

ESTADO DE ISRAEL

MINISTERIO DE AGRICULTURA

SERVICIO DE VETERINARIA Y SALUD ANIMAL  
(VETERINARY SERVICES AND ANIMAL HEALTH)

Requisitos y Procedimientos para la Aprobación de  
Mataderos, Desposte de Carne e Instalaciones de Frío  
para la Exportación de Carne y Subproductos a Israel.

Imp.Meat 1/95

**Tabla de Contenidos**

Página

I.	Las Normas Israelíes para la importación de carne y subproductos .....	3
II.	Prólogo.....	8
III.	Matanza, desposte e instalaciones de frío (estructuras) .....	10
	A) Medio Ambiente .....	10
	B) Corrales de espera .....	11
	C) Estructura General.....	11
	D) Sala de matanza .....	12
	E) Planta despostadora .....	14
	F) Cámaras frigoríficas .....	15
	G) Empaque e instalaciones para embalaje .....	16
	H) Vehículos de Transporte .....	19
IV.	Procedimientos de matanza .....	20
	A) Inspección ante - mortem .....	20
	B) Matanza .....	21
	C) Manejo de subproductos .....	22
	D) Inspección veterinaria.....	24
	E) Enfriado .....	27
V.	Requisitos para la exportación de carne, subproductos, patas, grasa y huesos a Israel .....	28
	A) Desposte de carne .....	28
	B) Lengua, sesos y otros órganos internos .....	29
	C) Patas.....	30
	D) Grasa .....	32
	E) Huesos.....	33
	F) Empaque y embalaje .....	34
	G) Rotulado y etiquetado .....	35
	H) Congelado y almacenamiento.....	36
	I) Transporte.....	37
	J) Embalado en pallets, proceso de carga y embarques .....	38
VI.	Salado (procesado kosher) .....	39
	A) Requisitos generales.....	39
	B) Salado de carne .....	42
	C) Salado de subproductos .....	44
	D) Salado de patas .....	46
VII.	Consideraciones de Higiene .....	48
	A) Higiene de la planta .....	48
	B) Higiene del personal.....	50
VIII.	Modelo de certificado veterinario .....	52
IX.	Tabla de niveles máximos permisibles de residuos .....	53
X.	Definiciones .....	55

# I. LAS NORMAS ISRAELÍES PARA LA IMPORTACIÓN DE CARNE Y SUBPRODUCTOS

## REGLAMENTO SOBRE ENFERMEDADES DE ANIMALES (IMPORTACION DE CARNE) - 1974 (Modificado en el diario oficial (Official Gazette), 5516. del 22 de Abril, 1993 y 5630 del 6 de Octubre, 1994)

De acuerdo con la autoridad que me concede el párrafo 20 de la Ordenanza de Enfermedades Animales (Animal Disease Ordinance), de 1945, y de acuerdo con toda otra ley bajo mi autoridad, por la presente promulgo estas normas:

Definiciones:

1. En estas normas -

- “Matadero” – Cualquier planta de elaboración de carnes en un país extranjero, incluyendo plantas de corte, refrigeración y almacenamiento en frío de carne y subproductos.
- “Animales” – Ganado y aves como está definido en el primer anexo de la ordenanza;
- “Carne” – Carne u otras partes de un animal (como define la ordenanza), incluyendo productos de carne, pero excluyendo subproductos, carne cocida en lata, longaniza cocida, extractos de carne o preparados de carne usados únicamente con fines médicos;
- “Permiso” - Permiso escrito para importar carne o subproductos, emitido de acuerdo a la norma 2;
- “El Director” – El Director del servicio de veterinaria y salud animal (Veterinary Services and Animal Health) en el Ministerio de Agricultura, o la persona designada por él en relación a todas o algunas de estas normas;
- “País Extranjero” – Un país certificado por el Director como fuente de la importación de carne y subproductos y que aparece en la lista publicada de acuerdo a la norma 2 (e);
- “Puerto de Ingreso” – El puerto marítimo de *Haifa*, *Ashdod* y *Eilat*, el aeropuerto *Ben Gurion* y cualquier otro puerto de ingreso aprobado por el Director para los fines de estas normas;

2. Autorización de mataderos:

- (a) Una solicitud para certificar un matadero será presentada al Director en el Formulario 1 del Anexo, en los meses de Noviembre y Diciembre del año anterior al año para el cual se eleva la solicitud.
- (b) Un solicitante de certificación de un matadero reembolsará al Estado de Israel, ante el requerimiento del Director, por los gastos incurridos para inspeccionar el matadero.
- (c) La certificación, el rechazo de una certificación, la determinación de las condiciones para una certificación, su duración, suspensión, revisión o anulación son de entera discreción del Director.
- (d) La certificación de un matadero será concedida por el Director de acuerdo con el Formulario 2 del Anexo.
- (e) La lista de países extranjeros y mataderos aprobados por el Director estará disponible para acceso público en la biblioteca del Instituto Veterinario (Veterinary Institute) del Servicio Veterinario en *Beit Dagan*
- (f) Una vez que el Director ha certificado los mataderos de un país extranjero, la certificación será válida para todos los solicitantes de un permiso.

2A. Permiso:

- (a) Ninguna persona importará carne o subproductos si no provienen de un matadero certificado por el Director, y sólo por un puerto de ingreso según permiso por escrito suscrito por el Director y de acuerdo a sus condiciones.
- (b) Se otorgará un permiso para carne y subproductos según el tipo de carne y subproductos, el matadero y el país.
- (c) El otorgamiento de un permiso, su rechazo, la determinación de las condiciones bajo las cuales se otorga, su suspensión, revisión o anulación son de entera discreción del Director.

3. Tarifa del permiso:

Se cobrará una tarifa por el otorgamiento de un permiso.

4. Instrucciones para descargar carne y transferirla a almacenamiento en frío:

Un veterinario oficial ordenará que un embarque de carne y subproductos, importado mediante un permiso y en conformidad con las condiciones respectivas, sea descargado y transferido a una planta frigorífica que él ha certificado, para que sea inspeccionada de acuerdo a estas instrucciones.

5. Autoridad para transferir a una instalación frigorífica aún si las condiciones del permiso no han sido cumplidas:

(a) El Director está autorizado para instruir la descarga y transferencia a almacenamiento en frío de carne y subproductos como está establecido en la norma (4), aún si todas las condiciones del permiso no han sido cumplidas.

(b) Tales instrucciones no deben interpretarse en el sentido de significar que el embarque ha sido importado de acuerdo con estas normas.

6. Devolución de carne a su país de origen

Si un veterinario oficial o el Director no ha ordenado la transferencia de la carne o los subproductos a un frigorífico para su inspección de acuerdo a la norma 4 o 5, o si los resultados de la inspección no satisfacen al Director, el podrá ordenar que la carne o los subproductos sean devueltos al país desde el cual fueron importados, o sean destruidos o sean manejados de otra forma en un lugar y momento que él determinará.

