser de material que evite la oxidacion absorcion o corrosion, y que no desprenda sustancias dañinas
- f) Las mesas, burras y carretas de inspeccion asi como otros equipos para la misma operacion deberan ser del modelo y material que se indique en el Manual de equipo que se elaborara para tal fin,
- g) Los receptaculos o depositos en forma de carreta que se ocupen para retener partes enfermas o condenadas de un animal deberan estar construidas con una tapadera del mismo material hermeticamente cerrado y que se pueda poner llave facilitando su transportacion Estos deberan estar debidamente marcados 'PRODUCTOS CONDENADOS' y con letras no menor de dos pulgadas de alto, y tambien deben ser de facil limpieza
- h) Debera suministrarse jabon liquido esterilizadores y limpiadores para lavar y desinfectar materiales o equipos que se usen en el corte de las canales enfermas y las visceras, asi como para los pisos y aquellos articulos que se pueden contaminar con animales enfermos y
- i) Sera obligacion del Gerente del establecimiento autorizado, garantizar el mantenimiento del establecimiento, la preparacion marcado rotulado, envasado y cualquier otra manipulacion de sus productos asi como cumplir con los programas de controles de plagas roedores y otros que sean necesarios para el mejor funcionamiento del establecimiento, los que deben ser aprobados por el SIOPOA v de acuerdo con las normas sanitarias y de otra indole que establece este Reglamento

ARTICULO 40 Facilidades complementarias del establecimiento

- a) Los establecimientos oficiales autorizados deben estar equipados con agua caliente a 83°C (180 F), para lavabos mesas esterilizadores y cualquier otro equipo que requiera la inspeccion para un eficiente y sanitario procedimiento Para control de temperatura se colocara en la linea de abastecimiento de agua caliente un termometro de congrol par cada lavabo existente de facil acceso y observancia para el inspector oficial a cargo Los pisos seran construidos de tal manera que facilite el mantenimiento en condiciones sanitarias propias y tendran buen drenaje con una pendiente de 2.5%,
- b) La ubicacion de los rieles y otros equipos deben ser suficientemente separados para evitar que otras canales y productos aprobados o marcados "APROBADO PARA REFRIGERACION" se contaminen por contacto o contaminacion cruzada de acuerdo al manual para tal fin

- c) Los cuartos de retencion, jaulas y otros compartimientos en los cuales las canales y otros productos quedan retenidos para una inspeccion posterior deben existir en el numero y ubicacion que la inspeccion oficial lo requiera y ademas, dependiendo de las necesidades de inspeccion oficial todos estos equipos deberan ser provistos de un sistema de cerradura segura sellados y se mantendran bajo llave y solamente podra portarla el Inspector Oficial a Cargo Cada cuarto, jaula, receptaculos o depositos deben mantenerse seguros, limpios y de una forma sanitaria para deshacerse de los liquidos, incluyendo el dispositivo sanitario para liquidos del piso Los empleados o funcionarios del establecimiento no podran ingresar a ningun cuarto jaula o compartimiento sin la debida autorizacion del funcionario oficial empleado del SIOPOA y
- d) Deben de existir facilidades adecuadas para eliminacion de los productos condenados de acuerdo a lo previsto en el presente Reglamento Dicho equipo debera existir en el establecimiento oficial para que los productos condenados no salgan del establecimiento evitando de esta manera la diseminacion de enfermedades

TITULO TERCERO
DE LA INSPECCION DE LA CARNE DE ORIGEN BOVINO, EQUINO, CAPRINA,
OVINA Y PORCINA
CAPITULO I
DE LA INSPECCION ANTE-MORTEM

ARTICULO 41 Conduccion de la Inspeccion Ante-Mortem en los establecimientos oficiales autorizados

- a) Todo animal destinado al sacrificio debe pasar por ayuno y dieta hidrica por un periodo minimo de 12 (doce) horas y maximo de 24 (veinticuatro) horas antes del sacrificio en el corral de recibo
- b) Todo animal destinado al sacrificio en un establecimiento oficial sera examinado e inspeccionado en el dia y antes del sacrificio El examen antes citado se efectuara en el corral de inspeccion El establecimiento debera contar con un area cercana al corral de inspeccion con un lavabo jabon y mesa para hacer el reporte de la inspeccion Ante-Mortem Esta area debe estar techada, y,
- c) Ningun animal podra ser sacrificado si antes no ha sido examinado, inspeccionado y aprobado por el Inspector Oficial a cargo del establecimiento oficial

ARTICULO 42 Los establecimientos oficiales mantendran cuatro (4) tipos de corrales de recibo sacrificio aprobados de inspeccion y de sospechoso o retenido Los corrales de recibo se destinaran para recibir el ganado La permanencia de los animales en este local sera por corto tiempo Es prohibido conectar el corral de recibo con la rampla de sacrificio o con el ganado que va directamente al sacrificio

ARTICULO 43 Los corrales de recibo deben presentar las siguientes características

- a) Estar completamente pavimentados con cemento no afinado,
- b) Poseer cercas con altura minima de 1 80 metros de materiales consistentes o resistentes
- c) Ausencia de material que pudiera traumatizar el animal
- d) Piso con desniveles de 2 5%
- e) Capacidad de 2 25 metros por animal
- f) Estar enumerados de acuerdo a lo indicado por el SIOPOA,
- g) Tener suficientes pilas de agua y tomas respectivas para la limpieza
- h) Poseer bordillos alrededor de los mismos y
- i) Pueden estar techados

ARTICULO 44 El corral de inspeccion una vez finalizada esta labor, puede ser utilizado como un corral mas de sacrificio Los corrales de sacrificio se destinan para mantener los animales que han sido inspeccionados y aprobados para la matanza

ARTICULO 45 Los corrales de sacrificio aprobados deben presentar las siguientes características

- a) Estar completamente pavimentado con cemento no afinado,

- b) Poseer cerca con altura minima de 1 80 metros,
- c) Ausencia de material que pueda traumatizar el animal
- d) Piso con desniveles de 2 5% hacia la zona de desague de las aguas negras
- e) Suficiente agua para limpieza,
- f) Capacidad de 2 25 metros por animal,
- g) Total ausencia de pilas de abastecimiento de agua para animales
- h) Estar completamente techados con altura minima en los aleros de 2 80 metros
- i) Estar enumerados de acuerdo a lo indicado por SIOPOA,
- j) Poseer bordillos alrededor de los mismos,
- k) Poseer sistema de aprehension para la tarjeta de autorizacion de sacrificio del lote de animales y
- l) Conectado con la rampa de sacrificio

ARTICULO 46 Los corrales de sospechosos se destinan para recibir los animales que fueron retenidos durante el examen de inspeccion Ante-Morten por el Inspector Oficial a cargo o el Inspector Oficial

ARTICULO 47 Los corrales de sospechosos o retenidos deben presentar las mismas características de los corrales de sacrificio, agregandose los siguientes requisitos

- a) Un brete para inmovilizar el animal destinado al examen clinico individual
- b) Un rotulo de 1 5 metros por 2 00 metros con fondo claro y letras oscuras no menores de 2 pulgadas y 1 5 metros de alto que diga "SOSPECHOSOS SERVICIO DE INSPECCION DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (SIOPOA) ,
- c) Capacidad para 10 animales,
- d) Poseer llave que solo podra portar el Inspector Oficial a cargo y
- e) Lavabo al alcance del Inspector Oficial a Cargo cercano al corral de sospechosos

ARTICULO 48 Todos los corrales de un establecimiento oficial mantendran los pisos de estos limpios lo mas rapidamente posible despues que se havan desocupado

ARTICULO 49 La rampa de sacrificio debe presentar las siguientes características

- a) La rampa debera tener una distancia de 15ms Como minimo entre el corral de aprobados y el cuerpo principal del edificio o area de aturdimiento,
- b) Contar con un pediluvio de 3 metros de largo como minimo para la limpieza de los cascos de los animales
- c) Poseer una manga techada de baño de 54 metros de largo con agua a presion de 40 libras por pulgada cuadrada de 5 metros de largo y
- d) Poseer un sistema que evite la introduccion de insectos al interior del edificio El sistema debe ser aprobado por el SIOPOA

ARTICULO 50 Todos los corrales en el establecimiento oficial seran considerados como parte del area del establecimiento v seran operados de acuerdo a las normas v regulaciones descritas en el manual de construccion mantenimiento e higiene

CAPITULO II IDENTIFICACION DE ANIMALES SOSPECHOSOS

ARTICULO 51 Animales sospechosos de enfermedades, identificación de sospechoso y disposición de la inspección Post-Morten

- a) Todo animal identificado como "Sospechoso" en la inspección Ante-Morten cuando se presente para sacrificio, deberá controlarse por medio de un formulario provisto por el SIOPOA en el cual el Inspector Oficial a cargo del establecimiento anotará el número de la etiqueta junto con una breve descripción del animal y la enfermedad o condición por la cual el o los animales fueron considerados sospechosos de enfermedad incluyendo su temperatura cuando la misma tenga que ver con la condición de los animales sacrificados en la inspección Post-Morten,
- b) Todo animal que en la inspección Ante-Morten no muestre clara o definitivamente pero da lugar a sospechas que está afectado por alguna enfermedad y tal condición se comprobare en la inspección Post-Morten o según lo descrito en este Título Capítulo XIV se retendrá o condenará la carcasa o parte de ella,
- c) Cualquier animal que muestre en la inspección Ante Morten alguna enfermedad o que el producto resulte afectado patológicamente de acuerdo a lo descrito en el Artículo 78 Capítulo XIV, se condenará el animal, en caso que se quiera retener el animal para comprobar las causas de su condena se dejará retenido en el corral de sospechosos sacrificándolo por último y aparte del resto de los animales,
- d) Cualquier animal que este enfermo de exantema vesicular o estomatitis vesicular y se ha recuperado de manera que las lesiones que posee van en proceso de cicatrización la temperatura y apetito están en lo normal así como su actividad, será identificado como "SOSPECHOSO" de acuerdo a lo siguiente
 - 1) Que el animal o animales se retengan separados y bajo supervisión del Médico Veterinario Inspector o persona que el autorice para el tratamiento, debiendo ser identificados como "SOSPECHOSO", y
 - 2) Si el animal o animales después del tratamiento se encuentra libre de enfermedad será remitido por el Médico Veterinario o persona autorizada para rehabilitarlos al sacrificio, previa inspección ante mortem
- e) Todo animal o animales que en la inspección ante mortem estén seriamente traumatizado o que se encuentren en condiciones anormales, se identificarán como "SOSPECHOSOS" y si el caso lo requiere y a criterio del Inspector Oficial a cargo se marcará como "CONDENADOS", y si presenta lesiones de vacunas sin cicatrizar, acompañadas de fiebre no se sacrificarán para ser rehabilitados,
- f) Todo animal o animales que han reaccionado a la prueba de leptospirosis o anaplasmosis y que no muestren síntomas de la enfermedad serán identificados como "SOSPECHOSOS" y se eliminarán como lo estipula el Capítulo XIV del Título Tercero
- g) Todo animal o animales que han reaccionado a la prueba de la tuberculina serán marcados como "CONDENADOS",

- h) Cualquier bovino que se encuentre en la inspeccion Ante Morten, afectado con epiteloma del ojo o de la region orbital en una area menor que la descrita en el Articulo 54 Inciso b), sera identificado como "SOSPECHOSO" y se condenara cuando la lesion sea mayor que la descrita en el Articulo 54 Inciso b),
- i) Todo animal o animales que durante el examen Ante-Morten se encuentren con anasarca en una extension menor que la que se describe en el Capitulo XIV Articulo 54 Inciso b) seran identificados como sospechosos y se eliminaran cuando fuere necesario,
- j) Todo animal o animales identificados como sospechoso de estar afectado de anasarca sera separado y retirado para el tratamiento bajo la supervision del Inspector Oficial a cargo o la persona que el designe Si al terminar el tratamiento el animal, en nuevo examen Ante Morten se encuentra libre de problema puede ser rehabilitado para cualquier proposito De no ser asi sera identificado como 'SOSPECHOSO o 'CONDENADO segun sea lo mas apropiado En estos casos se procedera en la manera prevista en el Capitulo V enfermedades vesiculares

ARTICULO 52 Todo animal o animales condenados por listeriosis que se han rehabilitado para el sacrificio seran identificados como "SOSPECHOSO", caso contrario se le aplicara lo estipulado en el Articulo 53 Inciso e)

- a) Cualquier animal que se presente para la inspeccion Ante-Morten, y se determina que padece de alguna enfermedad sera identificado como SOSPECHOSO se sacrificara y la carcasa sera evaluada con los resultados de la inspeccion Post Morten
- b) Los animales comprendidos en este Capitulo y que requieran ser tratados como SOSPECHOSOS", se les colocara la marca oficial respectiva por un empleado del SIOPOA Esta marca oficial solo podra ser retirada por el Inspector Oficial que esta a cargo del establecimiento,
- c) Todo animal identificado como sospechoso en la inspeccion Ante-Morten sera separado en el corral para sospechosos y sacrificados por ultimo
- d) Todo animal que se haya identificado como sospechoso en la inspeccion Ante-Morten se presentaran al sacrificio acompañado de un formulario donde se da la siguiente informacion el numero de identificacion del animal una breve descripcion de este enfermedad o condicion por el cual fue identificado como "SOSPECHOSO temperatura en cuadro no menor de cinco dias de control de la misma, cuando pudiera tener relacion con el destino que se designe a la canal en la inspeccion Pos Morten y
- e) Cuando un animal "SOSPECHOSO' se rehabilite para cualquier proposito la identificacion solo podra ser retirada por el Inspector Oficial a cargo y el Inspector o persona que el designe, pero para ejecutar esta accion el encargado o gerente del establecimiento obtendra un permiso de traslado del animal otorgado por el Inspector Oficial a Cargo del establecimiento

CAPITULO III

IDENTIFICACION DE ANIMALES QUE SERAN CONDENADOS O RETENIDOS

ARTICULO 53 Ganado muerto, incapacitado, moribundo enfermo y otros

- a) Todo animal o animales que se encuentren muertos moribundos en los corrales o en el area de un establecimiento oficial sera identificado como "CONDENADO TANKAJE", eliminandolo tal como lo preve este Reglamento
- b) Cualquier animal que en la inspeccion Ante-Morten muestre plenamente cualquier enfermedad o sintomas que causen su condena la carcasa o carcasas en la inspeccion Post Mortem seran identificados como "CONDENADO" y se eliminara de acuerdo al Capitulo VIII de este Titulo
- c) Ganado porcino con una temperatura de 41.1°C o superior y cualquier bovino ovino caprino o equinos con temperaturas de 40.6°C o superior se identificaran como 'RETENIDO' en caso de duda sobre la causa de tan alta temperatura o cuando por otras razones el Inspector Oficial a Cargo considere insuficiente esta medida Los animales podran ser retenidos durante un tiempo razonable bajo supervision de Inspector Oficial a cargo, para observacion posterior y tomas de temperatura antes de la disposicion final de los animales
- d) Cualquier vacuno retenido de acuerdo al inciso anterior sera reinspeccionado el dia de su sacrificio y si en esta reinspeccion se le toma la temperatura y se mantienen aun de acuerdo a lo estipulado en el Inciso anterior seran condenados y se eliminara de acuerdo al Capitulo--de este Titulo, y
- e) Cualquier vacuno que se encuentre en estado comatoso o semi comatoso o tambien afectado por alguna condicion patologica no descrita en esta parte y que impidiera la rehabilitacion del animal para el sacrificio como alimento para consumo humano sera identificado como "CONDENADO", eliminandose de acuerdo a lo estipulado en el Capitulo VIII de este Titulo, excepto si el animal es separado o retenido para una observacion tratamiento adicional bajo la supervision oficial del Inspector Oficial a cargo o de la persona que este designe para una disposicion final

CAPITULO IV

MARCAJE DE ANIMALES CON DIFERENTES PROBLEMAS EN LA INSPECCION ANTE-MORTEM

ARTICULO 54 Animales con sintomas de intoxicacion nerviosos, disturbios metabolicos desnutricion enfermedades infecciosas y parasitarias

- a) Todo animal que se presente en la inspeccion Ante-Mortem con sintomas de anaplasmosis cetosis (Quetosis), leptospirosis listeriosis paresia puerperal pseudo-rabia sarna tetano septicemia hemorragica osteoporosis generalizada y pustulas extensivas, seran condenados y eliminados de acuerdo al Capitulo VIII de este Titulo Tercero
- b) Cualquier animal que en la inspeccion Ante Mortem se encuentra afectado con epitelioma del ojo y de la region en la cual el ojo haya sido destruido u oscurecido por tejido neoplastico y el cual muestre una infeccion extensiva supuracion o necrosis acompañado

de un olor fetido, o algun animal afectado con epiteloma del ojo de la region orbital el cual de acuerdo a la extension y acompañado de caquexia, sera marcado como "CONDENADO", eliminandose de acuerdo al Capitulo VIII del Título Tercero Si la lesion es menor o sea que se circunscribe al area del ojo y cabeza, se aprobara en la inspeccion Post Mortem de acuerdo a lo descrito en el Artículo 90 Inciso b) y

