

# **REGLAMENTO OFICIAL DE INSPECCION VETERINARIA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL - M.A.P.**

## **MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA**

Montevideo, 7 de octubre de 1983.

### **VISTO**

La necesidad de adecuar las disposiciones en materia higiénico-sanitaria, tecnológica y de inspección de carnes, subproductos y derivados;

### **CONSIDERANDO**

- I) Conveniente actualizar las aludidas normas a los efectos de la habilitación y control higiénico-sanitario - a nivel nacional – por parte del Ministerio de Agricultura y Pesca, de los establecimientos de faena, industrializadores de carne, subproductos y derivados;
- II) En el orden nacional, el Poder Ejecutivo debe adoptar las medidas necesarias para preservar la salud de la población consumidora garantizando la aptitud de la carne y productos cárnicos procesados con ese destino. En este orden de ideas, es conveniente que se implante un régimen centralizado y sistematizado de control en los aspectos higiénico-sanitarios y tecnológicos a cargo de reparticiones oficiales con jurisdicción nacional;
- III) Asimismo, han de tomarse en cuenta las normas vigentes a nivel internacional en la materia para dar cumplimiento a los requerimientos de los mercados compradores;

### **ATENTO**

A lo preceptuado por las leyes 3.606, de 13 de abril de 1910 y 14.810, de 11 de agosto de 1978, decretos N° 202/969, de 24 de abril de 1969, 661/977, de 28 de noviembre de 1977, 458/978, de 11 de agosto de 1978; 459/978, de 11 de agosto de 1978 y 671/978, de 27 de noviembre de 1978;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

Artículo 1º - Apruébese el siguiente Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de productos de origen animal.

# REGLAMENTO OFICIAL DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

## PARTE I

### CARNE, SUBPRODUCTOS, DERIVADOS Y PRODUCTOS CARNICOS

#### SECCION I ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Art. 1. Los establecimientos de faena, establecimientos industrializadores, depósitos frigoríficos y todas aquellas empresas o personas que tengan actividades industriales relacionadas con los productos de origen cárnico estarán sujetos a la Inspección Veterinaria Oficial (IVO) que este Reglamento establece, **así como a las Normas Técnicas que al respecto dicte la Dirección de Industria Animal (DIA).**

## SECCION II DEFINICIONES GENERALES

- Art. 2. Definiciones. A los fines del presente Reglamento, se entiende por:
- a) Establecimiento habilitado: el total del ámbito habilitado por el Ministerio de Agricultura y Pesca (MAP) y bajo control de la DIA.
  - b) Establecimiento de faena: toda organización industrial y comercial que, dedicada a la faena y preparación de carnes enfriadas y congeladas, asegure de por sí o por medio de terceros, un integral aprovechamiento de los subproductos.
  - c) Establecimiento industrializador de productos comestibles: todo establecimiento destinado a la elaboración o preparación de productos destinados al consumo humano.
  - d) Establecimiento industrializador de productos no comestibles: todo establecimiento destinado a la elaboración o preparación de productos de uso diverso, excluido el consumo humano.
  - e) Establecimiento para depósito o conservación de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos: todo establecimiento dedicado a la conservación o depósito de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos mediante la utilización de medios o procesamientos adecuados para los fines a los que están destinados.
  - f) Inspección Veterinaria Oficial (IVO): la organización oficial compuesta por médicos veterinarios y ayudantes idóneos dedicada a la supervisión y contralor, en todo establecimiento, de la correcta aplicación de los requisitos higiénico-sanitarios y tecnológicos exigidos por este Reglamento y por las Normas Técnicas que, al respecto, dicte la DIA.
  - g) Decomiso o condenado: toda restricción al libre uso de los productos elaborados o sus materias primas, incluidos los animales en pie, determinada por la Inspección Veterinaria Oficial, quien asimismo fijará su destino.
  - h) Carne: la parte muscular comestible de las reses faenadas, constituida por todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura, grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena. Además se considera carne el diafragma, no así el corazón, el esófago y la lengua.
  - i) Canal o carcasa: el cuerpo de cualquier animal sacrificado después de haber sido insensibilizado, sangrado y faenado.
  - j) Animal faenado:
    - 1) En relación con los bovinos sacrificados, corresponde a las partes del animal después de la separación de la cabeza, el cuero, las vísceras (incluidos o no los riñones), los órganos genitales, la vejiga, las manos y las patas hasta las articulaciones del carpo y tarso y las ubres de hembras en lactación paridas o en estado avanzado de gestación.
    - 2) En relación con los suinos sacrificados, corresponde a las partes del animal después del depilado o separación de la piel, las pezuñas, los

- párpados, las vísceras (incluidos o no los riñones), los órganos genitales, la vejiga, las ubres de hembras en lactación, paridas o en estado avanzado de gestación y del conducto auditivo externo.
- 3) En relación con los ovinos y caprinos sacrificados, corresponde a las partes del animal después de la separación de la cabeza (excepto en el caso de corderos o cabritos lactantes), la piel, inclusive la de la cabeza, las vísceras (incluidos o no los riñones), los órganos genitales, la vejiga, las manos y patas hasta las articulaciones del carpo y tarso, y las ubres de hembras en lactación, paridas o en estado avanzado de gestación.
  - 4) En relación con los bovinos, suinos y equinos sacrificados, incluye, cuando sea necesario, la división de las carcasas en dos mitades, a lo largo de la columna vertebral.
  - 5) En relación con las aves sacrificadas, corresponde a las partes del animal después del desplume, separación de la cabeza y de las patas (a nivel de la articulación tibio tarsiana), extracción de la tráquea, esófago, estómago glandular y muscular, intestino, pulmones, sacos aéreos, corazón, bazo, hígado con vesícula biliar, riñones (en aves adultas), ovarios o testículos, glándula uropígea y cloaca.
- k) Subproductos y derivados cárnicos comestibles: cualquier parte apta para el consumo humano que no sea carne y que se haya obtenido de reses bovinas, ovinas, suinas, caprinas, equinas, aves, conejos y animales de caza menor.
  - l) Producto cárnico: todo aquel producto apto para consumo humano que contenga carne, subproductos o derivados en su composición, con adición de otras materias primas o ingredientes aprobados, independientemente de que haya sido sometido o no a un proceso destinado a asegurar su conservación.
  - m) Carne industrializada: la carne en cuya elaboración se hayan utilizado técnicas de conservación distintas del frío, como ser: calor (conserva, cocido), métodos directos o indirectos de control de humedad (curado, salado, deshidratado, liofilizado, ahumado) por sí solas o combinadas con la refrigeración.
  - n) Comestible: todo producto de origen cárnico destinado al consumo humano.
  - ñ) Apto para el consumo humano: las carnes y subproductos comestibles aprobados como aptos para el consumo humano serán los que provienen de animales sanos y faenados, conservados, manipulados y transportados en las condiciones higiénicas y tecnológicas especificadas en el presente Reglamento.
  - o) No comestible: todos los productos que no fueron inspeccionados, los adulterados y los que la Inspección Veterinaria Oficial determine como no aptos para el consumo humano.
  - p) Aditivos alimentarios: las sustancias no nutritivas de composición química definida, que se incorporan intencionalmente a los alimentos para mejorar sus caracteres organolépticos o sus condiciones de conservación.
  - q) Saborizante artificial: toda sustancia saborizante que confiere o intensifica el sabor y aroma, preparada mediante síntesis o un medio similar.

- r) Aditivos colorantes: las sustancias que confieren o modifican el color de los alimentos, cambiando el aspecto de los mismos.  
Colorante natural: es el pigmento o colorante inocuo extraído de sustancias vegetales o animales.  
Colorante sintético o artificial: es el pigmento o colorante de composición química definida obtenido por síntesis química.
- s) Conservador químico: todo producto químico que al añadirse a la carne o al producto cárnico tiende a prevenir o retardar su deterioro.
- t) Sustancias residuales biológicas: las sustancias, incluidos sus metabolitos, que subsisten en el ganado en el momento del sacrificio, o en cualquiera de sus tejidos después de efectuado el mismo, como resultado de tratamiento o exposición a un pesticida, compuesto orgánico o inorgánico, hormona, sustancia de acción hormonal, promotores del crecimiento, antibióticos, antihelmínticos, tranquilizantes u otro agente terapéutico o profiláctico.
- u) Marca oficial: se entiende como tal la leyenda o cualquier otro símbolo de la IVO que prescriba este Reglamento con el objeto de identificar el estado y destino de cualquier producto o animal bajo inspección.
- v) Animal: los individuos de las especies bovina, ovina, suina, caprina, equina, aves y conejos, que son destinados al sacrificio para el consumo humano.
- w) Animal moribundo o enfermo: es el que padece de los síntomas que se exponen a continuación y que lo inhabilitan para el consumo humano:
- 1) Incoordinación en el desplazamiento e incapacidad para mantenerse en la estación.
  - 2) Desórdenes neurológicos.
  - 3) Inflamaciones y procesos supurados extensos.
  - 4) Hiper o hipotermia.
  - 5) Dificultad respiratoria.
  - 6) Cualquier otra afección que, a juicio de la IVO, haga que el animal sea condenado durante la inspección ante-mortem.
- x) Aprobado condicionalmente para consumo humano: es toda carne o producto cárnico que al ser inspeccionado por la IVO se determina que, previo a su declaración como apto para el consumo humano, deberá someterse a un tratamiento que asegure su inocuidad. Dichos productos no podrán destinarse a la exportación.
- y) Retenido: con este término se entiende que la carcasa, cabeza, vísceras u otros productos así identificados, son separados en el momento de la inspección para exámenes ulteriores más minuciosos y determinar su destino final, por parte del la IVO.
- z) Certificado oficial: se entiende por tal toda certificación expedida por la IVO, de acuerdo a las reglamentaciones vigentes.

**SECCION III**  
**HABILITACIÓN, APROBACIÓN, AMPLIACIÓN, MODIFICACIÓN O REFORMAS DE**  
**ESTABLECIMIENTOS DE FAENA E INDUSTRIALIZACIÓN DE CARNES,**  
**SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS**

**CAPITULO I**

**HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE FAENA E INDUSTRIALIZACIÓN**

- Art. 3. Solicitud. La aceptación, por parte de la DIA, de las solicitudes que le sean presentadas, constituye un requisito indispensable para la habilitación. A tales efectos, dicha solicitud deberá ser firmada por los representantes legales y responsables de la firma. Se formulará en papel simple con dos copias y se deberá adjuntar la autorización desde el punto de vista urbanístico del predio a utilizar en la construcción del establecimiento, otorgada por la Intendencia Municipal respectiva. Junto con la solicitud, la firma interesada gestionará, en forma expresa, la aprobación de planos y memorias descriptivas y constructivas para el establecimiento que se proyecta construir, a cuyo efecto deberá adjuntar cuatro carpetas, conteniendo cada una:
- a) Plano de ubicación del establecimiento, a escala no menor de 1/500, con indicación de:
    - Curvas de nivel, ríos, arroyos, tajamares y otras fuentes de captación y desagües.
    - Líneas de comunicaciones: carreteras, ferrocarriles y medios de transporte colectivo.
    - Construcciones circundantes, orientación, cercos perimetrales, etc.
  - b) Planos de albañilería:
    - Plantas: una por cada nivel, dibujadas a escala no menor de 1/100, debidamente acotadas, con indicación de aberturas y cerramientos y ubicación de las instalaciones de faena, instalaciones industriales, locales anexos, aprovechamiento de subproductos y comodidades para la IVO.
    - Dos cortes como mínimo, uno transversal y otro longitudinal, dibujados a escala no menor de 1/100, debidamente acotados.
    - Planilla de terminaciones de todos los locales.
  - c) Memorias descriptivas y constructivas de las obras.
  - d) Planos a escala no menor de 1/50, indicando los detalles de equipamiento de playa de faena, locales industriales y anexos (incluyendo sala de máquinas, calderas, cámaras, etc.), así como la ubicación de los operarios referida a la memoria descriptiva de las operaciones. Diagrama de flujo de los productos aprobados y decomisados dentro del establecimiento y la circulación del personal, preferentemente en lo que se refiere a comunicaciones con los vestuarios, etc.
  - e) Memoria descriptiva de las operaciones de faena e industriales y del aprovechamiento de los subproductos, cuando corresponda, detallando lo más posible el proceso.

- f) Acondicionamiento sanitario: abastecimiento de agua, planos y memorias descriptivas y constructivas del sistema de abastecimiento, especificando fuentes de captación, caudales, redes de aprovechamiento y líneas de distribución de agua potable, capacidad de ubicación de los depósitos, cañerías, canillas, etc.
- g) Acondicionamiento sanitario: efluentes, planos y memorias descriptivas y constructivas del sistema de tratamiento de aguas residuales, con sus redes de evacuación, desagüe y destino final de los efluentes.
- h) Memorias descriptivas y constructivas de las instalaciones del acondicionamiento lumínico y eléctrico.
- i) Memorias descriptivas y constructivas de las instalaciones del acondicionamiento mecánico, de refrigeración y vapor. De lo requerido en el inciso g) se incluirá un juego completo adicional que se pondrá a consideración de las autoridades competentes en la materia.

Art. 4. Estudios de planos y memorias. Una vez comprobado que se ha cumplido con todos los requisitos enumerados para la presentación de la solicitud correspondiente, el estudio de los planos y memorias se hará de la siguiente forma:

- a) Del expediente correspondiente se desglosará un juego completo de planos y memorias descriptivas y constructivas del sistema de tratamiento de aguas residuales, que será enviado para su estudio a las autoridades competentes en la materia.
- b) Simultáneamente, el expediente continuará su trámite pasando al Instituto Nacional de Carnes (INAC) para ser estudiado en los aspectos técnicos de ingeniería industrial, civil, de construcción y de procesos. En el INAC quedará un juego de planos y memorias descriptivas.
- c) La aprobación preceptiva por el INAC del proyecto en los aspectos de su competencia se cumplirá dentro del expediente administrativo y será considerada requisito indispensable para la continuación de los trámites. El INAC deberá expedirse dentro de un plazo máximo de quince (15) días a partir del ingreso del expediente administrativo a la órbita de dicho organismo.
- d) La DIA y el INAC podrán requerir de el o de los propietarios del establecimiento o de los técnicos responsables de proyecto, todas las aclaraciones que consideren necesarias con respecto al mismo y toda otra documentación complementaria que se estime conveniente.
- e) La DIA, en poder de los elementos de juicio aportados por las autoridades competentes, dictaminará acerca del proyecto presentado dentro de un plazo máximo de treinta (30) días a partir del reingreso del expediente administrativo con el dictamen del INAC.

Art. 5. Aprobación final. Luego de aprobados los planos y de realizadas las obras, antes de concederse la IVO, técnicos de la DIA y del INAC realizarán una inspección conjunta a fin de comprobar que el proyecto se ha realizado de acuerdo con los planos y memorias descriptivas presentados y aprobados. Con la finalidad de verificar la funcionalidad de las instalaciones y determinar la

capacidad de faena o industrialización del establecimiento, la DIA podrá autorizar la realización de las faenas o industrializaciones de prueba que se consideren necesarias.

Art. 6. **Habilitación definitiva.** Cumplidos los requisitos establecidos, el MGAP, de acuerdo a lo aconsejado por la DIA, procederá a la habilitación del establecimiento de acuerdo a las siguientes bases:

a) **Capacidad de faena:**

Las habilitaciones de establecimientos de faena se concederán en base a una estimación del régimen "animal/hora".

Se entiende por tal, el máximo sacrificio de animales permitido en relación con la capacidad útil de las instalaciones y dependencias anexas, del abastecimiento y reservas de agua potable y de la correspondiente evacuación y tratamiento de efluentes en el mismo lapso, que permitan mantener las adecuadas condiciones ambientales y una correcta inspección veterinaria.

b) **Capacidad de industrialización:**

Las habilitaciones de los establecimientos industrializadores se concederán en base a una estimación de la capacidad de producción de quilogramos en 8 horas de labor.

Esta estimación se realizará en base a la capacidad útil de las instalaciones y dependencias anexas, del abastecimiento y reservas de agua potable y de la correspondiente evacuación y tratamiento de efluentes en el mismo lapso, que permitan mantener adecuadas condiciones ambientales y una correcta inspección veterinaria.

c) **Identificación de los establecimientos:**

La DIA asignará un número oficial a los establecimientos habilitados que deberá ser usado para identificar todos los productos procesados en el establecimiento: carne en todas sus formas (carcasas, medias reses, cuartos, carne desosada, etc.) o productos elaborados con sus correspondientes etiquetas, recipientes, envases o toda otra forma de presentación de los mismos.

d) Las habilitaciones que se otorguen serán mantenidas en tanto sean conservadas las condiciones locativas, higiénicas y operacionales en base a las cuales se concedió la autorización.

e) La habilitación quedará en suspenso en aquellos establecimientos en que la IVO hubiese sido total o parcialmente retirada por la DIA o permanecido suspendida a pedido de los titulares de su explotación o por inactividad del establecimiento, en todos estos casos por un término que exceda los seis (6) meses ininterrumpidos. La rehabilitación podrá obtenerse previa inspección por parte de una Comisión Técnica integrada por la DIA y el INAC, a fin de constatar las condiciones en que se encuentra el establecimiento, incluidos los aspectos operacionales que podrán apreciarse en las faenas o industrializaciones de prueba que se autorice.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Decreto del Poder Ejecutivo de 27 de marzo de 1996.

Sin perjuicio de ello, mediante resolución fundada y siempre que se den las circunstancias a que se hace referencia en el Inciso anterior, el MGAP podrá dejar sin efecto en forma definitiva la habilitación del establecimiento.<sup>2</sup>

- f) *La habilitación caducará automáticamente en aquellos establecimientos en que la IVO hubiese sido retirada por la DIA o permanecido suspendida a pedido de sus titulares o por inactividad del establecimiento en todos estos casos por un término que exceda lo seis (6) meses ininterrumpidos. En estos casos la rehabilitación sólo podrá acordarse previo cumplimiento de los requisitos para la habilitación original.*<sup>3</sup>
- g) Cuando se quiera efectuar un cambio de firma en la explotación de una planta habilitada, la firma habilitada deberá demostrar previamente, anta la DIA de la Dirección General de Servicios Veterinarios del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, estar al día con sus obligaciones con la Dirección General de Impositiva, el Banco de Previsión Social y el Instituto Nacional de Carnes.<sup>4</sup>
- Dicho requisito, sólo podrá ser obviado mediante resolución fundada del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y del Ministerio de Economía y Finanzas.<sup>5</sup>

## CAPITULO II

### AMPLIACIÓN, MODIFICACIÓN O REFORMAS DE ESTABLECIMIENTOS DE FAENA E INDUSTRIALIZACIÓN

- Art. 7. Solicitud. Toda solicitud para ampliación, modificación o reforma de establecimientos de faena e industrialización deberá ser aceptada por la DIA. A esos efectos, dicha solicitud deberá ser firmada por los representantes legales y responsables de la firma, se presentará en papel simple con dos copias y deberá adjuntar la autorización, cuando correspondiere, desde el punto de vista urbanístico del proyecto de ampliación, modificación o reforma del establecimiento, otorgado por la Intendencia Municipal respectiva. Conjuntamente con la solicitud, la firma interesada solicitará, en forma expresa, la aprobación de planos y memorias descriptivas para el establecimiento que se proyecte modificar, a cuyos efectos deberá adjuntar cuatro carpetas conteniendo cada una:
- Plano a escala no menor de 1/500 con la ubicación de las zonas a modificar o ampliar y su vinculación con las otras secciones del establecimiento.
  - Planos de albañilería del sector a modificar.
  - Memorias descriptivas y constructivas de las obras a realizar.

<sup>2</sup> Decreto del Poder Ejecutivo de 9 de marzo de 2009.

<sup>3</sup> El literal f fue derogado por Decreto del Poder Ejecutivo de 27 de marzo de 1996.

<sup>4</sup> El literal g fue agregado por Decreto del Poder Ejecutivo 352/991, de 3 de julio de 1991.

<sup>5</sup> Decreto del Poder Ejecutivo de 28 de junio de 2001, que modificó el inciso final del literal g.

- d) Planos a escala no menor de 1/50 indicando, cuando correspondiera, los detalles de equipamientos referidos al proyecto a realizar, así como la ubicación de los operarios respecto a la memoria descriptiva de las operaciones. Se detallará claramente el flujo de productos en la zona a modificar y su vinculación con las secciones o zonas adyacentes, así como la circulación del personal preferentemente en lo que se refiere a comunicaciones con vestuarios.
- e) Memorias descriptivas de las operaciones referidas al proyecto a considerar, detallando lo más posible el proceso.
- f) Acondicionamiento sanitario, lumínico, eléctrico, mecánico y refrigeración, cuando correspondiera.

Art. 8. Estudio de planos y memorias. El estudio de planos y memorias se hará, en lo que corresponde, de acuerdo a lo establecido en el Art. 4 de este reglamento.

Art. 9. Aprobación final. Una vez aprobados los planos y memorias descriptivas y realizadas las obras, técnicos de la DIA y del INAC harán una inspección conjunta con el fin de comprobar que el proyecto se ha realizado de acuerdo a las memorias y planos presentados y aprobados, así como de verificar su funcionalidad.

**SECCION IV  
INSPECCIÓN VETERINARIA OFICIAL**

**CAPITULO I**

**GENERALIDADES**

- Art. 10. Cometidos. Son cometidos de la IVO supervisar y controlar que todo animal para faena y toda la carne y productos de origen cárnico que se preparen en los establecimientos habilitados de faena e industrialización sean inspeccionados, manipulados, procesados, envasados, identificados y transportados de acuerdo con las disposiciones contenidas en este reglamento y con las normas técnicas que al respecto dicte la DIA.
- Art. 11. Unidad Ejecutora. Los cometidos de la IVO serán desempeñados en la órbita del MGAP por médicos veterinarios y ayudantes idóneos de la DIA.
- Art. 12. Organización y funciones. La DIA llevará a cabo las funciones que se le asignan en este reglamento según el organigrama que especificará: a) denominación de los cargos; b) objeto del cargo; c) interrelación jerárquica; d) tarea que comprende cada cargo.
- Art. 13. Libre acceso. Los funcionarios oficiales destacados en los establecimientos bajo fiscalización, así como sus superiores en línea directa, tendrán libre acceso a todas las dependencias de los establecimientos en cualquier día y hora, estén trabajando o no.
- Art. 14. Identificación. A los efectos del desempeño de sus cometidos, los funcionarios de la IVO estarán provistos, por parte de la DIA, de los elementos de identificación que ésta determine.
- Art. 15. Custodia de sellos y documentos. Los sellos y todo documento oficial estarán en todo momento bajo guardia y responsabilidad exclusiva de los funcionarios de la IVO.
- Art. 16. Prohibición. Los empleados oficiales, cualquiera sea su jerarquía, vinculados a la fiscalización de los establecimientos, no podrán tener relación de dependencia alguna con los mismos.