7. Certificado de liberación (*Certificate of Release*):

La carne y subproductos importados serán inspeccionados por un veterinario oficial y no serán comercializados hasta que el haya emitido un certificado de liberación.

7a. Autoridad para implementar instrucciones:

Si una persona no realiza una acción que le ha sido ordenada de acuerdo a estas normas, dentro del plazo estipulado, un veterinario oficial podrá efectuar dichas acciones con asignación de costos a esa persona.

8. Tarifa del Certificado de Liberación:

Al emitirse un Certificado de Liberación se pagará la siguiente tarifa:

Carne: NIS (Nuevo Shekel Israelí) 25.00 por tonelada métrica o fracción

Subproductos: NIS (Nuevo Shekel Israelí) 130.00 por tonelada métrica o fracción

9. Exención de tarifas:

Un representante consular o diplomático de un país extranjero, como establece el párrafo 3 del Anexo a la Ley de derechos de aduana, impuestos al consumo y ventas (*Customs, Excise and Purchase Tax Law*) de 1957 (cancelación de exención especial), el cual está reconocido como tal por el Ministro de Relaciones Exteriores, está exento del pago de tarifas como establecen estas normas.

Las tarifas (ver párrafos 3 y 8) están sujetas a actualización de acuerdo al aumento del Índice de Precios al Consumidor como establece el Reglamento de Tarifas Agrícolas (*Agricultural Fee Regulations*) de 1981 (vinculación al IPC) (Reglamento 1564, 1981). Las tarifas, citadas en este documento, son válidas a partir del 1º de Enero de 1995.

ANEXO

FORMULARIO 1 NORMA 2 (a)

Fecha:

El Director  
Israel Veterinary Services and Animal Health  
P.O. Box 12  
Bet Dagan 50250  
Israel

Solicitud de Certificación de un Matadero

De Acuerdo con la Norma 2 del Reglamento Sobre Enfermedades de Animales  
(Importación de Carne), 1974

1. Nombre de Solicitante \_\_\_\_\_  
N° de IVA (*VATIN*) \_\_\_\_\_  
Dirección:

2. Nombre del matadero para el que se solicita certificación (En mayúsculas por favor):  
Nombre: \_\_\_\_\_  
Dirección:

Número oficial en el país de origen: \_\_\_\_\_

Declaración y Compromiso del Solicitante

Yo, el suscrito, me comprometo, ante el requerimiento del Director, reembolsar al Estado de Israel los costos incurridos durante la inspección y certificación de esta planta.

Reconozco que el pago por los costos de inspección no está relacionado con los resultados de la inspección del matadero y me comprometo a pagar los costos aunque el matadero no obtenga la certificación.

Reconozco que en el caso que el matadero obtenga la certificación de acuerdo con los Reglamentos, mi reembolso de los costos de inspección y certificación no impedirá el otorgamiento de permisos de importación a otros.

Firma del Solicitante

Si el solicitante es una corporación, se debe acompañar los documentos de autorización de firma, ya sea un certificado de un abogado o de un contador colegiado.

FORMULARIO 2 (Norma  
2 (d))

ESTADO DE ISRAEL  
MINISTERIO DE AGRICULTURA  
SERVICIO DE VETERINARIA Y SALUD ANIMAL

CERTIFICACION DE UN MATADERO De Acuerdo  
con la Norma 2 del Reglamento Sobre Enfermedades de Animales  
(Importación de Carne), 1974

No. \_\_\_\_\_ /

De acuerdo con la autoridad que me ha sido conferida bajo la Norma 2 del Reglamento Sobre Enfermedades de Animales (Importación de Carne), 1974, (en adelante – Las Normas)

Certifico el Matadero

Nº de Registro \_\_\_\_\_  
en el estado de \_\_\_\_\_

con el fin de la importación de subproductos de carne como se detalla abajo:

1. Tipo de animal \_\_\_\_\_

2. Tipo de carne - kosher/no kosher; salado/no salado; con hueso/deshuesado; congelado/refrigerado. (Borre los descriptores que no corresponden).

3. Tipo de subproductos - kosher/no kosher; salado/no salado; con hueso/deshuesado; congelado/refrigerado. (Borre los descriptores que no corresponden).

Esta certificación es válida hasta \_\_\_\_\_ salvo que sea revisada, cancelada o suspendida.

Suscrita en este día: \_\_\_\_\_

Director, Servicio Veterinario de Israel

cc. Jefe del Servicio Veterinario – Importación-Exportación  
Director, Departamento de Control de Productos Animales

Se requiere un permiso por escrito del Director del Servicio de Veterinaria y Salud Animal, Ministerio de Agricultura, Israel (V.S.A.H.) para la importación de carne y subproductos a Israel. Las siguientes consideraciones serán tomadas en cuenta para el otorgamiento del permiso:

- a) Información Epizootiológica de enfermedades del ganado en el país exportador;
- b) El sistema nacional de presentación de informes sobre enfermedades de ganado.
- c) El sistema nacional de prevención y control de enfermedades de ganado;
- d) Las condiciones sanitarias de mataderos, plantas despostadoras, instalaciones para el almacenamiento de carne y subproductos y transporte.
- e) La vinculación existente entre las autoridades veterinarias oficiales del país exportador y la V.S.A.H. de Israel, con un énfasis especial en la rapidez y efectividad del sistema de información epizootiológica.

Una visita en terreno por parte de un Veterinario Israelí, nombrado por el Director del V.S.A.H. es necesaria para la aprobación inicial del país exportador. La visita incluirá la revisión de: la situación zoonosanitaria en el país exportador.

- a) La situación zoonosanitaria en el país exportador.
  - b) los controles y medidas zoonosanitarias llevadas a cabo por la autoridad sanitaria nacional a lo largo de todas las fases de cría, mantención, traslado y matanza;
  - c) las condiciones sanitarias y supervisión veterinaria del matadero, plantas despostadoras, cámaras de frío y sistemas de almacenamiento, así como instalaciones de carga y transporte, y su documentación;
  - d) los estándares de supervisión veterinaria en el puerto de exportación;
  - e) la supervisión de la salud de los empleados que trabajan con carne y subproductos;
  - f) el control ejercido por la autoridad veterinaria nacional sobre la supervisión veterinaria al interior de las instalaciones de elaboración;
  - g) las capacidades para análisis de carnes y subproductos en función de bacterias, contaminantes, y residuos químicos y radioactivos.
4. La lista de mataderos, plantas despostadoras e instalaciones de frío aprobadas en cada país exportador para exportaciones a Israel será revisada y confirmada anualmente.
  5. Si ha transcurrido más de un año desde la última exportación de carne a Israel desde una planta, dicha planta será eliminada de la lista de plantas aprobadas, y sólo podrá ser reautorizada después de una nueva inspección.
  6. Cada planta aprobada estará disponible para inspecciones rutinarias.
  7. La carne y subproductos que se exporten a Israel sólo podrán provenir de los establecimientos aprobados con este propósito.
  8. Cada embarque de carne o subproducto vendrá acompañado de un certificado veterinario (Ver modelo de certificado adjunto, Anexo I). El certificado debe ser firmado por un veterinario oficial autorizado (no remunerado por la planta exportadora).
  9. Un inspector veterinario gubernamental examinará el embarque en el puerto de despacho para verificar su concordancia con los requisitos de empaque, transporte y refrigeración, y en consecuencia validar el certificado veterinario adjunto colocando su firma y timbre en él.
  10. Las variaciones a estos requisitos podrán ser resueltas por el Director de la V.S.A.H.