- c) Cualquier animal vacuno que en la inspeccion Ante Mortem se encuentre afectado por carbunco Hematico sera marcado como "CONDENADO" y se eliminara de acuerdo al Capitulo VIII de este Título Tercero

ARTICULO 55 Animales afectados con carbunco Hematico desinfeccion limpieza de corrales y pasadizos Un lote de animales en el cual se encuentre un animal o mas sospechosos durante la inspeccion Ante Mortem seran sacrificados y se presentaran a la inspeccion Post Mortem hasta que se determine que los animales con carbunco Hematico no han infectado al resto de los animales

- a) Animales aparentemente sanos en un lote, pero se encontro un animal con carbunco Hematico o cualquier otro que ha sido tratado con Biologicos para prevenirlo no puede ser sacrificados ni presentados a la inspeccion Post Mortem Si fueren tratados con vacunas a base de organismos vivos se retendran por un periodo no menor de 6 semanas siguientes al ultimo tratamiento o aparicion de la enfermedad en el lote
Todos los animales aparentemente sanos de un lote pueden segregarse para un tratamiento u observacion fuera del establecimiento oficial por un Medico Veterinario privado bajo instrucciones del Inspector Oficial a Cargo Ninguna vacuna de carbunco Hematico (con organismos vivos) sera usada o mantenida en el area del establecimiento oficial
- b) Ningun animal que se le haya aplicado la vacuna contra el carbunco Hematico podra ser sacrificado en las seis semanas siguientes a su aplicacion y los que tengan evidencias de reaccion seran retenidos y condenados en la inspeccion Ante Mortem y
- c) Cuando el ganado vacuno en la inspeccion Ante Mortem se encuentre afectado con carbunco Hematico, todos los corrales y pasadizos expuestos seran limpiados y desinfectados removiendo estiércol quemando pasto y basura en todas las areas y los objetos expuestos se desinfectaran impregnandose con una solucion al 5% de Hidroxido de Sodio, Legia Comercial o Carbonato de Sodio al 4% u otro desinfectante aprobado

CAPITULO V ENFERMEDADES VESICULARES

ARTICULO 56 Enfermedades vesiculares Es responsabilidad del Inspector Oficial a cargo la notificacion al Medico Veterinario mas cercano del Departamento de Epidemiologia del SENASA debiendo tomarse en consideracion lo siguiente

- a) Si por cualquier motivo no se pudiere hacer presente el Medico Veterinario del Departamento de Epidemiologia se notificara a las oficinas centrales del SIOPOA y se aislara el animal o los animales en un lugar que no represente ningun peligro o riesgo
- b) En caso de no presentarse la autoridad del Departamento de Epidemiologia para solucionar el problema se sacrificaran el o los animales atectados en las proximas veinte y cuatro

horas (24 horas) a partir de la fecha de notificación, siempre y cuando estos aprobaren la inspección Ante Mortem,

- c) Ningún animal que se encuentre bajo control del Departamento de Cuarentena del SENASA por causa de enfermedades vesiculares será aceptado para sacrificio en un establecimiento oficial
- d) De hecho no puede ser sometido a la inspección Ante-Mortem ningún animal que este bajo control del Departamento de Cuarentena del SENASA que este padeciendo de una enfermedad vesicular, y
- e) Si un lote de animales cuarentenados y liberados posteriormente como sanos por el Departamento de Cuarentena Animal se remiten a sacrificio, pero en la inspección Ante-Mortem presentan lesiones de enfermedades vesiculares en etapas agudas, evidenciándose lesiones graves y activas con temperatura normal, serán marcados como **CONDENADOS** y se dispondrá de acuerdo a lo dispuesto en el Capítulo VIII del Título Tercero

CAPITULO VI SACRIFICIO DE EMERGENCIA E INSPECCION PREVIA

ARTICULO 57 Todos los animales que por cualquier motivo tengan que entrar a sacrificio de emergencia a excepción de lo previsto en Capítulo IX, Título Tercero, Inciso b) de este Reglamento se inspeccionarán antes de sacrificarlos. Cuando la necesidad de sacrificio de emergencia se presente, el gerente o algún empleado designado notificará al Inspector Oficial a cargo o un asistente del establecimiento oficial de que hay que efectuar la inspección

CAPITULO VII MARCAS OFICIALES Y METODOS USADOS EN LA INSPECCION ANTE MORTEN

ARTICULO 58 En todo animal o animales que conforme a este Capítulo sean marcados como **SOSPECHOSOS** o **CONDENADOS** se utilizará uno de los métodos señalados a continuación

- a) Una etiqueta metálica en la oreja numerada en serie, con la leyenda 'SOSPECHOSO o CONDENADO',
- b) La identificación de cerdos considerados sospechosos debe incluir el uso de tatuaje especificado por el inspector oficial para mantener la identidad de los animales
- c) Todo vacuno 'SOSPECHOSO o CONDENADO' deberá marcarse o señalarse con una etiqueta metálica en la oreja como 'SOSPECHOSO' o 'CONDENADO', y
- d) Los métodos descritos en los incisos a) y b) de este Artículo serán los métodos oficiales usados para el control de animales marcados como 'SOSPECHOS' o 'CONDENADOS' en la Inspección Ante Mortem

CAPITULO VIII DISPOSICIONES

ARTICULO 59 De los animales marcados como "CONDENADOS

- a) Excepto si se determina de otra manera en este Capitulo el animal o los animales marcados como "CONDENADOS" seran sacrificados en el establecimiento oficial. Si estan muertos no entraran al establecimiento oficial autorizado para ser destazados o preparados, ni enviados a ningun departamento del establecimiento destinado a productos comestibles, sino que se dispondra de ellos de la manera como lo determina el Capitulo III Titulo Tercero de este Reglamento, en lo que a animales condenados se refiere. La marca oficial de condenado no sera removida sino que permanecera en el animal CONDENADO hasta que este vaya al TANKAJE y retirada unicamente por la Inspeccion Oficial y
- b) Todo animal 'RETENIDO' debido a cetosis, erisipelas porcinas enfermedades vesiculares, tetano paresias post-partum, anasarca, anaplasmosis, leptospirosis listeriosis o condiciones inflamatorias incluyendo neumonia enteritis peritonitis debera someterse a tratamiento fuera del establecimiento por un medico veterinario privado

CAPITULO IX ANIMALES SOSPECHOSOS DE TENER RESIDUOS BIOLÓGICOS Y ANIMALES DE INVESTIGACION

ARTICULO 60 Ganado vacuno y otras especies autorizadas, sospechosas de portar residuos biologicos y animales empleados en investigaciones

- a) Al detectarse durante la inspeccion Ante-Mortem que el o los animales han sido tratados o expuestos a cualquier sustancia residual que deje residuos biologicos en los tejidos comestibles se marcaran como "SOSPECHOSOS" y en la inspeccion Post-Mortem se determinara si los productos son aptos para consumo humano
- b) En ningun establecimiento oficial se aceptarán animales para sacrificio si estos han sido utilizados en algun tipo de investigacion que comprenda el uso de un producto biologico farmaceutico o quimico, a menos que
 - 1) El gerente del establecimiento oficial, el patrocinador del investigador o el investigador hayan sometido al SIOPOA datos de una evaluacion de los analisis de un producto biologico farmaceutico o quimico que demuestre que su empleo no tendra como resultado la adulteracion de los productos de origen animal,
 - 2) La Jefatura del SIOPOA haya concedido autorizacion por escrito al Inspector Oficial a cargo para que proceda al sacrificio de los animales sometidos a la investigacion por alguna razon justificada,
 - 3) A un animal se le haya administrado a titulo de investigacion una droga o producto farmaceutico aprobado controlado por el reglamento de control y registro de productos veterinarios y

- 4) El animal se le haya administrado o sometido a cualquier sustancia considerada como aditivo alimenticio o pesticida o químico siempre y cuando cumpla con todos los límites de tolerancia establecidas en los manuales técnicos

CAPITULO X SACRIFICIO HUMANITARIO DE LOS ANIMALES

ARTICULO 61 El sacrificio de los animales y el manejo relacionado con estos, debe estar de acuerdo con las normas contenidas en este Capítulo. Se determinarán como métodos humanitarios para sacrificio y manejo de animales los siguientes:

- a) **Mecánico** Por embolo cautivo en la insensibilización con embolo cautivo previo al sacrificio. Las pistolas o instrumentos de este tipo pueden ser de embolo penetrante o no penetrante en el cráneo y accionados por cartuchos de salva o por aire comprimido. Los animales serán conmovidos en la trampa de aturdimiento por personal adiestrado para evitar el sufrimiento innecesario, y
- b) **Eléctrico** Por descarga o choque eléctrico. Es la insensibilización por descarga eléctrica previa al sacrificio. El equipo utilizado debe ser aprobado y todos los controles, indicadores y medidores deberán estar en lugares donde puedan ser controlados por la inspección oficial.

ARTICULO 62 Cualquiera de los métodos autorizados deberán aplicarse de modo efectivo a los animales antes de encadenarlos, izarlos, sangrarlos o cortarlos para lo cual todo el personal debe estar bien adiestrado.

ARTICULO 63 El SENASA aprobará únicamente los establecimientos que declaren que el sacrificio de animales se efectúa humanitariamente de acuerdo a lo previsto en este Reglamento.

- a) Los operadores encargados del sacrificio de los animales deberán ser personas responsables y calificadas en sus funciones.
- b) Los establecimientos autorizados y aprobados por SENASA deberán tener corrales, vías de acceso, rampas, breteles y todas las instalaciones y equipos apropiados para el sacrificio humanitario de los animales, y,
- c) Para el sacrificio humanitario de los animales, el manejo del mismo se requerirá que se efectúe en forma tranquila, ordenada, utilizando las instalaciones de manera adecuada.

ARTICULO 64 Cuando el Inspector Oficial a cargo de un establecimiento oficial observe un incidente de sacrificio o mala manipulación de los animales por parte de un empleado y que esto no sea humanitario, se informará al Gerente sobre el problema y se solicitará que se tomen las medidas correctivas.

ARTICULO 65 Si el Gerente no toma las medidas correctivas para la solución del problema citado en el Artículo anterior, el inspector procederá de la siguiente manera:

- a) Si el trato no humanitario para el ganado a sacrificar es como resultado de falta o

deficiencias en las instalaciones o avería del equipo, el inspector colocara una etiqueta de "RECHAZO"

No se podra utilizar ningun equipo o instalacion que tenga esta tarjeta hasta que el inspector compruebe que el problema ha sido corregido

- b) Si la causa del trato no humanitario es por la actuacion de los empleados del establecimiento, el inspector colocara una etiqueta de "RECHAZO" en los pasadizos que conduzcan a la zona de insensibilizacion, retirandose esta hasta que reciba garantias del Gerente que el hecho no volvera a producirse,
- c) Si el trato no humanitario es como resultado de una mala insensibilizacion el inspector colocara la etiqueta de "RECHAZADO" hasta que reciba las garantias satisfactorias de que el hecho no volvera a ocurrir y
- d) Ninguna persona a excepcion del inspector, podra retirar la etiqueta de "RECHAZADO" referida en el presente Capitulo

CAPITULO XI INSPECCION POST-MORTEM

ARTICULO 66 La Inspeccion Post-Mortem es un cuidadoso examen de inspeccion Post-Mortem que debera ser efectuado a todos los animales sacrificados y sus partes

ARTICULO 67 El animal o animales previo al sacrificio deben encontrarse limpios al momento de remover la piel de la carcasa en la operacion Post-Mortem. Se tendra la seguridad que esta no sera encontrada sucia o con larvas de torsalo (*Dermatobia Hominis*) o cualquier otro parasito externo o afectado por alguna condicion patologica. Los cerdos deberan ser cuidadosamente lavados y limpiados, removiendo todo pelo, asperezas de la piel, suciedad, casco o pezuñas

ARTICULO 68 Identificacion de los animales sacrificados y sus diferentes partes. La cabeza, cola, lengua, el timo, visceras, la sangre y otras partes de cada animal sacrificado deben ser manejadas de manera que puedan ser identificadas con el resto del animal como la carcasa, incluyendo las orejas, cola, tatuajes y cualquier otro distintivo que se relacione con el animal hasta la finalizacion del examen Post-Mortem

ARTICULO 69 Manejo y control de identificaciones oficiales en los animales. Todos los medios de identificacion oficial deben ser manejados y controlados por el SIOPOA con el proposito de efectuar una mejor manipulacion de los mismos y realizar operaciones de acuerdo a las instrucciones emitidas por el Inspector Oficial a cargo

ARTICULO 70 Identificacion y marca de animales sacrificados y sus partes. Los distintivos y metodos tal como los aprueba el SIOPOA deben ser utilizados para identificacion temporal de animales sacrificados, organos y sus partes, y solo podra ser separada la identificacion hasta que se determine por la inspeccion final su eliminacion o el camino que esta debe seguir. Estas etiquetas seran retiradas solamente por un Inspector Oficial

ARTICULO 71 Animales sacrificados y partes a ser retenidas Toda carcasa, canal, organos y otras partes en las que se encuentra una lesion patologica u otra alteracion que pueda convertir la carne en un producto impropio, adulterado, no apto para consumo humano, se retendran para una inspeccion posterior por el Inspector Oficial a cargo para aprobarla o rechazarla La identidad de canales organos o partes retenidas se mantendra controlada hasta completar la inspeccion Post-Mortem y estas no se lavaran o recortaran a menos que lo autoricen los inspectores del Servicio

ARTICULO 72 Canales y visceras marcadas como "CONDENADOS" o "CONDENADO TANKAJE '

- a) Toda carcasa canal o parte de estas que durante la inspeccion se encontraren insanas o adulteradas por cualquier causa justificada se identificaran de una manera clara y visible en los tejidos o en la superficie de las canales o partes de estas por el Inspector Oficial como "INSPECCIONADO Y CONDENADO",
- b) Todos los organos o cualquier otra parte condenada que por su estructura no conformen un todo y por lo tanto no pueden ser marcados o identificados, seran colocados en un recipiente marcado con letras rojas no menores de 7 centimetros de alto por 3 centimetros de ancho que diga "condenados" y 'mantenidos' con un candado de seguridad bajo custodia de un inspector del SIOPOA y solo podran ser eliminados de acuerdo a lo descrito en el Capitulo III, Título Tercero del presente Reglamento,
- c) Las carcasas y canales identificadas como "CONDENADOS" o "CONDENADO TANKAJE" seran impregnados de creolina o creosota, efectuando previamente un sin numero de cortes para evitar su aprovechamiento,
- d) Las carcasas canales o partes de estas marcadas 'APROBADAS PARA COCCION' se eliminaran de acuerdo a lo estipulado en el Título Sexto sobre manipulacion de los productos condenados y otros no comestibles, y
- e) Es obligatorio que las carcasas, canales o partes de estas marcadas como "APROBADAS PARA COCCION", "INSPECCIONADO Y CONDENADAS" Y "CONDENADO TANKAJE" esten bajo custodia del Inspector Oficial a cargo o algun otro inspector designado Estos productos deben permanecer en el cuarto para 'CONDENADOS" y al final de las operaciones o cuando lo estime conveniente el Inspector los envíe al destino final que estipula el presente reglamento

ARTICULO 73 Marcado de canales, partes de estas y aprobacion

- a) Las canales y partes de estas que se encuentren sanas y clasificadas como "PRODUCTO COMESTIBLE" seran marcadas tal como lo describe el presente reglamento 'INSPECCIONADO Y APROBADO' y
- b) Cuando se encuentren canales o partes de estas con lesiones localizadas se identificaran como 'RETENIDAS' y para cambiarles su condicion a "INSPECCIONADO Y APROBADO" debera removerse la parte lesionada y efectuar una nueva inspeccion para determinar si las partes se aprueban para consumo