## CAPITULO II

### INSPECCIÓN VETERNARIA ANTE - MORTEM

- Art. 17. Finalidad. El propósito de la inspección ante-mortem deber ser:
- a) seleccionar para la faena sólo los animales adecuadamente descansados, que no muestren condiciones anormales o padezcan enfermedades que puedan determinar que las carcasas y órganos resulten no aptos para el consumo humano;
  - b) seleccionar para el aislamiento u observación clínica más detallada los animales enfermos o sospechosos de enfermedad;
  - c) eliminar de la faena normal los animales que, aunque enfermos o peligrosos para la salud humana, puedan no revelar cambio detectable durante la inspección post-mortem;
  - d) prevenir la contaminación de las instalaciones, equipos y personal, vehiculizada por animales que padezcan enfermedades infecciosas;
  - e) seleccionar los animales que necesiten una inspección post-mortem detallada a causa de síntomas que indiquen la existencia de enfermedades o lesiones localizadas, o cualquier otra condición que no necesariamente determine la contaminación de instalaciones, equipos y personal;
  - f) obtener información que pueda ser necesaria en la inspección post-mortem para el diagnóstico y destino de carcasas y órganos.
- Art. 18. Entrada de animales. La entrada de animales a los establecimientos de faena habilitados se hará en horarios predeterminados y en presencia de personal de la IVO, quien además de efectuar la primera inspección, controlará la documentación que debe acompañar a la tropa.
- Art. 19. Animales muertos. Se prohíbe la introducción de animales muertos en los establecimientos habilitados, salvo aquellos que hayan muerto en los medios de transporte durante su traslado al establecimiento. Estos, así como los animales que mueran en corrales, serán destinados a la sala de necropsia para su inmediata digestión, no permitiéndose su pasaje o introducción a las áreas de elaboración de productos comestibles.
- Art. 20. Tropas no inspeccionadas. Si por cualquier circunstancia una tropa o animal no hubieren sido inspeccionados al llegar al establecimiento, serán alojados en corrales a disposición de la IVO, la que será informada de esa circunstancia y adoptará las medidas que correspondan.
- Art. 21. Falta de documentación. Cuando se compruebe falta de documentación, la gerencia del establecimiento comunicará tal hecho de inmediato a la IVO a los efectos de tomar las providencias del caso. La tropa podrá ser recibida condicionalmente y alojada en corrales especiales, hasta que su propietario presente la documentación correspondiente. Mientras tanto, el establecimiento asumirá las responsabilidades emergentes de tal situación.

- Art. 22. Autorización de faena. Ningún animal podrá ser faenado hasta que la IVO haya llevado a cabo la inspección ante-mortem y otorgado la correspondiente autorización. El examen ante-mortem debe hacerse al llegar la tropa al establecimiento y tantas veces como lo determine la IVO, debiendo el último examen efectuarse inmediatamente antes del sacrificio.
- Art. 23. Corrales de encierre. Los animales, para poder ser faenados, deberán permanecer en corrales de encierre desde el día anterior. Estos deben estar limpios y disponer de bebederos en los cuales no debe faltar agua. La IVO no autorizará el sacrificio si los animales no se encuentran bien descansados.
- Art. 24. Animales sospechosos. Deberán considerarse sospechosos y se identificarán de acuerdo a lo establecido en el Artículo 324 de este reglamento, los animales:
- a) que muestren evidencias o sospechas de alguna enfermedad o afección que pueda motivar el decomiso total o parcial de la carcasa en la inspección post-mortem;
  - b) caídos o imposibilitados de trasladarse por sus propios medios;
  - c) reaccionantes positivos a las pruebas de leptospirosis y anaplasmosis, aunque no presenten síntomas de tales enfermedades;
  - d) reaccionantes positivos a la prueba de tuberculina;
  - e) afectados de epiteloma de ojo;
  - f) afectados de anasarca y cualquier otra forma de edema subcutáneo;
  - g) suinos sospechosos o enfermos de erisipela;
  - h) sospechosos o enfermos de fiebre aftosa;
  - i) sospechosos o que muestren evidencias de inmadurez;
  - j) sospechosos o enfermos de listeriosis.
- Art. 25. Separación de sospechosos. Cuando en el examen ante-mortem el inspector veterinario detecte la presencia de algún animal sospechoso, que requiera una inspección más detallada para determinar su destino, dispondrá su separación y traslado inmediato al corral de observación.
- Art. 26. Registro de resultados. El resultado de la inspección ante-mortem deberá en todos los casos registrarse en formularios aprobados por la DIA, los cuales serán entregados al inspector veterinario encargado del examen post-mortem, en el momento del ingreso de los animales a playa de faena.
- Art. 27. Tarjeta de sospechosos. El resultado del examen practicado por el inspector veterinario a los animales sospechosos en el corral de observación será registrado en la tarjeta indicada en el artículo 326 del presente reglamento. Dicha tarjeta deberá ser entregada al inspector veterinario encargado del examen post-mortem.
- Art. 28. Faena de sospechosos. Los animales identificados como sospechosos en la inspección ante-mortem deberán faenarse separadamente del resto. La IVO

determinará la oportunidad y las condiciones bajo las cuales se deberá proceder a la faena.

- Art. 29. Contactos. Todos los animales que hayan estado en contacto con animales afectados de enfermedades infectocontagiosas deberán ser identificados como sospechosos, aislados y faenados en forma separada.
- Art. 30. Suinos sospechosos. Los suinos sospechosos deberán ser identificados de forma tal que se garantice su individualización luego de la operación del pelado.
- Art. 31. Animales sin observaciones. Cuando la inspección ante-mortem no haya revelado ningún signo de afección o enfermedad en los animales, se autorizará su faena sin ninguna restricción.
- Art. 32. Animales condenados. Durante la inspección ante-mortem deberán ser condenados e identificados de acuerdo a lo dispuesto por el artículo 325 del presente reglamento, los animales:
- a) encontrados muertos o moribundos;
  - b) que muestren evidencias de cualquier enfermedad o afección que pueda motivar el decomiso total de la carcasa en la inspección post-mortem;
  - c) febriles o hipotérmicos;
  - d) enfermos o que muestren síntomas de las siguientes enfermedades:
    1. Anaplasmosis o piroplasmosis.
    2. Cetosis o acetonemia.
    3. Leptospirosis.
    4. Listeriosis.
    5. Paresia puerperal.
    6. Rabia.
    7. Tétanos y tetanias.
    8. Hemoglobinuria equina.
    9. Encefalomiелitis infecciosa equina.
    10. Encefalomiелitis tóxica de los equinos.
    11. Influenza aguda equina.
    12. Osteoporosis generalizada.
    13. Infosura aguda.
    14. Adenitis equina.
    15. Fístulas y procesos supurados extensos.
    16. Peste porcina clásica.
    17. Erisipela porcina aguda.
  - e) Afectados de epiteloma de ojo y de la región orbital acompañado de infección extensiva, supuración, necrosis o caquexia;
  - f) Afectados de anasarca o edema extenso y generalizado.
- Art. 33. Destino de los animales condenados. Los animales condenados durante la inspección ante-mortem deberán ser sacrificados en sala de autopsia, debiendo ser inmediatamente digestados en el digestor sanitario, todo lo cual será realizado bajo la directa supervisión de la Inspección Veterinaria Oficial.

Art. 34. Fiebre aftosa. Cuando durante la inspección ante-mortem se constate o se sospeche en corrales la presencia de animales enfermos de fiebre aftosa se procederá de la siguiente forma:

- a) Los animales afectados y sus contactos deberán ser identificados como sospechosos y se faenarán en forma separada al final de la matanza del día o en la playa de faena auxiliar cuando corresponda;
- b) La Inspección Veterinaria Oficial podrá disponer el aislamiento del establecimiento habilitado, no autorizando el ingreso de nuevos animales hasta tanto se haya procedido a faenar la totalidad de los animales presentes en el mismo momento de detectarse el foco;
- c) Los corrales, pasillos y toda otra instalación que pudieran estar contaminados con virus aftosa deberán ser cuidadosamente higienizados y desinfectados con desinfectantes aprobados por la Dirección de Industria Animal a tales efectos.

Art. 35. Carbunco bacteridiano. Cuando en el examen ante-mortem se compruebe la presencia en corrales de animales enfermos o sospechosos de carbunco bacteridiano, se procederá de la siguiente forma:

- a) Los animales deberán ser sacrificados en la sala de autopsias debiendo ser inmediatamente digestados sin someterlos a sangrado, cuereo ni troceado;
- b) Cuando en una tropa se produzca un caso de carbunco bacteridiano, todos los animales se enviarán al corral de aislamiento. La faena de dichos animales sólo podrá llevarse a cabo 48 horas después de la última muerte. Previamente deberá practicarse una inspección ante-mortem exhaustiva que permita asegurar que en el lote no queda ningún animal afectado. En el caso de que ocurra alguna muerte en el período de espera deberá continuarse el aislamiento y los responsables de la tropa deberán proceder a un tratamiento autorizado por la Dirección de Industria Animal, debiendo los animales quedar en observación durante un período de 21 días como mínimo;
- c) Se prohíbe el uso de vacunas a gérmenes vivos dentro del establecimiento de faena;
- d) Todas las instalaciones y equipos que hayan estado en contacto con los animales enfermos serán lavadas y desinfectadas con solución de hipoclorito de sodio al 5 %, lejía comercial u otro desinfectante aprobado por la DIA, debiendo, asimismo, procederse a la incineración de restos de forrajes y estiércol.

Art. 36. Parto. No se permitirá la faena de hembras en proceso de parto o de parto reciente pudiendo la IVO autorizar el retiro de dichos animales del establecimiento.

Art. 37. Sacrificio de emergencia. En casos de sacrificio de emergencia los animales serán inspeccionados previamente al mismo, debiendo la IVO determinar el momento y el lugar de su faena.

- Art. 38. Residuos biológicos. Deberá impedirse el sacrificio en playa de faena de todo animal que, aunque se comporte normalmente, haya sido tratado con medicamentos o haya estado expuesto a sustancias que puedan dejar residuos biológicos que alteren las condiciones de la carne.  
La IVO dispondrá la retención de dichos animales y, en caso de considerarlo necesario, dispondrá los controles de laboratorio que considere pertinentes.

### **CAPITULO III**

#### **INSPECCIÓN VETERINARIA POST- MORTEM**

- Art. 39. Aplicación. Todo animal que se faene en los establecimientos habilitados será objeto de una detallada y sistemática inspección post-mortem en el momento del sacrificio.
- Art. 40. Generalidades. El dictamen post-mortem se orientará en base a las dominantes patologías del país, es decir la prevalencia de las enfermedades o anormalidades, teniendo en cuenta también la situación sanitaria general. La decisión final será siempre adoptada por el Inspector Veterinario teniendo en cuenta según los casos, la patogenia de la enfermedad y sus eventuales repercusiones. La técnica aplicable para la realización de una correcta inspección veterinaria tendrá en cuenta la tecnología de faena y se atenderá a las directivas que se regulan en este capítulo, así como a las normas que en el futuro dicte al respecto la DIA. Las instalaciones y el equipamiento tendrán que estar dispuestos de tal forma que se puedan identificar en todo momento de la faena las distintas partes del animal. De la misma forma se posibilitará la remisión y el retiro de la línea de producción de todas las partes del animal, antes del dictamen final, en aquellos casos en que la IVO lo considere necesario.
- Art. 41. Bovinos. La inspección post-mortem de bovinos se realizará de acuerdo a las técnicas y criterios siguientes:
- e) Sangre. Durante la sangría, que deberá realizarse correctamente, se apreciará visualmente el aspecto y las características del flujo de la sangre.
  - f) Patas y manos. Se presentarán perfectamente limpias y se examinarán el rodete coronario y el espacio interdigital.
  - g) Inspección de cabezas. Una cabeza que haya sido desollada y lavada perfectamente, estará lista para la inspección después de haberse separado la base de la lengua con objeto de permitir el acceso a los músculos de masticación y a los ganglios linfáticos. En el examen deberá prestarse atención a la conformación general de la región, aspecto de los ojos, labios y encías. Se examinarán las cavidades oral y nasal. Los ganglios linfáticos submaxilares, parotídeos y retrofaríngeos se examinarán visualmente y por incisión múltiple. Los músculos de la masticación deberán ser examinados visualmente e incididos con dos o más cortes lineales paralelos a la mandíbula inferior en el músculo externo (maseteros)

- e interno (pteroideo). Deberá examinarse la lengua visualmente, por palpación y por medio de una o más incisiones en la base de la misma sin mutilar el borde. Las amígdalas deberán extirparse después de la inspección.
- h) Ubre. Se examinará visualmente, por palpación y si es necesario incisión. Deberá practicarse sistemáticamente la incisión de los ganglios linfáticos inguinales superficiales (retro-mamarios).
  - i) Aparato gastrointestinal. El tubo digestivo se presentará como una unidad desde el esófago hasta el esfínter anal inclusive y de manera tal, que su contenido no se vierta al exterior mientras permanezca en la sala de faena. A tal efecto el esófago se separará convenientemente de la tráquea. Se realizará examen visual, palpación e incisión de los ganglios linfáticos mesentéricos y reticuloruminales.
  - j) Bazo. Una vez separado de sus relaciones anatómicas, se examinará visualmente, por palpación e incisión.
  - k) Hígado. Se examinará visualmente, por palpación e incisión múltiple de los ganglios retrohepáticos. El conducto biliar principal deberá ser incidido longitudinalmente. Deberá incidirse en profundidad el parénquima hepático hasta descubrir los conductos biliares. La vesícula biliar deberá examinarse visualmente y por palpación.
  - l) Pulmones. Se examinarán visualmente y por palpación de todo el órgano y por incisión múltiple de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos. Una incisión longitudinal deberá abrir la laringe, tráquea y bronquios. La incisión transversal de la parte inferior de lóbulo diafragmático, deberá descubrir el parénquima y los bronquios.
  - m) Corazón. Previa apertura del pericardio, se examinará visualmente y por palpación del exterior del órgano. Subsiguientemente deberá abrirse el corazón desde la base hasta el vértice e incidirse el tabique interventricular y pared ventricular izquierda. Se examinarán las válvulas y músculo cardíaco.
  - n) Tracto urogenital (excepto riñones). En las hembras se presentará como una unidad para la inspección y separado de sus relaciones anatómicas. Se examinará visualmente, por palpación y si es necesario se incidirá. En los animales machos se realizará inspección visual, palpación e incisión si fuera necesario.
  - o) Riñones. Los mismos deberán ser presentados decapsulados para su inspección y se examinarán visualmente por palpación y si es necesario incisión.
  - p) Inspección de carcasa. Deberá examinarse la carcasa a efectos de valorar el estado general, la eficacia del sangrado, su color, el estado de la pleura y el peritoneo, la limpieza, los olores y cualquier posible anomalía que pudiera detectarse. Deberá procederse al examen visual y si es necesario a la palpación e incisión de los músculos del esqueleto, grasa, tejido conjuntivo adherido, huesos (especialmente los que han sido cortados y expuestos al dividir la carcasa en dos mitades), articulaciones, vainas de los tendones, pleura y peritoneo y toda otra parte de la carcasa. Se liberará el diafragma de las serosas que los recubren para su examen. Deberán

examinarse visualmente y con incisiones múltiples los siguientes ganglios linfáticos: inguinales superficiales (retromamario en la hembra y pudendo en el macho): ilíacos externos e internos: isquiáticos, precrurales, renales, prepectorales (cervical caudal) y preescapulares.

Art. 42. Suinos. La inspección post-mortem de suinos se realizará de acuerdo a las técnicas y criterios siguientes:

- a) Sangre. Durante la sangría, que deberá realizarse correctamente, se apreciará visualmente el aspecto y las características del flujo de la sangre.
- b) Patas y manos. Se presentarán perfectamente limpias y se examinarán el rodete coronario y el espacio interdígital.
- c) Inspección de cabezas. Deberá examinarse la superficie así como las cavidades oral y nasal. Deberán hacerse incisiones múltiples en los ganglios linfáticos submaxilares, parotídeos y retrofaríngeos y examinar las superficies de corte. Deberán hacerse incisiones en el músculo externo de la masticación y en la base de la lengua. Deberá examinarse visualmente y palpase la lengua. Si es necesario se cortará la cabeza longitudinalmente. Deberán extirparse las amígdalas.
- d) Aparato gastrointestinal. Deberá practicarse examen visual y la palpación del estómago e intestinos, así como el examen visual, palpación e incisión múltiple de los ganglios gástricos y mesentéricos.
- e) Bazo. Una vez separado de sus relaciones anatómicas, se examinará visualmente por palpación e incisión.
- f) Hígado. Se examinará, visualmente por palpación e incisión múltiple de los ganglios retrohepáticos. El conducto biliar principal deberá ser incidido longitudinalmente. Deberá incidirse en profundidad el parénquima hepático hasta descubrir los conductos biliares. La vesícula biliar deberá examinarse visualmente y por palpación.
- g) Pulmones. Se realizará el examen visual y por palpación de todo el órgano e incisión múltiple de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos. Mediante una incisión longitudinal deberá abrirse la laringe, tráquea y bronquios. La incisión transversal de la parte inferior del lóbulo diafragmático, deberá descubrir el parénquima y los bronquios.
- h) Corazón. Previa apertura del pericardio se examinará, visualmente y por palpación, el exterior del órgano. Subsiguientemente deberá abrirse desde la base hasta el vértice e incidirse el tabique interventricular y la pared ventricular izquierda. Se examinarán las válvulas y músculos cardíacos.
- i) Tracto urogenital (excepto riñones). En las hembras se presentará como una unidad para la inspección y separado de sus relaciones anatómicas. Se examinará visualmente, por palpación y, si es necesario, se incidirá. En los animales machos se realizará inspección visual, palpación e incisión si fuera necesario.
- j) Riñones. Los mismos deberán presentarse decapsulados para su inspección y se examinarán visualmente, por palpación y si es necesario, por incisión.
- k) Carcasa. Deberá examinarse la carcasa a efectos de valorar el estado general, la eficacia del desangrado, del escaldado y el pelado, el color, el

estado de las serosas (pleura y peritoneo), la limpieza, los olores y cualquier posible anomalía que pudiera detectarse. Deberá procederse al examen visual y si es necesario a la palpación e incisión de los músculos del esqueleto, grasa, tejido conjuntivo, huesos, especialmente los que han sido cortados y expuestos al seccionar la carcasa, articulaciones, vainas de los tendones, diafragma, pleura y peritoneo y toda otra parte de la carcasa. El lugar de la castración en los machos deberá palparse y si es necesario se hará incisión. Deberán examinarse con incisiones múltiples los siguientes ganglios: inguinales superficiales, ilíacos, renales y cervicales.

Se efectuarán exámenes para el diagnóstico de "Trichinellosis", en las tropas faenadas con los métodos que determine la DIA.<sup>6</sup>

Art. 43. Ovinos. La inspección post-mortem en ovinos se realizará de acuerdo a las técnicas y criterios siguientes:

- a) Sangre. Durante la sangría, que deberá realizarse correctamente, se apreciará visualmente el aspecto y las características del flujo de la sangre.
- b) Patas y manos. Se presentarán perfectamente limpias y se examinarán el rodete coronario y el espacio interdígital.
- c) Inspección de cabezas. Una vez que haya sido desollada y lavada perfectamente estará lista para la inspección. De ser necesario deberá separarse la base de la lengua, con objeto de permitir el acceso a los músculos de la masticación y ganglios linfáticos del área. Deberán examinarse visualmente la superficie de la cabeza, así como la cavidad bucal y nasal. En caso necesario se examinará la lengua visualmente, por palpación e incisión.
- d) Aparato gastrointestinal. El tubo digestivo se presentará como una unidad desde el esófago hasta el esfínter anal inclusive y de manera tal que su contenido no se vierta al exterior mientras permanezca en la sala de faena. A tal efecto el esófago se separará convenientemente de la tráquea. Se realizará el examen visual de esófago, estómago e intestino así como su palpación, examen visual, palpación e incisión de los ganglios linfáticos mesentéricos y reticuloruminales.
- e) Bazo. Una vez separado de sus relaciones anatómicas, se examinará visualmente, por palpación y por incisión.
- f) Pulmones. Se realizará el examen visual y palpación de todo el órgano e incisión múltiple de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos. Una incisión longitudinal deberá abrir la laringe, tráquea y bronquios. La incisión transversal de la parte inferior del lóbulo diafragmático, deberá descubrir el parénquima y los bronquios.
- g) Corazón. Previa apertura del pericardio se examinará visualmente y por palpación el exterior del órgano. Subsiguientemente, deberá abrirse desde la base hasta el vértice e incidirse el tabique interventricular y pared ventricular izquierda. Se examinarán las válvulas y músculo cardíaco.
- h) Hígado. Se examinarán visualmente, por palpación e incisión múltiple los ganglios retrohepáticos. El conducto biliar principal deberá ser incidido

---

<sup>6</sup> Modificado por Decreto del Poder Ejecutivo de 23 de diciembre de 1997.

longitudinalmente. Deberá incidirse en profundidad el parénquima hepático hasta descubrir los conductos biliares. La vesícula biliar deberá examinarse visualmente y por palpación.

- i) Tracto urogenital (excepto riñones). En las hembras se presentará como una unidad para la inspección y separado de sus relaciones anatómicas y se examinará visualmente, por palpación y si es necesario por incisión. En los animales machos se realizará inspección visual, palpación e incisión si fuera necesario.
- j) Ubre. Se examinará visualmente, por palpación y, si es necesario incisión. Deberá ser practicada sistemáticamente la incisión de los ganglios linfáticos inguinales superficiales (retromamarios).
- k) Riñones. Se presentarán decapsulados para su inspección y se examinarán visualmente, por palpación y, si es necesario por incisión.
- l) Testículos. Examen visual y palpación.
- m) Inspección de carcasas. Deberá examinarse la carcasa a efectos de valorar el estado general, la eficacia del desangrado, el color, el estado de las serosas, la limpieza, los olores y cualquier posible anormalidad que pudiera detectarse. Deberá procederse al examen visual y si es necesario, a la palpación e incisión de los músculos del esqueleto, grasa, tejido conjuntivo, huesos, articulaciones, vainas de los tendones, diafragma y toda otra parte de la carcasa. Deberán examinarse mediante incisiones múltiples los ganglios precurales. Deberán examinarse mediante palpación y eventualmente incisión los siguientes ganglios: inguinales superficiales, ilíacos externos e internos, poplíteos, coccígeos, renales y cervicales.