### III.- MATANZA, DESPOSTE E INSTALACIONES DE FRÍO (ESTRUCTURAS)

#### A. Medio Ambiente

1. El conjunto de edificios del matadero será cercado en su perímetro y estará separado de cualquier otro edificio industrial o residencial.
2. Los caminos de acceso a los corrales y al matadero estarán pavimentados, desaguados y en buen estado de conservación. El camino de acceso a los corrales de espera debe estar separado del camino de acceso al área de carga del matadero.
3. Las instalaciones de lavado y aseo de los vehículos que transportan animales incluirán agua a presión además de equipos adecuados para limpieza y desinfección.
4. Las aguas negras serán escurridas por un sistema de purificación aceptable hacia el sistema de alcantarillado público o hacia un sistema de alcantarillado aprobado por la autoridad sanitaria local.
5. Los contenidos del rumen, despojos de animales, y la basura será eliminada del sector del matadero de forma que se evite la proliferación de olores y contaminación en el matadero.
6. La ubicación de plantas e instalaciones contiguas deberá garantizar la ausencia de fuentes de contaminación o malos olores en el sector.

#### B. Corrales de espera

1. El tamaño del sector de corrales de espera deberá ser el suficiente para mantener, al menos, el número de animales requeridos para un día de matanza.
2. Los pisos serán de un material impermeable, con pendiente hacia los canales de drenaje y de fácil aseo y desinfección.
3. Los drenajes para la orina estarán ubicados en los pisos del corral.
4. El cercado será de metal o de hormigón afinado y de fácil limpieza y desinfección.
5. Las instalaciones para el suministro de agua serán adecuados y suficientes para el número de animales mantenidos en cada corral. Los conductos abiertos serán limpiados y desinfectados diariamente. El agua para consumo será potable.
6. Estarán disponibles, en todo el sector de corrales de espera, un número adecuado de instalaciones para aseo e higienización, incluyendo mangueras con agua a presión.
7. Habrá la disponibilidad de corrales de aislamiento separados para los animales enfermos, incapacitados o moribundos.
8. Los corrales de espera estarán cubiertos por un techo.
9. Los corrales de espera tendrán iluminación natural y artificial adecuada para facilitar la inspección ante – mortem.
10. Habrá un área sanitaria especialmente asignada contigua a los corrales para permitir el aislamiento y matanza de animales enfermos o sospechosos. El área estará equipada con instalaciones adecuadas para permitir la matanza y procedimientos bajo condiciones higiénicas.

#### C. Estructura general de las áreas de matadero, desposte y cámaras frigoríficas.

1. Todas las construcciones y equipos asignados para el corte y almacenamiento de carne fresca y subproductos sólo serán usados con este fin.
2. Los pisos estarán contruidos de un material liso, impermeable y fácil de limpiar. La pendiente debe ser al menos 1:60, para permitir un escurrimiento eficiente. Las alcantarillas estarán cubiertas o enrejadas. Las trampas de las descargas contendrán filtros y sifones.
3. Los sectores deben estar separados por muros. Los muros estarán cubiertos, hasta una altura mínima de 2,4 mts, por un material liso, impermeable, de color claro, y fácil de limpiar y desinfectar. Las uniones del piso con muros serán curvadas para facilitar la limpieza.
4. Los cielos deben ser lisos e impermeables.
5. Las ventanas, cortinas y rejillas de ventilación serán de materiales fáciles de limpiar y desinfectar. Las ventanas estarán cubiertas de una malla adecuada para impedir el ingreso de vectores.
6. Los marcos de puertas y las puertas estarán fabricadas de materiales lisos, impermeables y fáciles de limpiar y desinfectar.

7. El agua usada en el matadero será potable.
8. El número de baños será suficiente para el número de empleados. Deben mantenerse limpios en forma permanente. Los lavamanos, con agua fría y caliente y con grifería no accionada por las manos, estarán en las inmediaciones de los baños. El jabón y los equipos de secado sanitario de manos estarán contiguos a los lavamanos.
9. Se instalará un número adecuado de lavamanos y estanques de limpieza de equipos cerca de las estaciones de trabajo. Serán operados automáticamente y estarán dotados de agua caliente y fría, jabón y equipos para el secado sanitario de manos.
10. Habrá recipientes para la desinfección de cuchillos con agua caliente (82°C) cerca de todas las estaciones de trabajo.
11. Se dispondrá de suficiente agua caliente con una presión adecuada para cumplir con las necesidades higiénicas y volúmenes requeridos por la planta.
12. Se dispondrá de instalaciones de aseo adecuadas para la limpieza e higienización de los equipos y estructuras.
13. El alcantarillado debe descargar a la red de alcantarillado público o hacia un sistema de depuración aceptable.
14. La intensidad de la luz en todas las estaciones de trabajo será como mínimo 150 lux.  
La intensidad de la luz en todas las estaciones de inspección será como mínimo 300 lux. Todas las fuentes de luz estarán protegidas contra dispersión de fragmentos por rotura. La luz no afectará el color ni la apariencia de la carne.
15. La ventilación y aire acondicionado serán las suficientes. Se recomienda que la temperatura dentro de la sala de matanza no exceda los 16°C. La temperatura en las áreas de corte, empaque y embalado en pallets no debe exceder los 12°C durante las horas de trabajo.
16. Los loggers de temperatura que registran las temperaturas en todas las salas de elaboración serán fácilmente visibles.
17. Todos los equipos estacionarios o fijos deben estar contruidos en acero inoxidable o aluminio endurecido.

#### D. Sala de matanza

1. La sala asignada para la matanza debe ser de un tamaño suficiente para permitir que los empleados beneficien los animales sin impedimentos.
2. El sector de matanza y los corrales o mangas de inmovilización deben estar separados de los sectores de corte y elaboración.
3. Cada especie animal tendrá una “línea” o área de matanza, separada y especialmente asignada.
4. Los puestos de inspección estarán equipados de interruptores eléctricos para detener la línea de producción. Se dispondrá de recipientes claramente identificados para la confiscación y remoción de carne/subproductos desechados.
- 5.\* Se requieren procedimientos especiales para la matanza Judía (kosher) tales como corrales o mangas y cajones de inmovilización o un piso de matanza bien drenado y diseñado para impedir la contaminación de la carcasa al hacer contacto con el piso.
- 6.\* Se dispondrá de puestos para la inspección ritual de la carne. Los puestos dispondrán de un mesón de escurrimiento de acero inoxidable.