CAPITULO XII INSPECCION VISCERAS TORACICAS Y ABDOMINALES

ARTICULO 74 Inspeccion de visceras toracicas, abdominales, glandulas y sangre

- a) En todos los animales sacrificados las visceras toraxicas y abdominales glandulas sangre y otras partes seran debidamente inspeccionadas con el proposito de estudiar malformaciones materias extrañas agentes infecciosos, parasitarios y otros El bronquio principal de los pulmones sera seccionado para comprobar que no se encuentran materias extrañas o si existieren, los pulmones seran marcados o depositados en el recipiente de "CONDENADOS" Si no se presenta ninguna de las condiciones mencionadas anteriormente los mismos podran ofrecerse para consumo humano,
- b) Los corazones se examinaran individualmente interna y externamente debiendo de mantener la identidad de la canal a la que pertenece asi como el resto de las visceras hasta que se haya realizado toda la inspeccion POST-MORTEM del animal con el proposito de investigar estados patologicos y otras anormalidades que volvieren el producto no apto para consumo humano si esto sucediere se "CONDENARAN",
- c) El higado se examinara tambien individualmente sin perder la identificacion que lo liga a carcasa o canales respectivos Se efectuarian exámenes de palpacion y corte inspeccion e incision de ganglios y exposicion total del conducto biliar Al examinar la vesicula por medio de palpacion se verificara el paso normal de la bilis por el conducto biliar En caso de encontrar algun tipo de lesion infestacion de parasitos en cualquier cantidad asi como otros estados que volvieren al producto no apto para consumo humano se "CONDENARA"
- d) Los riñones seran examinados individualmente sin perder la identidad con relacion a las canales y visceras a las que pertenece Un empleado del establecimiento abra la capsula renal y se expondra con el fin de detectar que no existen condiciones anormales o patologicas caso contrario se condenaran
- e) Las ubres de vacas no lactantes y sanas para fines de alimentacion deben ser identificadas con la carcasa o canal seran aprobadas siempre y cuando existan facilidades apropiadas para su manipulacion La inspeccion debe consistir en un examen de palpacion efectuando incisiones para determinar si no existen lesiones En el caso que se encontraren ubres con lesiones, se seccionaran a una profundidad no mayor de 2 pulgadas con el proposito de determinar el grado de complicacion de las mismas y "CONDENARLAS"
- f) Las ubres de hembras lactantes o provenientes de animales reactivos a brucelosis v mastitis y otras enfermedades en bovinos ovinos suinos y caprinos seran separadas sin abrir los ductos lácteos o las sinuosidades Si se derramare pus o cualquier otro material inconveniente sobre los tejidos comestibles seran saneados los tejidos v las glandulas afectadas seran marcadas como CONDENADOS ,
- g) Los testiculos se examinaran normalmente y en forma individual, debiendo efectuarse exámenes mas que todo por palpacion con el objetivo de detectar problemas v condiciones anormales que los transformen en no aptos para consumo humano De suceder lo anterior se marcaran como CONDENADOS ,

- h) Las vísceras abdominales serán examinadas mediante palpación y cortes a la cadena ganglionar mesentérica y si fueren condenadas, se permitirá solamente la limpieza y esterilización de la mesa y carreta de inspección colocándolas en el recipiente marcado "ESTAMAGOS CONDENADOS", y
- i) La sangre de los animales sacrificados y aprobados puede conservarse para fines comestibles en los establecimientos oficiales. La sangre debe recogerse, desfibrinarse y manipularse de una manera higiénica y que no resulte adulterada. La desfibrinación se autorizará por medio de anticoagulantes u otro medio que apruebe el SIOPOA. También se aceptará la desfibrinación con las manos y en forma higiénica.

ARTICULO 75 Generalidades de inspección POST-MORTEM. Existen aspectos generales en las operaciones de inspección POST-MORTEM que son necesarios de considerar, tales como

- a) En la preparación de la cabeza y lengua el equipo a utilizarse deberá estar aprobado por el SIOPOA. Deberá tener el equipo útil y necesario para cortar o separar cuernos, cuando la cabeza los mantuviere. Se deberá separar totalmente la piel, sometiéndola a lavado completo, incluyendo fosas nasales, para luego presentarla limpia al inspector colocándola sobre la "mesa o burra de inspección de cabezas". Se efectuarán exámenes por medios visuales de las cavidades naturales, haciéndose cortes en los ganglios del área de toda la cabeza para determinar estados patológicos,
- b) Se harán cortes en los músculos maceteros por ambos lados del hueso de la mandíbula con el propósito de detectar quistes de tenia.
- c) Se efectuarán incisiones en las glándulas que se estén examinando. La lengua deberá ser examinada por palpación, observando el color de las mucosas y la resistencia del hueso de la cabeza. En el corte de cualquier ganglio las incisiones serán continuas, delgadas y numerosas,
- d) Para examinar los órganos del sistema respiratorio, digestivo, urogenital, genital femenino y circulatorio, se determinarán dos espacios en la "mesa o carreta de inspección", un espacio alto para la inspección de vísceras torácicas y un espacio bajo para la inspección de vísceras abdominales, y
- e) Otros exámenes, líneas de inspección en riel para carcasas, canales y ganglios que serán seccionados cuando hubiere necesidad.

ARTICULO 76 Eliminación del divertículo prepucial, vergajos y cordones espermáticos.

- a) El cordón espermático, pene, divertículo y el prepucio deben ser removidos por completo de la carcasa.
- b) Los testículos serán mantenidos en la canal y removidos después del eviscerado colocándolos en la Mesa o carreta de inspección para su examen de inspección.

CAPITULO XIII
CONTAMINACION Y ELIMINACION DE CANALES,
VISCERAS Y OTROS ORGANOS

ARTICULO 77 Las canales visceras y otros organos deben ser manipulados de manera sanitaria para prevenir la contaminacion con materias fecales, bilis pelos, orina y otras materias extrañas. Ahora si esto ocurriese se removerá la parte contaminada de una manera satisfactoria dependiendo del grado de contaminacion. El inspector oficial a cargo determinara su destino final conforme

- a) Cualquier recorte de cabeza, incluyendo la carne de cachetes y sesos provenientes de animales aturdidos con marreta, balas fragiles, de plomo, de fragmentacion o de hierro esponjoso no seran considerados como alimento para consumo humano y se manipularan como condenados de acuerdo al presente Reglamento
- b) Cualquier animal o animales sacrificados en un establecimiento oficial y que en el momento de inspeccion o la reinspeccion se encuentre afectado de una enfermedad mencionada en el Capitulo XIV seran eliminados de acuerdo a lo que se describe en este Titulo,
- c) En casos especificos y que se comprobare su necesidad, los productos aprobados para refrigeracion podran ser trasladados en envases completamente sellados a otros lugares que se encuentren con facilidades, previa la aprobacion del Inspector Oficial a cargo, y
- d) Es responsabilidad del Inspector Oficial a cargo en un establecimiento oficial de actuar con criterios para determinar en que etapa del proceso se puede destruir una enfermedad o cualquier condicion que resulte en adulteracion del producto. Por lo tanto, debera asegurarse que el criterio tomado este bajo la condicion que solamente productos sanos y no adulterados sean aprobados para el consumo humano

CAPITULO XIV
DISPOSICIONES DE CARCASAS, CANALES O PARTES ENFERMAS O
ADULTERADAS

ARTICULO 78 Disposicion de las canales y partes enfermas o adulteradas

- a) Las canales o partes de todo animal o animales sacrificados en un establecimiento oficial autorizado y encontrados al momento del sacrificio afectados por alguna de las enfermedades o sintomas detallados en los articulos subsiguientes de este Capitulo deben ser separados de acuerdo con lo indicado por la inspeccion, en caso de no ser aptos para consumo humano se 'CONDENARA', y
- b) En los casos que haya duda sobre el estado o enfermedad del animal o animales sacrificados se debera confirmar el diagnostico debiendo prepararse muestras de los tejidos afectados y enviarlas a uno de los laboratorios acreditados por SENASA

ARTICULO 79 El animal o animales sacrificados con la enfermedad del antrax en forma asintomatica deben ser 'CONDENADOS' en todas sus partes con la responsabilidad de hacerse el respectivo saneamiento de toda la contaminacion producida en cualquier area del establecimiento equipo, utensilios vestimenta, productos y empleados, usando como desinfectante una solucion al 5% de hidroxido de sodio o lejia comercial u otro producto autorizado con la concentracion del 94% que sera preparada al momento de usarse En caso de agua caliente contaminada en el escaldado de cerdos enfermos debe vertirse en el resumidero

ARTICULO 80 Tuberculosis Las canales atacadas por tuberculosis deberan ser dispuestas de la siguiente manera

- a) Canales condenadas Deben desecharse todas, si las lesiones de tuberculosis estan generalizadas en todos los tejidos o todo el organismo animal asociado con fiebre y caquexia Se aprobaran sin restricciones para el consumo humano cuando las lesiones se encuentren localizadas en los pulmones intestinos y otras partes del animal,
- b) Disposicion de organos y otras partes Si en un organo comestible u otra parte del animal se encuentra un nodule linfatico con tuberculosis la inspeccion condenara, y
- c) Para aprobar canales para alimentacion humana se tomara en cuenta la diferencia de patogenesis que se presenta en las diferentes especies principalmente entre bovinos y porcinos ya que en bovinos ataca primordialmente el aparato respiratorio y en el cerdo ataca el aparato digestivo, pero de una manera general se dispondra de acuerdo a lo dispuesto en el inciso a) de este Articulo

ARTICULO 81 Actinomycosis y Actinobacilosis

- a) La definicion de generalizacion tal como aparece en el Articulo 81 inciso a) refiriendose a la tuberculosis se aplicara para actinomycosis y actinobacilosis y las canales con lesiones generalizadas de cualquiera de estas enfermedades seran condenadas

- b) Canales en buenas condiciones nutricionales que muestran lesiones simples localizadas de actinomicosis o actinobacilosis pueden ser aprobadas para alimentacion humana, despues de que los organos o partes infectadas hayan sido separadas y condenadas, con excepcion de lo indicado en los incisos c) y d) de este capitulo,
- c) Cabezas afectadas con actinomicosis o actinobacilosis, incluyendo la lengua seran condenadas excepto cuando la enfermedad de la quijada sea leve, estrictamente localizada y sin supuracion, señales fistulosas o involucración de los nodulos linfaticos la cabeza y la lengua pueden ser aprobadas para alimentacion humana, despues que los nodulos afectados hayan sido desprendidos y condenados, y
- d) Cuando la enfermedad es leve y localizada a la lengua, con o sin involucracion de los nodulos linfaticos correspondientes la cabeza sera aprobada para alimentacion humana despues de quitar y condenar la lengua y nodulos linfaticos correspondientes

ARTICULO 82 Brucelosis Las canales afectadas por lesiones localizadas de brucelosis, seran aprobadas para alimentacion humana despues que la parte atacada haya sido removida y condenada

ARTICULO 83 Colera Porcino Todas las canales de cerdos atacadas por esta enfermedad deben ser condenadas cuando presenten sintomas inconclusos pero sospechosos de colera porcino observados durante la inspeccion Ante-Mortem las que de la inspeccion deben ser considerados en conjunto con los resultados post-mortem Estos incluyen las siguientes lesiones en los riñones nodulos linfaticos y otros tejidos que se asemejen a las del colera porcino las canales seran "CONDENADAS"

ARTICULO 84 Canales de cerdos inyectados con virus de cólera porcino Canales de cerdo ademas de los hiperinmunes que sean presentados para inspeccion 10 a 28 dias despues de haberseles inyectado virus de colera deberan ser sometidas a examen post-mortem de conformidad con este capitulo sin hacer referencia al virus inyectado

ARTICULO 85 Erisipela porcina Las canales de cerdos atacadas por erisipela aguda o generalizada o mostrando alteraciones evidentes en el organismo, deberan ser condenadas

ARTICULO 86 Erisipela Epidermica Las canales de cerdo afectadas por esta enfermedad y localizada pero no asociada con alteraciones evidentes en el organismo, pueden ser aprobadas para alimentacion humana despues de remover y condenar las partes afectadas

- ARTICULO 87** Canales de un animal o animales atacados por anasarca o edema generalizado
- a) Las canales a las que se les encuentre durante la inspeccion pos-mortem anasarca a nivel avanzado y caracterizada por un extensivo o muy marcado edema generalizado deben ser condenadas y
 - b) Las canales incluyendo sus organos y otras partes, que se encuentren durante la inspeccion post-mortem afectados por anasarca en menor grado que el descrito en el inciso

a) de este artículo, deben ser aprobadas para alimentación humana, después que se le haya quitado y condenado los tejidos atacados, en caso de que la lesión este localizada

ARTICULO 88 Se condenaran las canales que presentan las siguientes enfermedades anaplasmosis antrax babesiosis, hemoglobinuria bacilar bovina, carbunco sintomático (pierna negra), lengua azul en las ovejas, septicemia hemorrágica icterohematuria en ovejas rinotraqueítis leptospirosis, catarro epizootico maligno adenitis purpura hemorrágica azoturia encefalomielitis tóxica (envenenamiento por pastos), encefalomielitis equina infecciosa anemia infecciosa influenza aguda, osteoporosis generalizada cojera aguda generalizada, fístula extensiva muermo y lesiones de vacunas sin sanar

Cuando el ganado afectado por las siguientes enfermedades anaplasmosis hemoglobinuria bacilar del ganado babesiosis (piroplasmosis), lengua azul en ovejas, septicemia hemorrágica icterohematuria en ovejas, rinotraqueítis infecciosa bovina leptospirosis y catarro epizootico maligno se hayan recuperado de manera que solamente las lesiones localizadas persisten la canal se aprobará para alimentación humana después de remover y condenar las partes afectadas

ARTICULO 89 Neoplasma Un órgano individual y cualquiera otra parte de la canal afectada por neoplasma será condenada Si existe evidencia de metastasis o que la condición posición tamaño o naturaleza o generalización del neoplasma la canal será condenada totalmente

ARTICULO 90 Epitelioma del ojo del ganado

- a) Las canales de bovinos afectados con epitelioma del ojo de la región orbital y/o del correspondiente nódulo linfático parotido se **CONDENARAN** en su totalidad si existen cualquiera de las tres condiciones siguientes
- 1 Si la afección ha alcanzado las estructuras óseas de la cabeza con infección extensiva, supuración y necrosis
 - 2 Si hay metastasis del ojo la región orbital y el correspondiente nódulo linfático parotido hasta otros nódulos linfáticos, órganos internos, músculos esqueleto u otras estructuras, sin tomar en cuenta el alcance del tumor primario y
 - 3 Si la afección sin tomar en cuenta el alcance, esta asociada con caquexia o evidencia de absorción o cambios secundarios
- b) Las canales de bovinos con epitelioma del ojo, de la región orbital y del correspondiente nódulo linfático parotido, con una extensión menor a la descrita en el inciso a) de este artículo pueden ser aprobados para alimentación humana después de que se les haya quitado y condenado la cabeza y la lengua

ARTICULO 91 Canales infectadas de tal manera que el consumo de la carne pueda causar envenenamiento

- a) Todas las canales de animales infectadas de esta manera y que su consumo puede ocasionar envenenamiento deben ser condenados Lo anterior incluye canales que muestran signos de
- 1 Inflamación aguda de los pulmones pleura pericardio peritoneo y meninges

- 2 Septicemia o piemia, ya sea puerperal traumática sin causa evidente
 - 3 Gastritis enteritis gangrenosa severa o hemorrágica
 - 4 Metritis y mastitis difusa aguda
 - 5 Flebitis de las venas umbilicales
 - 6 Pericarditis traumática séptica o purulenta
 - 7 Cualquier inflamación aguda absceso o úlcera purulenta, si esta asociado con nefritis aguda hígado graso degenerado, bazo inflamado y blando, hiperemia pulmonar marcada inflamación general de los nodulos linfáticos, enrojecimiento difuso de la piel, caquexia decoloración icterica o estado similar, individual o combinada
 - 8 Salmonelosis
- b) Los implementos contaminados por el contacto con canales afectadas de cualquiera de las enfermedades mencionadas en este artículo, deben ser cuidadosamente limpiados y desinfectados El equipo utilizado en la preparación de las canales, como plataforma para vísceras y mesas para la inspección serán desinfectadas con agua caliente a una temperatura mínima de 83C (180 F) Las canales o partes de ellas contaminadas por contacto con otras canales enfermas deberán ser condenadas a menos que todos los tejidos contaminados sean removidos dentro de dos horas

ARTICULO 92 Necrobacilosis piemia v septicemia Desde el punto de vista de la inspección de la carne la necrobacilosis es considerada como una infección local en su estado inicial y las canales en las cuales las lesiones se encuentren localizadas y en buen estado nutricional se destinarán para la alimentación humana luego que las lesiones necróticas hayan sido cortadas y condenadas

Quando exista emaciación, o dilatación de los nodulos linfáticos es evidente que la enfermedad ha progresado más allá de las condiciones de localización y el estado de toxemia es evidente por lo cual debe 'CONDENARSE'