Art. 44. Equinos. La inspección post-mortem de equinos se realizará de acuerdo a las técnicas y criterios siguientes:

- a) Sangre. Durante la sangría, que deberá realizarse correctamente, se apreciará visualmente el aspecto y las características del flujo de sangre.
- b) Inspección de cabezas. Una cabeza que haya sido desollada y lavada perfectamente está lista para inspección. De ser necesario, deberá separarse la base de la lengua con objeto de permitir el acceso a los ganglios linfáticos. La cabeza será, si es necesario dividida longitudinalmente por la línea media y a continuación deberá retirarse el tabique nasal para someterlo a un cuidadoso examen visual. La cabeza, incluyendo las cavidades oral y nasal, deberá ser examinada visualmente. Luego se practicarán incisiones múltiples en los ganglios submaxilares, parotídeos y retrofaríngeos. Se examinará la lengua, labios y encías. Se extirparán las amígdalas.
- c) Aparato gastrointestinal. Se realizará el examen visual y palpación del estómago e intestinos así como el examen visual, palpación e incisión múltiple de los ganglios gástricos y mesentéricos.
- d) Bazo. Una vez separado de sus relaciones anatómicas, se examinará visualmente y por palpación e incisión.
- e) Hígado. Se examinará visualmente y por palpación de todo el órgano, y se realizarán incisiones múltiples de los ganglios retrohepáticos. El conducto

- biliar principal será incidido longitudinalmente. Se incidirá en profundidad el parénquima hepático hasta descubrir los conductos biliares.
- f) Pulmones. Se practicará el examen visual de todo el órgano e incisión múltiple de los ganglios linfáticos brónquicos y mediastínicos. Una incisión longitudinal deberá abrir la laringe, tráquea y bronquios. La incisión transversal de la parte inferior de lóbulo diafragmático, deberá descubrir el parénquima y los bronquios.
  - g) Corazón. Previa apertura del pericardio se examinará visualmente y por palpación el exterior del órgano. Subsiguientemente, deberá abrirse desde la base hasta el vértice e incidirse el tabique interventricular y pared ventricular izquierda. Se examinarán las válvulas y el músculo cardíaco.
  - h) Tracto urogenital (excepto riñones). En las hembras se presentará como una unidad para la inspección y separado de sus relaciones anatómicas. Se examinará visualmente por palpación y, si es necesario, por incisión. En los animales machos se realizará inspección visual, palpación e incisión, si fuera necesario.
  - i) Ubre. Se examinará visualmente, por palpación y, si es necesario, por incisión. Deberá ser practicada sistemáticamente la incisión múltiple de los ganglios linfáticos inguinales superficiales (retromamarios).
  - j) Riñones. Los mismos deberán ser presentados decapsulados para su inspección y se examinarán visualmente, por palpación y, si es necesario, incisión.
  - k) Testículos. Examen visual y palpación.
  - l) Inspección de carcasas. Deberán examinarse las carcasas a efectos de valorar, el estado general, la eficacia del desangrado, el color, estado de la pleura y peritoneo, la limpieza, los olores y cualquier posible anomalía que pudiera detectarse. Deberá procederse al examen visual y, si es necesario, a la palpación e incisión de los músculos del esqueleto, grasa, tejido conjuntivo, huesos (especialmente los que han sido cortados y expuestos al dividirse la carcasa en dos mitades), articulaciones, vainas de los tendones, pleura, peritoneo y toda otra parte de la carcasa. Deberá examinarse visualmente y con incisiones múltiples los siguientes ganglios linfáticos: inguinales superficiales (retromamarios en la hembra o pudiendo en el macho), ilíacos externos e internos, isquiáticos, precurales, renales, prepectorales (cervical) y preescapulares.
  - m) Inspección relativa a la melanosis. En todos los equinos tordillos o blancos, deberán examinarse los músculos y ganglios linfáticos infraescapulares, debajo del cartílago escapular, eliminando las adherencias de la espalda. Los riñones deberán separarse de la carcasa e inspeccionarse por incisión longitudinal en su totalidad.

Art. 45. Aves. La Inspección post-mortem de aves se realizará de acuerdo a las técnicas y criterios siguientes:

- a) Inspección de cabeza, piel, miembros, esqueleto y cavidad oral, previo desplumado y lavado. Se examinarán visualmente y si es necesario por palpación, las demás partes del animal a efectos de valorar la conformación

general, aspecto, color, eficacia del sangrado, el escaldado y la presentación.

- b) Inspección de vísceras. Se realizará después de efectuado el corte de patas (a nivel de la articulación tibio-tarsiana), de la cabeza y luego de eviscerada el ave. Las incisiones para efectuar esta operación deberán limitarse a las mínimas necesarias para extraer las vísceras y facilitar la inspección. Se examinarán visualmente y por palpación los siguientes órganos: esófago, estómago glandular y muscular, intestino, bolsa de Fabricio, bazo, hígado con vesícula biliar, sacos aéreos, tráquea, pulmones, pericardio y corazón, riñones, ovarios, oviducto o testículos.
- c) Inspección de carcasas. Deberá examinarse la carcasa a efectos de valorar el estado de las serosas, color higiene y cualquier posible anomalía que pudiera detectarse. Deberá procederse al examen visual y, si es necesario, a la palpación e incisión de los músculos del esqueleto, grasa, tejido conjuntivo, huesos (especialmente los que han sido cortados), articulaciones, vainas, tendones, y toda otra parte de la carcasa.

Art. 46. Conejos y animales de caza menor. La DIA establecerá las técnicas y criterios a emplearse en la inspección post-mortem de conejos y animales de caza menor.

Art. 47. Retiro de muestras. La IVO podrá, en los casos que estime necesario, proceder al retiro de muestras de los animales faenados para análisis de laboratorio.

Art. 48. Inspección de retenidos. En todos los casos que la inspección sistemática post-mortem descrita anteriormente motive el desvío de los animales faenados a la zona de sospechosos, el inspector veterinario podrá practicar, además de las verificaciones de rutina, todo examen que estime necesario. Podrá, asimismo, disponer la retención, por el tiempo que estime pertinente, de aquellas carcasas y órganos a las que por distintos motivos no haya sido posible darles un destino en forma inmediata.

Art. 49. Directrices para el dictamen. Para la emisión del dictamen final deberá tenerse en cuenta que el objetivo principal del mismo es proteger la salud del hombre y de los animales, impidiendo que la carne pueda transmitir enfermedades o que pueda contener toxinas o cualquier otro agente nocivo.

Art. 50. Condenados. Serán excluidos del consumo humano, condenadas e identificadas, de acuerdo al artículo 320, de este Reglamento, las carnes y subproductos siguientes:

- a) Que procedan de animales en los que se haya identificado o que presenten evidencias de las siguientes enfermedades:
  - Carbunco bacteriano
  - Carbunco sintomático
  - Clostridiosis
  - Linfoadenitis caseosa generalizada
  - Tuberculosis activa

- Tuberculosis generalizada
  - Tuberculosis con caquexia
  - Actinobacilosis generalizada
  - Erisipela porcina
  - Peste porcina clásica
  - Tétanos
  - Triquinosis
  - Hidatidosis generalizada
  - Leptospirosis
  - Newcastle
  - Septicemia hemorrágica
  - Encefalomiелitis infecciosa equina
  - Anemia infecciosa equina
  - Adenitis equina aguda
  - Encefalomiелitis tóxica equina
  - Influenza aguda equina
  - Hemoglobinuria
  - Osteoporosis generalizada
  - Infosura aguda.
- b) Que correspondan a animales con un proceso agudo séptico, como ser:
- Metritis aguda séptica
  - Peritonitis aguda séptica
  - Mastitis aguda séptica
  - Pleuresía aguda séptica
  - Neumonía aguda séptica
  - Septicemia o piohemia aguda séptica
  - Pericarditis traumática séptica
  - Meningitis aguda séptica
  - Flebitis aguda de venas umbilicales
  - Enteritis o gastritis hemorrágicas y gangrenosas.
- c) Que procedan de animales en los que se hayan observado lesiones anatomopatológicas:
- Tumores con metástasis
  - Melanosis generalizada
  - Leucosis.
- d) Que procedan de carcasas contaminadas y que puedan ser vehículo de enfermedades, tales como:
- Salmonelosis
  - Estafilococias
  - Botulismo
  - Pasteurelisis.
- e) Los que procedan de animales con parasitosis musculares generalizadas.
- f) Los que procedan de animales con parasitosis intensa con emaciación manifiesta.
- g) Los que procedan de animales con enfermedades o procesos generalizados.

- h) Los que procedan de animales caquéticos con hidrohemia, ascitis, estado anémico y aspecto repulsivo.
- i) Los que procedan de animales muertos, cualquiera sea la circunstancia.
- j) Los identificados como ictericos.
- k) Los que procedan de animales en estado febril.
- l) Los que no evolucionen hacia la zona de protección ácida, siempre y cuando no estén dadas las condiciones tecnológicas para su aprovechamiento.
- m) Los que contengan residuos biológicos de sustancias que pueden ser nocivas para la salud humana, no permitidas, o en tenores por encima de los mínimos tolerados.
- n) Los que presentan olor, sabor, aspecto o consistencia anormales y que se consideran repugnantes.
- o) Los que procedan de animales con hematomas o traumatismos de tal entidad que afecten el estado general de la res.
- p) Los que procedan de animales con anaplasmosis o piroplasmosis en forma aguda, con infiltración edematosa o estado anémico.
- q) Los que presenten lesiones brucelósicas en huesos articulaciones, testículos, matriz, bazo y otros órganos.
- r) Los que procedan de cerdos o aves que caigan vivos dentro del recipiente de escaldar.
- s) Cualquier inflamación aguda o absceso concomitante con nefritis aguda, degeneración grasa del parénquima hepático, esplenomegalia o caquexia.
- t) Necrobacilosis acompañada de adelgazamiento, degeneración de los parénquimas e hipertrofia de la cadena ganglionar.
- u) Las inflamaciones, degeneraciones e infiltraciones musculares extendidas y generalizadas.
- v) Las carcasas, órganos y sus partes que expidan olores intensos a medicamentos, productos químicos o sustancias extrañas, así como las que desprendan olores urinosos.
- w) Las carcasas, subproductos y derivados provenientes de animales que hayan estado expuestos a materiales radioactivos, excepto que el empleo de los mismos haya sido autorizado por la DIA.

Art. 51. Decomisos parciales. Cuando se trate de enfermedades, lesiones y anomalías que por su ubicación, su grado de evolución o su extensión afecten solamente parte de la carcasa y órganos, la IVO podrá limitarse a decomisar solamente los mismos, pudiendo tomar medidas de garantía con las carnes y subproductos comestibles correspondientes, antes de librarlos al consumo.

Art. 52. Pulmones. No se permitirá el uso de pulmones para el consumo humano en el mercado interno. Los pulmones que se encuentren afectados de enfermedad o estados patológicos serán decomisados. Cuando el tipo y extensión de las lesiones permitan su extirpación, se procederá al decomiso parcial de ellas, pudiéndose destinar el resto del órgano a uso industrial o farmacéutico.

- Art. 53. Glándulas mamarias. Para determinar su destino se procederá como sigue:
- Las glándulas mamarias de vacas no lactantes podrán ser destinadas para consumo humano, cuando la IVO compruebe la aptitud para tal fin.
  - Las glándulas mamarias lactantes o que presenten evidencias de procesos patológicos serán decomisadas. Su extirpación deberá realizarse en forma tal que se evite la contaminación de la carcasa.
  - Las glándulas mamarias de vacas reaccionantes positivas a la brucelosis o aquellas eliminadas por procesos de mastitis serán decomisadas y enviadas a digestor sanitario.
- Art. 54. Masa encefálica. Cuando se utilice un método de insensibilización que produzca la destrucción de la masa encefálica, no podrán aprovecharse los sesos para el consumo humano.<sup>7</sup>
- Art. 55. Hematomas. Cuando se constaten hematomas superficiales en la carcasa se practicará su extirpación en la propia playa de faena, en una zona adecuada para tal fin, debiéndose proceder al decomiso de las partes afectadas.
- Art. 56. Carbunco bacteridiano. Al constatarse carbunco bacteridiano en playa de faena, el animal será identificado como condenado y se procederá como sigue:
- Los que sean reconocidos como enfermos no serán eviscerados sino enviados inmediatamente al digestor sanitario con todas sus partes.
  - Todo lo que se hubiera separado durante el proceso de faena, cueros, pelos, cuernos, pezuñas, vísceras con su contenido, sangre y grasa serán trasladados de inmediato y con las precauciones del caso al digestor sanitario.
  - Cuando otra carcasa, en forma total o en parte, haya estado en contacto con una contaminada o con equipo contaminado, también será identificada con el sello de "condenado" y trasladada al digestor sanitario.
  - Todas las instalaciones, equipos, útiles de trabajo y vestimentas que hayan estado en contacto con material infectado con carbunco bacteridiano serán sometidos a un prolijo lavado y desinfección con desinfectantes aprobados por la Dirección de Industria Animal, para tales fines.
  - El personal que haya manipulado material infectado o sospechosos de carbunco bacteridiano deberá realizar una prolija higienización y desinfección personal.
  - En el caso de una posible contaminación del personal la IVO deberá poner en conocimiento de tal hecho a las autoridades del Ministerio de Salud Pública.
- Art. 57. Tuberculosis. Toda carcasa, proveniente de animales en los cuales se haya comprobado tuberculosis quedará excluida para la exportación. Se procederá

---

<sup>7</sup> Modificado por el Decreto del Poder Ejecutivo de 12 de julio de 2004: EXTENSIÓN DEL ÁMBITO DE APLICACIÓN ESTABLECIDO POR LOS ARTÍCULOS 1° Y 2° DEL DECRETO N°128/04 DE 15/04/2004 A SUBPRODUCTOS DE TODAS LAS ESPECIES. Art. 3°.- Prohíbese la utilización con destino al consumo humano del encéfalo y médula espinal resultantes de la faena de bovinos.

al decomiso total de las carcasas y vísceras correspondientes en los casos que:

- a) Se constaten lesiones de tuberculosis generalizada, considerándose como tal, aquella en que la distribución de las lesiones sea consecuencia del ingreso del agente etiológico al sistema circulatorio.
- b) Se constaten lesiones de tuberculosis activa, concomitantemente con estado febril en la inspección ante-mortem.
- c) Se constaten lesiones de tuberculosis asociada con un estado de caquexia. Se procederá al decomiso parcial en los casos que se constaten lesiones de tuberculosis localizada en un órgano, parte de la carcasa o ganglio linfático correspondiente, siempre que no se observen signos de generalización.

Art. 58. Peste porcina. Cuando se comprueben lesiones que indiquen o hagan sospechar la presencia de peste porcina se procederá al decomiso total de la carcasa y sus órganos.

Art. 59. Artritis. Cuando se constate la presencia de artritis se procederá como sigue:

- a) Se practicará el decomiso total de las carcasas con artritis cuando presenten lesiones que evidencien generalización por vía sistemática.
- b) Cuando se compruebe la presencia de artritis localizada y sin repercusión general, la carcasa podrá destinarse al consumo humano luego de extraer y decomisar las partes afectadas y ganglios correspondientes.
- c) Las cápsulas articulares afectadas no podrán ser incididas a los efectos de prevenir la diseminación sobre la carcasa de elementos contaminantes.

Art. 60. Anasarca. Las carcasas que presenten manifestaciones de anasarca con edema generalizado deberán ser decomisadas.

Art. 61. Actinobacilosis y actinomicosis. Cuando se constate la presencia actinobacilosis y actinomicosis se tendrá en cuenta lo siguiente:

- a) Se procederá al decomiso total de las carcasas y órganos correspondientes en los casos de comprobarse lesiones de actinobacilosis y actinomicosis generalizada, entendiéndose por tales aquellas en que la distribución de las lesiones sean consecuencia del ingreso del agente etiológico al sistema circulatorio.
- b) Cuando las lesiones de actinobacilosis y actinomicosis se encuentren localizadas en la cabeza, lengua, ganglios sublinguales o en cualquier región u órgano, se decomisarán los órganos o regiones comprometidas, siempre que no esté afectado el estado general de la carcasa.

Art. 62. Neoplasias. Cualquier órgano o parte de la carcasa afectados de carcinoma sarcoma serán decomisados. En caso de que el carcinoma o sarcoma se extienda a un órgano interno o afecte los músculos, esqueleto o ganglios del cuerpo, el animal será decomisado. En caso de metástasis a cualquier otro órgano o parte de carne, así como cuando se noten cambios secundarios en los músculos, como infiltraciones serosas, ablandamientos, etc. se practicará el decomiso total del animal.

- Art. 63. Epitelioma de los ojos. Cuando se compruebe epitelioma de los ojos se procederá como sigue:
- a) Las carcasas de los animales afectados de epitelioma de la región ocular serán decomisados cuando la afección se haya extendido a las estructuras óseas de la cabeza, con infección, supuración y necrosis, o existan evidencias de metástasis y generalización o esté asociada con caquexia.
  - b) Cuando la lesión provocada por el epitelioma de la región ocular o de la zona orbital es poco extendida, la carcasa podrá ser liberada para el consumo humano, debiéndose decomisar la cabeza con la lengua.
- Art. 64. Pigmentaciones patológicas. Las carcasas que presenten cualquier lesión de melanosis u otro tipo de pigmentación patológica generalizada serán decomisadas. Cuando las lesiones sean localizadas, sólo se procederá al decomiso parcial de la parte o región afectada.
- Art. 65. Hematomas y abscesos. Cuando se compruebe la presencia de hematomas y abscesos se procederá como sigue:
- a) Las carcasas afectadas con hematomas de tal entidad o extensión que afecten el estado general de la res serán decomisadas. Cuando la extensión y profundidad de las lesiones permitan la remoción completa de las partes afectadas, sólo se procederá al decomiso parcial de éstas.
  - b) Todo órgano o parte de la carcasa que se encuentren afectadas por abscesos o heridas purulentas, así como aquellas partes contaminadas con pus, serán removidas y decomisadas. Cuando el grado de extensión de las lesiones evidencie generalización se procederá al decomiso de la carcasa y sus vísceras.
- Art. 66. Linfadenitis caseosa. Cuando se compruebe linfadenitis caseosa se procederá como sigue:
- a) Toda carcasa que al examen post-mortem presente lesiones de linfadenitis caseosa generalizada en vísceras y ganglios linfáticos será decomisada independientemente del estado general de la misma.
  - b) Cuando se observen lesiones limitadas en hasta dos ganglios linfáticos de la carcasa, la misma podrá destinarse al consumo humano, previa extirpación de las partes afectadas.
- Art. 67. Ictericia. Las carcasas y sus vísceras afectadas en cualquier grado de ictericia serán motivo de decomiso. En los casos en que la grasa presente coloración amarilla de origen alimentario o senil, la propia de ciertas razas bovinas, o las que presenten esporádicamente las carcasas ovinas serán aprobadas para el consumo humano.
- Art. 68. Olor sexual. Las carcasas y vísceras de suinos que despidan olor sexual serán decomisadas.

- Art. 69. Sarna. Cuando se constate sarna junto con emanación e inflamación subyacente a la piel se procederá al decomiso total de la carcasa. Cuando la enfermedad sea de carácter leve y permita la extracción de la parte afectada, la carcasa podrá ser destinada al consumo humano.
- Art. 70. Afecciones de la piel. Las reses suinas afectadas de urticarias, tiña tonsurante, sarna demodéctica o eritema puede ser aprobada para el consumo humano después de separar y decomisar la parte afectada, siempre que la musculatura presente un aspecto normal.
- Art. 71. Cisticercosis bovina. Cuando se constate la presencia de *Cisticercus bovis* se procederá de la manera siguiente:
- a) Las carcasas con lesiones de *Cisticercus bovis* serán decomisadas cuando la infestación sea de carácter masivo o presenten manifestaciones edematosas o decoloración muscular. Se considera infestación masiva cuando, además de constatarse lesiones en por lo menos dos de los lugares de inspección de rutina (corazón, diafragma y sus pilares, músculos maseteros y pterigoideos, esófago, lengua y musculatura expuesta durante las operaciones normales de faena), se encuentren en por lo menos dos regiones anatómicas luego de practicarse cortes profundos en las grandes masas musculares.
  - b) Cuando las lesiones de cisticercosis sean de menor entidad que las enumeradas en el apartado anterior la carcasa, previa extirpación del órgano o tejido afectado, podrá destinarse al consumo interno, debiéndose previamente someterla a una temperatura no mayor de 10° centígrados durante por lo menos 10 días. En el transcurso de dicho período la carcasa se mantendrá retenida bajo custodia de la IVO.
- Art. 72. Cisticercosis suina. Las carcasas suinas infestadas por *Cisticercus cellulosae* serán decomisadas.
- Art. 73. Infestaciones parasitarias no transmisibles la hombre. Cuando se encuentren infestaciones parasitarias no transmisibles al hombre se procederá como sigue:
- a) Si las lesiones son localizadas de tal manera y de tal carácter que los parásitos y las lesiones causadas por ellos pueden ser extirpables, se decomisarán estas partes destinándose el resto a consumo humano.
  - b) Si la infestación parasitaria es generalizada de tal forma que no resulta práctica la extracción de las lesiones, los órganos o las carcasas afectadas según correspondan serán decomisadas.
- Art. 74. Hidatidosis. Los órganos y partes de reses afectadas de hidatidosis no podrán destinarse al consumo humano, procediéndose a su decomiso. Cuando el número y la extensión de las lesiones permitan la extracción de las mismas, podrá destinarse el resto de la víscera u órgano a uso farmacéutico.
- Art. 75. Distomatosis. Los hígados infestados de distomatosis no podrán ser librados al consumo humano, procediéndose a su decomiso cuando se compruebe la

presencia del parásito. Cuando sólo se observe la presencia de lesiones, el órgano, previa extirpación y decomiso de las mismas, podrá destinarse a uso farmacéutico.

- Art. 76. Cisticercosis ovina. Las carcasas ovinas que estén afectadas con un número de cinco o más *Cisticercus ovis* en las zonas musculares, excluyendo el corazón, serán decomisadas. Cuando la infestación sea de un grado menor al expresado en el párrafo anterior, la carcasa podrá aprobarse para el consumo humano, previa extirpación y decomiso de los quistes y partes afectadas.
- Art. 77. Cenurosis. Cuando se constate la presencia de *Coenurus cerebralis* se procederá al decomiso de los órganos afectados destinándose el resto al consumo humano.
- Art. 78. Caquexia. Se destinarán al digestor las reses que presenten caquexia o emaciación.
- Art. 79. Sacrificio de urgencia. Cuando por razones humanitarias deba procederse al sacrificio de urgencia en ausencia del médico veterinario oficial, se deberá retener para su posterior inspección, la carcasa, cabeza y órganos en una cámara refrigerada destinada exclusivamente a tal fin. El no cumplimiento de las disposiciones del presente artículo determinará el decomiso de la carcasa, cabeza y sus órganos.
- Art. 80. Inmadurez. Las carcasas de animales jóvenes que por su grado de inmadurez presenten los tejidos en condiciones no normales, serán decomisadas.
- Art. 81. Fetos. Se autoriza exclusivamente para el consumo interno, nonatos de la especie vacuna siempre que tengan un desarrollo no menor de siete meses, procedan de madre sana y presenten un buen estado sanitario. El procesamiento de los mismos deberá realizarse en un local separado, destinado exclusivamente para tal fin.
- Art. 82. Muerte por asfixia. Cualquier animal destinado a la faena que haya muerto por asfixia será decomisado.
- Art. 83. Telangiectasia y carotenosis. Los hígados afectados por telangiectasia y carotenosis no serán destinados al consumo humano, procediéndose a su decomiso.
- Art. 84. Fiebre aftosa. Cuando en el examen post-mortem se compruebe o se sospeche fiebre aftosa se procederá como sigue:
- a) Las carcasas provenientes de animales afectados de fiebre aftosa, así como las de sus contactos, no serán destinados a la exportación.
  - b) Cuando se constaten manifestaciones que indiquen que la enfermedad se encuentra en el proceso agudo, se procederá al decomiso total de la carcasa y órganos.