Los requisitos marcados con un asterisco pueden ser omitidos si no se realiza matanza kosher.

#### E. Planta despostadora

La planta despostadora tendrá sectores separados para las siguientes funciones:

- a. desposte
- b. envoltura de envases
- c. embalaje, pesaje y etiquetado
- d. salas de frío con capacidad para almacenar al menos dos días de matanza
- e. un túnel de congelación o una cámara de congelado rápido
- f. una sala de almacenamiento de materiales de embalaje
- g. una bodega con llave bajo supervisión veterinaria para materiales de aseo y desinfección
- h. baños; sus accesos deben estar separados de la sala de desposte e instalaciones similares del matadero por medio de un pasillo

- i. Instalaciones de salado: Ver Sección V. Los planos para su construcción y equipamiento deben ser presentados a la V.S.A.H. de Israel para su aprobación.

## F. Cámaras frigoríficas

1. Cámaras frigoríficas – los equipos de refrigeración, congelación y dependencias de almacenamiento en frío deben permitir el almacenamiento de carne/subproductos de una forma higiénica y ordenada evitando la contaminación de cualquier fuente durante el almacenamiento. Se mantendrán limpias, ordenadas y secas en todo momento durante el almacenamiento.
2. Los compresores de refrigeración deben tener suficiente capacidad para asegurar la mantención de las temperaturas requeridas para carne y subproductos, como se indica:
  - a. Las instalaciones de refrigeración deben permitir que la temperatura de la capa más profunda de la carne alcance  $+7^{\circ}\text{C}$  o menos y de los subproductos alcance  $+3^{\circ}\text{C}$  o menos, dentro de 24 horas.
  - b. Instalaciones de congelación – los túneles o cámaras de congelación deben permitir que la temperatura de la capa más profunda de la carne/subproducto alcance al menos  $-18^{\circ}\text{C}$  dentro de 36 horas en el caso de la carne y 12 horas en el caso de subproductos.
  - c. Las cámaras frigoríficas deben mantener la temperatura de la capa más profunda de la carne o subproducto a un nivel no superior a  $-18^{\circ}\text{C}$ .
3. Las instalaciones de refrigeración y congelación serán una parte integrada al matadero o planta despostadora y estarán ubicadas bajo el mismo techo.
4. Las instalaciones de almacenamiento en frío que no son una sección integrada de la planta serán aprobadas en forma separada. No se almacenará en la misma sala ningún otro producto que pueda contaminar o afectar de otra forma a la carne/subproducto.
5. Los muros, pisos y cielos estarán contruidos con materiales sólidos, lisos, y fáciles de limpiar y desinfectar.
6. En cualquier lugar donde se instalen equipos de refrigeración dentro de una sala, habrá la disponibilidad de medios para la evacuación de agua condensada o de deshielo para evitar la contaminación de la carne.
7. Las puertas y marcos deben estar contruidas con, o revestidas con, materiales no corrosivos y fáciles de limpiar, y deberán cerrar herméticamente.
8. Los materiales de aislamiento de pisos, muros, cielos y tuberías serán de materiales no absorbentes, inodoros, no degradables, no tóxicos y no cancerígenos.
9. Los rieles aéreos para transporte de canales y los atriles o estantes de almacenamiento estarán contruidos de tal forma de impedir que la carne/subproductos o envases entren en contacto con las paredes, piso, cielo o equipos de refrigeración y dejarán suficiente espacio para la ventilación entre carcasas o envases.
10. El abastecimiento de agua para los sistemas de refrigeración así como para la producción de vapor y agua a presión tendrá la calidad de agua potable.
11. El control y registro de la temperatura en salas de refrigeración, congelación y almacenamiento será automático. Todas las salas refrigeradas estarán conectadas a un logger de temperatura central. Además, se ubicarán termómetros que indiquen la temperatura actual sobre la puerta exterior de las instalaciones de las cámaras frigoríficas.
12. Se dispondrá de un sistema de alarma para el caso de una falla en el sistema de refrigeración.

## G. Empaque e instalaciones para embalaje

1. Los equipos usados en las áreas de empaque, embalaje y pesaje, serán de materiales no corrosivos y de fácil limpieza.
2. Los materiales de embalaje serán almacenados en una sala separada, a prueba de vectores, sobre atriles o estantes para facilitar el aseo.
3. Los materiales de embalaje y envoltura de envases serán aprobados por una autoridad sanitaria competente que certificará que la calidad de la carne y subproductos no se verá afectada en ninguna fase del almacenamiento.
4. El material de embalaje será nuevo, limpio y durable. Será transferido al sector de embalaje en una forma higiénica y sólo para uso inmediato.

## H. Vehículos de Transporte

1. La carne será transportada en vehículos especialmente concebidos para ese fin. Los vehículos estarán equipados con un sistema de refrigeración independiente capaz de mantener una temperatura de 0-4°C para carne refrigerada y de -18°C o menos para carne congelada.
2. Todo vehículo asignado al transporte de carne/subproductos será aprobado anualmente por las autoridades competentes con este fin.
3. El vehículo debe cumplir con los siguientes criterios:
  - a. Las paredes internas estarán fabricadas con materiales no corrosivos, lisos, no absorbentes y fáciles de limpiar que no afecten las propiedades organolépticas de la carne.
  - b. El compartimiento para la carne en el vehículo debe ser hermético para impedir el acceso de tierra, insectos y roedores.
  - c. Las carcasas serán colgadas durante su transporte hacia una planta despostadora apartada. El equipo para colgar la carne estará fabricado de materiales no corrosivos y fáciles de limpiar.
  - d. El vehículo será usado sólo para el transporte de carne refrigerada o congelada y no para el transporte de cueros, partes no envasadas del tracto digestivo, o patas no envasadas. Estará construido de tal forma que permita una ventilación óptima estando cargado.

## IV. PROCEDIMIENTOS DE MATANZA

### A. Inspección ante - mortem

1. Se dejará reposar a los animales en corrales de espera por al menos 8 horas antes de la matanza, sin embargo los terneros de 3 meses pueden ser beneficiados después de un corto descanso de al menos 2 horas.
2. Un veterinario examinará los animales a su llegada e inmediatamente antes de la matanza. Los animales mantenidos por más de 24 horas antes de la matanza serán objeto de una inspección adicional dentro de las 24 horas antes de la matanza.