ARTICULO 93 Linfadenitis caseosa

- a) Una canal flaca que muestra lesiones bien marcadas de linfadenitis caseosa en las vísceras y en los nodulos linfáticos o mostrando lesiones extensas en cualquier parte, será condenada
- b) Una canal flaca mostrando lesiones bien marcadas en las vísceras, con lesiones leves en otras partes o presentando lesiones bien marcadas en los nodulos linfáticos con solo lesiones leves en otras partes será aprobada para cocción
- c) Una canal flaca mostrando solo lesiones leves en los nodulos linfáticos v en las vísceras podrá aprobarse sin restricciones para alimentación humana
- d) Una canal proveniente de un animal nutrido mostrando lesiones leves o bien marcadas en los nodulos linfáticos y en otras partes podrá aprobarse para ser usada para alimentación humana
- e) En una canal proveniente de un animal nutrido mostrando lesiones numerosas extensas y bien marcadas en vísceras v nodulos linfáticos debe ser 'CONDENADA' v

- f) Todos los organos y nodulos linfaticos afectados de canales aprobadas para la alimentacion humana seran 'CORTADOS" y "CONDENADOS"

ARTICULO 94 Condiciones de pigmentacion, melanosis, xantosis y acronosis

- a) Salvo lo que está descrito en el Artículo 101, las canales de ganado mostrando depositos pigmentarios generalizados deben ser condenados, y
- b) Las partes de la canal que muestren depositos generalizados de pigmentacion que sean insalubres o adulteradas, seran separadas y condenadas

ARTICULO 95 Abrasiones, golpes abscesos, pus y otros Cualquier organo u otra parte del animal destazado que esté gravemente golpeado o atacado por absceso o llagas supurantes sera condenado, y cuando las lesiones sean de tal caracter o extension que afecte toda la canal sera condenada totalmente Las porciones de las canales que esten contaminadas por pus u otro material nocivo, seran igualmente condenadas

ARTICULO 96 Inflamacion muscular degeneracion o infiltracion

- a) Si se encuentran lesiones musculares distribuidas de tal manera que su extirpacion sea impracticable, el animal sera condenado, y
- b) Si las lesiones estan ubicadas de tal manera que los tejidos afectados puedan ser extirpados, las partes no afectadas se aprobaran para alimentacion humana luego de la extirpacion y condenacion de la parte afectada

ARTICULO 97 Artritis Las canales afectadas por artritis localizada pero no asociada con alteraciones organicas evidentes, pueden ser aprobadas para alimentacion humana despues de la remocion y condenación de las partes afectadas Las canales afectadas por artritis deben ser rechazadas cuando hay evidencia de alteraciones organicas

ARTICULO 98 Ictericia Las canales que muestran cualquier grado de ictericia con una degeneracion parenquimatosa de los organos, que presenten una decoloracion amarillenta o amarillo verdoso con o sin evidencia de infeccion o intoxicacion, seran condenadas Otras canales afectadas con decoloraciones de apariencia ictERICA que desaparezca al enfriarse deben aprobarse para servir de alimentacion humana

ARTICULO 99 Anemia El animal o los animales sacrificados en estado anemico avanzado deben 'CONDENARSE

ARTICULO 100 Emaciacion Los animales sacrificados considerablemente que presenten una infiltracion serosa del tejido muscular o una degeneracion serosa o mucoide del tejido ediposo deben CONDENARSE

ARTICULO 101 Olor sexual en los cerdos Las canales de cerdos que emanen un pronunciado olor sexual se 'condenaran '

ARTICULO 102 Olores extraños y de orina

- a) Las canales que produzcan un olor pronunciado a sustancias medicinales químicas y otras se condenaran,
- b) Las que emanen un pronunciado olor a orina, también se condenaran, y,
- c) Las canales órganos o partes afectadas por olores en un grado inferior que el descrito en los incisos a) y b) de este artículo y en las cuales el olor puede hacerse desaparecer por medio de cortes o enfriamiento, deben ser aprobadas para alimentación humana luego de la extirpación de las partes afectadas o desaparición de la condición anormal

ARTICULO 103 Cerdos afectados de urticaria, tiña demodex folliculorum o eritema Las canales de cerdos afectadas con urticaria, tiña, demodex folliculorum o eritema deben aprobarse para alimentación humana luego de separar y condenar la piel afectada

ARTICULO 104 Quiste de tenia en animales de abasto

- a) Las canales afectadas con quistes de tenia (*Cysticercus cellulosae* y *cysticercus bovis*) serán tratadas de la manera siguiente
 - 1 Las canales afectadas con quistes de tenia serán condenadas si la infestación es excesiva o la carne se ve aguanosa y decolorada, y al practicarse incisiones en varias partes de la musculatura quedan expuestos uno o más quistes
 - 2 La canal en la que la infestación de quistes de tenia es limitada a un quiste muerto calcificado o degenerado podrá aprobarse para alimentación humana luego de extirpar y condenar el quiste,
 - 3 Las canales que muestren una leve infestación de quistes de tenia mediante el examen del corazón, músculos maceteros diafragma y lengua encontrando uno o más quistes en estas vísceras y no en la canal, esta se identificará como “RETENIDA” manteniéndolas en jaulas de seguridad y en cuartos de enfriamiento no mayor de 15°F por 15 días Si se deshuesa, la carne será empacada identificándola previamente y serán mantenidas en jaulas de seguridad a una temperatura de 15°F por 20 días Como alternativa al tratamiento por frío las canales o carne deben ser bien cocidas a una temperatura interna de 60°C (140°F) durante una hora y otras técnicas de controles que SENASA emita en el futuro
- b) Las vísceras comestibles de reses sacrificadas se aprobarán si se encuentran libres de quistes en la inspección final

ARTICULO 105 Parasitos no transmisibles y circunstanciales de transmisión al hombre *cisticercos ovis coenuros cerebrales multiceps quiste hidático y distomatosis*

- a) Al disponerse de las canales órganos comestibles y otras partes de los mismos que presenten síntomas de infestación con parasitos no transmisibles al hombre se aplicarán las siguientes reglas generales excepto que se determine lo contrario en este artículo
 - 1 Si los parasitos y las lesiones están localizadas deben ser extirpadas de la canal órgano u otra parte y condenarse y las partes sanas destinarse para consumo humano

- 2 Si una parte de canal u organo se presenta con una lesion por parasitos, que se afecte con la extirpacion se condenara
- b) Las canales de ovejas afectadas por quistes de tenia (*Cysticercus Ovis*), conocida como sarampion ovino no transmisible al hombre, se aprobaran para alimentacion humana, despues que las partes afectadas hayan sido extirpadas y condenadas Sin embargo, si en las canales retenidas debido al sarampion se encuentra que el numero total de quistes en los musculos o en relacion inmediata con el tejido muscular, excluyendo el corazon, son mas de cinco, se considerara como una infestacion generalizada y se condenara,
 - c) Las canales encontradas infestadas con quistes de multiceps (*Coenurus cerebralis*), podran aprobarse para alimentacion humana luego de condenar el organo afectado (cerebro, medula espinal),
 - d) Los organos u otras partes de las canales infestadas con quistes hidatidicos (*echinococcus*) seran condenados con seguimiento para la destruccion y
 - e) Los higados infestados con fasciola deberan ser condenados

ARTICULO 106 Cuando en ausencia del Inspector Oficial a cargo del establecimiento se presente un animal con problemas de fracturas, debe de hacerse el sacrificio de emergencia con la obligacion de retener canal, cabeza y visceras, exceptuando estomago vejiga e intestinos, para practicar la inspeccion post-mortem por el inspector oficial con el objeto de aprobar o condenar

ARTICULO 107 Sacrificio de animales jovenes Los becerros cerditos cabritos ovejas y potros jovenes sacrificados seran considerados insanos y condenados cuando

- a) La carne tenga apariencia de haber sido sumergida en agua este floja aguada, se humedezca facilmente y pueda ser perforada con los dedos,
- b) Su color sea rojo grisaceo,
- c) Falte buen desarrollo muscular especialmente notorio en el flanco superior de la pierna, donde a veces se presentan infiltraciones serosas o pequeños parches edematosos entre los musculos, y
- d) Que el tejido que mas tarde se desarrolla como la capsula adiposa de los riñones se presente edematoso amarillo sucio o rojo grisaceo, duro y entremezclado con islas de grasa

ARTICULO 108 Animales no nacidos y abortados Todos los animales no nacidos o abortados se condenaran y ninguna de sus partes seran removidas dentro de los cuartos donde se manejan productos para consumo humano

ARTICULO 109 Ganado asfixiado y cerdos escaldados vivos Todo ganado que se haya asfixiado de cualquier forma y los cerdos que entraron vivos al tanque de escaldado se **CONDENARAN**

ARTICULO 110 Higados afectados por carotenosis y telangiectasis

- a) Cuando los higados esten afectados con carotenosis seran condenados

- b) Hígados de vacunos con telangectasia se trataran de la siguiente manera
- 1 Cuando las condiciones sean leves en el organo se aprobaran para consumo humano previo saneamiento del mismo, y
 - 2 Cuando las condiciones sean severas se “CONDENARA”

ARTICULO 111 Enfermedades vesiculares La carcasa y canal de un animal sacrificado con enfermedad vesicular en condiciones agudas al grado que presente evidencia de absorcion o cambios secundarios se “CONDENARA

ARTICULO 112 Listeriosis Los animales sacrificados historicamente identificados como “sospechosos” a listeriosis se aprobaran para alimentación humana, luego de haber condenado la cabeza

ARTICULO 113 Granuloma coccidiodal Las carcasas y canales de los animales sacrificados afectadas con granuloma coccidiodal generalizado y que presenten alteraciones organicas seran “CONDENADAS” Las carcasas y canales afectadas con lesiones localizadas deben ser aprobadas para la alimentacion humana despues de extirpar las partes afectadas y “CONDENADAS ’

ARTICULO 114 Carne y derivados de ganado expuestos a radiaciones La carne o sus derivados procedentes de ganado al que se ha administrado material radioactivo sera condenada, a menos que el uso de las radiaciones haya sido de conformidad con las regulaciones que al efecto se dictaren por la autoridad competente

ARTICULO 115 Las canales, carnes organos y otras partes de animales sacrificados en las que se determine la presencia por el analisis laboratorial de sustancias quimicas y biologicas arriba de los niveles de tolerancia aprobados en el programa y manual de regulaciones se “CONDENARA”

**TITULO CUARTO
DE LA INSPECCION DE CARNE DE ORIGEN AVICOLA**

**CAPITULO I
DISPOSICIONES GENERALES**

ARTICULO 116 La inspeccion higienico sanitaria en los establecimientos oficiales de aves estara a cargo del SIOPOA. El sacrificio de aves para consumo humano solo se efectuara en establecimientos previamente autorizados por el SENASA.

ARTICULO 117 Las clases de aves autorizadas para el sacrificio por este reglamento son las siguientes: gallos, gallinas, pollos, pavos, patos, codornices, palomas, pichones, gallina guineas, gallaretas, así como otras autorizadas por el SENASA.

ARTICULO 118 Los establecimientos oficiales o mataderos de aves, además de las disposiciones generales, deben contar con compartimientos propiamente diseñados y aprobados para las siguientes operaciones:

- a) Compartimientos separados donde se reciben las aves para el sacrificio e inspeccion Ante-Morten,
- b) Compartimiento para el sacrificio de aves,
- c) Compartimiento para escaldado y desplumado,
- d) Area de evisceracion, inspeccion post-mortem y retirado de extremidades,
- e) Area o compartimiento acondicionado para deshuesado, inspeccion final, aprobado y empacado,
- f) Locales adecuados para la refrigeracion, y
- g) Area de distribucion del producto al consumo interno.

**CAPITULO II
INSPECCION ANTE MORTEM**

ARTICULO 119 Las aves a ser sacrificadas en un establecimiento oficial deberan pasar por un ayuno con dieta hidrica de 12 (doce) horas mínimo y máximo de 24 (veinticuatro) horas. En la inspeccion Ante-Mortem se verificara el estado nutricional y de salud de las aves para determinar su aprobacion para sacrificio por el Inspector Oficial a Cargo, así como lo describe el Articulo 130.

ARTICULO 120 Cuando en la inspeccion Ante-Mortem se presenten lotes o parvadas destinadas al sacrificio y se sospecha que padecen de alguna zoonosis, que presente un riesgo para el personal y salud humana o peligro de contaminacion para el establecimiento, el Inspector Oficial a Cargo prohibira su sacrificio, y las aves seran aisladas y condenadas.

ARTICULO 121. Todos los animales muertos por asfixias, trauma y otras causas deben ser condenados por el Inspector Oficial a Cargo, resguardandose en un recipiente hermeticamente cerrado y con candado de seguridad para enviarlos al TANKAJE

ARTICULO 122 En la inspeccion Ante-Mortem no se aceptaran jaulas en mal estado, por lo que deben conservarse en sus condiciones físicas y de limpieza, debiendo ser tratadas con vapor y substancias quimicas aprobadas por la autoridad competente

CAPITULO III INSPECCION POST-MORTEN

ARTICULO 123 Del sacrificio y desplumado En el sacrificio de las aves el establecimiento debe asegurar al SIOPOA que el sacrificio es humanitario y que asegure una buena sangria, evitando el maltrato, heridas externas y que facilite el desplumado

Para el sacrificio, las aves se colocaran con la cabeza hacia abajo, lo que facilitara su desangrado a continuacion se procedera al escaldado y posteriormente al desplumado

ARTICULO 124 Una vez que las aves han sido sacrificadas, desangradas y desplumadas las canales se presentaran al Inspector Oficial a Cargo suspendidas por la cabeza y miembros inferiores a nivel de la articulacion tibiotarsiana y separadas de estas, 20 centimetros entre si de manera que puedan mostrar la cavidad abdominal con las vísceras desprendidas de los ligamentos que las sostienen y solo unidas a la canal por medio del intestino grueso

ARTICULO 125 En las líneas de trabajo de un establecimiento oficial, la inspeccion oficial como minimo tendra dos espacios de dos metros, el que debera contar con iluminacion equivalente a 50 bujias pie que sera controlada por un fotometro que debera portar el Inspector Oficial a Cargo En este espacio estaran disponibles los recipientes destinados a depositar las aves decomisadas y las destinadas a reinspeccion La reinspeccion se hara al final de la faena

ARTICULO 126 Cuando en la inspeccion Post-Mortem se detecte alguna enfermedad infecto-contagiosa que presente riesgo a la salud humana y animal el Inspector Oficial a Cargo suspendera inmediatamente las operaciones canales de las aves y sus productos se condenaran El establecimiento y el equipo que ha entrado en contacto con el problema sera desinfectado

ARTICULO 127 Condenacion de canales de aves y otros productos Seran condenadas las canales o visceras que presenten lesiones por causa de las siguientes enfermedades

- a) Se condenara totalmente la canal y las visceras si se encuentran lesiones o condiciones de Tuberculosis Septicemia tifoidea paratifoidea erisipela, pulorosis, coriza botulismo brucelosis, difteria estreptococias, pseudo tuberculosis, aspergilosis tendosinovitis infecciosa gangrena, viruela newcastle psitacosis, ornitosis, histomatosis generalizada neoplasias con metastasis, enfermedad de marek leucosis linfoide leucosis mieloide eritroleucosis, coccidiosis con alteraciones generalizadas, parasitosis localizada v caquexia

sarna generalizada, alteraciones generalizadas por el escaldado, inflamaciones contaminacion generalizada, congestion generalizada, dermatosis generalizada, impactacion del oviducto con putrefaccion, ulceras generalizadas, necrosis generalizada traumatismo generalizado, fracturas, luxaciones, mutilaciones generalizadas putrefaccion hepertrofas generalizadas, atrofas, quistes generalizados y otras condenas a criterio del Inspector Oficial a cargo

- b) Se condenará parcialmente la canal si se encuentran lesiones o condiciones de accesos localizados, enfermedad respiratoria cronica de acuerdo a su amplitud, histomatosis con lesiones localizadas y buen aspecto de la canal neoplasmas localizadas coccidiosis intestinal, alteracion del escaldado segun su extension, contaminacion parcial estasis en el divertículo esofagico (buche), ulceras localizadas necrosis parcial, traumatismo parcial mutilaciones parciales, hipertrofia parcial, y otras a criterio del Inspector Oficial a Cargo

ARTICULO 128 Durante la inspeccion Post-Mortem aprobada la canal se procedera a separar las visceras, las patas, cabeza, el higado proventriculo, la molleja abierta y desprovista de su membrana fibrosa y el corazon limpio Posteriormente, los mismos seran preenfriados a una temperatura menor de 10°C y empacados