- c) En los casos de constatarse lesiones localizadas, se procederá al decomiso parcial de las partes afectadas, tomando en consideración el estado general de la carcasa.
- d) Terminada la faena de la tropa afectada de fiebre aftosa, se procederá a la limpieza y desinfección de todas las instalaciones, equipos, utensilios e indumentaria del personal, con desinfectantes aprobados por la DIA para tales fines.
- e) El personal que haya manipulado material infectado sospechoso de fiebre aftosa, deberá realizar una prolija higienización y desinfección personal.

Art. 85. Listeriosis. Las carcasas procedentes de animales que durante el examen ante-mortem fueron identificados como sospechosos de padecer listeriosis, podrán ser aprobados para el consumo humano, decomisando únicamente la cabeza, si la parte restante no presenta lesiones aparentes.

Art. 86. Anemia. Las carcasas que presenten manifestaciones aparentes de anemia serán decomisadas.

## **CAPITULO IV**

### **REINSPECCIÓN**

Art. 87. Definición. A los efectos del presente Reglamento se entiende por reinspección la inspección de muestras de un producto, seleccionadas aleatoriamente, con el objetivo de garantizar en todo momento que las condiciones de identidad e higiénico-sanitarias de este, cumplen con los requisitos reglamentarios.

Art.88. Programa de reinspección. La IVO deberá dar cumplimiento al programa de reinspección de carne, subproductos, derivados y productos cárnicos que establezca la Dirección de Industria Animal.

Art. 89. Área de recepción. Los establecimientos habilitados deberán contar con un área de recepción aprobada por la DIA, con el fin de recibir los productos sujetos a reinspección.

Art.90. Facilidades. Los establecimientos habilitados deberán proporcionar a la IVO las instalaciones y comodidades necesarias tales como plataformas, mesas, lavamanos, esterilizadores e iluminación adecuada para la realización de la reinspección.

Art. 91. Personal del establecimiento. Los establecimientos habilitados deberán contar con personal debidamente capacitado encargado de verificar que el producto esté libre de defectos y contaminación.

- Art. 92. Ingreso y retiro de productos. Toda carne, subproducto, derivado y producto cárnico que ingrese a un establecimiento habilitado procedente de otro establecimiento habilitado, deberá ser identificado y reinspeccionado en el momento de su recepción. De igual modo se procederá con todos los productos que se retiren del establecimiento.
- Art. 93. Procedimientos y criterios. La IVO podrá disponer la reinspección de cualquier producto con la frecuencia que estime necesaria, utilizando a tales efectos planes de muestreo, procedimientos y criterios de aceptación y rechazo, de acuerdo a las normas que fije la DIA.
- Art. 94. Productos congelados. Cuando se trate de productos congelados, la IVO podrá disponer la descongelación de un número representativo de muestras, a los efectos de determinar su aptitud y estado de conservación.
- Art. 95. La IVO podrá retener los productos que sospeche que estén adulterados o falsificados para una posterior inspección, adoptando las medidas correctivas o de decomiso según sea el caso.
- Art. 96. Retiro de muestras. La IVO podrá disponer de retiro de las muestras de materias primas, agua, ingredientes, aditivos, productos químicos, o cualquier otra sustancia que estime necesaria a los efectos de los exámenes de laboratorio respectivos.
- Art. 97. Registros. La IVO registrará en formularios aprobados por la DIA, los resultados de la reinspección así como las acciones correctivas que se hubieren adoptado cuando corresponda. Estos registros permanecerán archivados por el término de un año.
- Art. 98. Sustancias químicas, ingredientes y aditivos alimentarios. La IVO deberá reinspeccionar las sustancias, productos o compuestos químicos y aditivos alimentarios destinados a la elaboración de productos cárnicos, previo a su utilización y tantas veces como considere necesario. Cuando se sospeche o se compruebe que la sustancia o producto resulten inadecuados o inaceptables para el empleo a que está destinado, la IVO procederá a la retención de las mercaderías en cuestión y realizarán los exámenes de laboratorio que correspondan. Si de los resultados obtenidos se desprende que el producto no es apto, se procederá a su destrucción o retiro inmediato del establecimiento.

## **CAPITULO V**

### **SUPERVISIÓN TECNOLÓGICA**

- Art. 99. Generalidades. La IVO será la encargada de la supervisión tecnológica del proceso de faena e industrialización de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos. A esos efectos controlará que los productos utilizados en la

elaboración, materias primas o aditivos, sean los autorizados para el fin al que están destinados. Además, verificará que los distintos porcentajes de estos ingredientes que intervienen en la composición de los productos finales estén de acuerdo con los requisitos que al respecto establezca la DIA.

- Art. 100. Control de recepción. En los establecimientos habilitados sólo podrá introducirse carne, subproductos, derivados y productos cárnicos que provengan de otro establecimiento habilitado, los cuales deberán estar perfectamente identificados con el sello oficial de inspección y ser acompañados por el correspondiente pase sanitario. Dichos productos deberán ser reinspeccionados por la IVO en la zona de recepción, como requisito previo para su ingreso al establecimiento y posterior utilización.
- Art. 101. Control de sustancias químicas y aditivos alimentarios. Las sustancias, productos o compuestos químicos y aditivos alimentarios, destinados a la elaboración de productos cárnicos, deberán ser aprobados por la DIA, debiendo su uso limitarse a aquellos fines especificados en el acto de su aprobación. Cuando dichos productos se encuentren en los establecimientos habilitados, deberán estar correctamente identificados por medio de una etiqueta o rótulo que indique el nombre químico del producto, su composición y porcentaje, cuando se trate de preparados, cantidad máxima a utilizar cuando corresponda y el nombre y dirección del fabricante o proveedor.
- Art. 102. Sustancias químicas o productos no comestibles. Las sustancias, productos o compuestos químicos no comestibles utilizados por los establecimientos habilitados deberán ser aprobados por la DIA, debiendo su uso limitarse a aquellos fines especificados en el acto de su aprobación. Tales elementos cuando se encuentren dentro de los establecimientos habilitados deberán estar correctamente identificados mediante un rótulo o etiqueta donde conste el nombre químico de las sustancias o los componentes y porcentajes cuando se trate de preparaciones. En el caso de productos de uso limitado deberán además consignarse las cantidades máximas permitidas.
- Art. 103. Productos no aprobados. Prohíbese la introducción, almacenamiento y utilización en los establecimientos habilitados de aquellas sustancias, productos, compuestos químicos o aditivos alimentarios cuyo uso no haya sido previamente aprobado por la DIA.
- Art. 104. Productos de uso restringido. Los aditivos o sustancias químicas de uso restringido podrán introducirse o almacenarse exclusivamente en aquellos establecimientos habilitados que elaboren productos cárnicos, en cuyas fórmulas se haya aprobado el uso de tales sustancias.
- Art. 105. Normas. El uso, manipulación y condiciones de almacenamiento de los aditivos o sustancias químicas de uso restringido deberán ajustarse a las normas que al respecto dicte la DIA.

Art. 106. Proteína vegetal. La proteína de origen vegetal deberá ser identificada por medio de un rótulo o etiqueta que indique claramente su procedencia. El uso de dicha proteína en productos cárnicos deberá ser expresamente autorizado por la DIA.

## **CAPITULO VI**

### **CONTROL DE EMBARQUE**

Art. 107. Generalidades. Los embarques de carne, subproductos, derivados y productos cárnicos destinados a la exportación, ya sea para uso alimenticio o aprovechamiento industrial, serán controlados por la IVA, mediante documento sanitario extendido al efecto que acompañará los envíos, certificará la clase, procedencia y adecuada condición higiénico- sanitaria de los productos para los aprovechamientos a que se destina.

Art. 108. Aplicación. Las normas contenidas en este Capítulo alcanzarán a todas las empresas exportadoras de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos y a las compañías transportadoras de dichos productos sean éstas navieras, de aeronavegación o de cualquier otro tipo.

Art. 109. Habilitación de establecimientos exportadores. Todo establecimiento exportador de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, deberá estar habilitado a tales efectos por el MAP, sin cuya habilitación no podrá ejercer actividades de tal índole.

Art. 110. Solicitud y tramitación de embarque. A los efectos del contralor correspondiente, las empresas exportadoras o sus intermediarios deberán presentar la correspondiente documentación con suficiente antelación, ante la oficina respectiva de la DIA, de acuerdo a las normas que al respecto dicte esa Dirección.

Art. 111. Certificado sanitario. Las carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos que se destinen a la exportación deben ser acompañados con un certificado sanitario extendido por un funcionario médico veterinario habilitado al efecto por la DIA. Sin perjuicio de contener las exigencias que al respecto determine la DIA los certificados serán ajustados a las especificaciones del país comprador, a requerimiento del cual las leyendas del certificado pueden ir inscriptas, además de en idioma español, en el o los idiomas que establezca ese país.

Art. 112. Requisitos previos al embarque. Antes del embarque de los productos, deberán cumplirse los siguientes requisitos:

- a) La IVO a cargo del contralor de embarques inspeccionará las bodegas de los barcos, aviones u otros medios de transporte utilizados, para comprobar el estado de las mismas, a fin de asegurar que el almacenamiento sea hecho en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

- b) Antes de la recepción de las carnes o subproductos a bordo, se controlarán las temperaturas de las cámaras o entrepuentes en que serán depositadas los mismos.
- c) Los funcionarios de la IVO controlarán que los rótulos e inscripciones de los envases que identifican las mercaderías, así como los sellos de Inspección Oficial, estén de acuerdo con lo declarado en la documentación respectiva y con la naturaleza del producto que se exporta.

Art. 113. Requisitos previos al embarque. Durante el embarque de los productos, deberán cumplirse los siguientes requisitos:

- a) Los medios de transporte utilizados para conducir los productos, desde los establecimientos habilitados hasta el lugar de embarque, deben reunir las condiciones establecidas en la Sección IX, Capítulo II del presente Reglamento. La IVO deberá verificar su contenido, tomar temperaturas o extraer muestras cuando lo crea necesario.
- b) Las operaciones de trasbordo de productos a las bodegas deberán ser realizadas en forma satisfactoria a juicio de la IVO.
- c) Las carnes refrigeradas o congeladas deberán, en el momento del embarque, hallarse a las temperaturas aprobadas por la DIA.
- d) Las carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos se depositarán en las bodegas separadamente de los productos de uso industrial y de toda otra mercadería que, a juicio de la IVO, puede perjudicar su calidad.

Art. 114. Control de importaciones. La DIA procederá a realizar los controles higiénico-sanitarios de toda carne, subproducto, derivado o producto cárnico destinados a la alimentación humana, animal y uso industrial que ingresen al territorio nacional, de conformidad con las normas y disposiciones reglamentarias vigentes.

**SECCION V**  
**NORMAS GENERALES PARA ESTABLECIMIENTOS DE FAENA E**  
**INDUSTRIALIZADORES DE CARNES, SUBPRODUCTOS, DERIVADOS Y**  
**PRODUCTOS CÁRNICOS**

**CAPITULO I**

**OBLIGACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS**

Art. 115. Obligaciones. Los titulares de los establecimientos habilitados están obligados

a:

- a) Utilizar en la elaboración de productos alimenticios para uso humano carnes, subproductos y derivados de especies autorizadas, inspeccionados y encontrados aptos para tal fin por la IVO.
- b) Elaborar productos a base de carne, subproductos y derivados ajustándose en sus composiciones a las fórmulas aprobadas por la DIA, no debiendo modificar los porcentajes y calidades de la materia prima, ingredientes y aditivos sin la previa autorización de esa Dirección.
- c) Utilizar en los establecimientos exclusivamente productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, insecticidas, rodenticidas, etc. Autorizados por la DIA. El uso de tales productos deberá ajustarse a las condiciones establecidas en el acto de su aprobación.
- d) Utilizar en la identificación de la carne, subproductos, derivados y productos cárnicos, etiquetas, rótulos o similares conforme a las normas preceptuadas en la Sección XI.
- e) Comunicar, a la IVO, en la forma y condiciones que determine la DIA, el programa de actividades industriales a desarrollar, las que deberán realizarse bajo la supervisión de esa Inspección.
- f) Proporcionar a la IVO información sobre la naturaleza, tipo, calidad y procedencia de las carnes, subproductos y derivados que ingresen al establecimiento.
- g) Proporcionar a la IVO información exacta sobre los procedimientos de elaboración de los productos cárnicos, incluyendo su composición y porcentaje.
- h) Solicitar a la DIA la aprobación de toda modificación a introducirse en la formulación y procesos de preparación de los productos cárnicos.
- i) Formular programas de control con el fin de garantizar que todas las operaciones de faena e industrialización de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos se realicen en forma higiénica, de manera de impedir la contaminación del producto durante todo el proceso.
- j) Establecer programas de mejoras que garanticen un mantenimiento adecuado de los locales, instalaciones, equipamiento e instrumental.
- k) Proporcionar a la Inspección Veterinaria Oficial, para su uso exclusivo, locales u otras comodidades aprobadas por la Dirección de Industria Animal para el depósito de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos

retenidos. Los mismos estarán debidamente identificados, contarán con sistemas de cierres seguros e inviolables y las llaves de los mismos estarán en custodia permanente de la Inspección Veterinaria Oficial, quedando prohibido el retiro de los productos retenidos sin la previa autorización de ésta.

- l) Proporcionar a los funcionarios de la Inspección Veterinaria Oficial la locomoción y alimentación que sean necesarios de acuerdo a lo que disponga la Dirección de Industria Animal.
- m) Proveer, equipar y mantener adecuadamente los locales para la Inspección Veterinaria Oficial, los que serán de su uso exclusivo. Los mismos tendrán servicios sanitarios completos y contemplarán las necesidades del personal profesional y paratécnico, de acuerdo al carácter y la jerarquía de las funciones que cumplen.
- n) Proporcionar a la IVO la vestimenta y el calzado apropiado para la realización de sus tareas en el establecimiento, así como también el correspondiente servicio de lavado para esa indumentaria.

Art. 116. Responsabilidades. Los titulares de los establecimientos habilitados serán directamente responsables de aquellos actos, acciones u omisiones que violen las normas y principios estipulados en el presente Reglamento o las Normas Técnicas, que en aplicación del mismo, dicte la DIA.

## **CAPITULO II**

### **REQUISITOS CONSTRUCTIVOS<sup>8</sup>**

Art. 117. Aplicación. Todos los establecimientos habilitados de faena, industrialización o depósito de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos deberán cumplir las normas generales contenidas en este Capítulo.

Art. 118. Ubicación. Los establecimientos deberán estar ubicados en zonas no susceptibles de inundaciones y exentas de olores desagradables, humo, cenizas, polvo u otros elementos contaminantes, y situados en las proximidades o sobre rutas pavimentadas o permanentemente transitables. Su funcionamiento no deberá aumentar los índices de contaminación ambiental aceptados por las autoridades competentes.

Art. 119. Abastecimiento de agua. Los establecimientos deberán poseer un abastecimiento y reservas de agua potable acorde con los volúmenes de industrialización y de acuerdo a lo que determine la DIA. La IVO será la encargada de supervisar el control de potabilidad del agua periódicamente. Para usos especiales en los que no sea imprescindible el uso de agua potable, se deberá recabar autorización expresa de la DIA, la que exigirá planos de

---

<sup>8</sup> Complementado por Norma Reglamentaria sobre Requisitos Constructivos, de 21 de mayo de 2009.

cañerías, identificación de las mismas, imposibilidad de su mezcla con aguas potables así como cualquier otra condición que estime conveniente.

- Art. 120. Cerco perimetral. Los establecimientos deben estar convenientemente delimitados, de tal forma que el acceso a los mismos sea eficazmente controlable. A estos efectos contarán con un cerco perimetral de altura suficiente y que tendrá solamente las aberturas necesarias para la entrada y salida de personas y vehículos. En su defecto, los establecimientos deberán estar aislados totalmente de construcciones o predios adyacentes. No se autorizarán locales destinados a vivienda dentro del cerco perimetral de los establecimientos habilitados.
- Art. 121. Accesos y vías interiores. Los accesos y vías interiores del establecimiento serán de capa de rodamiento impermeable. Los espacios libres adyacentes deberán ser impermeabilizados o en su defecto, cubiertos por manto vegetal.
- Art. 122. Iluminación y ventilaciones. La construcción de los establecimientos deberá ser sólida y contar con buena iluminación natural y artificial, así como una adecuada ventilación.
- Art. 123. Materiales. Los materiales a usarse en la construcción de los establecimientos deberán ser impermeables, de fácil higienización y resistentes al uso y la corrosión.
- Art. 124. Equipamiento. Los equipos, utensilios, recipientes, vehículos, etc., utilizados en los establecimientos deberán ser de material y diseño tal que facilite su limpieza y desinfección e impida la contaminación de los productos.
- Art. 125. Diseño. Todos los locales, instalaciones y equipamiento del establecimiento, estarán dispuestos de manera tal que permitan su fácil limpieza, así como la realización de una inspección adecuada. Los mismos deberán encontrarse en aceptables condiciones de higiene y mantenimiento a juicio de la Inspección Veterinaria Oficial.
- Art. 126. Comodidades para la IVO. Los establecimientos deberán poseer comodidades para la IVO, debidamente identificados y ubicadas próximas a los locales de trabajo. Estas dependencias deberán contar con laboratorio, gabinetes higiénicos y vestuarios así como con los implementos, utensilios e instrumental necesario a juicio de la IVO.<sup>9</sup>
- Art. 128. Instalaciones y servicios higiénicos. Los establecimientos deberán contar con instalaciones y servicios higiénicos para el personal, de capacidad adecuada a la cantidad de operarios. Estas instalaciones consistirán en comedores, retretes, duchas y lavados con agua fría y caliente y locales para cambiarse de ropa, de acuerdo a lo que determine la DIA. En caso de contar con personal

---

<sup>9</sup> Complementado por Norma Reglamentaria para Oficinas de la IVO, de 10 de marzo de 2009.

masculino y femenino deberán tener las instalaciones necesarias separadas. También, deberán estar separadas aquéllas destinadas al personal que trabaje en distintas zonas. Todas estas instalaciones y servicios deberán mantenerse en buenas condiciones de higiene y funcionamiento, no debiendo éstas comunicar con las áreas de producción.

- Art. 129. Facilidades para la higiene y desinfección. En todos los locales donde se sacrifiquen animales o donde se prepare, manipule o envase carne, subproductos, derivados o productos cárnicos, deberán existir suficientes lavamanos con agua caliente, fría, jabón y dispositivos adecuados para el secado, convenientemente ubicados y accionados de tal modo que se impida la contaminación de las canillas. También deberán existir en los casos que sean necesarios, facilidades para la esterilización del instrumental, así como lugares adecuados para el lavado y desinfección de carros o recipientes de decomisos y residuos, con agua caliente a una temperatura no inferior a 82 °C. En los casos que determine la Dirección de Industria Animal se deberán instalar termómetros, convenientemente ubicados, para la determinación de la temperatura del agua empleada. Asimismo deberá contarse con un número suficiente de picos de agua caliente a presión para la limpieza de los locales, instalaciones, equipos y utensilios.
- Art. 130. Recipientes de decomisos. Los carros o recipientes destinados al depósito o transporte de decomisos deberán ser de fácil limpieza y desinfección, estancos, poseer tapa y estar correctamente identificados.
- Art. 131. Rieles y estructuras soportantes. Los rieles y otras estructuras soportantes deberán estar dispuestos de forma tal que las carcasas y productos suspendidos sin envoltura protectora no contacten con paredes, columnas y cualquier otra estructura fija de las instalaciones o equipamiento. No se permitirá la colocación de recipientes conteniendo carne, subproductos, derivados y productos cárnicos debajo de las carcasas.
- Art. 132. Separación de dependencias. Las dependencias de productos comestibles y aquéllas de productos no comestibles, deberán estar separadas físicamente.
- Art. 133. Control de insectos y roedores. Los establecimientos deberán ser de un tipo de construcción tal, que impida que entren o anden insectos, pájaros o roedores.
- Art. 134. Aguas residuales. Deberá contarse, en todo establecimiento, con instalaciones eficaces para el tratamiento y eliminación de las aguas residuales de la planta, de capacidad adecuada y suficientemente alejadas de los locales donde se manipule, procese, envase o almacene carne, subproductos, derivados y productos cárnicos. Estas instalaciones deberán ser aprobadas por las autoridades competentes en la materia. Los desagües sanitarios de los servicios higiénicos de los establecimientos, deberán ser independientes de los correspondientes a los locales industriales de los mismos.

### **CAPITULO III**

#### **REQUISITOS HIGIÉNICOS-SANITARIOS**

- Art. 135. Carné de salud. Todo el personal que trabaje en los establecimientos habilitados deberá estar provisto del Carné de Salud correspondiente expedido por autoridad oficial, competente. Dicha certificación deberá ser actualizada periódicamente. La IVO podrá solicitar su exhibición cada vez que lo considere necesario.
- Art. 136. Salud del personal. No podrán trabajar ni permanecer en las dependencias donde se manipule carnes y productos alimenticios de origen cárnico, personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas o afecciones de la piel. En casos de sospecha de enfermedad, las mismas deberán ser retiradas inmediatamente de las mencionadas dependencias y no podrán reingresar hasta tanto se haya verificado su estado de salud. Podrán trabajar aquellos que habiendo sufrido heridas, luzcan vendaje debidamente protegido por envoltura impermeable que cubra totalmente, la zona afectada, lo que deberá ser aceptado por la IVO.
- Art. 137. Higiene del personal. Todo operario del establecimiento deberá lavarse cuidadosamente las manos con agua y jabón u otro producto similar, antes de iniciar su labor. Esta operación se repetirá cuantas veces sea necesario para mantener limpias las manos de manera que no contaminen el producto que elaboran. En caso de manipular material contaminado, y después de que hayan hecho uso del retrete, deberán lavarse y desinfectarse inmediatamente.
- Art. 138. Indumentaria. Toda persona que ingrese a zonas donde se manipule, elabore, o deposite carne o productos alimenticios de origen cárnico, deberá utilizar vestimenta adecuada para cada tarea, proporcionada por el establecimiento. Todas las prendas deberán encontrarse en correctas condiciones de uso e higiene, siendo la IVO autoridad competente para el rechazo y la imposición del cambio de las prendas que no estén en condiciones adecuadas.
- Art. 139. Prohibiciones. Ninguna parte del establecimiento habilitado que se destine a la manipulación o almacenamiento de carne y productos alimenticios de origen cárnico, podrá utilizarse para depositar efectos personales, vestimenta u otros objetos. Ninguna persona podrá consumir alimentos en dependencias que industrialicen o almacenen carne o productos alimenticios de origen cárnico. Prohíbese el uso del tabaco en todas sus formas, así como salivar o expectorar en los lugares de trabajo.
- Art. 140. Higiene de locales e instalaciones. Todos los locales del establecimiento habilitado incluyendo los corrales, así como las mesas, utensilios, equipos e instrumentos que se utilicen durante el proceso de faena e industrialización de

carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, deberán ser higienizados diariamente y en los intervalos de descanso, así como tantas veces sea necesario a criterio de la IVO.