La finalidad de la inspección ante – mortem es detectar los cambios clínicos debidos a enfermedades, fatiga, incapacidad o debilidad por alguna causa.
3. La inspección se realizará en un sector bien iluminado con un fácil acceso a cada animal.
4. Los animales sospechosos de portar alguna enfermedad, estar debilitados o moribundos serán aislados de los otros animales destinados a la matanza. Tales animales, su carne y subproductos, serán excluidos de los envíos destinados a Israel. Serán beneficiados en instalaciones separadas o al término de las matanzas del día.

### B. Matanza

1. Las matanzas se llevaran a cabo inmediatamente al ingresar a la sala de matanza. Ningún animal debe ser beneficiado en el piso. (Ver Sección III, par D, 5)
2. Se debe lograr un sangrado exhaustivo colgando la carcasa desde rieles aéreos construidos de tal forma de evitar la contaminación desde el piso y muros y para permitir una transferencia cómoda hacia las áreas de refrigeración, desposte y congelación.
3. Las patas, cola y cueros serán removidos inmediatamente y almacenados en un sector separado.
4. El tracto digestivo será atado en ambos extremos y removido antes de 30 minutos desde el sangrado.
5. La cabeza y órganos internos incluyendo el diafragma serán removidos de la carcasa y serán etiquetados. La etiqueta permitirá la identificación de la carcasa de la cual provienen.
6. La carcasa será dividida por la mitad antes de la inspección veterinaria. Los riñones permanecerán unidos a la carcasa hasta después de la inspección.
7. Las medias canales que han sido inspeccionadas y aprobadas serán timbradas y enjuagadas con una manguera de agua a alta presión y trasladadas hasta las instalaciones de refrigeración.

### C. Manejo de Subproductos

1. Después de abrir las cavidades torácica y abdominal, se cortará el diafragma, y se removerán las menudencias (lengua, corazón, pulmones, hígado y baso). Serán colocadas en un gancho aéreo, o sobre una cinta transportadora.
2. El tracto digestivo debe ser separado de los órganos mencionados arriba, con la precaución de evitar su ruptura, y trasladado a un sector aparte. No será ubicado junto a órganos comestibles.
3. Los órganos internos deben ser inspeccionados mientras cuelgan o sobre la cinta transportadora.
- 4.\* El inflado de los pulmones, requerido para la inspección kosher, se realizará con un compresor de aire.
5. Después de la inspección, los subproductos serán transferidos a salas separadas.
6. Una vez vaciado, el estómago será enjuagado y limpiado en estanques especialmente asignados y usando equipo especialmente asignado para este fin. Después de la limpieza, el estómago será trasladado hasta una sala de frío, especialmente asignada para estómagos.
7. Los intestinos serán colocados, y vaciados, sobre un mesón no corrosivo y fácil de limpiar, especialmente asignado. Los contenidos intestinales serán eliminados dejándolos en el exterior del matadero.
8. Después de la limpieza, la mucosa intestinal será removida en forma higiénica usando equipos especialmente asignados.
9. Durante la preparación y clasificación, los intestinos serán colocados en recipientes no corrosivos y fáciles de limpiar.
10. Los intestinos serán salados y almacenados en recipientes no corrosivos y fáciles de limpiar en una habitación con buena ventilación, para asegurar la conservación del producto.
11. Se asignará una sala separada para el lavado y clasificación de menudencias. La temperatura de la sala no superará los 12°C durante las horas de trabajo.
12. Después de la clasificación, las menudencias serán colgadas, los sesos, columna vertebral y timo (molleja) serán colocadas en una sola capa sobre un mesón de escurrimiento y transferidas a una sala de frío.
13. Los órganos internos no deben tocar el piso o los muros en ninguna fase.
14. Las patas serán lavadas y preparadas en una sala apartada especialmente asignada.

### D. Inspección Veterinaria

1. La carne/subproductos destinados para exportación a Israel no provendrán de animales que han permanecido en un campo o instalaciones ubicadas a menos de 30 kms de un área infectada y declarada con fiebre aftosa (FMD), peste bovina (R.P.) o pleuroneumonía contagiosa bovina (CBPP) durante los 6 meses anteriores. El área dentro de un radio de 30 kms alrededor del matadero deberá estar libre de fiebre aftosa (FMD), peste bovina (R.P.) o pleuroneumonía contagiosa bovina (CBPP) por al menos los últimos 6 meses. En países que no están libres de estas enfermedades, los animales trasladados para beneficio estarán acompañados por un certificado veterinario que cumpla con estos requisitos.
2. Un país donde se ha diagnosticado la encefalopatía espongiiforme bovina será eliminado de la lista de países aprobados para la exportación de carne/subproductos a Israel a menos que se compruebe que se han cumplido las siguientes condiciones:
  - a. Que la enfermedad ha sido declarada con notificación obligatoria;
  - b. Se ha establecido un sistema de vigilancia efectivo, al menos equivalente a las directivas de la O.I.E. sobre estas materias.
  - c. Se ha establecido un sistema de identificación por marcas que permita la trazabilidad del ganado hasta los campos de origen.

Los animales provenientes de campos donde ha sido diagnosticada la encefalopatía espongiiforme bovina serán excluidos de exportación a Israel.

La importación de subproductos específicos (sesos, médula espinal, timo, baso y tracto intestinal) estará prohibida si provienen de países que no han prohibido la alimentación de rumiantes con proteína de rumiantes (excluidos los productos lácteos).

La importación de carne desde países en que se ha confirmado la presencia de encefalopatía espongiforme bovina será permitida bajo la condición que los tejidos nerviosos y linfáticos que han estado expuestos durante el proceso de corte fueron removidos de la carcasa.