ARTICULO 129 Las canales despues de su evisceracion seran lavadas cuidadosamente y preenfriadas a una temperatura no menor de 10°C

ARTICULO 130 Las canales inspeccionadas por el Servicio de Inspeccion seran marcadas de acuerdo al destino final de las mismas

ARTICULO 131 Las aves sacrificadas sus partes y visceras aprobadas para consumo humano deben empacarse en embalajes aprobados por el SIOPOA conteniendo la leyenda 'INSPECCIONADO Y APROBADO SIOPOA', que tendra ademas el termino fresco congelado o refrigerado y que por ningun motivo deben ser violados antes de su entrega al consumidor

TITULO QUINTO
DE LA INSPECCION DE CARNE DE CONEJOS

CAPITULO I
DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 132 El SIOPOA aprobara los Inspectores Oficiales a Cargo y los asistentes necesarios para cada establecimiento oficial que procese carne de conejos

ARTICULO 133 Los establecimientos oficiales que procesan e industrializan carnes de conejo ademas de las disposiciones generales contarán con las siguientes facilidades

- a) Area de recepcion de conejos, con las siguientes características
- Techada,
 - Entrada unica,
 - Luz y ventilacion natural,
 - Piso de cemento,
 - Drenajes,
 - Tomas de agua,
 - Jaulas enumeradas, y
 - Entrada restringida
- b) Area de reposo donde estaran los conejos para que descansen previo al sacrificio por seis (6) horas minimo con las siguientes características
- Ademas de las contempladas en el Inciso a) se incluirán
 - Habitacion de controles para inspeccion,
 - Area de Separacion,
 - Jaulas,
 - Completamente aislada, y
 - Conexion mediante un tunel climatrado de cuatro metros
- c) Dependencia o area de sacrificio y faenado que reunira las siguientes características
- 1 Capacidad suficiente para que las diferentes operaciones e inspeccion sanitaria puedan realizarse con espacio y comodidad
 - 2 Capacidad suficiente para que las operaciones de sacrificio y sangrado se realicen en areas independientes a la de evisceración, que a su vez estara separada del area de clasificacion y empackado,
 - 3 Area de recoger pieles y su correspondiente secadero,
 - 4 Sistema de congelacion y refrigeracion de canales comprendiendo obligatoriamente un sistema de refrigeracion que pueda enfriar las canales a las siguientes temperaturas
 - Canales frescas refrigeradas a 0 grados centígrados en un tiempo inferior de 24 horas alcanzando una temperatura interna de no mas de tres grados centígrados (+3°C),

- Canales congeladas a menos dieciocho grados centigrado (-18°C) de temperatura interna en un tiempo inferior a veinticuatro horas, y no se permitira descongelar el producto,
- d) Una o mas cámaras de conservacion de canales frescas refrigeradas y congeladas La capacidad de las camaras frigorificas sera equivalente al doble de la capacidad del sacrificio medio o diario
- e) La humedad relativa (80-90%) para la circulacion y renovacion de aire seran adecuadas en el orden tecnologico e higienico Todos los locales frigorificos dispondrian en sitio visible de aparatos de control de temperatura y humedad,
- f) La sala de despiece, deshuesado clasificado y empacado debera estar climatizada a una temperatura maxima de diez a doce grados centigrados (10°C y 12°C),
- g) Plataforma o area de carga,
- h) Contar con los servicios de un laboratorio aprobado por SENASA
- i) El establecimiento oficial debera contar con una camara de conservacion de pieles frescas que permita enfriar a una temperatura maxima de mas de ocho grados centigrados (+8°C)
- j) Area de tankaje o incineracion,
- k) Area de aislamiento de animales sospechosos,
- l) Area de desinfección de vehiculos y
- m) Depósito hermetico para estiércol de conejos y laguna de oxidacion

CAPITULO II INSPECCION ANTE MORTEN

ARTICULO 134 El examen Ante Morten sera realizado por el Inspector Oficial a Cargo con la finalidad de verificar las siguientes condiciones

- a) Que los animales no presentan síntomas ni estan afectados de ningun tipo de enfermedad que pueda ser transmisible al hombre o a los animales,
- b) Que los lotes de conejos no esten sospechosos de alguna enfermedad, que no esten fatigados y que sus carnes sean aptas para consumo humano,
- c) Impedir la contaminacion de los locales equipo y personal por parte de lotes afectados de enfermedades transmisibles o por un estado de manifiesta suciedad de los animales a sacrificarse, y
- d) Que el sacrificio es humanitario

ARTICULO 135 Los conejos que aparezcan muertos seran condenados por el Inspector Oficial a Cargo, destinandolos a tankaje o incineracion, segun los casos

ARTICULO 136 Se consideran como sospechosos los conejos que en la inspeccion Ante-Mortem presenten los signos y sintomas siguientes pelos erizados e inflamaciones en cabeza y ojos descargas de líquidos en ojos y fosas nasales, sarna con lesion mayor a una pulgada ojos mostrando falta de atencion y brillo, con colores o aspecto extraño y capacidad en pupila o cornea extertores, estornudos y ruidos respiratorios anormales, claudicaciones caidas e incapacidad para mantenerse en pie, cabeza caida lesiones de la piel en la cabeza y cuello heridas o llagas

supurativas e inflamaciones visibles en la superficie del cuerpo, caquexia extrema, falta apreciable de vigor y vitalidad diarreas o gran suciedad alrededor del ano, ascitis, patas torcidas o huesos agrandados fiebre, conejos fatigados o en estado de asfixia Todos los conejos que presenten alguna de estas condiciones seran separados y presentados a la inspeccion Post-Mortem al final del sacrificio para evitar cualquier tipo de contaminacion, condenandolos totalmente

CAPITULO III INSPECCION POST-MORTEM

ARTICULO 137 Previo al sacrificio, los conejos seran aturdidos por electro choque o cualquier otro procedimiento aprobado por El SIOPOA En la zona donde se colgaran los conejos para sacrificio (cadena de sacrificio), el sangrado debe ser completo y debe evacuarse por medio de conducciones y sistemas de facil limpieza

ARTICULO 138 Los conejos sacrificados en los establecimientos oficiales seran sometidos a la inspeccion Post-Mortem Se examinaran las canales con sus respectivas visceras, teniendo cuidado que las visceras sean identificadas con la canal a la cual pertenecen hasta el examen final

ARTICULO 139 La inspeccion macroscopica debe comprender al menos, la observacion directa y sistematica de la canal visceras y otros organos, procediendose a la palpación, usando tambien el olfato incision cuando sea necesario y/o cualquier otro metodo que a juicio del Inspector Oficial a Cargo fuera necesario

ARTICULO 140 En el examen de la canal se prestara particular atención al estado general eficacia del sangrado, color, olor, estado de las membranas serosas y la presencia de lesiones alteraciones u otras anomalías

ARTICULO 141 El Inspector Oficial a Cargo determinara los pasos a seguir ante las diferentes enfermedades y procesos que se presentan en el establecimiento oficial en relacion a la inspeccion sanitaria

- a) Se condenaran totalmente
 - 1 Carnes con alguna enfermedad bacteriana (infecciosa), pasteurelosis (complejo respiratorio), pseudotuberculosis tularemia, salmonelosis, enterotoxemias tuberculosis, mamitis e inflamacion de las ubres, metritis, enteritis mucoide (diarrea), listeriosis, colibacilosis (abortos), estafilococias, estreptocococias actinobacilosis,
 - 2 Carnes con alguna enfermedad virica mixomatosis, coriza contagiosa
 - 3 Enfermedades producidas por neorickettsias bedsoniasis,
 - 4 Enfermedades producidas por parasitos coccidiosis, toxoplasmosis, estrongilosis oxiuriasis trichuriasis, distomatosis, teniasis cisticercosis, cenurosis,
 - 5 Enfermedades producidas por hongos tiñas Las enfermedades enumeradas contemplan indistintamente la posibilidad de transmisión al ser humano bien sea mediante contacto, via aerogena o por consumo de carnes

- 6 Carnes tóxicas Muerte por cualquier causa que no sea el sacrificio normal del establecimiento, animales envenenados (toxinas, aflatoxinas, etc), conejos contaminados por productos químicos, insecticidas, rodenticidas, etc , putrefacción generalizada o parcial evidenciada por la presencia de olores y consistencia pegajosa en la piel,
 - 7 Canales de conejos hemorrágicas Conejos con enfermedades esporádicas y traumatismos graves como neumonía, pleuresia peritonitis, ascitis heridas infectadas, desgarramiento musculares grandes con hemorragias, fracturas etc ,
 - 8 Conejos alimentados con estrógenos arsenicales y otros aditivos no autorizados Se consideraran carnes tóxicas, las canales de conejos que en su alimentación se hayan usado aditivos o medicamentos sin observar las restricciones o limitaciones de uso establecidas para cada producto
 - 9 Carnes repugnantes carnes con olores sabores o coloraciones anormales o desagradables Se condenara totalmente
- b) Norma general para condenar total o parcialmente las canales
- Las canales que presenten un estado progresivo de la enfermedad con disturbios sistémicos deben ser condenados totalmente
- Cuando las lesiones sean progresivas y no muestren disturbios generales debe ser condenado solamente la parte afectada, tales como distomatosis o fasciolosis hepática, teniasis, cisticercosis, estrongilosis, oxyurosis tricocefalosis y capillariosis
- Neoplasias en cualquier parte o canal, viscera u órgano afectado por un tumor, debe ser condenado Cuando hay evidencia de metastasis o de que el estado general del conejo ha sido afectado se procederá a condenar totalmente
- Procesos inflamatorios, caquexia, contaminaciones carnes hemorrágicas Cuando estos procesos sean generalizados se condenara la canal Si son procesos localizados se condenara parcialmente
- Las canales que durante el sacrificio se hubieren contaminado con el contenido gastrointestinal se lavaran con agua potable clorada en una proporción de tres partes por millón de cloro residual y se saneara el tejido afectado aprobandola para consumo humano

CAPITULO IV INDUSTRIALIZACION DE CARNE DE CONEJOS

ARTICULO 142 Las canales de conejo que sean utilizadas para elaborar productos frescos, cuyo ingrediente principal sea la carne de conejo (hamburguesas albóndigas etc) o cuando se desee elaborar nuevos productos se debera contar con

- 1 Sala separada y climatizada,
- 2 Reunir todos los requisitos mínimos higiénico sanitarias,
- 3 Si en el proceso se realizaran labores de ahumado y cocinado también se efectuaran en áreas separadas, y
- 4 Todos los productos preparados para consumo humano deben ser empacados y rotulados "Inspeccionado y Aprobado SIOPOA"

ARTICULO 143 El transporte de todos los productos debe realizarse en carros refrigerados v aprobados para tal fin por la autoridad correspondiente

TITULO SEXTO
DE LA INSPECCION DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS

CAPITULO I
DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE UN ESTABLECIMIENTO
PROCESADOR DE PRODUCTOS MARINOS Y ACUICOLAS

ARTICULO 144 El SIOPOA aprobara los Inspectores Oficiales a Cargo y los asistentes necesarios para los establecimientos oficiales de productos marinos y acuicolas de acuerdo al area de especializacion

ARTICULO 145 Ademas de las disposiciones generales del presente Reglamento los establecimientos oficiales deben cumplir con los siguientes requisitos

- a) Los lugares donde se recibe o almacena el producto deben estar separados de aquellos en los que se procesa y empaqueta para evitar la contaminacion,
- b) Debe contar con un local separado o sistema adecuado para almacenar los desechos y que garantice que los olores e insectos y otros no contaminen el ambiente,
- c) Contar con facilidades de fabricacion de hielo en escama o escarcha con agua potable con la capacidad suficiente para abastecer sus necesidades. Debe fabricarse, manipularse transportarse y almacenarse de manera que no se contamine,
- d) Las mesas, maquinas y utensilios utilizados durante el proceso deben limpiarse lavarse y desinfectarse durante los periodos de descanso e interrupciones y antes de reanudar el proceso. El agua potable que se utilice en las mesas de trabajo debe estar a una temperatura no superior a los 10°C (diez grados centigrados) y clorada a 10ppm (diez ppm)
- e) Los sistemas para recoger y evacuar los desechos quedaran por debajo del nivel al que se elabora el producto, de manera que si hay salpicaduras no contaminen el producto
- f) Todo el producto que quede atrapado o acumulado en la maquinaria y equipo debe retirarse periodicamente durante la jornada de trabajo y
- j) Antes del inicio y al final del trabajo diario el establecimiento oficial debe limpiarse y, limpiarse desinfectarse las areas de procesado de productos

CAPITULO II
DE LA MANIPULACION DE LOS PRODUCTOS EN UN
ESTABLECIMIENTO OFICIAL

ARTICULO 146 Producto fresco

- a) Todos los productos frescos deben mantenerse a 0°C grados centigrados durante el transporte procesado y empaque manteniendose a esa temperatura hasta el momento de la congelacion conservacion y almacenamiento
- b) El producto que no pueda procesarse y empacarse inmediatamente despues de la llegada al establecimiento oficial debe ponerse rodeado de hielo en recipientes limpios y

- almacenarse en las camaras de enfriamiento del establecimiento Se aceptara que el producto se mantenga en un frigorifico siempre y cuando la temperatura sea 0°C (cero) grados centigrados,
- c) Todo el producto debe ser previamente clasificado antes de procesarlo y eliminar el producto dañado y contaminado,
 - d) Todo producto se lavara con agua limpia a 0°C (cero) grados centigrados antes de ser procesado Los manipuladores deben reducir el contacto entre la superficie cortada del producto y la mesa del proceso,
 - e) Es muy importante que el suministro del producto a las mesas de trabajo sea regulado cuando el proceso sea mecanico, de manera que cada partida pueda elaborarse sin retraso Una vez que el producto se ha procesado debe colocarse inmediatamente en transportadores o recipientes limpios, evitando que se deposite mucho producto en un mismo recipiente para evitar daños al mismo,
 - f) Debe examinarse al tras luz los filetes de algunas especies de pescado en las que son frecuentes las parasitosis,
 - g) Cualquier proceso complementario incluyendo la inmersión en aditivos alimentarios pulverización, empanizado etc , debe hacerse con la aprobación del Inspector Oficial a Cargo
 - h) Con el fin de preservar la calidad de los productos, la cadena de frio no debe interrumpirse durante todo el proceso y
 - i) Los filetes y productos similares deben empacarse para ser transportados de manera que no esten en contacto directo con el hielo El material para empacarlos debe ser resistente a la humedad

CAPITULO III

DEL CONGELAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y DESCONGELACION DE LOS PRODUCTOS

ARTICULO 147 Para la congelacion de todos los productos se observara lo siguiente

- a) Solo deben congelarse productos frescos de buena calidad,
- b) Cuando se utilicen metodos de congelacion rapida el producto final no se debe deformar ni agrietar,
- c) Cuando se utilicen cintas transportadoras para el producto en los congeladores es necesario ajustar la velocidad de estas de manera que el producto este adecuadamente congelado cuando llegue al extremo de la camara de congelacion
- d) La congelacion debe ultimarse en el congelador y no debe realizarse nunca colocando productos sin congelar o parcialmente congelados en camaras frigorificas de mantenimiento, y
- e) Durante la congelacion debera evitarse toda deformacion de los bloques o envases

ARTICULO 148 Para el glaceado y empaque de todos los productos se observara lo siguiente

- a) Los productos marinos y acuicolas congelados deben glacearse, envolverse o empacarse para proteger su calidad durante el almacenamiento y la comercializacion tanto para exportacion como para consumo interno,
- b) Los productos no empacados ni envueltos deben glacearse inmediatamente despues de sacarlos del congelador,
- c) La temperatura de las soluciones empleada para el glaceado no debe ser superior a 5°C(cinco grados centigrados),
- d) Los productos congelados deben trasladarse a la camara frigorifica inmediatamente despues de sacarlos del congelador o del glaceado
- e) En el caso de almacenamiento prolongado, el producto glaceado debe examinarse periodicamente para ver si el glaceado se ha deteriorado, y
- f) Los empaques deben hacerse con materiales que protejan el producto

ARTICULO 149 Indicadores de almacenamiento de los productos pesqueros marinos y acuicolas