La IVO constatará, antes de iniciar cada jornada de labor las condiciones higiénicas de las instalaciones, equipamiento e instrumental.

Art. 141. Higiene de equipos. El diseño e instalación del equipo debe ser adecuado para una fácil higienización. Los que se utilicen en el procesado de la carne y subproductos, deben conservarse limpios y en buenas condiciones de mantenimiento. Aquéllos que se contaminen con materiales infecciosos, serán higienizados y desinfectados inmediatamente y antes de volver a ser usados. El equipo y los utensilios que se utilicen con materiales no comestibles, contaminados o decomisados, deberán ser marcados como tales y no se usarán para otro fin. El material de empaque para productos comestibles debe ser almacenado en locales apropiados y aceptados por la Inspección Veterinaria Oficial.

Art. 142. Lucha contra las plagas. Deberá mantenerse un programa de control preventivo o de erradicación, si correspondiere, de plagas en el establecimiento habilitado; el programa preventivo o de erradicación de plaga deberá, en todos los casos, ser aceptado por la IVO. Periódicamente y cuando lo disponga la IVO, se realizarán en el perímetro y en las instalaciones del establecimiento la aplicación de rodenticidas, insecticidas u otros productos aprobados por la DIA.

Art. 143. Manejos de plaguicidas. Los plaguicidas y otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en locales cerrados con llave, destinados exclusivamente a ese fin y distribuidos o manejados solamente por personal del establecimiento habilitado debidamente autorizado y capacitado.

Art. 144. Higiene de las operaciones. Todas las operaciones de faena e industrialización de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos deben realizarse en forma higiénica, a fin de impedir la contaminación del producto durante todo el proceso. En caso de constatarse contaminación macroscópica, la misma deberá ser removida en forma completa, no pudiendo destinarse a consumo humano. El establecimiento deberá garantizar que estas operaciones así como el lavado, limpieza y desinfección se efectúen de conformidad con lo establecido por este Reglamento y con las normas que dicte la DIA. El establecimiento será responsable de cualquier omisión que se compruebe al respecto.

Art. 145. Prevención de contaminaciones. Debe evitarse que la carne o productos comestibles contacten con el piso, paredes o estructuras fijas, excepto aquellas que estén expresamente destinadas a ese fin, así como con detergentes, agentes esterilizantes o desinfectantes que puedan dejar residuos.

Art. 146. Circulación de personal y productos. Durante las operaciones, toda la circulación o flujo de personal y productos dentro del establecimiento deberá

realizarse de tal forma que se impida el contacto entre operarios de distintas zonas, así como de todo producto comestible, con aquellos no comestibles, posiblemente contaminados o ya decomisados.

Art. 147. Higiene de recipientes y carros. Los recipientes, carros, vagonetas, etc., utilizados en cualquier sección de productos comestibles, si entran o circulan por cualquier local donde se manipulen o depositen productos no comestibles, deberán lavarse y desinfectarse antes de su reingreso a cualquier sección de productos comestibles.

Art. 148. Polvo y olores. Los lugares donde se elaboren, manipulen o conserven productos comestibles deberán estar libres de polvo y olores provenientes de vestuarios, gabinetes higiénicos y locales de productos no comestibles, así como de los corrales del establecimiento.

Art. 149. Vapores y condensación. Los locales donde se realizan operaciones de faena, industrialización y depósito de carne, subproductos, derivados y productos cárnicos deberán estar razonablemente libres de vapores. Las paredes, cielorrasos y estructuras superiores de estos locales deberán mantenerse libres de humedad y condensación, de forma tal de evitar el goteo y la contaminación de los productos.

Art. 150. Gases. En todos los locales de los establecimientos habilitados donde se procesen, manipulen o conserven carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, no se emplearán equipos o sustancias que desprendan gases u olores que perjudiquen los productos elaborados. Los vehículos utilizados para el traslado de mercaderías dentro de las dependencias de la planta, no deberán emitir gases de combustión de los motores.

Art. 151. Higiene de locales de productos no comestibles. Los locales, instalaciones y equipamiento destinado a la manipulación elaboración y almacenamiento de productos no comestibles deberán mantenerse limpios, en forma aceptable para la IVO y su funcionamiento no debe crear condiciones desfavorables o contaminación a los productos destinados al consumo humano, procesados en el establecimiento.

Art. 152. Aguas residuales y estercoleros. Las instalaciones del sistema de tratamiento de aguas residuales, así como los estercoleros deberán mantenerse en condiciones higiénicas con la finalidad de evitar el cúmulo de desperdicios, la procreación de insectos y el desprendimiento de olores.

Art. 153. Cúmulos de materiales y productos. No se permitirá, en los espacios libres exteriores y zonas adyacentes del establecimiento, cúmulos de materiales, desperdicios o productos, cualquiera sea su índole.

Art. 154. Animales no autorizados. Queda prohibida la entrada y permanencia en los establecimientos de animales de otras especies diferentes de los autorizados

para la faena por la DIA, salvo los equinos autorizados para el arreo de animales.

Art. 155. Descongelación de productos. La descongelación de la carne subproductos, derivados y productos cárnicos congelados deberá realizarse de acuerdo a los métodos aprobados por la DIA y bajo supervisión de la IVO.

**SECCION VI**  
**REQUISITOS ESPECIALES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE FAENA, SALAS DE**  
**DESOSADO**  
**Y CORTE Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS**

**CAPITULO I**

**ESTABLECIMIENTOS DE FAENA**

- Art. 156. Faena de equinos. La faena de los equinos se efectuará en establecimientos habilitados especialmente dedicados para ese fin, independientes de los que se dediquen a faenar bovinos, ovinos, suinos, etc.
- Art. 157. Faenas simultáneas. No se autorizará la faena o procesamiento simultáneo de especie diferentes en una misma playa de faena. Se permitirá la matanza consecutiva de especies diferentes, previo lavado y desinfección de las instalaciones y de la correspondiente autorización de la IVO.
- Art. 158. Corrales de descanso. Todos los establecimientos de faena deberán poseer, dentro de los límites comprendidos en el cerco perimetral, corrales de encierro o descanso para los animales destinados al sacrificio, cuyas capacidades serán suficientes para las faenas autorizadas. En el caso de animales transportados en jaulas o jaulones que no sean sacrificados inmediatamente a su llegada, deberán existir comodidades para el estacionamiento de las mismas durante el tiempo necesario. Las características constructivas de estos corrales e instalaciones, se ajustarán a las Normas Técnicas que determine la DIA.
- Art. 159. Complejo sanitario ante-mortem. El complejo ante-mortem estará integrado por las siguientes instalaciones: corral de observación, corral de aislamiento, sala de autopsias, digestor sanitario y sala de faena auxiliar, en los casos que correspondan. Su ubicación estará próxima al acceso de las haciendas y en relación con el mismo, así como con los corrales de descanso. Deberá existir una relación de comunicación entre las diferentes partes del complejo, fácil, rápida e independiente de las secciones que lo componen.
- Art. 160. Corral de observación. Las características constructivas del corral de observación serán similares a las de los corrales de descanso. En relación con el mismo existirán instalaciones que permitan la sujeción de los animales sospechosos, a los efectos de un examen clínico detallado. El lugar destinado al trabajo de la IVO tendrá todas las comodidades que permitan un correcto examen de los animales allí destinados, incluido techo, cerramiento si es necesario, luz artificial en los niveles que exija la DIA y todas las instalaciones e instrumentos necesarios para esta operación.

- Art. 161. Corral de aislamiento. Las características constructivas del corral de aislamiento así como su capacidad se ajustarán a lo que establezca la DIA. En todos los casos el desagüe de los efluentes será independiente, asegurándose que del mismo no fluyan líquidos al exterior.
- Art. 162. Sala de autopsias. Las salas de autopsias se ubicarán en relación con el corral de aislamiento, pero independiente del mismo. Las características constructivas así como su equipamiento, se ajustarán a lo que disponga la DIA.
- Art. 163. Digestor sanitario. En lugar contiguo a la sala de autopsias y en directa relación con la misma se instalará un digestor sanitario con abertura de carga, que permita introducir un animal adulto entero de la especie autorizada. Sus características constructivas se ajustarán a lo que establezca la DIA.
- Art. 164. Playa de faena de emergencia. En los casos que determine la DIA, los establecimientos deberán instalar una playa de faena auxiliar que se ajustará en sus características constructivas a lo que esa Dirección establezca. En todos los casos su diseño y características permitirán una operación higiénica y la tecnología aplicada se ajustará a lo establecido en el presente Reglamento. Teniendo en cuenta que en estas instalaciones pueden obtenerse productos aptos para el consumo humano, deberán tomarse las providencias necesarias para que los mismos sean trasladados a las secciones comestibles en condiciones que eviten su contaminación.
- Art. 165. Acceso de animales a playa de faena. El acceso de los animales a la playa de faena se ajustará, en sus características constructivas, a lo que establezca la DIA. En todos los casos permitirá un fácil flujo de los mismos impidiendo que estos sufran contusiones o laceraciones. Contará con instalaciones que permitan un efectivo lavado y posterior escurrido de las haciendas previo a su ingreso a la faena.
- Art. 166. Diseño de playa de faena. Las características constructivas y equipamiento de la playa de faena se ajustarán a lo que establezca la DIA. En todos los casos deberá contar con tres zonas bien delimitadas a saber:
1. Zona de insensibilización y sangría.
  2. Zona intermedia.
  3. Zona de terminación.
- En los casos de playas que estén proyectadas para la faena de más de una especie se autorizarán las mismas, siempre que las faenas no se realicen simultáneamente.
- Las zonas de insensibilización y sangría deberán ser proyectadas para cada especie en forma independiente.
- Art. 167. Diagramación de playas de faena. En la diagramación de las playas de faena deberán tenerse en cuenta prioritariamente los aspectos sanitarios e higiénicos.

- Art. 168. Facilidades para la inspección veterinaria. Desde el punto de vista sanitario se deberá poder realizar una correcta inspección post-mortem previendo en este aspecto lugares de trabajo (zonas de inspección) amplias y con todas las comodidades como para realizar un correcto examen por parte de la IVO. Las mismas comprenderán plataformas, equipadas con lavamanos y esterilizador e iluminación adecuada, así como todo otro elemento que la IVO considere necesaria.
- Art. 169. Identificación y retención. Las diferentes partes que componen el animal en el momento de la inspección, deberán ser identificadas por métodos que apruebe la DIA y existirán instalaciones que posibiliten su separación de las líneas de trabajo normales, hacia otra área que permita su retención e inspección detallada. La diagramación de estas líneas deberá ser tal, que se impida todo riesgo de contaminación de los productos aprobados.
- Art. 170. Aspectos higiénicos. Dentro de los aspectos higiénicos se tendrán en cuenta todos aquellos factores que determine la producción y obtención de un alimento apto para consumo humano tales como: correcta circulación de los productos y del personal, adecuada ventilación e iluminación natural y artificial, número adecuado y distribución estratégica de los artefactos para esterilización de equipo, útiles y utensilios, equipo de lavado y desinfección para el personal. La colección y drenaje de los efluentes se diagramará de manera tal, que no signifiquen riesgos para los productos y en todos los casos, el flujo de los mismos no debe ocasionar peligro de contaminación de la línea de procesamiento. La ubicación del equipo en la playa de faena y su forma de operar no debe perjudicar la calidad higiénica de los productos.
- Art. 171. Las instalaciones para el retiro de los productos aptos para el consumo humano se diagramarán de manera tal que se impida el cúmulo de los mismos en la playa de faena y se deteriore su calidad. El retiro de los productos no comestibles y condenados se diagramará de manera tal que permita su salida inmediata de la playa de faena y se evite todo riesgo de contaminación para los productos de consumo humano, el personal, las instalaciones, los equipos y locales.
- Art. 172. Zona de insensibilización y sangría. Dentro de la zona de insensibilización y sangría se incluirán las operaciones que van desde la insensibilización hasta la sangría inclusive. En suinos y aves, se extenderá hasta el pelado inclusive y en ovinos, conejos y animales de caza menor se extenderá hasta el cuereo.
- Art. 173. Zona intermedia. En la zona intermedia de la playa de faena de bovinos y equinos se realizará el cuereo y la evisceración inclusive. En suinos y ovinos se realizará la evisceración y en aves, conejos y animales de caza menor el corte de cabeza y patas y la evisceración.

Art. 174. Zona de terminación. En la zona de terminación se realizarán todas las operaciones comprendidas entre el eviscerado y la salida de la carcasa de la playa de faena.

Art. 175. Locales anexos. Los establecimientos de faena deberán contar con los siguientes locales anexos. La DIA determinará en cada caso, la necesidad de otras dependencias o eximición de alguna de éstas y sus requisitos constructivos y de funcionamiento:

- a) Local para vísceras rojas conectado a la zona intermedia de playa de faena por medio de ductos o puertas de cierre automático.
- b) Local para tripería sin acceso directo del personal a playa de faena. En casos de salazón de tripas deberá existir una zona reservada para tal fin, separada físicamente del resto del local.
- c) Local para mondonguería sin acceso directo de personal a playa de faena. Deberá existir una zona independiente donde se realicen el vaciado, lavado y prolijado del mondongo, separada físicamente de la zona donde se realizarán el resto de las operaciones.
- d) Locales para aprovechamiento de subproductos no comestibles.
- e) Local para almacenamiento de grasas comestibles.
- f) Local para almacenamiento de cueros, pezuñas y grasa animal no comestibles.
- g) Local destinado a asegurar la esterilización correcta y el aprovechamiento de los decomisos, el cual estará diseñado y construido de forma tal que la manipulación, transporte y desnaturalización de los materiales condenados no represente riesgo alguno de contaminación para los productos aptos para consumo humano. Asimismo el establecimiento habilitado deberá ofrecer las garantías necesarias para evitar el desvío o retiro del material condenado hacia otros fines.

Art. 176. Operaciones higiénicas. En todas las operaciones de faena se tomarán las precauciones necesarias, utilizándose instrumental higienizado, a fin de evitar la contaminación de las carcasas, cabezas y órganos comestibles.

Art. 177. Limpieza de los animales. Todo animal que se encuentre sucio, se limpiará a satisfacción de la IVO antes de ingreso a la playa de faena.

Art. 178. Sacrificio inmediato. Los animales llevados a los locales de faena deberán ser sacrificados de inmediato.

Art. 179. Sacrificio humanitario. El manejo y sacrificio de los animales de todas las especies que se presenten para la faena se hará utilizando métodos humanitarios, con insensibilización previa, para evitar dolores y sufrimientos innecesarios.

Art. 180. Insensibilización. La insensibilización se realizará mediante la utilización de métodos aprobados por la DIA, debiendo los mismos aplicarse de modo

efectivo, con instrumentos que se encuentren en perfectas condiciones de uso y en forma previa a cualquier maniobra a efectuarse en playa de faena.

Art. 181. Aplicación. El manejo y sacrificio por métodos humanitarios será de empleo obligatorio en todos los establecimientos de faena habilitados por el MAP. Quedarán exceptuados los distintos métodos de sacrificio ritual.

Art. 182. Suspensión de actividades. La IVO podrá disponer la suspensión temporal, en forma parcial o total de las operaciones de faena cuando compruebe que el manejo y sacrificio de los animales se realiza con métodos no humanitarios.

Art. 183. Ritmo de insensibilización. Las operaciones de insensibilización y desangrado de los animales no se efectuarán con más rapidez que aquella con la que pueden aceptarse las carcasas para las distintas operaciones de la faena.

Art. 184. Desangrado. El desangrado de los animales, deberá ser lo más completo posible. Sólo podrá utilizarse para fines comestibles cuando la misma proceda de animales faenados en establecimientos habilitados y que hayan sido inspeccionados y declarados aptos para el consumo humano. La misma debe ser recogida desfibrinada, manipulada y conservada en condiciones higiénicas. El uso de anticoagulantes estará sujeto a las disposiciones que a los efectos dicte la DIA.

Art. 185. Desollado. Durante la faena las carcasas no podrán estar en contacto entre sí. Las operaciones de extracción del cuero deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) La operación del desollado deberá realizarse rápida, eficiente e higiénicamente.
- b) El retiro del cuero de la playa de faena será inmediato.
- c) Se prohíbe insuflar aire entre la piel y la carcasa para facilitar el desuello.
- d) En las hembras en lactación, deberán separarse las ubres lo antes posible.
- e) Pene, prepucio y anexos de los órganos genitales serán removidos de la carcasa. En caso de tratarse de cerdos se eliminarán también los divertículos prepuciales.

Art. 186. Escaldado. La operación de escaldado se realizará de acuerdo a método aprobado por la DIA. Cuando se trate de escaldado por inmersión, éste se realizará en tanques o piletas de materiales inalterables de fácil higienización. Se prohíbe la introducción de animales vivos en el tanque de escaldado. Los tanques de escaldado deberán mantenerse limpios y poseerán un sistema de renovación constante de agua.

Art. 187. Depilado. La operación de pelado de animales deberá realizarse mecánicamente excepto en aquellos casos en que exista autorización de la IVO. Luego del pelado se puede realizar el retoque de los animales en forma manual.

- Art. 188. Lavado previo. Luego de terminada las operaciones de pelado y retoque las carcasas suinas deberán lavarse previo a las operaciones de evisceración.
- Art. 189. División del esternón. El esternón de cada animal debe ser cortado y separado en forma previa a la evisceración de forma tal de poder realizar una correcta inspección de las cavidades torácicas y abdominales así como de los órganos correspondientes.
- Art. 190. Evisceración. La evisceración debe realizarse en forma higiénica y eficiente, dentro de los plazos que establezca la DIA. Deberá prevenirse eficazmente la contaminación de la carcasa y los órganos por el contenido gastrointestinal.
- Art. 191. Lavado. Las carcasas se lavarán con agua a presión y temperatura adecuada.
- Art. 192. Insuflación. No se podrá insuflar aire, mecánicamente o por cualquier otro medio en las vísceras, exceptuando los procedimientos rituales.
- Art. 193. Productos no comestibles. Todos los productos no comestibles resultantes del proceso de faena deberán retirarse rápidamente de la playa de faena, evitándose la contaminación de productos comestibles.
- Art. 194. Productos comestibles. Toda carne y subproductos comestibles aprobados como aptos por la IVO, deberán manipularse, almacenarse y transportarse de manera de impedir su contaminación. Estos productos deberán en todos los casos ser retirados sin demora de las zonas de preparación. Estas operaciones serán realizadas exclusivamente bajo la supervisión de la IVO.
- Art. 195. Faena de aves. Los establecimientos de faena de aves deberán cumplir con las disposiciones generales que establece este Reglamento y con las Normas Técnicas que al respecto dicte la DIA.

## **CAPITULO II**

### **SALAS DE DESOSADO Y CORTES**

- Art. 196. Definición. Se entiende por sala de desosado y cortes, aquellos establecimientos o secciones de establecimientos destinados a realizar el desosado, despiece o cortes a partir de las reses o medias reses o cuartos de los animales faenados.
- Art. 197. Requisitos. Las salas de desosado y cortes deberán ajustarse a las siguientes condiciones de funcionamiento:
- a) La circulación de productos y personal se realizará de tal forma que no interfiera con las líneas de producción ni provoque riesgos de contaminación.

- b) Deberán retirarse inmediatamente los subproductos de la sala tratando de impedir la acumulación de los mismos en las zonas de procesamiento.
- c) El empaque o envasado de los productos ya trabajados se realizará en local contiguo y físicamente separado de la zona de producción.
- d) Las temperaturas ambiente de estos locales se mantendrá en los niveles que determine la DIA.

### **CAPITULO III**

#### **CÁMARAS FRIGORÍFICAS**

Art. 198. Definición. Se entiende por cámaras frigoríficas aquellas instalaciones destinadas a la aplicación del frío como método de conservación de la carcasa y otros productos perecederos de origen cárnico.

Art. 199. Fines y registro. Las cámaras frigoríficas podrán ser de enfriamiento, de congelado o almacenamiento (depósito) pudiendo pertenecer a establecimientos de terceros (arrendadores de frío). En este caso deberán estar inscriptos en el "Registro de Cámaras Arrendadoras de Frío", a cargo de la Dirección de Industria Animal y habilitadas por esa dependencia a esos efectos.<sup>10</sup>

Art. 200. Requisitos generales. Las cámaras destinadas al enfriado, congelación, o depósito de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, deberán ajustarse a las normas generales establecidas en la Sección V, Capítulo II. Sus paredes, pisos, techos y puertas estarán contruidos de tal forma que permitan el mantenimiento de las condiciones higiénicas de los productos de las temperaturas para las cuales están destinadas. En caso de contar con instalaciones, especiales para acondicionar los productos, estas deberán ser de material adecuado y de fácil higiene y desinfección. Deberán existir, además, en todas estas cámaras dispositivos de alarma y escape que den seguridad al personal que opera en las mismas.

Art. 201. Requisitos de funcionamiento. Las cámaras para enfriado o depósito de carnes y otros productos perecederos de origen cárnico deberán ajustarse a las siguientes condiciones de funcionamiento:

- a) La manipulación y estiba de los productos, presencia y circulación del personal, descongelación de equipos y toda otra operación a realizarse en las cámaras frigoríficas, deberán ser efectuados de tal forma que se permita mantener las condiciones higiénico-sanitarias del producto, evitando las oscilaciones de temperatura.
- b) No se deberá sobrepasar la capacidad límite calculada en ninguna cámara frigorífica.

---

<sup>10</sup> Complementado por Decreto del Poder Ejecutivo de 15 de marzo de 2001.

- c) Todas las cámaras frigoríficas deberán contar con un sistema de registro de temperatura que permita a la IVO conocerlas en cualquier momento.
- d) La IVO deberá mantener un registro del movimiento de las carnes y productos de origen cárnico, introducidos y retirados de las cámaras frigoríficas.
- e) La carne y otros productos perecederos de origen cárnico se colocarán en las cámaras frigoríficas, ya sean suspendidos, en bandejas de construcción sanitaria o estibados de forma que no contacten con el piso y en una disposición tal que permitan una adecuada circulación de aire a su alrededor. Se evitará el goteo del producto sobre otras mercaderías, así como la condensación, mediante la utilización de dispositivos apropiados.
- f) Los tiempos de enfriado, congelado y almacenamiento deberán ser los adecuados para cada uno de los procesos, así como la temperatura, humedad relativa y circulación de aire.
- g) No se podrá enfriar o congelar carne u otros subproductos comestibles derivados de distintas especies en forma conjunta, salvo en los casos que la DIA así lo determine. Se podrá sin embargo, colocar en una misma cámara de almacenamiento (depósito) carne o subproductos de distintas especies, siempre que la temperatura de los mismos se mantenga por debajo de la necesaria para asegurar el no deterioro organoléptico de los productos almacenados.
- h) Cuando se trate de depósitos para productos congelados los sistemas de almacenamiento deberán permitir la circulación del personal de la IVO. Asimismo, cada partida deberá estar debidamente identificada con sistemas aprobados por la DIA y existirán las facilidades adecuadas para la extracción cronológica de los productos almacenados.