3. El veterinario a cargo tendrá acceso libre en todo momento a todas las salas de matanza, desposte, corte, frío, empaque, almacenamiento y a las salas de servicios anexos. El deberá examinar y será responsable de la higiene de la planta y equipos antes, durante y después de las faenas, incluyendo el higienizado y asegurará que todos los equipos están en buen estado de funcionamiento, y de la higiene de los trabajadores.
4. El veterinario es responsable de la supervisión de la higiene de los trabajadores y su inhabilitación por causas médicas si es necesario.
5. La carne será inspeccionada antes de su traslado a la sala de desposte. Los procedimientos de corte y desposte serán realizados bajo supervisión permanente del veterinario.
6. Estarán disponibles laboratorios oficiales acreditados para realizar exámenes bacteriológicos, pruebas de detección de hormonas, remedios quimioterapéuticos, productos químicos, metales pesados, residuos de pesticidas, y contaminación radioactiva, ante la instrucción del veterinario.  
Los niveles individuales de hormonas no superarán las 0.05 ng por kg. Los niveles de pesticidas y radioactividad en grasa animal y subproductos deben cumplir las normas aceptables en Israel.
7. La carne y subproductos serán extraídos sólo de animales que no han sido tratados con estilbenos y sus derivados incluyendo estilbestrol.
8. El análisis aleatorio de carne y subproductos mediante el sistema oficial de monitoreo no revelará niveles detectables de sustancias extrañas que tengan efectos tirostáticos, hormonales, similares a los hormonales, antibióticos o quimioterapéuticos, o niveles de pesticidas superiores a las máximas permitidas según establece el Capítulo IX (Anexo II).
9. a) Los niveles de radioactividad en carne/subproductos no superará los 600 Bq/kg de Cesio 134 y Cesio 137, 250 Bq/kg de emisores  $\beta$  (beta) e  $\gamma$  (gamma) distintos de Cesio y 25 Bq/kg de emisores  $\alpha$  (alpha). La carne/subproductos que se sospeche han estado expuestos a contaminación radioactiva serán excluidos de exportaciones a Israel, o b) el monitoreo de la institución oficial encargada del control de radiaciones no indica algún resultado anormal.
10. El método de laboratorio para lo anterior será especificado con el acuerdo de la Oficina de Veterinaria Israelí.
11. El veterinario tomará muestras de la superficie de la carne con tanta frecuencia como sea necesario para detectar evidencia de contaminación bacteriana, valores de pH, y para cualquier otro fin requerido.
12. Los resultados de todas las pruebas mencionadas arriba serán conservadas por el veterinario de la planta por al menos 24 meses.

#### E. Refrigeración

1. El enfriado de carne y subproductos se hará en salas de frío de un tamaño suficiente para albergar la producción de 2 días de matanza. Toda carne será refrigerada mientras permanezca colgada. Las carcasas, carne y subproductos cuyo proceso está temporalmente detenido serán almacenados en salas de frío separadas bajo el control exclusivo del veterinario a cargo y no serán exportados a Israel.
2. Los siguientes subproductos serán enfriados mientras permanecen colgados higiénicamente en carros móviles: lengua, corazón, hígado y baso; otros subproductos serán enfriados en bandejas limpias de acero inoxidable, en una sola capa, exponiendo su superficie externa.
3. La velocidad de enfriado permitirá que el punto más profundo de la carne alcance  $+7^{\circ}\text{C}$  y el punto más profundo de los subproductos alcance  $+3^{\circ}\text{C}$  dentro de 24 horas.  
Después de la refrigeración, los subproductos serán envueltos en polietileno y embalados en cajas de cartón.

## V. REQUISITOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE, SUBPRODUCTOS, PATAS, GRASA Y HUESOS A ISRAEL.

### A. Desposte de carne

1. Los cortes de las carcasas en cuartos y el desposte se realizará en sectores especialmente asignados para este fin.
2. La carne será enfriada hasta una temperatura interna no superior a +7°C y será trasladada directamente de las cámaras frigoríficas a la sala de desposte. La carne que será salada se trasladará hacia las dependencias de salado antes del desposte y corte.
3. Durante el desposte y corte la temperatura interna de la carne no debe superar los +7°C.
4. Todo el proceso de desposte, corte, embalaje y congelación será coordinado para evitar retrasos y en consecuencia la acumulación de carne procesada en forma incompleta.
5. La carne no será frotada para limpiarla en ninguna fase del despostado.

### B. Lengua, sesos y otros órganos internos

1. Después de la inspección veterinaria, la cabeza será trasladada a una sala asignada especialmente, donde se removerán la lengua y los sesos.
2. La lengua será removida mientras la cabeza se mantiene colgada, y será colgada con ganchos de acero inoxidable.
3. El cráneo será partido con un hacha mecánico y se removerá el cerebro, mientras la cabeza se mantiene colgando o colocada sobre un mesón de acero inoxidable; el cerebro es removido higiénicamente y colocado en una capa única sobre un mesón perforado de acero inoxidable.
4. Se asignarán salas específicas para la clasificación y preparación de los órganos internos. Estas estarán separadas de las salas donde se manipulan los intestinos, grasa, patas u otros órganos revestidos de piel.
5. Inmediatamente después de la matanza y después de la inspección veterinaria, los sesos, lengua y otros órganos internos serán trasladados a una sala de frío.
6. Después del enfriado, los órganos internos serán envueltos en bolsas de polietileno y embalados. Esto se llevará a cabo en una sala especialmente asignada a una temperatura no superior a +12°C durante las horas de trabajo.
7. Las lenguas, sesos y otros órganos internos, grasa, huesos y patas serán congelados a una temperatura no superior a -30°C.
8. Los subproductos serán mantenidos en bodegas con temperaturas no superiores a -18°C.

### C. Patas

1. Las patas sólo serán importadas de países oficialmente libres de fiebre aftosa.
2. Se asignarán dentro de la planta las áreas e instalaciones adecuadamente ventiladas y especialmente concebidas para el lavado, raspado y embalaje de patas.
3. Las patas serán removidas de la carcasa, trasladadas al sector asignado meticulosamente limpias y lavadas, removidas las partes córneas, depiladas, vueltas a lavar, enfriadas, embaladas y congeladas (ver diagrama de flujo, No. 1).
4. El raspado se realizará en una maquina removedora de pelo especialmente asignada utilizando agua caliente a una temperatura de 85°C y rotando a una velocidad de 30 RPM; luego las patas serán lavadas prolijamente, secadas y trasladadas a la sala de frío por al menos 12 horas.
5. Después de la refrigeración, las patas serán envueltas en polietileno, colocadas en cajas de cartón, y congeladas.
6. No se permitirá el uso de alambres de metal o sellos de plomo durante el proceso de envoltura de envases.

DIAGRAMA DE FLUJO NO. 1: PREPARACION DE PATAS

ESTANQUE DE  
RECIPIENTE PARA  
RECOLECCION  
RECOLECCION

DUCHA

MESÓN DE  
DESCORNADO

MESON DE  
LAVADO

**T**

MAQUINA REMOVEDORA  
ESCURRIMIENTO  
DE PELO (30 RPM, 85t)  
BANDEJAS

DUCHA DE  
CARRO DE  
ENJUAGUE

MESÓN DE  
DESPOSTE

DUCHA DE  
ENJUAGUE

TAMBOR DE  
O  
MESÓN DE

ESCURRIMIENTO



DESPOSTE  
SALA DE FRIO

EMBALADO  
EN PALLETS

EMBALAJE

ENVOLTURA  
DE ENVASES

D. Las grasas

1. La grasa será recolectada sólo durante el proceso de desposte desde animales y mataderos que han sido aprobados para exportación a Israel. No incluirá grasa subcutánea o sebo.
2. La grasa será clasificada como apta para consumo humano durante la inspección rutinaria de la carcasa.
3. La grasa será recolectada directamente en recipientes plásticos o de acero inoxidable especialmente asignados para este fin y que han sido limpiados e higienizados prolijamente antes de su uso como estanques recolectores.
4. La grasa no presentará alteraciones organolépticas en su olor, color, textura, rancidez.
5. Los resultados de las inspecciones químicas no superaran los niveles máximos permisibles establecidos en el Anexo II.
6. Las grasas serán envueltas en polietileno antes de embalar en cajas de cartón.
7. Los embalajes de grasa serán colocados en túneles de congelación para permitir que la temperatura interna alcance los -18°C dentro de 24 horas.
8. Los embalajes de grasa congelada serán almacenados a una temperatura no superior a -18°C.