- a) Durante la congelacion, la temperatura del producto debe reducirse hasta que una vez logrado el equilibrio termico, la temperatura del producto sea igual a la de la camara frigorifica de almacenamiento,
- b) Si se reciben productos parcialmente descongelados para almacenarlos en el frigorifico, es necesario congelarlos con equipo adecuado de congelacion antes de almacenarlo
- c) Los productos congelados deben almacenarse a -10°C (menos diez grados centigrados) o a temperaturas mas bajas, teniendo en cuenta la especie el tipo de producto y el tiempo previsto de almacenamiento,
- d) La temperatura de la camara frigorifica de almacenamiento debe controlarse cuidadosamente para evitar fluctuaciones significativas,
- e) Las temperaturas del almacen frigorifico deben controlarse y registrarse con frecuencia de preferencia mediante termografos
- f) Los productos deben colocarse en el almacen frigorifico de manera que dejen espacio para la circulacion del aire frio a lo largo de las paredes y en tarimas de tubo galvanizado a una altura de 27 cms del piso (veintisiete centimetros de altura), y
- g) Siempre que sea posible, los productos que llevan mas tiempo almacenados deberan ser los primeros en distribuirse

ARTICULO 150 La descongelacion de los productos se llevara a cabo cumpliendo las indicaciones siguientes

- a) En un proceso que implique descongelacion y de nuevo congelacion debe elegirse producto de muy buena calidad
- b) Que el metodo de descongelacion corresponda al volumen y tipo del producto que va ha procesarse
- c) Todas las operaciones de descongelacion deben realizarse observando las mejores condiciones higienicas,

- d) Los filetes que hayan sido congelados antes de la manifestacion del "rigor mortis" o durante este, deben descongelarse a baja temperatura,
- e) Cuando el producto se descongele en aire en reposo, la temperatura ambiental no debe ser superior a 18°C (dieciocho grados centigrados),
- f) Durante la descongelacion por circulacion del aire el aire debe estar humidificado y su temperatura no debe ser superior a 21°C (Veintiun grados centigrados),
- g) Para la descongelacion del producto en agua debe utilizarse agua dulce potable a una temperatura no mayor de 21°C (Veintiun grados centigrados),
- h) En la descongelacion dielectrica o por resistencia a la electricidad han de tomarse precauciones para evitar un calentamiento excesivo de algunas partes del producto
- i) La exposicion de producto a temperaturas elevadas durante la descongelacion debe controlarse con termometros e
- j) Inmediatamente despues de descongelado el producto debe procesarse y congelarse de nuevo o conservarse refrigerado

CAPITULO IV

DEL MANEJO Y DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DEL EQUIPO DE LOS BARCOS PESQUEROS Y BARCOS O BUQUES FACTORIAS

ARTICULO 151 El equipo que utilicen los barcos pesqueros y barcos o buques factorias debera cumplir con las especificaciones como se detallan y para su funcionamiento deberan ajustarse a los siguientes terminos

- a) Los barcos o buques factoria en los que se procese productos pesqueros para la exportacion y consumo interno deberan cumplir con los requisitos establecidos para los establecimientos oficiales autorizados asi mismo deben permanecer anclados en puertos autorizados,
- b) Los barcos pesqueros y barcos o buques factorias se proyectaran para manipular el producto, con rapidez y eficiencia para limpiar y desinfectar con facilidad y seran de tales materiales y formas que no perjudiquen o contaminen el producto,
- c) Las cajeras o las panas deben ser de facil desmontaje y estar provistas de mangos o asas Las panas deben estar dotadas de portillos, cuando sea necesario y de ranura de drenaje en sus bordes inferiores,
- e) Las bodegas o depositos (tinajas) o bins del producto deben estar aislados termicamente con material adecuado Todas las tuberias y conductos que pasen por las bodegas estaran a ras o en cajas aisladas,
- f) Las areas destinadas para almacenar productos deben contar con drenajes adecuados
- g) Los revestimientos de la bodega o depositos del producto deben ser impermeables de material resistente a la corrosion y con juntas selladas
- h) Deben utilizarse panas moviles de material resistente a la corrosion para la confeccion de anaqueles y de divisiones verticales en la bodega del producto,
- i) Las neveras y bins deben estar construidas de modo que las capas de producto y hielo no excedan de 1m (un metro) de espesor,

- j) Cuando en los depositos de productos se monten serpentinas de enfrentamiento, estas deberan instalarse y hacerse funcionar de modo adecuado,
- k) Salvo el caso de la estiba en tanques de agua de mar o salmuera refrigerada, no se recomienda la estiba de producto para la exportacion en bodegas que no esten divididas en compartimientos. Las bodegas de los barcos pequeños que transportan producto deben ser provistas por lo menos de un mamparo longitudinal y otro transversal. Esos mamparos deberan estar contruidos de material resistente a la corrosion y facil de limpiar y desinfectar,
- l) Las bodegas que no esten divididas en compartimientos deberan tener un numero suficiente de tuberias de drenaje instaladas a intervalos regulares a lo largo de la bodega y que descarguen sus residuos en una sentina o sumidero central. Tambien deben tener ranuras verticales de drenaje situadas a lo largo de los mamparos de proa y de popa y desde la contra cubierta hasta la sentina,
- ll) La bodega de deposito no debera presentar bordes afilados o salientes que dificulten su limpieza o puedan maltratar el producto,
- m) Las embarcaciones pesqueras y/o barcos factorias podran hacer uso de agua de mar limpia o salmueras refrigeradas a temperaturas de 0°C(grados centigrados) para almacenar la captura
- n) En todos los barcos que emplean agua de mar o salmuera refrigeradas para la conservacion del producto, depositos, intercambiadores de calor bombas y los conductos deben ser de un material resistente a la corrosion o revestidos. Se construiran de manera que puedan limpiarse y desinfectarse facilmente,
- o) Se hara la renovacion de agua de mar limpia o de mezclas de salmuera y hielo empleado para enfriar y almacenar el producto cuantas veces sea necesario
- p) Los depositos de agua de mar o salmuera refrigeradas se aislaran termicamente con material apropiado para reducir al minimo la perdida de frio,
- q) El equipo de refrigeracion y el de circulacion de salmuera o agua de mar seran suficientes para mantener la temperatura del producto a 0°C (Cero grado centigrado),
- r) Los lugares de la cubierta en los que el producto se descarga y la bodega donde se almacena se emplearan exclusivamente con estos fines
- s) En todo el barco pesquero o barco factoria en un numero suficiente de puntos habra un suministro abundante de agua potable o de mar fria limpia y a presion
- t) Debe inyectarse cloro cuando sea necesario, en los conductos de agua de mar empleada en la elaboracion del producto o en la limpieza del barco,
- u) En la cubierta tiene que haber un suministro abundante de agua de mar limpia a presion para lavar, para lo cual se empleara una bomba que no debe ser usada para otros propositos,
- v) El hielo que se utilice para conservar el producto sera de agua potable y que no se contamine cuando se fabrique, manipule o almacene. Los barcos factorias contarán con su planta de hacer hielo a bordo,
- w) Las descargas de los servicios sanitarios las cañerías y todos los conductos de evacuacion de deshechos deben construirse de manera correcta y con materiales que no contaminen el producto

- x) Los barcos que emplean cebo o carnada, lo llevaran de manera que no contaminen los recipientes utilizados para almacenar el producto,
- y) Todos los barcos pesqueros y barcos factorias deben llevar una buena cantidad de escalones raquetas, mangueras, pulverizadores y otros utensilios para el lavado y desinfeccion,
- z) Las sustancias venenosas, jabones desinfectantes, plaguicidas y otros, deben almacenarse en un local aparte, reservado expresamente con ese fin,
- a a) Todo el equipo empleado a bordo de los barcos pesqueros o buques factorias para manipular transportar y almacenar el producto, sera de funcionamiento rapido y eficaz de limpieza facil y completa y construido de manera que no contamine el producto
- a b) El equipo empleado para lavar y transportar el producto debe ser fácil de desarmar para fines de limpieza y estar provisto de canaletas o dispositivos analogos para enviar el producto a la bodega Las canaletas seran de anchura suficiente y montadas de manera que el producto no caiga mas de un metro a la bodega o nevera,
- a c) Los transportadores que se emplean para movilizar el producto seran de material resistente a la corrosion y faciles de desarmar y transportar para limpiarlos,
- a d) Todas las tinas depositos y otros recipientes para la manipulación y transporte de producto seran de material resistente a la corrosion, y
- a e) Todos los recipientes empleados para almacenar el producto en hielo deberan ser de tamaño uniforme y apropiado resistente a la corrosion, fáciles de manejar y marcados con "Productos Comestibles"

ARTICULO 152 Para las operaciones, los barcos pesqueros y buques factorias deben cumplir las condiciones higienicas siguientes

- a) Antes de que el producto llegue a bordo y entre cada captura, todo el equipo que entre en contacto con el producto se lavara con agua de mar limpia para quitar toda la suciedad mucosidad y sangre visible,
- b) Todas las tinas, tanques, cestas y demas equipo utilizados para las operaciones de manipulacion eviscerando lavado y traslado del producto debe limpiarse, enjuagarse y desinfectarse despues de cada ciclo de operaciones,
- c) Despues de cada captura la parte del equipo de pesca que entren en contacto con el producto debe quedar libre de animales muertos y materias organicas Todo los arcos o aperos deberan limpiarse despues de terminada la pesca,
- d) El agua que ha enfriado los motores condensadores o equipo similar, no se empleara para lavar producto, lavar la cubierta, bodega u otra parte que entre en contacto con el producto
- e) Para la limpieza del barco en el puerto se empleara agua que reuna las condiciones microbiologicas del agua potable
- f) Inmediatamente despues de descargar el producto, la cubierta y todo el equipo las superficies de la bodega tableros de los compartimientos y sumidero deben lavarse cepillarse limpiarse, desinfectarse y enjuagarse con un quimico de limpieza aprobado previamente por SIOPOA,

- g) En los barcos pesqueros o buques factoria que emplean agua de mar o salmuera refrigerados para la conservacion del producto todos los tanques, bombas intercambiadores de calor y demas equipos deberan limpiarse inmediatamente despues de la descarga Asimismo, debera hacerse circular por todas las partes del sistema agua potable o agua de mar limpia que contenga un quimico de limpieza adecuado Los tanques deben someterse a una cuidadosa inspeccion y de ser necesario, limpiarse con cepillos
- h) Cuando se instalen mesas de eviscerado, estas deben estar dotadas de conductos o canales por los que fluya continuamente agua de mar limpia o potable y que arrastre los intestinos fuera de la banda a un recipiente colector adecuado
- i) En las neveras donde se guarde el producto no deben almacenarse nunca viveres para la cocina del barco o para el comedor de la tripulacion y
- j) Se tomara medidas para proteger los barcos pesqueros contra el acceso de insectos roedores, aves, al igual que perros, gatos y otros animales

ARTICULO 153 La captura a bordo de los barcos pesqueros o buques factoria debe manipularse de la siguiente forma

- a) La duracion del viaje del barco pesquero la determina la capacidad para manipular y mantener el producto refrigerado, en consideracion a la distancia del establecimiento oficial procesador,
- b) El manipuleo de la captura debe iniciarse tan pronto como lleguen a bordo En las capturas destinadas al mercado exportador debera apartar los otros productos que vienen juntos y mantenerlos separados,
- c) No debe caminarsse entre y sobre producto, ni apilarlo en grandes montones en la cubierta
- d) Todo el producto que se encuentra en la cubierta debe protegerse contra la accion del sol y de los efectos desecadores del viento,
- e) La matanza y desangrado del producto es inmediatamente despues de descargarlo en la cubierta de los barcos autorizados Cuando se procese en un establecimiento oficial se mantendra a temperatura de 0°C(cero grado centigrado) en recipientes adecuados
- f) Cuando no sea practicable el eviscerado rapido el producto entero debera lavarse y refrigerarse al llegar a cubierta El eviscerado debe ser completo y realizarse con cuidado
- g) Inmediatamente despues de eviscerado, el producto se lavara con agua de mar limpia o agua potable fria y toda manipulacion posterior del producto debe efectuarse inmediatamente
- h) Las escotillas no deben dejarse abiertas mas tiempo del necesario para cargar o descargar el producto
- i) El producto se debe introducir a la bodega por medios adecuados,
- j) El producto fresco debe almacenarse en capas de un espesor maximo de 20cm (veinte centimetros) de producto separadas con capas alternas de hielo,
- k) Debe emplearse tambien hielo para impedir el contacto del producto con todas las superficies de la bodega,
- l) Debe emplearse siempre hielo triturado o en escama para lograr un buen contacto con el producto, y
- m) Los barcos que pesquen por mas de dos dias lo haran mediante un plan de estiba

ARTICULO 154 Regulaciones para la descarga de la captura

- a) Debe realizarse con todo cuidado, sin demoras en los buques factoria y en los centros de acopio aprobados por El SIOPOA,
- b) Al terminar cada viaje se deshechara todo el hielo utilizado antes de que comience la limpieza general del barco,
- c) Se debera evitar la mezcla de las capturas de días diferentes,
- d) El producto no debe sufrir daños durante la descarga
- e) Dentro de lo posible, emplear equipo mecanico de descarga,
- f) Las capturas almacenadas deben descargarse en recipientes limpios, llevarse inmediatamente a un lugar cubierto y mantenerse con suficiente hielo,
- g) Si los barcos pesqueros o barco factoria que emplean salmuera o agua de mar refrigerada se descargan con bombas y sifones, el agua de compensación de la descarga debe estar a la misma temperatura y ser de igual calidad higienica de la salmuera original, y
- h) Cada embarcacion cumpla con un programa sanitario (limpieza desinfeccion) establecido y supervisado por el Servicio de Inspeccion ya sea para barcos, buques factoria o establecimientos oficiales

CAPITULO V
PROGRAMA DE CONTROL Y ANALISIS DE RIESGOS

ARTICULO 155 El SIOPOA aplicara v aprobara los métodos para un programa de muestreo y analisis de riesgo en la cadena alimentaria a fin de determinar si el producto corresponde o no a las siguientes especificaciones

- a) Los productos marinos y acuicolas deben estar exentos de cualquier tipo de microorganismos en cantidades perjudiciales a la salud, tales como parasitos v patogenos y no contener sustancias toxicas producidas por los microorganismos en concentraciones prohibidas por las normas nacionales e internacionales,
- b) Los productos marinos y acuicolas deben estar exentos de residuos biologicos y quimicos en concentraciones que constituyan riesgo para la salud humana, por lo que el producto aprobado debera estar de acuerdo con los límites de tolerancia permitidos, v
- c) El producto debe estar exento de cualquier tipo de materias extrañas

ARTICULO 156 Los productos marinos v acuicolas seran condenados por el Inspector Oficial a Cargo cuando se presenten las siguientes condiciones

- a) Que el producto presente un aspecto repugnante mutilaciones, traumas, deformaciones
- b) Cuando la coloracion, olor sabor v consistencia esten adulterados Cuando por su naturaleza fisiologica v anatomica se presenten anormalidades en el producto
- c) Que sean portadores de lesiones microbianas micoticas y otras enfermedades que vuelvan el producto no apto para consumo humano
- d) Cuando como consecuencia de infestaciones parasitarias se encuentren alteradas las características organolepticas del producto

- e) Cuando los productos marinos y acuicolas han sido tratados con sustancias no aprobadas por SENASA,
- f) Cuando los productos provengan de aguas contaminadas a criterio del Inspector Oficial a Cargo,
- g) El producto capturado muerto, salvo se haya producido por consecuencia de la operacion de pesca,
- h) Todo producto marino y acuicola que presente neoplasias y
- i) Todo producto marino y acuicola que haya estado en contacto con sustancias nocivas a la salud humana

TITULO SEPTIMO DE LA INSPECCION EN EMBUTIDOS

CAPITULO I DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 157 El SIOPOA aprobara los inspectores oficiales a cargo y los asistentes necesarios en el area de Inspeccion de Embutidos

ARTICULO 158 El establecimiento oficial autorizado para preparar embutidos debera contar con areas separadas para recepcion, reinspeccion, procesamiento, refrigeracion y almacenamiento de productos inspeccionados v aprobados asi como area de productos condenados La sala o area de procesamiento debe estar climatizada

ARTICULO 159 Todos los productos y sub productos de origen animal utilizados como materia prima para la elaboracion de embutidos deben ser transportados del establecimiento oficial autorizado a la fabrica de embutidos a una temperatura de cinco (5) grados centrigrados y en vehiculos refrigerados La materia prima al llegar al establecimiento oficial debe ser reinspeccionada

ARTICULO 160 Los establecimientos oficiales que preparan embutidos estan obligados a declarar la composicion de los productos y sub productos, tales como carne grasa, organos y otros tejidos de cada especie escribiendose en la viñeta o en el embalaje del plastico Los intestinos, amigdalas v otros, a criterio del Inspector Oficial a Cargo no seran considerados materia prima

ARTICULO 161 No se podra modificar la composicion de los embutidos establecidas en el manual de regulaciones