Art. 202. Pasillos y antecámaras. Los pasillos, antecámaras y esclusas deberán reunir condiciones constructivas similares a las establecidas en la Sección V, Capítulo II. El ancho de los pasillos debe permitir la correcta circulación de personal y manipulación de productos, evitando que estos contacten con las paredes.

Art. 203. Instalaciones para congelado. Los túneles de congelado, congeladores de placa, instalaciones de congelado continuo o toda otra instalación destinada a la aplicación o mantenimiento de frío, deberán ser construidos de tal forma que permitan mantener las condiciones higiénico-sanitarias del producto de acuerdo al proceso al cual están destinados y cumplan con las condiciones generales expresadas en la Sección V, Capítulo III.

Art. 204. Equipos frigoríficos. Los equipos frigoríficos, deberán garantizar que las temperaturas alcancen y se mantengan dentro de los valores exigidos. La producción de frío se podrá lograr en base a sistemas individuales o centralizados.

Art. 205. Higiene de los locales e instalaciones. Los locales e instalaciones destinados a la aplicación y mantenimiento del frío deberán mantenerse en forma higiénica sin deterioro y desinfectarse en forma adecuada. La higiene se realizará

periódicamente y cada vez que lo determine la IVO, debiendo hallarse vacíos los locales e instalaciones en el transcurso de estas operaciones.

**SECCION VII**  
**REQUISITOS ESPECIALES PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE**  
**PRODUCTOS**  
**COMESTIBLES**

**CAPITULO I**

**NORMAS GENERALES**

- Art. 206. Normas de aprobación. Los establecimientos habilitados dedicados a la elaboración de productos comestibles, deberán gestionar ante la DIA la aprobación de:
- a) Formulación del producto.
  - b) Métodos y procedimientos tecnológicos empleados en su elaboración.
  - c) Modelo de etiqueta o rótulo empleado para su identificación de acuerdo a lo previsto en el artículo 335.
  - d) Envolturas, envases y acondicionamiento del producto terminado.
  - e) Toda otra información adicional exigida por la DIA.
- Art. 207. Modificaciones. Toda modificación en los términos de la aprobación original de un producto cárnico debe ser previamente aprobada por la Dirección de Industria Animal.
- Art. 208. Control de procesos. La IVO será la encargada de controlar de que se respeten en todos sus términos las condiciones de elaboración del producto cárnico, aprobado por la DIA. En el caso de comprobarse la introducción de modificaciones sin la previa aprobación de dicha Dirección, la IVO dispondrá la detención temporaria de la actividad industrial y la retención de las partidas producidas en esas condiciones, hasta tanto el establecimiento habilitado adopte las correspondientes medidas correctivas.
- Art. 209. Materias primas e ingredientes. Las materias primas e ingredientes usados en la elaboración de productos cárnicos para consumo humano, deben ser limpias, sanas y estar libres de todo tipo de contaminantes que hagan que los productos resulten adulterados.
- Art. 210. Tejidos extraños. La carne, subproductos y derivados que sean sometidos a proceso de picado, deberán estar libres de fragmentos de huesos y cartílagos.
- Art. 211. Envolturas. Las únicas envolturas naturales que pueden utilizarse para la elaboración de embutidos serán las tripas que procedan de bovinos, ovinos, suinos y caprinos. El uso de envolturas artificiales se realizará conforme a las normas que al respecto, dicte la DIA.

Art. 212. Ingredientes y aditivos autorizados. La DIA establecerá la nómina de sustancias, productos o compuestos químicos y aditivos alimentarios de uso permitido en la elaboración de productos cárnicos. Asimismo especificará los fines a que estarán destinados, el tipo de producto en que se utilizarán y cuando corresponda los límites aceptarán en el producto terminado.

Art. 213. Proporciones de ingredientes y aditivos. Las sustancias, productos o compuestos químicos, aditivos alimentarios e ingredientes no cárnicos utilizados en la elaboración de productos cárnicos, deberán ajustarse a las cantidades o proporciones establecidas en las fórmulas aprobadas por la DIA. Cuando se trate de sustancias de uso limitado, no deberá sobrepasarse los niveles que establezca la DIA.

Art. 214. Control de fórmulas. La DIA establecerá las normas y procedimientos destinados a determinar si la composición de los productos cárnicos se ajusta a las fórmulas aprobadas, así como también si las sustancias o aditivos alimentarios se encuentran dentro de los límites permitidos.

## **CAPITULO II**

### **FÁBRICAS DE CHACINADO**

Art. 215. Definición. Se entiende por fábrica de chacinado todo establecimiento o sección de establecimiento dedicado a la elaboración de productos sobre la base de carne, sangre o vísceras, adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin por la DIA.

Art. 216. Dependencias. Las fábricas de chacinado deberán contar con las siguientes dependencias que deberán estar aisladas entre sí y de algunas de las cuales podrán estar eximidas cuando la DIA o autorice:

- a) Sala de desosado que deberá ajustarse a lo establecido en la Sección VI, Capítulo II.
- b) Sala de elaboración de una superficie adecuada a la capacidad de industrialización del establecimiento y que se ajustará en general a las características constructivas establecidas para las salas de desosado.
- c) Cámaras frigoríficas que se ajustarán a lo establecido en la Sección VI, Capítulo III.
- d) Secadero.
- e) Ahumadero y estufas.
- f) Sala de cocción, en la cual deberá prestarse especial atención a la ventilación.
- g) Depósito de tripas, que para la conservación de tripas saladas poseerán piletas de materiales de fácil higiene y desinfección.
- h) Depósito de aditivos con estanterías y recipientes.

- i) Local para lavado de utensilios con piletas acordes con las necesidades para las que se las destina y con abundante provisión de agua caliente y fría.
- j) Local para la rotulación, embalaje y expedición.
- k) Local para detritos, desperdicios y decomisos.

Art. 217. Inscripción de fábricas. Sin perjuicio de la habilitación de los establecimientos otorgada por el MAP, las fábricas de chacinado deberán estar inscriptas en el INAC. A estos efectos registrarán todos los productos que elaboran, haciendo constar su fórmula, componentes, porcentajes de aditivos, etc.

Art. 218. Prohibiciones. No se podrá elaborar chacinados:

- a) Empleando materia prima de calidad inferior o en proporción distinta a la declarada en la monografía con que se aprobó el producto.
- b) Con aditivos no aprobados.
- c) Con adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada.
- d) Adicionando tejidos u órganos de calidad inferior tales como aponeurosis, intestinos, bazo, pulmones, glándulas mamarias, útero o glándulas de secreción interna.

Art. 219. Ineptitud de los chacinados. Se considerarán chacinados ineptos para el consumo humano:

- a) Cuando la superficie fuera húmeda, pegajosa o resumiere líquido.
- b) Cuando a la palpación se verifiquen zonas de consistencia anormal.
- c) Cuando hubiere indicios de fermentación o putrefacción.
- d) Cuando la mezcla o masa presenten colores anormales.
- e) Cuando se compruebe rancidez en las grasas.
- f) Cuando la envoltura de los embutidos se hallare perforada por parásitos.

### **CAPITULO III**

#### **DE LAS FÁBRICAS, SEMICONSERVAS O PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONSERVADOS**

Art. 220. Generalidades. Se entiende por fábricas de conservas, semiconservas o productos alimenticios conservados, todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore productos alimenticios que, envasados herméticamente y sometidos a un proceso térmico aprobado por la DIA, no se alteren ni representen peligro alguno para la salud del consumidor, bajo condiciones habituales de almacenamiento durante un tiempo prolongado. También se incluyen en este capítulo aquellos establecimientos elaboradores de productos alimenticios que habiendo sido sometidos a un proceso físico o químico (frío, deshidratación, radiación, liofilización, etc.) para prolongar su conservación no han sido contemplados en otros capítulos de este Reglamento.

Art. 221. Definiciones. A los efectos del presente Reglamento se entiende por:

- a) Conserva: es el producto que contenido en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico no se altera ni representa peligro alguno para la salud del consumidor bajo condiciones habituales de almacenamiento no refrigerado durante un tiempo prolongado.
- b) Conserva cárnica: es la conserva preparada exclusivamente con carne, subproductos o derivados, con agregado o no de aditivos de uso permitido, aunque estos sean vegetales.
- c) Conserva mixta: es la conserva elaborada con productos de origen vegetal y carne, subproductos o derivados, cualquiera sea la proporción en que dichos productos intervengan. No comprende esta definición el agregado a las conservas cárnicas de salsas o aditivos de origen vegetal.
- d) Semiconserva: es el producto alimenticio envasado que ha sido sometido a tratamiento térmico de manera de permitir prolongar, por un lapso de tiempo limitado, inferior al de las conservas sus naturales condiciones de comestibilidad.
- e) Envase cerrado herméticamente: es un envase diseñado en forma tal que resulta seguro contra la entrada de microorganismos y permite mantener la esterilidad comercial de su contenido luego de ser sometido al tratamiento térmico.
- f) Proceso térmico: significa la aplicación de calor a un alimento contenido en un envase herméticamente cerrado, por un período de tiempo y a una temperatura determinada, que asegure la esterilidad comercial del producto.
- g) Esterilidad comercial: es la condición lograda mediante la aplicación del calor que permite que el alimento esté libre de formas viables que tengan significación para la salud pública, así como también cualquier microorganismo capaz de reproducirse en el alimento bajo condiciones habituales de almacenamiento y distribución sin refrigeración.
- h) Incubación: significa mantener al producto procesado a una temperatura determinada y por un período de tiempo especificado antes de someterlo a examen.
- i) Proceso térmico programado: es el proceso térmico seleccionado para un producto en particular diseñado y verificado por una autoridad reconocida en la materia, como adecuado para lograr, en condiciones industriales, un producto comercialmente estéril. En su descripción se deberán detallar los siguientes puntos:
  - 1. Tipo de producto.
  - 2. Tipo de envase.
  - 3. Temperatura inicial mínima.
  - 4. Venteo (tiempo).
  - 5. Esterilización (tiempo y temperatura).
  - 6. Enfriado (tiempo y presión).
  - 7. Procesos de alternativa.
  - 8. Proceso industrial: es la descripción en forma detallada de todos los procedimientos utilizados para la elaboración de cada tipo de producto. Dicha descripción deberá incluir:
  - 9. Formulación del producto.

10. Procedimientos o tecnología usada en su preparación.
11. Proceso térmico programado.
12. Códigos utilizados para la identificación del producto.
13. Medidas standards aceptadas durante el control de los sellos proporcionados por el fabricante de los envases.
14. Toda otra información adicional solicitada por la Dirección de Industria Animal.

Art. 222. Dependencias. Las fábricas de conservas, semiconservas o productos alimenticios conservados deberán contar con las siguientes dependencias, que deberán estar aisladas entre sí y algunas de las cuales podrán ser eximidas cuando la Dirección de industria Animal así lo autorice:

- a) Cámaras frigoríficas sujetas a lo establecido en la Sección VI, Capítulo III.
- b) Local de recepción y reinspección del producto a elaborar.
- c) Sala de elaboración previa al cocimiento.
- d) Sala para envasado y cierre de envases.
- e) Local para esterilización.
- f) Local para incubación, estacionamiento previo a la venta, barnizado, etiquetado y encajonado.
- g) Local para lavado y barnizado interior de los envases.
- h) Local para depósito de hojalata, envases, cartón, pintura, barnices, rótulos, colas, etc.
- i) Local para desperdicios y materiales no comestibles o decomisados.

Art. 223. Certificación del proceso térmico. El proceso térmico programado debe ser diseñado por personas o instituciones reconocidas por la DIA como expertos en la materia y que cuenten con los medios técnicos adecuados para realizar los correspondientes estudios.

Art. 224. Aprobación del proceso térmico y proceso industrial. El proceso térmico programado y el proceso industrial de las conservas elaboradas en los establecimientos habilitados deben ser sometidos a la correspondiente aprobación por parte de la DIA.

Art. 225. Modificaciones. Toda modificación en el proceso industrial originalmente aprobado debe ser autorizada por la DIA y las que impliquen cambios en el proceso térmico programado deben ser debidamente avaladas por los expertos reconocidos.

Art. 226. Personal para el control. Los establecimientos habilitados deberán comunicar a la DIA el nombre de las personas responsables del control de sellos y de supervisión del proceso térmico. Dichas personas deberán ser funcionarios competentes y debidamente adiestrados en los procedimientos de elaboración de conservas y deberán estar siempre presentes en la planta durante la producción de tales productos.

- Art. 227. Materias primas. Las materias primas utilizadas para la elaboración de conservas deberán ser frescas o conservadas en ambientes refrigerados y estar en perfecto estado de conservación.
- Art. 228. Descongelación de materias primas. Cuando se utilice carne congelada la descongelación se realizará de forma tal que no se alteren los caracteres organolépticos de la misma.
- Art. 229. Utensilios, recipientes y equipos. Todos los utensilios, recipientes, equipos, etc., que se hallen en contacto con la materia prima deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene, estar contruidos o revestidos de materiales resistentes al producto a elaborar y no ceder sustancias nocivas ni otros contaminantes al mismo.
- Art. 230. Lavado de envases. Los envases deberán estar perfectamente limpios antes de su llenado y se adoptarán las medidas conducentes a evitar la contaminación de sus superficies interiores. Los sistemas de lavado estarán diseñados de forma tal que permitan la limpieza de los envases en posición invertida con agua potable a una temperatura de 82°C como mínimo. Deberá asegurarse que los envases no contengan agua acumulada en su interior en el momento de su llenado. El equipo de lavado deberá estar provisto de termómetro para verificar la temperatura del agua de lavado.
- Art. 231. Cocción previa. Cuando se requiera la cocción previa del alimento, el tiempo y la temperatura de dicho proceso deberán ajustarse a las condiciones del proceso industrial aprobado por la DIA.
- Art. 232. Cierre de envases. Sólo se autorizará a someter a esterilización a aquellos envases cuyo cierre sea perfecto. El tratamiento por medio del calor deberá seguir en forma inmediata al cierre de los envases.
- Art. 233. Controles y registros. Los empleados competentes del establecimiento, supervisados por la IVO, realizarán en forma periódica y con la frecuencia que determine la Dirección de Industria Animal el control de los siguientes puntos:
- a) Limpieza y condición de los envases y tapas.
  - b) Llenado de envases.
  - c) Vacío de la máquina selladora.
  - d) Peso neto.
  - e) Inspección visual de sellos.
  - f) Proceso térmico programado.
- Todos los datos obtenidos durante los controles antes enumerados serán registrados en formularios aprobados por la DIA los que, conjuntamente con las gráficas del proceso térmico, deberán ser archivados en el establecimiento habilitado por un período mínimo de 3 (tres) años.
- Art. 234. Defectos. Cuando se constaten defectos en los sellos, vacío insuficiente o llenado defectuoso los envases en cuestión serán retirados de la línea y se

adoptarán en forma inmediata las medidas correctivas que correspondan dejándose registro de tal hecho.

Art. 235. Reenvasado de productos. El contenido de los envases defectuosos podrá ser reenvasado dentro de las 6 (seis) horas siguientes al sellado de los recipientes o a la terminación del proceso térmico, previo examen y autorización por parte de la IVO. Si el defecto se comprobara al finalizar el horario de trabajo y no pudiera cumplirse con lo estipulado anteriormente, se permitirá depositar los envases en cámaras frigoríficas a 0°C hasta el día siguiente a efectos de su utilización. El contenido que no haya sido reenvasado dentro de los plazos establecidos o que sea encontrado no apto por cualquier causal por parte de la IVO se decomisará con destino a digestor.

Art. 236. Reproceso. Toda vez que se constate cualquier desviación del proceso térmico programado deberá darse un reproceso completo a dicho lote o utilizarse un proceso de alternativa aprobado por la DIA.

Art. 237. Indicadores de esterilización. Los canastos y carros de autoclaves que contengan material no esterilizado deberán ser claramente marcados con papeles indicadores sensibles al calor o por otra forma efectiva que garantice que el producto fue sometido al proceso de esterilización.

Art. 238. Instrumental de autoclaves. Los autoclaves operativos, tanto estáticos como continuos, deberán estar equipados con los siguientes instrumentos, los que se instalarán en lugares de fácil vinculación:

- a) Termómetro de vidrio con indicador de mercurio.
- b) Medidores de presión (manómetros).
- c) Aparatos registradores de temperatura (termógrafos).

Estos instrumentos deberán ser controlados periódicamente por un empleado competente del establecimiento habilitado y bajo la supervisión de la IVO, a los efectos de comprobar su funcionamiento y exactitud. La información obtenida de dichos controles deberá ser registrada y archivada.

Art. 239. Aguas de enfriado. El agua utilizada para el enfriamiento de los envases dentro de los autoclaves deberá ser potable y tendrá un nivel mínimo de cloro libre residual de 1pp en el punto de descarga del enfriador de envases.

Art. 240. Proceso térmico programado. El proceso térmico programado para cada producto deberá estar escrito en un lugar bien visible de la sala de autoclaves conjuntamente con las condiciones operativas de éstos.

Art. 241. Manipulación de envases. Los envases esterilizados no podrán ser manipulados hasta tanto se hayan enfriado a temperatura ambiente y estén completamente secos. En todo momento los envases deberán manipularse de forma tal de evitar daños que pudieran ocasionar contaminación del producto. En caso de utilizarse equipo de manipulación mecánica éstos deberán estar

diseñados y contruidos de forma tal de cumplir con lo anteriormente establecido.

Art. 242. Presión interna. Luego del enfriamiento los envases no deberán presentar, en ningún momento, evidencias de presión interna positiva.

Art. 243. Incubación. En el momento de abrirse el autoclave, luego del procesamiento térmico, se tomará una lata (de aspecto normal) del lote contenido en el mismo y se incubará en la estufa de la IVO, durante un período de diez (10) días. Luego de transcurrido dicho período, se realizará una inspección de la totalidad de las latas incubadas, las cuales serán sometidas en primer lugar a un examen visual, luego se abrirán, se medirá el pH del contenido y se realizará un examen organoléptico del mismo, registrándose los resultados de estos exámenes.

Art. 244. Estufas. La IVO deberá disponer, para su uso propio y exclusivo, de un local o estufa a 35 +/- 2°C, equipado/a con termógrafo y termómetro de máxima y mínima, con sistema que asegure la circulación del aire a fin de prevenir variaciones de temperatura y con un sistema de seguridad que evite la entrada de personas ajenas a la IVO.<sup>11</sup>

Art. 245. Anormalidades en muestras incubadas. Cuando la IVO compruebe la presencia de anormalidades en las muestras incubadas o determine que un lote fue sometido a un tratamiento térmico insuficiente, deberá retener la totalidad de la partida y realizar los análisis correspondientes en el laboratorio oficial con la finalidad de determinar su ulterior destino.

Art. 246. Retención de partidas defectuosas. La IVO no permitirá el retiro del establecimiento de aquellas partidas en las cuales se hayan constatado defectos en los sellos u otro tipo de alteraciones en las condiciones del envase. Dichas partidas serán retenidas hasta tanto se haya identificado la naturaleza y extensión de los defectos encontrados y se hayan adoptado las correspondientes medidas correctivas.

Art. 247. Control de embarque. Previo a los embarques de conserva personal competente del establecimiento habilitado, supervisado por la IVO, deberá proceder a la revisión de una muestra representativa de la partida, a los efectos de verificar la condición de los envases y si los rótulos o etiquetas se ajustan a las disposiciones establecidas en el presente Reglamento. Los resultados de los controles realizados deberán ser registrados y permanecerán archivados en el establecimiento habilitado por un período mínimo de 3 (tres) años.

Art. 248. Control oficial del proceso industrial. La IVO será la encargada de controlar que se respeten en todos sus términos las condiciones del proceso industrial aprobadas por la DIA. En caso de comprobarse la introducción de

---

<sup>11</sup> Decreto del Poder Ejecutivo de 23 de diciembre de 1999.

modificaciones sin la previa autorización de dicha Dirección, se dispondrá la detención temporaria de la actividad industrial y la retención de las partidas producidas en esas condiciones hasta tanto el establecimiento habilitado adopte las correspondientes medidas correctivas.

## **CAPITULO IV**

### **ESTABLECIMIENTO ELABORADOR DE TASAJO**

Art. 249. Definición. Se entiende por establecimiento elaborador de tasajo, todo establecimiento o sección de establecimiento dedicado a la preparación de salazones en base a carne y subproductos cárnicos que ha sido salada y secada por procedimientos aprobados por la DIA.

Art. 250. Dependencias. Los establecimientos elaboradores de tasajo contarán con las siguientes dependencias que deberán estar separadas entre sí y de algunas de las cuales podrán ser eximidos cuando la DIA así lo autorice:

- a) Cámaras frigoríficas que se ajusten a lo establecido en la Sección VI, Capítulo III.
- b) Local de recepción de materias primas y reinspección del producto a elaborar.
- c) Sala de desosado que se ajustará a lo establecido en la Sección VI; Capítulo II.
- d) Local de elaboración (saladeros).
- e) Secadero.
- f) Local para clasificación y empaque.
- g) Local para depósito y tratamiento de decomisos y restos.

Art. 251. Disposiciones varias. Para la elaboración de tasajo deberán observarse los siguientes requisitos:

- a) La sala de elaboración contará con piletas de materiales impermeables, de fácil higiene y desinfección y no atacables por ácidos grasos.
- b) Las carnes, mientras permanecen en las piletas de salmuera, deben ser de continuo, removidas y sumergidas, de manera que toda la superficie de las mismas se embeba por igual con el líquido conservador.
- c) La salazón en seco se realizará mediante la formación de pilas, intercalando en ellas capas de carne y sal. Estas pilas deben ser removidas y formadas nuevamente varias veces a fin de ventilar la carne y reemplazar la sal que ha sido absorbida o perdida y mantener el contacto íntimo de este producto con la carne.
- d) El secadero contará con los equipos e instalaciones necesarias para realizar secado de las piezas en forma mecánica.
- e) La sala de elaboración y el secadero podrán estar en el mismo ambiente cuando el método de elaboración a usar sea por medio de equipos de procesamiento continuo.

## **CAPITULO V**

### **ESTABLECIMIENTO ELABORADO DE TRIPAS**

Art. 252. Definición. Se entiende por establecimiento elaborador de tripas o tripería todo establecimiento o sección de establecimiento donde se procesa el tubo intestinal, vejiga urinaria y parte submucosa del esófago para ser utilizados frescos, salados o secos en la elaboración de embutidos o con fines quirúrgicos ("catgut").

Art. 253. Dependencias. Los establecimientos elaboradores de tripas deberán contar con las siguientes dependencias que deberán estar separadas entre sí y de algunas de las cuales podrán ser eximidos cuando la DIA así lo autorice:

- a) Cámaras frigoríficas sujetas a lo establecido en la Sección VI; Capítulo III.
- b) Dependencias para rasquetado, lavado y peinado.
- c) Dependencias para encabezado, medición y enmadejado.
- d) Local de calibrado.
- e) Local de salado y conservación.
- f) Secadero.
- g) Lavadero de envases y utensilios.
- h) Depósitos de envases limpios y sal.
- i) Local para detritos y decomisos.