E. Huesos

1. Los huesos para exportación a Israel sólo provendrán de países oficialmente declarados libres de fiebre aftosa.
2. Los huesos sólo provendrán del proceso de despostado de carne destinado y aprobado para exportación a Israel.
3. Los huesos estarán almacenados en recipientes limpiados minuciosamente y no entraran en contacto con el piso o muros en ninguna fase de su preparación.
4. Los huesos serán envueltos en polietileno y embalados en cajas de cartón.
5. Los embalajes de huesos serán colocados en túneles de congelación para permitir que la temperatura de la capa más profunda del hueso alcance los -18°C dentro de 24 horas.
6. Los embalajes de huesos congelados serán almacenados a una temperatura no superior a -18°C.

## F. Empaque y embalaje

1. La carne y subproductos serán envueltos en bolsas de polietileno.
2. Los cortes/subproductos de carne empacados serán embalados en cajas de cartón en una sala de embalaje separada.
3. Los materiales de embalaje incluyendo cajas de cartón, láminas de polietileno, y cordel deben ser apilados en forma ordenada en una bodega sobre pallets alejados del piso. La bodega y la sala de embalaje deben estar intercomunicadas.
4. Los materiales de embalaje serán trasladados desde la bodega hasta el área de embalaje en condiciones limpias y no contaminadas.
5. Los materiales de embalaje no contendrán materiales tóxicos o cancerígenos o sustancias que puedan afectar las características organolépticas de la carne.
6. No se usarán alambres metálicos al interior de las cajas de cartón.
7. Todos los materiales tendrán la suficiente resistencia para permanecer intactos durante el transporte y almacenamiento normal.

## G. Rotulado y Etiquetado

1. El veterinario a cargo será responsable de timbrar la carne y subproductos con el timbre oficial.
2. El timbre utilizado para identificar la carne y subproductos como aptos para consumo humano tendrá forma ovalada, con 6,6 cms de longitud y 4,5 cms de ancho.
3. El timbre indicará el país de origen y el número del matadero.
4. La carcasa (cada corte), cabeza, corazón, hígado, pulmones y lengua serán marcados con el timbre.
5. Las marcas de timbraje se pueden efectuar mediante marcaje con metal al rojo vivo o mediante tinta, sin embargo las patas siempre se identificarán mediante marcaje con metal al rojo vivo.
6. La tinta usada para marcar carne deberá estar certificada como inocua para la salud humana. El veterinario a cargo conservará una copia de su composición química y de la aprobación emitida por las autoridades de salud.
7. No se usarán alambres o sellos metálicos para marcar carne o subproductos.
8. Las etiquetas adheridas tanto a los envases individuales como a las cajas de cartón identificarán plenamente los contenidos en Hebreo, e incluirán:
  - a. Nombre del corte o subproducto, peso, nombre y dirección del productor, número de registro del veterinario oficial, país de origen, nombre y dirección del importador;
  - b. la fecha de producción (para carne y subproductos) y la fecha de vencimiento en condiciones de venta o bodegaje. Este último no superará los 6 meses para subproductos y 15 meses para carne desde la fecha de producción.  
Las fechas estarán claramente marcadas, no con código, en el espacio asignado, mediante tres pares de dígitos: El primer par para el día, el siguiente para el mes, y el último para el año (por ejemplo: 15.09.94). La fecha de producción no superará los 3 meses para subproductos y 6 meses para carne desde la fecha de embarque.

## H. Congelado y almacenamiento

Después del embalaje, la carne y los subproductos serán congelados en un túnel de congelación para alcanzar una temperatura interna no superior a  $-18^{\circ}\text{C}$  dentro de 36 horas para la carne y 12 horas para los subproductos.

El proceso completo de refrigerado, desposte, corte, embalaje y congelado de carne hasta una temperatura de al menos  $-18^{\circ}\text{C}$  se completará dentro de 72 horas; el proceso completo para subproductos se completará dentro de 36 horas.

La carne y subproductos embalados y congelados serán almacenados a una temperatura constante no superior a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

## I. Transporte

1. El sector para la carga de camiones con carne o subproductos congelados estará cerrado al exterior durante el proceso de carga.
2. La planta dispondrá de un número apropiado de vehículos para el transporte de carne.
3. Todos los vehículos dispondrán de equipos de frío independientes, de suficiente capacidad para asegurar que la temperatura de la carne/subproductos no supere los  $-18^{\circ}\text{C}$  durante el transporte
4. El compartimiento del vehículo para la carne será lavado, desinfectado, secado y pre-enfriado antes de cargar.
5. Los medios de transporte garantizarán la limpieza de los embalajes de carne y subproductos.
6. El veterinario a cargo certificará que el vehículo cumple las condiciones indicadas arriba antes del proceso de carga.
7. La carga se realizará manteniendo las temperaturas requeridas y evitando la contaminación de la carne refrigerada o congelada.
8. El transporte de carne refrigerada hasta una planta de corte que no es una parte integrada al matadero, se hará en vehículos como se indica en el Capítulo III H. La carne refrigerada será transportada, colgada y trozada en cuartos, con una temperatura interna no superior a los  $+7^{\circ}\text{C}$ . Todos los ganchos deben estar fabricados de materiales no corrosivos esterilizados antes de su uso y colocados de forma de evitar que la carne toque el piso.

## J. Embalado en pallets, proceso de carga y embarques

1. El embalado en pallets se hará antes del congelado o en una dependencia refrigerada asignada especialmente que mantenga una temperatura ambiente no superior a  $+2^{\circ}\text{C}$ , cerrada al exterior para impedir la contaminación por roedores, aves e insectos.
2. Durante este procedimiento y mientras se carga el barco, la carne no debe permanecer fuera de congeladores por un período superior a 30 minutos.
3. La temperatura en el centro de la carne o subproducto no será superior a  $-18^{\circ}\text{C}$  durante el embalado en pallets o durante el embarque.
4. Las cámaras de congelación en las naves serán descongeladas, limpiadas, desinfectadas, secadas y enfriadas hasta alcanzar una temperatura no superior a  $-18^{\circ}\text{C}$  antes de cargar. Esta temperatura se mantendrá durante todo el viaje.
5. Las temperaturas serán registradas en loggers de temperatura y en la bitácora del barco a intervalos no superiores a 8 horas.
6. Los loggers de temperatura serán conservados y estarán disponibles para inspección al arribo a puerto.