ARTICULO 162 Cuando se utilizan compuestos curadores en los productos obligatoriamente se tiene que indicar en todo el material de empaque los porcentajes de nitrito y nitrato Ademias el establecimiento debe hacer constar que los productos se han muestreado, analizado y encontrado aceptable en lo que corresponde a los límites de nitratos permitidos

ARTICULO 163 Los metodos empleados por el establecimiento oficial para curar ahumar consevar adobar empacar envasar, el uso de equipos, materia prima aditivos tiempos y temperaturas seran aprobadas por El SIOPOA v semanalmente el establecimiento presentara un plan de monitoreo y de los metodos aprobados incluyendo acciones preventivas v correctivas Estas seran supervisadas e inspeccionadas por el Inspector Oficial a Cargo

CAPITULO II APROBACION DE SUBSTANCIAS O ADITIVOS

ARTICULO 164 Para la aprobacion de sustancias o aditivos el SIOPOA tomara en cuenta los siguientes aspectos

- a) Todo aditivo debe demostrar su inocuidad para la salud humana
- b) No debe afectar las condiciones higienicas nutricionales y tecnologicas de los embutidos
- c) Deben ser indispensables del punto de vista tecnologico ya que no pueden ser sustituidos por ningun producto natural,
- d) Deben ser facilmente contables o medibles y
- e) Ningun producto debera contener en su formula aditivos que lo adulteren o que no havan sido aprobados

ARTICULO 165 Substancias aprobadas finalidad y cantidades para usarse en embutidos

- a) La sal comun flavorizantes, azucar invertida miel de abeja solidos de miel de maiz miel de maiz glucosa humo de madera, vinagre especias, nitrato de sodio nitrato de potasio y otras sustancias especificadas en el manual de regulaciones de aditivos en la forma para los propositos y cantidades señaladas,
- b) Otros flavorizantes sinteticos inocuos podran tambien agregarse a los productos con la aprobacion del SIOPOA, en casos especificos,
- c) Los colorantes que no sean los especificados en el manual de regulaciones de aditivos podran agregarse a los productos, mezclados con grasas elaboradas o aplicadas a los empaques, cubiertas o tripas, naturales o sinteticas solo con el permiso especifico del SIOPOA. Cualquier colorante que se aplique a los empaques o cubiertas no debe combinarse o migrar al producto carnico,
- d) Las sustancias a usarse en el procesamiento de productos, con tal que sean empleados con el objetivo indicado, seran aprobadas para tal fin por el SIOPOA, y
- e) En la fabricacion de productos carnicos que contengan aditivos deberan observarse para el empleo de estos las especificaciones contenidas en el manual de regulaciones para aditivos

ARTICULO 166 Las muestras de producto, agua, colorantes, productos quimicos, preservativos especias u otros articulos de los establecimientos autorizados, podran ser tomados para ser analizados por el SIOPOA con tanta frecuencia como se considere necesario para la eficiente conduccion de las inspecciones

CAPITULO III TRATAMIENTO DE CARNE PORCINA Y SUS PRODUCTOS

ARTICULO 167 Si en un establecimiento oficial de embutidos se detectare la existencia de triquina en la carne y sub productos de origen porcina, el Servicio de Inspeccion Oficial procedera a aplicar los procedimientos de tratamientos por calentamiento, refrigeracion y curado contemplados para tal fin en el manual de regulaciones

CAPITULO IV LOS PRODUCTOS ENVASADOS

ARTICULO 168 Con el objetivo de proteger la salud humana debido a problemas con clostridium botulinum en los productos enlatados, solamente se autorizaran los procesos que havan sido desarrollados para el establecimiento oficial por un especialista en procesos termicos

- a) Los recipientes que seran sellados hermeticamente, deberan limpiarse inmediatamente y antes de llenarse debiendo tomarse precauciones necesarias para evitar suciedad en las superficies e interiores Sin embargo, los recipientes en que se envasara manteca y que han estado hermeticamente cerrados, podran ser examinados inmediatamente antes de llenarse y en caso de encontrarlos limpios el Inspector del SIOPOA, no sera necesario lavarlos
- b) Los recipientes de metal, vidrio u otro material se lavaran en posicion invertida con agua caliente a una temperatura de 180°F (83°C) El equipo de lavado de recipientes estara dotado de un termometro para registrar la temperatura del agua usada en el lavado En lugar de la limpieza de los recipientes con agua caliente, es permitido el uso de equipo de vacio
- c) Se exigira una cerradura perfecta para los recipientes El proceso de calor seguira inmediatamente despues que havan sido cerrados
- d) Una cuidadosa inspeccion de los recipientes se llevara a cabo por empleados competentes del establecimiento y del SIOPOA, inmediatamente despues de haber sido cerrados y los que se encuentren defectuosamente llenos o mal cerrados, o muestren condiciones de vacio inadecuados, no seran procesados hasta que el defecto se haya corregido Los recipientes se inspeccionaran nuevamente por los empleados del establecimiento y SIOPOA cuando havan sido enfriados lo suficiente para ser manejados luego del proceso de calor El contenido de los recipientes defectuosos sera condenado a menos que se logre corregir el defecto durante las 6 horas que sigan al sellado de los recipientes, o que el proceso se haya completado excepto que
 - 1 Si la condicion defectuosa se descubre durante la tarde los recipientes conteniendo producto se guardaran en enfriadores a una temperatura que no exceda los 8°C

- (38°F) bajo condiciones que las enfrien pronta y efectivamente, hasta el día siguiente en que pueda ser corregido el defecto
- 2 Los recipientes con poco vacío o demasiado llenos, que no han sido manejados de acuerdo con lo especificado en el numeral 1 de este inciso, deben incubarse bajo supervisión del SIOPOA después de lo cual serán abiertos y el producto sano aprobado como alimento será reenvasado
 - 3 Las latas con poco vacío o demasiado llenas de un producto perecedero, que portara una etiqueta con la leyenda que diga “Perecedero mantener en refrigeración” y que han sido mantenidos en refrigeración desde su procesado, pueden abrirse y el producto sano aprobado como alimento se reemvasara
- e) Los productos envasados no pueden aprobarse hasta después de enfriados a temperatura atmosférica y tengan las características exteriores de las latas sanas, que no estén demasiado llenas ni tengan los lados concavos, sin protuberancias, que no estén vacías ni flojas y que los lados y extremos se acomoden al producto
- f) Los recipientes deberán ser claros y marcados por medio de clave u otro método, con la identidad del contenido, fecha de envasado y vencimiento. La clave empleada y su significado debe estar en la Oficina del Inspector encargado
- g) Todos los productos envasados en los casos que se usa el calentamiento para la conservación, serán procesados a una temperatura por un tiempo que permita su mantenimiento sin refrigeración, bajo las condiciones normales de almacenamiento y transporte, a excepción de aquellos productos envasados que se procesan sin cocimiento de presión o vapor con la Autorización del SIOPOA en casos específicos los que deberán portar la leyenda “Perecedero mantener en refrigeración”,
- h) Los lotes de productos envasados se identificarán durante su manejo previo al proceso de calentamiento, por medio de etiquetas en las cestas, cajas o envases, que cambiarán de color a medida que se experimenta el proceso de calentamiento o por otros medios efectivos a fin de evitar con certeza fallas en el proceso de calentamiento después de haber sido cerrados
- i) El operador capacitado del establecimiento autorizado, proporcionará las facilidades necesarias para la incubación representativa de productos envasados completamente procesados. La incubación consistirá en retener el producto envasado por períodos de tiempo y a las temperaturas prescritas en el numeral 4 de este inciso, observándose los siguientes
- 1 La medida en la cual se requieran las pruebas de incubación dependerá de condiciones tales como informes del establecimiento autorizado en la conducción de las operaciones de enlatado. La medida en que el establecimiento proporcione informe del proceso de enlatado, las características del equipo usado y el grado a que tal equipo se mantiene en condiciones de eficiencia. Las condiciones serán consideradas por el Inspector encargado para determinar la naturaleza y veracidad de las pruebas de incubación de un establecimiento en particular
 - 2 En caso de fallas en un establecimiento autorizado para poder proporcionar facilidades adecuadas para la incubación de muestras para pruebas el Inspector-encargado- solicitará la retención del lote completo bajo tales condiciones y por un

- periodo de tiempo tal que pueda, a su entender, ser necesario para determinar la estabilidad del producto
- 3 El Inspector encargado podrá permitir que los lotes de productos envasados, sean despachados del establecimiento autorizado, antes de que la incubacion de muestras sea completa, siempre que no tenga razones para sospechar de la pureza de un lote en particular y bajo circunstancias que le aseguren el regreso del producto al establecimiento para reinspección, en caso de que esta medida sea lo indicado para comprobar los resultados de la incubacion
 - 4 La incubacion consistira en retener las muestras a una temperatura de (95°F) 35°C, por no menos de 10 días, a menos que se trate de
 - a) Muestras de producto bien empacado como carne prensada y productos con alto contenido de grasa tales como chorizos empacados en grasa v productos que pesen 3 libras o mas, seran mantenidos a 95°F 35°C, por lo menos 20 días, y
 - b) Las muestras de productos compuestos de trozos de carne o carne molida en un medio de salsa donde el PH del componente de la carne y el medio o salsa sean significativamente distintos, seran incubados a (95°F) 35°C, por lo menos 30 dias

CAPITULO V SUSTANCIAS QUE SERAN “RETENIDAS”

ARTICULO 169 Cualquier producto quimico, preservativo, cereal, especias o cualquier sustancia aprobada por SIOPOA, que se destinen para el uso en establecimientos autorizados seran examinados antes de usarse por un Inspector Oficial, para determinar si se encuentran inadecuados, o en cualquier otra forma inaceptables para el uso pretendido el Inspector colocara la etiqueta de “Retenido” a la sustancia o al recipiente que la contenga La sustancia asi marcada se mantendra separada de otra mientras el Inspector determina el fin de la misma

CAPITULO VI NIVELES DE TOLERANCIA DE PRODUCTOS QUIMICOS Y OTROS RESIDUOS EN LOS PRODUCTOS

ARTICULO 170 Pesticidas quimicos y otros residuos en los productos Instructivos

- a) Los productos elaborados en un establecimiento oficial no excederan los niveles de tolerancia permitidos para aresiduos biologicos y quimicos de pesticidas, aditivos alimenticios colorantes y cualquier otra sustancia que se use como ingrediente y
- b) Se emitiran los instructivos respectivos en donde se especificaran las normas y procedimientos para determinar cuando las sustancias mencionadas en el Inciso a) estan en armonia con el presente Reglamento v descritas en las Disposiciones Generales del Titulo Septimo Capitulo I

TITULO OCTAVO
DE LOS PROCEDIMIENTOS GENERALES DE LA INSPECCION DE
PRODUCTOS CARNICOS DE ORIGEN ANIMAL, ELIMINACION, MARCAS,
DISTINTIVOS, ETIQUETAS, ENVOLTORIOS, INSTRUMENTOS
PARA MARCAR Y OTROS DE IMPORTANCIA

CAPITULO I
DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 171 Todos los establecimientos oficiales deberan mantener su seccion de tankaje libre de malos olores e insectos, donde se procedera a eliminar los productos que se han condenado y aquellos no comestibles. Los establecimientos que no cuenten con equipo o seccion de tankaje tendran una seccion de Incineracion de Productos Condenados. Estas secciones deberan estar separadas de todo lugar donde manipulan o almacenan productos comestibles. La eliminacion de carcasas, canales partes de éstas, visceras y cualquier otro producto condenado se eliminara en la Seccion de Tankaje de la siguiente manera

- a) Los productos condenados se eliminaran de una sola vez en presencia del Inspector Oficial,
- b) Se comprobara que la apertura del tanque se cierre, para lo cual se permitira el uso de la valvula de escape,
- c) Una vez colocados los productos en el digestor se procedera a sellarse y verificar en los registros de temperatura y el tiempo necesario para destruir el contenido, y
- d) Se tomara como temperatura y tiempo minimo para destruccion de cualquier producto condenado, 60 (sesenta) minutos a 83°C(180°F)

ARTICULO 172 Marcas oficiales, distintivos. Las marcas deben de ser oficiales para identificar productos de las especies aprobadas por SENASA que havan sido inspeccionados y aprobados de acuerdo en este Reglamento. El sello "INSPECCIONADO Y APROBADO" debera aparecer en todos los productos de origen animal

ARTICULO 173 Las marcas y distintivos de la inspeccion oficial Post-Morten se manejaran de acuerdo a lo prescrito en el Capitulo XI del Titulo Tercero, de la siguiente manera

- a) "RETENIDO" La marca retenido se aplicara a productos y articulos segun lo prescrito en los Capítulos X y XI del Titulo Tercero
- b) "RECHAZADO" La marca rechazado se utilizara para identificar equipo cuartos o edificios en condiciones no sanitarias e
- c) "INSPECCIONADO Y CONDENADO" Esta marca se aplicara a productos carnicos de origen animal que han sido condenados

ARTICULO 174 Etiquetas, instrumentos para marcar recipientes y envoltorios

- a) Cuando en un establecimiento autorizado cualquier producto inspeccionado y aprobado sea colocado o empacado en latas recipientes envases o envolturas u otro empaque que constituya un deposito directo debe fijarsele una etiqueta como lo prescribe el Inciso c)

de este Artículo, pero las simples envolturas en carnes frescas, empacada o no, como las canales aderezadas y partes principales, que se usan para proteger el producto contra la suciedad o resecamiento durante el transporte o almacenamiento, no es necesaria, siempre que cuando las envolturas sean incoloras y transparentes como celofan. Estas no llevarán ninguna indicación impresa, por llevarla el producto y perfectamente legibles a través de la envoltura. Se hace la misma recomendación para las fundas o cubiertas transparentes y los elásticos empleados en las carnes crudas en preparación para ahumarse, ya sea que tales elásticos sean o no removidos posteriormente a la terminación de las operaciones para los que fueron aplicados,

- b) Los envases, envolturas de papel o materiales similares deben envolver totalmente el producto. De no llevar la indicación escrita, gráfica o impresa, la llevarán en la etiqueta en el exterior del envase,
- c) Ningún envoltorio u otro depósito al que tenga que fijarse una etiqueta podrá ser ocupado totalmente o parcialmente para que no hayan sido previamente inspeccionados y aprobados de acuerdo con las regulaciones estipuladas en este Reglamento, y
- d) Ninguna etiqueta o instrumento para marcar podrá ser usado si no ha sido aprobado en su forma definitiva por el SIOPOA. Para tal efecto, el establecimiento autorizado, por medio de su Representante Legal o Apoderado debidamente acreditado, deberá presentar la correspondiente solicitud, acompañada del esquema o diseño y descripción de la etiqueta que representará la etiqueta y/o el instrumento para marcar exactamente como apareciera en la forma final incluyendo tamaño y color.

ARTICULO 175 Tinta para marcar, color y control de las marcas. La tinta para marcar productos carnicos de origen animal debe estar hecha con ingredientes no dañinos para la salud debe ser analizada y aprobada y todos los medios de marcar productos, incluyendo sellos electricos, automaticos y otros, serán usados bajo supervisión de un empleado del SIOPOA. Solamente se aprobará tinta comestible y ningún producto de origen animal saldrá sin su respectiva marca de 'INSPECCIONADO Y APROBADO SIOPOA'. El producto deberá ser bien marcado, no falso ni engañoso. Las marcas serán claras y legibles.

ARTICULO 176 Todo producto carnico de origen animal llevará impreso una leyenda que también podrá ponerse en otro idioma además del idioma español, que consistirá en un círculo de 3 (tres) centímetros de diámetro 'INSPECCIONADO Y APROBADO, SIOPOA' y en el centro del círculo el nombre y número del establecimiento.

ARTICULO 177 Todo establecimiento oficial autorizado exhibirá un rotulo de 1 ½ metros de alto por 2 metros de largo con fondo claro letras oscuras no menores de 2 pulgadas con la leyenda 'ESTABLECIMIENTO BAJO INSPECCION OFICIAL DE SIOPOA SENASA RR NN'.