Art. 254. Disposiciones varias. Para la elaboración de tripas deberán observarse los siguientes requisitos:

- a) Las dependencias de los incisos a), b) y c) del artículo anterior deberán estar separadas de las restantes dependencias.
- b) Las piletas serán de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y resistentes a los ácidos grasos.
- c) La insuflación de tripas se hará exclusivamente por medios mecánicos.
- d) El secado de tripas, vejiga y esófago no se podrá realizar al aire libre.
- e) En caso de elaboración de tripas sintéticas, las mismas deberán ser de materiales aprobados por la DIA y su elaboración se efectuará en secciones independientes. En este caso quedarán eximidas de las exigencias higiénico-sanitarias que, por razones tecnológicas, esa Dirección estime que puedan omitirse.

## **CAPITULO VI**

### **ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE GRASA**

Art. 255. Definición. Se entiende por establecimiento elaborador de grasas o grasería, todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore grasas o aceites

comestibles, entendiéndose por tales, aquellos provenientes de animales aceptados por la IVO como aptos para consumo humano y que han sido recogidos, manipulados, depositados y transportados, en forma higiénica de acuerdo a lo dispuesto por este Reglamento.

Art. 256. Dependencias y requisitos. Los establecimientos elaboradores de grasas o aceites comestibles deberán contar con las siguientes dependencias y observar los siguientes requisitos:

- a) Local de recibo, depósito y clasificación de materia prima, sala de elaboración, sala de envasado y empaque, depósito de productos terminados; depósito para desperdicios, material no comestible y residuos de elaboración. Los establecimientos podrán tener cámaras frigoríficas en cuyo caso éstos se ajustarán a lo establecido en la Sección VI, Capítulo III.
- b) Los locales de recibo, depósito y clasificación de materias primas deben poseer piletas construidas con material impermeable, liso, de fácil higiene y desinfección e inalterable por los ácidos grasos. En la sala de elaboración deberá presentarse especial atención a la renovación de aire que impida la elaboración de vapores y su condensación en techos, paredes y útiles.
- c) Para el transporte de grasa o aceites comestibles deberán utilizarse tanques cisternas, bidones u otros envases aprobados por la DIA.

## **CAPITULO VII**

### **ESTABLECIMIENTOS DE ACOPIO, DEPÓSITO, CLASIFICACIÓN Y ENVASADO DE HUEVOS**

Art. 257. Definición. Se entiende por establecimiento de acopio, depósito, clasificación o envasado de huevos, todo establecimiento o sección de establecimiento dedicado a las tareas mencionadas, ya sea para el consumo interno o la exportación.

Art. 258. Dependencias. Los establecimientos dedicados al acopio, depósito, clasificación o envasado de huevos, deberán contar con las siguientes dependencias que deberán estar separadas entre sí y algunas de las cuales podrán ser eximidas cuando la DIA así lo autorice:

- a) Local de recepción.
- b) Local de clasificación y embalaje.
- c) Local para depósito y expedición de huevos para consumo humano.
- d) Local para depósito de huevos industriales, restos y decomisos.

Los establecimientos podrán tener además cámaras frigoríficas, en cuyo caso éstas se ajustarán a lo establecido en la Sección VI, Capítulo III.

Art. 259. Requisitos. Los establecimientos se ajustarán a los siguientes requisitos:

- a) Locales mencionados en los incisos a) y b) del artículo anterior tendrán una capacidad de almacenamiento adecuada a la cantidad de cajones que se trabajen. Los cajones no podrán contactar con el piso.
- b) El establecimiento deberá hallarse permanentemente aseado y desodorizado, empleándose a tal fin los medios autorizados por la DIA.
- c) El depósito de huevos industriales, restos y decomisos tendrá una capacidad adecuada al volumen de actividad del establecimiento y tendrá fácil acceso al exterior. Los productos que se depositen en este local serán retirados diariamente o tantas veces como lo disponga la IVO.

Art. 260. Industrialización de huevos. Los establecimientos de elaboración de huevo líquido congelado y de huevo deshidratado o de sus partes, deberán cumplir con las disposiciones generales que establece este Reglamento y con las normas técnicas que al respecto dicte la DIA.

**SECCION VIII**  
**REQUISITOS ESPECIALES PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE**  
**PRODUCTOS NO**  
**COMESTIBLES**

**CAPITULO I**

**NORMAS GENERALES**

- Art. 261. Definición. Se entiende por establecimientos elaboradores de productos no comestibles todos aquellos establecimientos o secciones de establecimientos dedicados a la elaboración de productos cuyo final no sea el consumo humano.
- Art. 262. Requisitos. Los establecimientos industrializadores de productos no comestibles, además de ajustarse a las normas generales establecidas deberán cumplir con los requisitos prescritos en esta Sección.
- Art. 263. Ubicación. Los establecimientos deberán ser independientes o estar suficientemente alejados de toda industria que elabore productos comestibles.
- Art. 264. Equipo de esterilización. Cuando los subproductos a elaborar deban ser sometidos a esterilización, los establecimientos dispondrán de uno o más autoclaves o de los equipos e instalaciones adecuados a ese fin.
- Art. 265. Material de decomiso. Todos los subproductos elaborados con material de decomiso deben ser esterilizados por calor húmedo a presión. Se exceptúa de esta exigencia a los cueros siempre que no se establezca que deban serlo.
- Art. 266. Control de esterilización. La carne, subproductos, derivados y productos cárnicos que hayan sido decomisados por la IVO deberán ser desnaturalizados mediante el uso de digestores a una temperatura y durante un lapso de tiempo adecuado para la esterilización de dichos materiales. El retiro, traslado, introducción del material, cerrado y operación del digestor se realizará bajo la supervisión directa de un funcionario de la DIA.
- Art. 267. Destino de los decomisos. El establecimiento habilitado deberá proporcionar todas aquellas facilidades y garantías que a juicio de la IVO al sean necesarias para asegurar que la totalidad del material decomisado sea digerido y no existan posibilidades de desvío hacia otros destinos del indicado.
- Art. 268. Retiro de decomisos. Cuando por razones excepcionales y debidamente justificadas un establecimiento tenga necesidad de retirar materiales decomisados sin la previa digestión, la DIA podrá autorizar dicho retiro con destino a otros establecimientos habilitados que cuenten con las facilidades para tal fin, a condición de que los citados materiales sean completamente

desnaturalizados mediante el uso de procedimientos y sustancias aprobadas por esa Dirección.

Art. 269. Grasas no comestibles. Las grasas resultantes de la digestión de materiales decomisados sólo podrán utilizarse para uso industrial debiendo estar debidamente identificadas a esos efectos.

## **CAPITULO II**

### **SEBERÍAS**

Art. 270. Definición. Se entiende por sebería todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore sebos o aceites no comestibles de origen animal, considerándose el sebo como la grasa que ha perdido su aptitud para el consumo humano.

Art. 271. Dependencias. Las seberías contarán con las siguientes dependencias que deberán estar separadas entre sí y de alguna de las cuales podrán ser eximidas cuando la DIA así lo autorice.

- a) Sala de recepción.
- b) Sala de elaboración y envase.
- c) Depósito para la mercadería envasada.
- d) Depósito para detritos de limpieza y residuos de elaboración.

## **CAPITULO II**

### **DEPÓSITOS DE CUEROS**

Art. 272. Definición. Se entiende por cuero la piel que recubre el cuerpo de los animales debiendo indicarse la especie de la cual proviene.

Art. 273. Requisitos. Las barracas o depósitos de cueros deberán ajustarse a los siguientes requisitos:

- a) Deberán tener pisos y paredes impermeables, declives en pisos y desagües adecuados.
- b) Las piletas para salazones deberán ser construidas con materiales impermeables, no atacables por el cloruro de sodio.
- c) Los cueros provenientes de animales afectados por enfermedades infecto-contagiosas, así como los cueros que eventualmente hayan tenido contacto con éstos deberán ser apartados y desinfectados por el procedimiento que disponga la DIA.

## **CAPITULO IV**

### **ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS DE USO ANIMAL<sup>12</sup>**

Art. 274. Disposiciones generales. Los establecimientos elaboradores de productos de uso animal se ajustarán a las disposiciones generales de este Reglamento así como también a las Normas Técnicas que establezca al respecto la DIA.

Art. 275. Tipos de productos. Los establecimientos podrán elaborar uno o varios de los productos que a continuación se definen u otros no considerados por este Reglamento, en cuyo caso la DIA determinará las exigencias a aplicar en cada caso particular:

- a) Harina de carne: se entiende por harina de carne el subproducto convenientemente desgrasado, ya sea por procesos químicos o físicos, obtenido a partir de carne, órganos o restos de faena, ineptos para el consumo humano, secado y finalmente triturado.
- b) Harina de hígado: se entiende por harina de hígado el subproducto obtenido por cocimiento, secado y triturado.
- c) Harina de huesos crudos: se entiende por tal el subproducto seco obtenido por la trituración del hueso de la industria, cocidos en agua en tanques abiertos sin presión y privados del exceso de grasa y otros tejidos.
- d) Harina de carne y huesos: se entiende por harina de carne y huesos el subproducto resultante de la mezcla de harina de carne con harina de huesos.
- e) Harina de sangre: se entiende por harina de sangre el subproducto obtenido por la deshidratación de la sangre de los animales, cualquiera sea su especie, sometida o no a un posterior prensado o centrifugado y triturado.

## **CAPITULO V**

### **ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS DE USO DIVERSO**

Art. 276. Disposiciones generales. Los establecimientos elaboradores de productos de uso diverso no comestibles se ajustarán a las normas generales establecidas en este Reglamento, así como a todo otro requisito que establezca al respecto la Dirección de Industria Animal.

Art. 277. Tipos de productos. Los establecimientos podrán elaborar uno o varios de los productos que a continuación se definen u otros no considerados por este

---

<sup>12</sup> Complementado por Decretos del Poder Ejecutivo de 15 de abril de 2004 y 12 de julio de 2004, así como Resolución de la DGSG N° 24 de 18 de abril de 2006.

Reglamento, en cuyo caso la Dirección de Industria Animal determinará las exigencias a aplicar en cada caso particular:

- a) Guano: se entiende por guano el subproducto desgrasado obtenido durante la cocción por el método de elaboración húmeda (autoclaves comunes) de animales enteros o fraccionados, con cuero o sin él, provenientes de salas de necropsias, con o sin agregado de pezuñas, patitas de ovino, recortes de cueros y otros desperdicios de origen animal. Este subproducto no debe contener gérmenes patógenos y no es apto para alimentación animal.
- b) Astas: se entiende por asta el estuche córneo de la prolongación del hueso frontal que poseen algunos rumiantes.
- c) Harina de astas: se entiende por harina de astas el subproducto obtenido mediante la trituration de astas deshidratadas, limpias y sin cuerpos extraños.
- d) Pezuñas o cascos: se entiende por pezuña o casco el estuche córneo que recubre la tercera falange de los miembros de los animales artiodáctilos y perisodáctilos.
- e) Harina de pezuñas: se entiende por harina de pezuñas el producto obtenido mediante la trituration de pezuñas deshidratadas, limpias y sin cuerpos extraños.
- f) Cerda bovina: se entiende por cerda bovina los pelos extraídos de los bovinos.
- g) Cerda suina: se entiende por cerda suina los pelos obtenidos del pelado de los animales de esta especie.
- h) Crines: se entiende por crines los pelos largos de la cola, testuz y dorso del cuello de los equinos.

## **CAPITULO VI**

### **ESTABLECIMIENTOS PARA CLASIFICACIÓN, ALMACENAMIENTO O ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DESTINADOS A LA INDUSTRIA FARMACÉUTICA**

Art. 278. Definición. Se entiende por establecimientos para clasificación, almacenamiento o elaboración de productos destinados a la industria farmacéutica todo establecimiento o sección de establecimiento que prepare, clasifique o almacene aquellos órganos de secreción interna, externa o mixta, tejidos o secreciones destinados a la industria farmacéutica.

Art. 279. Dependencias. Los establecimientos que preparen, clasifiquen o almacenen productos destinados a la industria farmacéutica deberán contar con las siguientes dependencias, que deberán estar separadas entre sí y de algunas de las cuales podrán ser eximidas cuando la Dirección de Industria Animal así lo autorice:

- a) Local de recibo de materia prima.
- b) Local para clasificación y acondicionamiento de los productos.

- c) Cámaras para enfriado y congelado que se ajustarán a lo establecido en la Sección VI, Capítulo III.
- d) Depósito para residuos y decomisos.
- e) Digestor u horno.

Art. 280. Elaboración de productos farmacéuticos. En caso de que los establecimientos se dediquen a la elaboración de productos farmacéuticos, deberán contar con las dependencias y condiciones necesarias de acuerdo a lo que determinen las autoridades competentes.

Art. 281. Requisitos especiales. Para la clasificación, preparación o almacenamiento de los productos destinados a la industria farmacéutica se observarán los siguientes requisitos:

- a) Los productos destinados a la industria farmacéutica deben ser acondicionados y refrigerados inmediatamente después del sacrificio de la res.
- b) Queda prohibido el congelamiento de los productos destinados a la industria farmacéutica antes de terminar su acondicionamiento.

Art. 282. Condiciones higiénico-sanitarias. El procesamiento, manipulación, congelación y depósito de órganos y glándulas no comestibles destinados a uso farmacéutico deben realizarse de forma tal que no se originen condiciones higiénico- sanitarias desfavorables para las carnes y productos cárnicos destinados al consumo humano. Su procesamiento acondicionamiento, congelamiento y transporte se llevarán a cabo en instalaciones adecuadas y separadas de las secciones destinadas a los productos comestibles. La Dirección de Industria Animal podrá autorizar el depósito de los órganos y glándulas destinados a uso de que se encuentren correctamente envasados e identificados.

Art. 283. Disposiciones varias. Sólo se permitirá el retiro, de las plantas de faena, de los órganos y glándulas de uso farmacéutico hacia aquellos establecimientos habilitados por el Ministerio de Agricultura y Pesca a esos efectos, debiéndose dar cumplimiento a los siguientes requisitos:

- a) Los órganos y glándulas serán envasados en recipientes de material aceptado, estancos y con tapa, que lucirán en caracteres bien legibles la leyenda "USO FARMACEUTICO" en letras mayúsculas de por lo menos 5 cm. de altura.
- b) Los envases y el vehículo de transporte si corresponde, serán precintados por la Inspección Veterinaria Oficial.
- c) La mercadería será acompañada por un pase sanitario emitido por la Inspección Veterinaria Oficial en el que se hará constar, en forma destacada, su calidad de producto no comestible.
- d) Los establecimientos dedicados al procesamiento de productos de uso farmacéutico sólo recibirán mercadería procedente de plantas de faena habilitadas por el Ministerio de Agricultura y Pesca.

## **SECCION IX TRANSPORTE**

### **CAPITULO I**

#### **TRANSPORTE DE ANIMALES**

Art. 284. Generalidades. El transporte en pie de bovinos, ovinos, equinos, porcinos, así como el transporte en jaulas o jaulones de aves, conejos o animales de caza menor deberán ajustarse a lo establecido por el presente Reglamento.

Art. 285. Requisitos generales. El transporte de animales con destino a la faena sólo será autorizado en vehículos construidos en forma tal que puedan cargarse y descargarse fácilmente, con protección y ventilación adecuada durante el viaje y que sean fáciles de limpiar y desinfectar.

Art. 286. Requisitos especiales. Los medios de transporte deberán tener, en los casos que corresponda, las siguientes características:

- a) Piso provisto de dispositivo antideslizante y que reduzca al mínimo el riesgo de que los animales se caigan.
- b) Paredes sin salientes y con supresión total de ángulos, pudiéndose utilizar además, materiales amortiguadores que sean fáciles de limpiar y desinfectar.
- c) Puertas que se abran en su ancho total y con suficiente franqueo en altura. Cuando los medios de transporte tengan más de un piso, la plataforma superior será impermeable a los efectos de proteger debidamente a los animales ubicados en el piso inferior.

Art. 287. Carga en origen. La carga de ovino, bovinos, porcinos y equinos se ajustará a los siguientes requisitos:

- a) El ganado que va a ser transportado desde el lugar de origen debe permanecer un mínimo de seis horas en el corral de embarque sin comer ni beber durante ese lapso.
- b) Cada tropa que se envíe a un establecimiento de faena, deberá cargarse sin observación sanitaria que pueda causar perjuicio en el recorrido y en el lugar de destino.
- c) Las instalaciones destinadas al embarque de ganado deben ser construidas de tal forma que se evite lesionar a los animales.
- d) Las operaciones de carga deben realizarse con el máximo cuidado a los efectos de evitar que se perjudiquen los animales que se destinen a la faena.
- e) Es aconsejable que el envío de haciendas se haga por categorías separadas.

Art. 288. Capacidad de los vehículos. El número de animales a transportar será en función del peso de los animales y de la superficie interna de los vehículos.

Art. 289. Responsabilidades de los transportistas. Será responsabilidad del transportista, revisar, controlar y vigilar regularmente los animales que transporte desde el punto de partida hasta su destino. Cualquier anomalía deberá ser comunicada al funcionario de la Inspección Veterinaria Oficial destacado en el establecimiento del destino.

Art. 290. Descarga en destino. Los establecimientos de faena de bovinos, ovinos, equinos y porcinos tienen la obligación de mantener los desembarcaderos en las condiciones que se detallan a continuación:

- a) Rampa de desembarco ajustada a la altura del piso del transporte, de 10 m. de longitud mínima y con una pendiente máxima del 25 %.
- b) Piso antideslizante, macizo, de construcción impermeable y de fácil limpieza y desinfección.
- c) Puertas de acceso a corrales y entrada a balanza con adecuada amplitud y sin salientes.
- d) Las operaciones de carga deben realizarse con el máximo cuidado a los efectos de evitar que se perjudiquen los animales que se destinen a la faena.
- e) Es aconsejable que el envío de haciendas se haga por categoría separadas.

Art. 291. Descarga de aves y conejos. En los establecimientos de faena o procesado de aves, conejos o animales de caza menor, la playa de descarga debe tener piso impermeable, ser techada, poseer suficiente luz natural y artificial, declives y desagües apropiados y estar ubicada a una altura que facilite la descarga desde los vehículos.

Art. 292. Limpieza y desinfección. Los transportes así como las jaulas o jaulones en los casos que corresponda, una vez descargados los animales deberán lavarse y desinfectarse en los propios establecimientos o en los lugares habilitados para ese fin. A esos efectos se requieren las siguientes comodidades:

- a) Canchas con pisos impermeabilizados y paredes en las mismas condiciones, con superficie de pisos, altura de muros y drenajes suficientes, a juicio de los organismos competentes.
- b) Agua en abundancia y equipo para lavar con presión suficiente como para permitir la limpieza total de los transportes y accesorios utilizados.
- c) Elementos y útiles para el raspado y cepillado de pisos y paredes así como para la desinfección de los vehículos y accesorios utilizados y desinfectante adecuado a la concentración necesaria. La disponibilidad de las condiciones locativas y de equipos debe ser tal que asegure que las tareas de lavado y desinfección de la totalidad de los camiones de transporte de ganado concurrente diariamente a los establecimientos de faena, puedan ser cumplidas en un plazo no mayor de tres horas.

Art. 293. Registro y certificación. Los propietarios de vehículos para el transporte de animales deberán inscribirse en el "Registro de Transportista de Hacienda" que llevará la Dirección General de los Servicios Veterinarios. Esta repartición tendrá

la facultad de suspender o eliminar del registro a quienes se les compruebe omisión en el cumplimiento de sus obligaciones. Una vez cumplidas las tareas de limpieza y desinfección de los vehículos la IVO extenderá un certificado que acredite haber dado cumplimiento a dichas funciones. El "certificado de limpieza y desinfección" deberá ser conservado por el transportista, dado que el mismo podrá ser requerido, en cualquier momento por las autoridades competentes.

## **CAPITULO II**

### **TRANSPORTE DE CARNES, SUBPRODUCTOS, DERIVADOS Y PRODUCTOS CÁRNICOS**

Art. 294. Generalidades. El transporte de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos con destino a la exportación o el consumo interno será autorizado solamente en vehículos o "unidades de carga" (agrupamiento en una sola unidad de fácil transporte) con características de construcción tales, que mantengan las condiciones de higiene y conservación con que provienen de los establecimientos habilitados por el Ministerio de Agricultura y Pesca.

Art. 295. Requisitos especiales. Los vehículos de transporte de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos tendrán las siguientes características especiales:

- a) Toda la superficie interna de los transportes será material de fácil limpieza y desinfección.
- b) El material empleado en su construcción no debe menoscabar las cualidades de las carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, ni provocar cambios en sus características organolépticas o físico-químicas, ni alterar las condiciones de sus envases.
- c) Las juntas y las aberturas deben ser de cierre hermético.
- d) Para el transporte de carne fresca o enfriada en reses, medias reses, cuartos o trozos, se debe contar con dispositivos que eviten el contacto con el piso y no podrá realizarse la carga en estiba.
- e) Para el transporte de subproductos comestibles frescos o refrigerados, se usarán continentes adecuados.
- f) Para el transporte estibado de carnes y derivados, congelados y protegidos con envolturas, los vehículos deberán contar con dispositivos en el piso que garanticen la higiene y conservación de los productos.
- g) Los transportes deberán disponer de iluminación interior con resguardo de seguridad y protección adecuada.
- h) El diseño y la construcción de los vehículos de transporte deberán ser tales que permitan mantener las temperaturas requeridas durante todo el viaje, de acuerdo a los productos transportados.
- i) Los vehículos de transporte deben reunir en todo momento las condiciones de higiene adecuadas.

- Art. 296. Operaciones de carga y descarga. Se autorizarán las operaciones de carga y descarga de carne, subproductos, derivados y productos cárnicos cuando la temperatura y demás condiciones del producto sean las adecuadas debiendo manipularse los mismos en forma tal que sean protegidos contra la contaminación y el deterioro.
- Art. 297. Zonas de carga y descarga. Las zonas de carga y descarga de carne, subproductos, derivados y productos cárnicos deberán estar protegidas debidamente en relación al medio ambiente. Las dimensiones de esas zonas serán compatibles con el movimiento eficiente de los productos y comunicarán con las dependencias interiores del establecimiento por medio de sistemas que eviten, en lo posible, pérdidas de frío y el acceso de insectos y otros contaminantes. Las zonas de carga y descarga de productos deberán contar con iluminación natural o artificial suficiente y con los medios que permitan al personal de la IVO realizar sus tareas.
- Art. 298. Registro. Los propietarios de vehículos destinados al transporte de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos a/o desde los establecimientos habilitados por el MAP, deberán inscribirse en la Comisión Administradora de Abasto.
- Art. 299. Pase sanitario. La carne en todas sus formas (reses, medias reses, cuartos, cortes, carne desosada, etc.), los subproductos y derivados comestibles y no comestibles, cuando sean transportados en el ámbito de la República, deberán ir acompañados por el correspondiente pase sanitario expedido por la IVO en el que constarán los siguientes datos:
- a) Identificación del vehículo.
  - b) Origen de la mercadería.
  - c) Ruta a seguir por el vehículo.
  - d) Destino final de la mercadería.
  - e) Especificación de la carga: cantidad de piezas y quilaje correspondiente y temperatura del producto en el momento del de la carga.
  - f) Fecha y hora de salida del vehículo.
  - g) Firma del funcionario oficial actuante y sello de la IVO.
- Art. 300. Supervisión. Los funcionarios oficiales dependientes de la DIA serán los encargados de supervisar que las operaciones que se efectúan durante la carga y descarga de carnes y productos comestibles de origen cárnico, estén encuadradas dentro de las disposiciones higiénico-sanitarias y tecnológicas, que se establecen en el presente Reglamento. Asimismo controlarán el cumplimiento de lo dispuesto por el Capítulo respecto al transporte de animales en pie.
- Art. 301. Envases. La carne y productos cárnicos deberán estar adecuadamente protegidos por envases constituidos por materiales autorizados por la DIA. En caso de utilizarse materiales tales como arpillera, cartón o madera, los mismos no podrán entrar en contacto directo con el producto.

Art. 302. Control de envases y temperatura. Tanto los productos como los envases no deberán merecer observación alguna en cuanto a sus características higiénicas en el momento de su carga o descarga. La temperatura de los productos en el momento de la carga será la adecuada para su correcta conservación durante su transporte hasta el destino, teniendo en cuenta la distancia y las características del medio de transporte.

Art. 303. Manejo de los productos. La manipulación de los productos durante la carga y descarga de los medios de transporte debe realizarse de tal forma que se prevenga su contaminación o deterioro. A estos efectos la IVO, deberá controlar el cumplimiento de las exigencias de higiene y salud del personal, establecidas en la Sección V, Capítulo III sin perjuicio de la cual deberá reducirse al mínimo el contacto entre los operarios y la carne, subproductos, derivados y productos cárnicos que manipulan.

## **SECCION X**

### **CONTROL DE RESIDUOS BIOLÓGICOS**

Art. 304. Retiro de muestras. La IVO deberá proceder al retiro y remisión al laboratorio oficial de muestras destinadas a la investigación de residuos biológicos de acuerdo a los criterios establecidos por la Comisión Nacional de Residuos Biológicos creada por el decreto 592/979, de 9 de octubre de 1979.

Art. 305. Tropas con antecedentes. Los establecimientos habilitados deberán comunicar a la IVO el arribo de tropas de animales provenientes de productores que posean antecedentes de muestras en violación. Las carcasas obtenidas de tales animales sólo podrán destinarse a la exportación una vez que los resultados de laboratorio indiquen que los residuos biológicos se encuentran por debajo de los límites de aceptación establecidos. Dichas carcasas permanecerán retenidas y bajo custodia de la IVO hasta que ésta tome conocimiento de los resultados proporcionados por el laboratorio.

Art. 306. Prohibiciones. La IVO no permitirá que se destine a la exportación, carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos en los cuales se haya encontrado la presencia de residuos biológicos que excedan los límites de tolerancia establecidos por la Comisión Nacional de Residuos Biológicos.

Art. 307. Identificación de procedencia. El establecimiento habilitado deberá proceder, por métodos aprobados por la DIA, a la identificación de animales y carcasas, de forma tal que en todo momento pueda individualizarse el establecimiento de procedencia.

Art. 308 Control de productos químicos. La IVO controlará que el uso y manejo de las sustancias y productos químicos autorizados se realice de acuerdo a las condiciones establecidas por la DIA en el acto de su aprobación. Podrá, asimismo, disponer la destrucción o el retiro de los establecimientos habilitados de toda sustancia o producto químico no autorizado que se encuentre en las dependencias del mismo.

## SECCION XI

### SELLADO, MARCADO, ETIQUETADO, O ROTULADO DE CARNES, SUBPRODUCTOS, DERIVADOS CÁRNICOS

Art. 309. Definición. Los sellos, marcas, etiquetas y rótulos utilizados para identificación de carnes, subproductos y derivados, son considerados oficiales para el propósito de este Reglamento y su uso deberá ajustarse a las disposiciones contenidas en esta Sección. Asimismo se considerarán de carácter oficial las etiquetas, sellos o marcas, empleados para identificar animales, carcasas, subproductos y derivados, retenidos o condenados, así como otros elementos de identificación que apruebe la DIA a tales efectos.

Art. 310. Identificación oficial. Sólo podrá utilizarse identificación oficial en la carne, subproducto y derivados que hayan sido procesados o industrializados, en establecimientos habilitados por el MAP y supervisado por la IVO.

Art. 311. Empleo de sellos. Los sellos, etiquetas y otros medios de identificación descriptos en los artículos 312 y 313, serán considerados oficiales a los fines de este Reglamento y sólo podrán ser aplicados y/o retirados por funcionarios oficiales de la DIA.

Art. 312. Leyenda oficial. Las carnes en todas sus formas de presentación, productos cárnicos, subproductos y derivados inspeccionados y encontrados aptos para el consumo humano así como los correspondientes envases deberán ser básicamente sellados, marcados, etiquetados o rotulados en lugar visible, con la leyenda:

URUGUAY  
INSPECCIONADO O INSP.

ESTABLECIMIENTO O EST. N°

Art. 313. Especificaciones. Los sellos y marcas usados a tales efectos deberán tener forma ovalada, con una dimensión de cm 6,5 de ancho y cm 4,5 de altura y deberán contener las indicaciones siguientes: en la parte superior la palabra URUGUAY, en el centro el número asignado por la DIA al establecimiento habilitado y en la parte inferior la abreviatura INSP. Los tipos de imprenta deberán ser de cm. 0,8 de alto para las letras y de cm 1,0 para la cifra de acuerdo al modelo N°1 del anexo 1.

Art. 314. Identificación de aves y conejos. La carne de aves, conejos o animales de caza menor, deberá ser identificada mediante precintos o anillos inviolables con la inscripción que determine la DIA.

- Art. 315. Productos contenidos en cajas y bolsas. En el interior de las cajas deberán colocarse etiquetas, adecuadamente protegidas, las que serán selladas en su reverso con el sello oficial correspondiente y que especificará en el anverso el nombre y la dirección del establecimiento, tipo de mercadería, peso neto de la unidad de embalaje y fecha de preparación. Dichos datos deberán figurar igualmente en tarjetas o etiquetas fijadas de modo seguro en las bolsas que se utilicen. Asimismo, cada pieza de mercadería (cortes, menudencias, etc.) deberá ser sellada individualmente con el sello oficial correspondiente.
- Art. 316. Identificación de cajas y fajas de seguridad. En el exterior de las cajas u otro tipo de envase, deberá colocarse en forma bien visible y legible, el sello oficial correspondiente. Además deberá colocarse en la caja, una etiqueta o faja de seguridad sellada de forma tal que se produzca su rotura al abrirse, el envase.
- Art. 317. Identificación de carne equina. A los efectos de identificar correctamente la carne y subproductos de la especie equina aprobados para consumo humano, estos deberán lucir, además del sello mencionado en el artículo 313, otro sello de forma rectangular y de dimensiones no inferiores a cm 5 de largo por cm 4 de alto, con la leyenda:  
CARNE EQUINA.  
De igual manera se procederá con los correspondientes envases, continentes, etiquetas y rótulos.
- Art. 318. Identificación de productos no comestibles. Los subproductos no comestibles destinados a la preparación o elaboración de productos de uso diverso deberán ser identificados con un sello de forma rectangular y de dimensiones no inferiores a cm.5 de largo por cm.4 de alto con la leyenda:  
NO COMESTIBLE.  
De igual manera se procederá con los correspondientes envases, continentes, etiquetas y rótulos.
- Art. 319. Precintos de medios de transporte. Los medios de transporte utilizados para el traslado de carnes, subproductos y derivados, destinados a la exportación, deberán ser presentados con un precinto inviolable, con numeración seriada y que luzca la leyenda:  
URUGUAY- M.A.P.- INSP. 00000.  
El formato y tamaño de los mismos serán de acuerdo al modelo N° 2 del anexo I. Estos precintos serán aplicados y retirados exclusivamente por funcionarios oficiales de la Dirección de Industria Animal, quienes deberán asimismo dejar constancia en el pase sanitario correspondiente del número del precinto utilizado.
- Art. 320. Identificación de productos condenados. Las carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos que a juicio de la Inspección Veterinaria deban ser decomisados, serán identificados mediante la aplicación de un sello que luzca la siguiente leyenda:  
CONDENADO

de acuerdo al modelo N°3 del anexo I.

Art. 321. Identificación de productos retenidos. La carne, subproductos, derivados y productos cárnicos retenidos por la IVO, deberán ser identificados mediante una tarjeta que luce la siguiente leyenda:

M.A.P. - RETENIDO

y número seriado de acuerdo al modelo N° 4 del anexo I.

En el caso de carcasas, cabezas y vísceras retenidas por la Inspección Veterinaria, además de la tarjeta descrita en el párrafo anterior, se les fijará una leyenda:

M.A.P. - RETENIDO - 00000

de acuerdo al modelo N° 5 del anexo I.

Art. 322. Identificación de rechazados: Todos los locales, instalaciones, equipos y útiles de trabajo que la Inspección Veterinaria encuentre no aceptables desde el punto de vista higiénico serán identificados con una tarjeta que luzca la leyenda siguiente:

M.A.P. - RECHAZADO

y número seriado de acuerdo al modelo N° 4 del anexo I.

Art. 323. Retiro de tarjetas. Ninguno de los elementos mencionados en el artículo anterior podrá ser nuevamente utilizados hasta que la Inspección Veterinaria compruebe que las condiciones son aceptables del punto de vista higiénico y retire las correspondientes tarjetas.

Art. 324. Identificación de animales sospechosos. Los animales hallados sospechosos en el examen ante-mortem deberán ser identificados por medio de una caravana aplicada en el pabellón auricular, la cual debe lucir la siguiente leyenda:

Ministerio de Agricultura y Pesca - Sospechoso

y número seriado o M.A.P. - SOSP. 00000.

Art. 325. Identificación de animales condenados. Los animales que durante la inspección ante-mortem se determine su decomiso, deberán ser identificados por medio de una caravana aplicada en el pabellón auricular, la cual debe lucir la siguiente leyenda:

Ministerio de Agricultura y Pesca - Condenado

y número seriado o

M.A.P. – COND. 00000

Art. 326. Examen de animales sospechosos. Los resultados del examen ante-mortem practicados a los sospechosos en el corral de observación serán registrados en la tarjeta cuyos caracteres se describen en el modelo N°6 del anexo I.

Art. 327. Custodia de sellos y documentación oficial. Los sellos y todo documento oficial estarán en todo momento bajo custodia y responsabilidad exclusiva de la Inspección Veterinaria Oficial. A tales efectos, los sellos, etiquetas y otros

elementos de identificación, permanecerán bajo llaves en armarios o compartimientos adecuadamente equipados y protegidos.

Art. 328. Utilización de sellos. Los sellos, etiquetas u otros medios de identificación oficiales sólo podrán ser entregados al personal asistente de la Inspección Veterinaria Oficial en el momento mismo del sellado, etiquetado y durante el período de tiempo requerido para este propósito.

Art. 329. Retiro de sellos y otras marcas oficiales. Los sellos, marcas, etiquetas rótulos, tarjetas y todo otro elemento empleado para la identificación de animales, carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, sólo podrán ser removidos o retirados por funcionarios de la IVO o bajo su directa supervisión.

Art. 330. Envases con leyenda oficial impresa. La fabricación de los elementos usados para el envasado de carne, subproductos y derivados que deban llevar impresos leyendas o inscripciones de carácter oficial deberán ser debidamente autorizados por la DIA, debiendo ser utilizados bajo la supervisión de un funcionario de la IVO.

Art. 331. Tintas. La tinta utilizada para el sellado o marcado de las carnes, subproductos y derivados debe ser preparada con colorantes e ingredientes inocuos y no perjudiciales para la salud humana. Las fórmulas de las tintas empleadas deberán ser aprobadas por la DIA.

Art. 332. Suministro de materiales de identificación. Los sellos, marcas, tintas, etiquetas o rótulos, así como cualquier otro elemento usado para la identificación de carnes, subproductos y derivados deben ser proporcionados por los establecimientos.

Art. 333. Control de identificación. La IVO no autorizará la recepción o el retiro, de los establecimientos habilitados, de aquellas carnes, subproductos y derivados en los cuales el sellado, marcado, etiquetado o rotulado no se ajuste a las disposiciones contenidas en este Reglamento.

Art. 334. Definición. A los efectos del presente Reglamento se entiende por etiqueta o rótulo toda identificación impresa, litografiada o grabada en el envase o todo material gráfico o impreso adherido a él.

Art. 335. Aplicación. La carne, subproductos, derivados y productos cárnicos elaborados en los establecimientos habilitados y que fueron encontrados aptos para consumo humano, que se encuentren contenidos en envases, recipientes, envolturas o cualquier otra forma de continentes, deberán ser identificados mediante el uso de rótulos o etiquetas aprobadas por la DIA.

Art. 336. Excepciones. Exceptúese de lo dispuesto en el artículo anterior:

- a) Las carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, en los cuales resulta posible la aplicación de los sellos o marcas de inspección oficial establecidos en el artículo 313.

- b) Las carnes, subproductos y derivados contenidos en envolturas transparentes a condición de que se hayan marcado o sellado de acuerdo al artículo 313 y dicha marca o sello resulten perfectamente legibles.

Art. 337. Requisitos de las etiquetas. En los rótulos o etiquetas, sin perjuicio de las exigencias previstas por otras normas legales, se deberán consignar los siguientes datos:

- a) Nombre verdadero del producto de acuerdo a las normas de identidad o composición del mismo. En los casos en que no exista un nombre común y usual del alimento se lo designará de acuerdo con la denominación propuesta en ocasión de la aprobación de su fórmula. En todos los casos el nombre del producto estará escrito en caracteres uniformes y destacados.
- b) Nómima de ingredientes en orden decreciente según las cantidades de cada uno. Los ingredientes deberán indicarse usando sus nombres comunes o usuales.
- c) Nombre y dirección del fabricante o establecimiento industrializador.
- d) Marca comercial o marca registrada.
- e) Fecha de elaboración, la cual puede ser sustituida por un código aprobado por la Dirección de Industria Animal.
- f) La expresión industria uruguaya.
- g) Leyenda de inscripción oficial de acuerdo al artículo 312.
- h) Peso neto del producto o la expresión " Pesar a la vista del consumidor".
- i) Cualquier otra información adicional exigida por la Dirección de Industria Animal cuando se trate de tipos específicos de productos.

Art. 338. Normas sobre información de las etiquetas. Toda información que luzca en las etiquetas o rótulos debe ser perfectamente legible y su diseño y formato no debe inducir a error o engaño al consumidor. Queda prohibido el uso de cualquier denominación, declaración, palabra, diseño, dibujo o inscripción que proporciones una impresión falsa o trasmite una información incorrecta sobre el origen o calidad de los productos, pudiéndose esta prohibición extenderse, si así lo considere la DIA, a las denominaciones impropias.

Art. 339. Aprobación de las etiquetas. En los establecimientos sólo podrán utilizarse rótulos o etiquetas que cuenten con la aprobación de la DIA. Toda modificación al modelo original aprobado debe ser autorizada por esa Dirección.

Art. 340. Identificación de envases colectivos. En el caso de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos cuyas dimensiones no permitan su sellado o no resulte posible fijarle una etiqueta o rótulo la DIA podrá autorizar que la información requerida en el artículo 337 conste solamente en el envase colectivo (cajas, bolsas, etc.).

Art. 341. Exigencias sobre declaración de aditivos. Cuando en los productos elaborados a base de carne se usen colorantes y/o saborizantes artificiales este hecho deber ser señalado en forma expresa en la etiqueta, mediante expresiones tales

como "Artificialmente coloreado" "contiene saborizantes artificiales" o de otra forma que apruebe la DIA.

Art. 342. Especificaciones sobre manejo especial. Cuando los productos envasados requieran un manejo especial para mantener sus condiciones de aptitud, este hecho debe ser consignado con letras mayúsculas y caracteres destacados, en el rótulo o etiqueta mediante expresiones tales como "Manténgase refrigerado" "Manténgase congelado", "Producto perecedero requiere refrigeración" u otras de similar carácter aprobadas por la DIA.

Art. 343. Envases de hojalata. En los envases de hojalata que contengan carne o productos cárnicos, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 337 se consignarán en caracteres en relieve, estampados a cuño, la leyenda de inspección oficial, la fecha de elaboración, el tipo de producto en cuanto a calidad y toda otra inscripción que determine la DIA. Para la fecha de producción y el tipo de calidad podrá usarse un código, el cual debe ser previamente aprobado por dicha Dirección.

Art. 344. Control de envasado y etiquetado. Los envases o recipientes que, según el artículo 335 deban ser rotulados o etiquetados se llenarán solamente de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos inspeccionados y encontrados aptos para consumo humano por la IVO. Las operaciones de envasado y rotulado etiquetado se realizarán bajo la supervisión de funcionarios de la Dirección de Industria Animal.

**SECCION XII**  
**INFRACCIONES, SANCIONES Y DISPOSICIONES GENERALES**

**CAPITULO I**

**INFRACCIONES**

Art. 345. Infracciones. Serán consideradas infracciones a los efectos del presente Reglamento:

- a) Impedir o dificultar la acción de los funcionarios de la DIA en el ejercicio de sus funciones específicas.
- b) Proporcionar a la IVO información inexacta o negar información con relación a condiciones higiénico-sanitarias, cantidad o procedencia de las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de carne, subproductos, derivados y productos cárnicos.
- c) Introducir o retirar de los establecimientos animales, carnes, subproductos y derivados sin autorización previa de la IVO.
- d) Introducir cambios en los procedimientos de elaboración sin la previa aprobación de la DIA.
- e) Elaborar o manipular productos en violación con las disposiciones del presente Reglamento.
- f) Utilizar sellos, marcas, rótulos, certificados y cualquier otro elemento de identificación pertenecientes a la IVO.
- g) Permitir trabajar en el establecimiento a personas que no poseen el carné de salud expedido por la autoridad competente.
- h) Utilizar con destino a la alimentación humana, carne, subproductos, derivados y productos cárnicos que fueron encontrados no aptos para tal fin por parte de la IVO.
- i) Destinar al consumo humano, carne, subproductos, derivados y productos cárnicos adulterados o falsificados.

Art. 346. Adulterado. A los efectos de lo establecido en el inciso i) del artículo 345 se entiende por producto adulterado:

- a) cuando se utilice en su preparación, materias primas alteradas o impuras no higiénicas o insalubres o en otra forma, no aptas para el consumo humano
- b) cuando contiene sustancias tóxicas nocivas para la salud tales como venenos, antisépticos, pesticidas o productos químicos o cualquier otro producto no aprobado por la DIA
- c) cuando contiene aditivos alimentarios tales como colorantes, aromatizantes, conservadores, etc., cuyo uso no fue aprobado por la DIA
- d) cuando contiene aditivos alimentarios en cantidades superiores a los límites autorizados por la DIA
- e) cuando ha sido industrializado, envasado o mantenido en condiciones no higiénicas y se haya contaminado

- f) cuando ha sido envasado en continentes no higiénicos o constituidos por sustancias tóxicas que puedan convertir el producto en perjudicial para la salud
- g) cuando ha sido sometido a radiación sin autorización de la DIA
- h) cuando se haya empleado en su elaboración materias primas e ingredientes diferentes o de inferior calidad a las declaradas en la composición aprobada por la DIA
- i) cuando se haya omitido incluir uno o varios de los componentes constitutivos del producto
- j) cuando se haya agregado cualquier sustancia que aumente el peso o volumen del producto, o reduzca su calidad y valor nutritivo.

Art. 347. Falsificado. A los efectos de lo establecido en el inciso i) del artículo 345 se entiende por producto falsificado:

- a) en los casos que el producto no corresponda con las especificaciones o normas de identidad establecidas por la DIA.
- b) en los casos que el rótulo o envase induzca al consumidor a error o engaño.
- c) en los casos que sea la imitación de otro producto y ello no conste en su rótulo o etiqueta.
- d) en los casos que el rótulo o etiqueta del producto no reúnan las condiciones exigidas por este Reglamento, o no cuente con la aprobación expresa de la DIA.
- e) en los casos que contenga colorantes, aromatizantes, conservadores o cualquier otro aditivo y no lo consigne en su rótulo o etiqueta.

Art. 348. Otras infracciones. Serán también consideradas infracciones cualquier otro acto, acción u omisión que viole las disposiciones contenidas en este Reglamento o las Normas Técnicas, que en aplicación de éste, dicte la DIA.

## **CAPITULO II**

### **SANCIONES**

Art. 349. Sanciones. Las infracciones en lo dispuesto en el presente Reglamento, así como a las Normas Técnico que en aplicación del mismo dicte la DIA, podrán ser sancionadas en las siguientes formas:

- a) Con el retiro, definitivo o temporal, según el caso, de la IVO de los establecimientos habilitados, mediante resolución fundada de la DIA.
- b) Con la suspensión de actividades en todo o en parte del establecimiento por la IVO en los casos que constate la comisión de infracciones o cuando se obstaculice por el administrado o sus dependientes el desempeño de sus tareas específicas. En caso de que adoptada la medida de suspensión no sean subsanadas, dentro de las 24 horas, las causas que dieron motivo a ella, el funcionario actuante deberá comunicar a su superior jerárquico en

forma inmediata la medida y sus fundamentos estándose en definitiva a lo que la DIA resuelva al respecto.

- c) Con el decomiso por parte de la IVO, de la carne, subproductos, derivados y productos cárnicos, incluidos animales en pie.

Art. 350. Cese de actividades. El retiro o suspensión de la IVO establecido en el artículo anterior, determinará el cese inmediato de las actividades en todo o en parte del establecimiento, según sea el caso.

### **CAPITULO III**

#### **DISPOSICIONES VARIAS**

Art. 351. Productos adulterados o falsificados. En las oportunidades en que la IVO tenga conocimiento de la existencia fuera de los establecimientos habilitados, de carne, subproductos, derivados y productos cárnicos provenientes de los mismos, que se encuentren adulterados o falsificados conforme a lo determinado en el presente Reglamento, estará facultada para adoptar las medidas preventivas que considere necesarias, debiendo dar cuenta en forma inmediata a los demás organismos competentes en la materia.

Art. 352. Información de carácter reservado. La información referente a fórmulas o procedimientos tecnológicos que por su índole se conceptúen de carácter reservado o confidencial por las personas físicas o jurídicas comprendidas en el presente Reglamento, serán exclusivamente de conocimiento y utilizados por personal debidamente autorizados a esos efectos por la DIA, siendo responsabilidad de éstos guardar la debida reserva del caso. La violación de lo anteriormente dispuesto será considerada como falta grave.