CAPITULO II DE LA REINSPECCION DE LOS PRODUCTOS

ARTICULO 178 Todos los productos carnicos de origen animal, sean frescos, curados o preparados de otra manera aunque havan sido previamente inspeccionados y aprobados seran reinspeccionados tan frecuentemente como sea necesario a fin de asegurar que no estan adulterados o mal marcados en el momento que entren o salgan de los establecimientos autorizados

ARTICULO 179 La reinspeccion puede efectuarse por planes de muestreo, estadisticamente bien concebidos que aseguren un alto nivel de confianza El SIOPOA aprobara el plan y el Inspector Oficial a Cargo lo seguira de acuerdo a las instrucciones recibidas

ARTICULO 180 Cuando en la reinspeccion se encontraren productos adulterados, mal marcados o sospechosos de cualquier anomalia el Inspector colocara una etiqueta de "RETENIDO" Las etiquetas solo pueden retirarlas los inspectores autorizados

ARTICULO 181 Las marcas oficiales y las levendas de inspeccion oficial no podran ser retiradas o borradas si no es conforme al Reglamento

ARTICULO 182 Si un producto se ha ensuciado o manchado por haber caido al piso en forma accidental o si esta afectado por cualquier condicion que el Inspector considere que debe corregirse el producto sera limpiado a satisfaccion del Inspector Si en la inspeccion final no se encuentra adulterado o mal marcado el inspector retirara la etiqueta de 'RETENIDO'

ARTICULO 183 Si al reinspeccionar un producto se encuentra mal marcado pero no adulterado la etiqueta de "RETENIDO" se mantendra hasta que se corrijan debidamente las marcas El Inspector preparara un registro completo de cada una de las operaciones que realice

ARTICULO 184 La reinspeccion de carne deshuesada se aplica a la carne deshuesada de las canales y cabezas de bovinos destinados a coccion, enlatado, envasado, empaquetado congelacion y otros metodos de elaboracion en establecimientos que preparen productos de origen animal

ARTICULO 185 La gerencia del establecimiento proporcionara todo lo necesario para efectuar los procedimientos de reinspeccion tales como

- a) Designar un area con suficiente luz artificial instalaciones adecuadas para lavarse las manos, limpiar los utensilios necesarios en las operaciones de reinspeccion y
- b) Facilitar un empleado para que inspeccione y extraiga materias extrañas que se encuentran en todos los productos carnicos de origen animal

ARTICULO 186 En la reinspeccion de carne deshuesada de bovinos caprinos equinos ovinos y porcinos se formaran lotes que provengan de una sola especie animal Se puede combinar carne

deshuesada de distintos lugares o cualquier combinacion de carne deshuesada de un solo tipo o lotes de otros productos de la misma especie La identificacion y el control sera determinada del lote por el Inspector Oficial

ARTICULO 187 El inspector se guiara por las circunstancias que indiquen las necesidades y capacidad historial del cumplimiento de requisitos del establecimiento para elegir el mejor procedimiento de reinspeccion de productos de origen animal

ARTICULO 188 Los procedimientos de reinspeccion pueden ser en "Inspeccion por lotes" o 'Inspeccion en linea'

ARTICULO 189 En la Inspeccion por lotes corresponde a la Gerencia de la planta agrupar el producto en lotes codificados que sean aceptables por el Inspector Encargado

ARTICULO 190 En la Inspeccion por lotes, el Inspector debera seguir el siguiente procedimiento

- a) Reunido el lote completo determinara su peso (lbs) y elegira el plan de muestreo El inspector podra elegir una muestra mas grande para mayor seguridad si lo desea
- b) Elegira al azar el numero necesario de paquetes del lote en proporcion a las distintas marcas en clave y extraera de los paquetes muestras de 10 libras,
- c) Examinara muy bien el producto, clasificara sus defectos utilizando los criterios y determinara la aceptacion o rechazo, y
- d) Despues del reconocimiento, reinspeccionara el lote rechazado tomando un numero de muestras mas estricto que el original

ARTICULO 191 La inspeccion en la linea para ser aplicada, debe la planta tener un buen historial en la preparacion de producto limpio y aprobada por el supervisor y asignar el personal competente para la actividad

ARTICULO 192 El inspector en la Inspeccion en la línea debera seguir el siguiente procedimiento

- a) Tomara muestras del producto, examinara la muestra y clasificara los defectos La muestra debe tomarse en el punto mas cercano a la entrada de los recipientes
- b) Tomara muestras de tres libras de cada linea de produccion o de cada fuente comun como minimo cada media hora
- c) Evaluara los limites individuales de las muestras (30 lbs) y los limites del total acumulado, y
- d) Rechazara retendra y reacondicionara producto cuando los defectos excedan de los limites especificados en el manual de procedimientos

ARTICULO 193 El inspector debe de asegurarse que el personal de la planta juzga debidamente los defectos Inspeccionara una muestra de 30 libras cuatro veces al dia o dos muestras de 30 libras cada visita de inspeccion o si el producto lo encuentra disponible en el momento de la

visita, observará el procedimiento de limpieza aplicada a todos los productos carnicos de origen animal

ARTICULO 194 Si se alcanza un limite de rechazo por defectos encontrados, se confirmara que todo el producto se limpie y vuelva a inspeccionarse Si el personal de la planta tratara pasar un producto inaceptable, se aplicara lo relativo al muestreo por lotes y se retendra el producto debiendo insistir en una inspeccion de cada uno de los lotes bajo control del Inspector Oficial

ARTICULO 195 El inspector debera asegurarse que el rechazo del producto por parte del Servicio de Inspeccion va seguido de una reinspeccion por lotes de la produccion de dos dias antes de que se reanude la inspeccion en la linea

ARTICULO 196 Cuando el lote consiste en producto de fuente comun, el Inspector tomara los siguientes procedimientos

- a) Examinara el producto en la linea como se indica en la inspeccion por lote
- b) Despues de inspeccionar la produccion de dos días o 60,000 libras sin que havan rechazos, examinara unicamente el producto que vaya a transportarse y se aplicara el procedimiento normal de vigilancia, y
- c) Si se rechaza un lote, se inspeccionara por lote todas las líneas hasta que se hayan examinado sin rechazo, la produccion de dos dias o 60 000 libras

ARTICULO 197 El establecimiento productor llevara registros de todas las inspecciones y el resultado de las mismas en el registro se anotara la fecha descripcion del producto cantidad numero de piezas o de unidades, origen y destino Los archivos del establecimiento estaran a disposicion del Inspector Oficial a Cargo y el Jefe del SIPOA

ARTICULO 198 Ningun producto ingresara a los establecimientos aprobados si no han sido previamente inspeccionados o si no portan las marcas sellos o etiquetas de identificacion que comprueben que ha sido inspeccionado y aprobado Todo producto llevado a un establecimiento oficial en observancia de este Reglamento sera identificado y reinspeccionado al ser recibido y quedara sujeto a reinspeccion subsiguiente en la manera y en el tiempo que pueda juzgarse necesario Si en dicha reinspeccion cualquier producto aparece imperfecto malsano insalubre o de otra manera no apto para consumo humano la marca, el sello y etiqueta original sera removida y el articulo o producto sera condenado

CAPITULO III DEL INFORME DE INSPECCION

ARTICULO 199 Los Inspectores Oficiales a cargo rendiran un informe mensual relacionado con los trabajos de inspeccion efectuados en cada establecimiento oficial Estos informes seran enviados a la Jefatura del SIOPOA

ARTICULO 200 Los Inspectores Oficiales a cargo tambien rendirán un informe a traves del cuaderno bitacora sobre las actividades diarias relacionadas con la inspeccion

ARTICULO 201 Cada establecimiento oficial suministrará a los Inspectores Oficiales a cargo cualquier informacion que sea requerida y que tenga relacion con las actividades de inspeccion para confeccionar sus informes

CAPITULO IV LAS RECONSIDERACIONES CONTRA DECISIONES TECNICAS DE LOS INSPECTORES

ARTICULO 202 El establecimiento oficial puede solicitar en cualquier momento al Inspector Oficial a Cargo que reconsidere una decision El Inspector Oficial a Cargo debera resolver si mantiene su decision o la modifica

ARTICULO 203 Si el Inspector Oficial a Cargo decide mantener su decision, el establecimiento a traves de su Gerente o encargado, puede solicitar la intervencion del Jefe del SIOPOA, quien resolvera en forma definitiva la controversia ya sea mantenido el criterio externado por el Inspector Oficial a cargo o modificandolo En todo caso, la Jefatura del SIOPOA debera vertir su criterio mediante resolucion razonada

CAPITULO V DE LOS CERTIFICADOS ZOOSANITARIOS

ARTICULO 204 El Certificado Oficial Zoosanitario es el documento por el cual el SENASA a traves del SIOPOA, autoriza que los productos de origen animal declarados en el han recibido inspeccion oficial y han sido declarados como productos aptos para consumo humano Para su validez deberan ir firmados por el Inspector Oficial a Cargo o responsable del establecimiento oficial de donde se originan los productos declarados ademas de llevar el visto bueno y sellado por la Jefatura del SIOPOA

ARTICULO 205 El SIOPOA aprobara los certificados oficiales Zoosanitarios tomando en cuenta los siguientes aspectos

- a) Los lineamientos de este Reglamento
- b) Los requerimientos higienico sanitarios del mercado local,
- c) Las exigencias del pais importador, y
- d) El certificado oficial Zoosanitario se extendera en original y cinco copias marcadas como ' Original y Copias ' Ademas, con el texto en el idioma del pais importador

ARTICULO 206 El SENASA tomara en consideracion previa aprobacion del SIOPOA de cualquier otra forma de certificados que sean solicitados por un pais importador de productos de origen animal siendo el modelo aprobado finalmente por SENASA

ARTICULO 207 Los certificados oficiales Zoosanitarios deben ser extendidos con numeros correlativos Cada certificado contendra la siguiente informacion nombre y numero del establecimiento, nombre de consignatario su destino, numero y clase de paquetes, numero del contenedor, marcas de embarque, la clase de producto y el peso neto

ARTICULO 208 Solamente se extendera un certificado por cada consignatario, salvo que por razones justificadas se tenga que extender un nuevo certificado original En dicho caso el anulado debe agregarse al informe mensual con su respectiva acta, explicando las razones de su anulacion

ARTICULO 209 Es prohibido hacer raspaduras, borrones o alteraciones en los certificados oficiales Zoosanitarios Los certificados que se inutilizan debido a errores en su redaccion v por otras razones, seran anulados y tratados de la misma manera que en el Articulo anterior

CAPITULO VI DE LA DEVOLUCION DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

ARTICULO 210 Cuando un producto de origen animal que ha sido inspeccionado y aprobado saliendo de un establecimiento oficial con su respectivo certificado Zoosanitario y que por cualquier problema de indole sanitario sea devuelto al establecimiento este sera reinspeccionado Si en la reinspeccion se comprueba que el producto esta malsano o insalubre se condenara Si en el producto solamente se encuentran problemas menores, el producto se reacondicionara v se aprobara despues de hacer las correcciones necesarias

CAPITULO VII DE LAS SANCIONES

ARTICULO 211 Se consideran como infracciones Zoosanitarias al presente Reglamento las siguientes

a) Faltas leves

- Aquellos errores cometidos en un establecimiento oficial que no interfiera con el proceso o la manipulacion de los productos inspeccionados y aprobados para consumo humano
- Marcado deficiente del producto en un 10% a 20%

b) Son consideradas faltas menos graves

- La persistencia de una falta leve dentro de los siguientes 15 dias de su comunicacion
- La discontinuacion normal en el sistema de Inspeccion Oficial por parte de algun empleado de la planta y que influya en la manipulacion de los productos carnicos o de sus subproductos convirtiendolos en no aptos o que viole los preceptos del presente Reglamento
- Marcado deficiente superior al 20% del producto

c) Son consideradas faltas graves

- La retirada de la etiqueta colocada por el Inspector Oficial de RECHAZADO

y/o 'CONDENADO' en cualquier local, producto, equipo, utensilio u otros sin previa autorizacion

- El error voluntario de parte de la empresa o sus empleados cuando haya interferencia en el sistema de inspeccion oficial, que adultere los productos aprobados para tal fin con que fueren designados
- No cumplir con el Reglamento
- Cuando haya interferencia abierta a la Inspeccion Oficial
- La reincidencia de una falta considerada menos grave
- Enviar al consumo productos fuera de los patrones exigidos o fraudulentos
- Establecimientos no autorizados que distribuyan productos de origen animal

ARTICULO 212 Las sanciones por infraccion de faltas leves son la comunicacion por escrito a la gerencia del establecimiento, con el fin de que solvete el error

ARTICULO 213 Las sanciones por infraccion de las faltas menos graves son la suspension de operaciones del establecimiento por 48 horas y amonestacion por escrito

ARTICULO 214 Tratamiento y multas aplicadas a las faltas graves

- a) Toda persona que expenda o transporte para el consumo interno o internacional productos de origen animal que no hubieren sido autorizados para el consumo humano, sera castigado con una multa de veinticinco mil lempiras y el decomiso de los productos,
- b) Las personas que comercialicen productos de origen animal que se encontraren en condiciones impropias para el consumo humano, aun cuando hubieren sido autorizadas por el SIOPOA, seran castigadas con una multa de DIEZ MIL LEMPIRAS y el decomiso y destruccion de los productos todo sin perjuicio de las responsabilidades que pudieren deducirse de conformidad con elCodigo Penal,
- c) El uso indebido o falsificacion de una marca sello, etiqueta o membrete o de cualquier otro medio que sirva para identificar los productos de origen animal sera castigado con una multa de CINCUENTA MIL LEMPIRAS, todo sin perjuicio de la responsabilidad penal que hubiere lugar
- d) Los empleados del SIOPOA que aceptaren dadivas en el ejercicio de sus funciones, seran sancionados conforme a Ley de Servicio Civil sin perjuicio de las responsabilidades penales a que pudiere incurrir
- e) El SENASA a traves del SIOPOA, podra ordenar el cierre, previa comprobacion, hasta por un termino de seis meses al establecimiento oficial, cuando apareciere que las dadivas han sido ofrecidas o entregadas con autorizacion de dicho establecimiento y se castigara con una multa de SETENTA Y CINCO MIL LEMPIRAS Lo antes dispuesto es sin perjuicio de la responsabilidad penal en que pudiere incurrir individualmente los miembros del establecimiento que acordaren el hecho punible,
- f) El SENASA a traves del SIOPOA podra a su juicio prudencial en caso de faltas reiteradas (3 faltas graves tipificadas) ordenar el cierre definitivo del establecimiento mas una multa de CIEN MIL LEMPIRAS,

- g) El SIOPOA sera la autoridad responsable de imponer las sanciones que señala el presente Reglamento para las infracciones comprobadas a los inspectores,
- h) Los informes de los inspectores del SIOPOA se tendran como relaciones exactas y veraces de los hechos en ellos consignado, mientras no se probare lo contrario. La informacion fraudulenta sera tipificada como falta grave, y
- i) Comprobada cualquier infraccion por parte de los inspectores del Servicio el Jefe del SIOPOA hara las diligencias necesarias para comprobar la veracidad de la infraccion. El funcionario infractor se presentara a una audiencia de descargo dentro de las setenta y dos horas siguientes y con lo que conteste o en su rebeldia, abrira a pruebas las diligencias por termino de cuatro días. Pasado este termino probatorio, el SENASA resolvera dentro de los días siguientes. Todo este procedimiento se hara de acuerdo a la Ley de Servicio Civil y Procedimientos Administrativos

TITULO NOVENO DISPOSICIONES FINALES

ARTICULO 215 En todo lo que se refiere a los productos de origen animal para consumo humano, SENASA, a traves del SIOPOA, mantendra mecanismos efectivos de cooperacion y coordinacion con la Direccion de Control de Alimentos del Ministerio de Salud Publica como lo tipifica el Articulo 32 de la Ley Fitozoosanitaria y en concordancia con el Articulo 238 del Codigo de Salud

ARTICULO 216 Los establecimientos oficiales sufriran cambios inmediatos en el proceso de inspeccion sanitaria de acuerdo a las innovaciones o solicitudes de los paises importadores de productos carnicos de origen animal, que deben ser atendidas inmediatamente, previa aprobacion de la Jefatura del SIOPOA

ARTICULO 217 Las Normas y Convenios Internacionales ratificadas por Honduras se aplicaran como complemento a este Reglamento en las especificaciones no contempladas en el presente

ARTICULO 218 El SENASA, a traves del SIOPOA acreditara los profesionales que sean requeridos para prestar sus servicios, una vez que havan llenado los requisitos exigidos

ARTICULO 219 El SENASA, por intermedio del SIOPOA debera elaborar manuales tecnicos e higienico sanitarios y tecnologicos sobre construccion de establecimientos, especificaciones de equipo plan de muestreo estadistico para reinspeccion de productos carnicos de origen animal establecen niveles de tolerancia de residuos biologicos y quimicos, y patrones oficiales de cortes y y de nuevos procesamientos de productos de origen animal contemplados en el manual de regulaciones

ARTICULO 220 Todas las empresas que transporten productos de origen animal provenientes de los establecimientos oficiales deben estar autorizadas y registradas, previo dictamen del SENASA en la Jefatura del SIOPOA

ARTICULO 221 El presente Reglamento entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicacion en el Diario Oficial La Gaceta