## VI. SALADO (PROCESADO KOSHER)

### A. Requisitos generales

1. El salado es uno de los procedimientos del ritual Judío para la preparación de carne y subproductos. Consiste en tres fases: a) Remojar en agua; b) Untar con sal; c) Lavado (enjuague). Este Capítulo concierne los casos en que se requiere que se realice salado en la planta exportadora.
2. El salado de carne y subproductos destinados a exportación a Israel será realizado sólo en establecimientos aprobados especialmente con este fin por el Servicio Veterinario Israelí y usando sólo las instalaciones, equipos y métodos que han sido aprobados con este fin.
3. Antes de construir una línea de salado, se enviarán planos a escala 1:50 del diseño propuesto para las dependencias – secciones y equipos – al Servicio Veterinario Israelí para su aprobación.

Dichos planos incluirán detalles técnicos como:

- a) el volumen diario de carne/subproductos a salar;
- b) la capacidad de procesado de los equipos de refrigeración;
- c) fuentes de agua refrigerada y capacidad de refrigeración;
- d) un diagrama de flujo detallado.

La construcción de la línea de salado se iniciará sólo después que dichos planos han sido aprobados por el Servicio Veterinario Israelí.

La aprobación final de la línea de salado sólo será concedida después que el servicio veterinario del país exportador confirme que la construcción terminada fue realizada conforme a los planos aprobados y después que el emisario del Servicio Veterinario Israelí inspeccione y apruebe la línea de salado.

4. Las dependencias de salado de carne serán una parte integrada de la planta despostadora, pero completamente separadas de otras áreas de producción, y no será usada para otra actividad que no sea salado.
5. La construcción general de la sala de salado estará de acuerdo con lo enumerado en el Capítulo III, C.
6. El equipo de salado estará fabricado con acero inoxidable de fácil limpieza y desinfección.
7. El salado de carne se realizará después del refrigerado y antes del corte. Los cuartos delanteros pueden dividirse sólo en dos o tres partes: la parte de la carcasa y la extremidad (desde la escápula hasta la articulación carpiana), la que se puede dividir en dos partes.
8. El salado se realizará con la porción correspondiente a la carcasa y la extremidad colgando de los rieles aéreos.
9. El equipo de salado incluirá:
  - a) un túnel o estanque de enfriado por inmersión con una capacidad de agua de al menos 5 veces el peso de la carne sumergida en un momento dado. El estanque/túnel será lo suficientemente profundo para mantener sumergida la carne. El estanque/túnel dispondrá de un indicador de nivel de agua y un termómetro conectado a un registro (loggers), ambos serán accesibles para una fácil lectura. El agua usada para la inmersión tendrá la calidad de agua potable, con una temperatura no superior a +7°C y en un volumen de al menos 1,5 lts por kg de carne para procesado kosher. El agua ingresará al túnel/estanque de enfriado en una dirección contraria al flujo de la carne. El desagüe será mediante un rebalse ubicado cerca del punto de ingreso de la carne al estanque/túnel de enfriado.
  - b) mesones perforados y con buen escurrimiento de acero inoxidable, con recipientes de acero inoxidable para la sal y porañas para el salado.

La sal será sal de roca, limpia, seca y gruesa, con calidad sal de cocina, cumpliendo con las normas Israelíes para esta sal. Estará conservada en una bodega cerrada especialmente asignada y almacenada en papel multipliego o bolsas sólidas cerradas dispuestas sobre pallets para evitar que se mojen. Será trasladada a la sala de salado en recipientes secos, no corrosivos y fáciles de limpiar, o será administrada a través de una acometida o abertura en el cielo hasta un recipiente de acero inoxidable. Duchas automáticas para eliminar los excesos de sal antes de enjuagar, utilizando agua de calidad potable a una temperatura no superior a +2°C. El exceso de agua será escurrida. Los estanques de enfriado para el enjuague de carne suspendida incluirán dos estanques de enfriado por enjuague seguidos por una ducha automática. La capacidad de agua de los equipos de enfriado por enjuague será de al menos 8 veces el peso de la carne enjuagada en un momento dado. Los estanques de enfriado por enjuague serán lo suficientemente profundos para mantener la carne sumergida mientras permanece colgada. Los estanques estarán equipados con un indicador de nivel de agua y un termómetro así como los equipos de enfriado por inmersión. El agua usada para el enjuague será potable, a una temperatura no superior a +2°C. Será administrada en dirección contraria al flujo de la carne, ingresando por el extremo alejado del equipo de enfriado y con un volumen de al menos 2.0 lts por kg de carne salada. El desagüe será un rebalse. Las lecturas de los termógrafos e indicador de agua acumulada de los estanques de enfriado serán entregadas al veterinario a cargo al final de cada jornada laboral y serán conservadas en sus archivos por al menos 6 meses.

## B. Salado de carne (Dibujo No. 1)

- 1 Después del enfriado, las patas serán separadas de la sección de carcasa; las partes libres de coágulos de sangre serán colgadas desde ganchos aéreos en las rieles y trasladadas al túnel de enfriado por inmersión. Se deberá insertar un anillo especial dentro de la carne para colgarla de los ganchos cuando la carne es descolgada de los ganchos para la administración de sal. No se realizarán nuevos cortes a la carne durante todo el proceso kosher. El período de inmersión será de 30 minutos.
- b) Después de su inmersión la carne será trasladada al mesón de salado y se procederá a su salado.

- c) La administración de sal será el único procedimiento en el cual se permitirá la manipulación de la carne/subproductos con las manos y en la mínima extensión posible. El tiempo de paso de la carne desde el mesón de salado hasta el equipo de enfriado por enjuague será de 60 minutos.
- d) Antes de dejar caer la carne en el estanque de enfriado por enjuague, los excesos de sal serán enjuagados de la carne con una ducha automática (ver 9c).  
El tiempo de paso de la carne a través de los estanques de enfriado por enjuague y las duchas automáticas no superará los 15 minutos.  
Durante todo el proceso de remojo en el estanque/túnel de enfriado por inmersión y en los equipos de enfriado por enjuague, la carne permanecerá completamente sumergida.
- e) Después del enjuague y antes del corte, la carne colgará y escurrirá por al menos 2 horas en una sala bien ventilada a una temperatura no superior a 10°C o toda la noche en una sala de frío a 0°-4°C.

#### C. Salado de subproductos (Dibujo No. 2)

- 1. El salado de subproductos se realizará después del enfriado, de una forma que minimice la manipulación con las manos. La calidad del agua, temperatura y abastecimiento serán similares a las descritas para carne. La inmersión de los subproductos en el equipo de enfriado se realizará con canastillos.
- 2. Los siguientes subproductos pueden ser salados: lenguas, tendones, molleja (timo), músculo masetero, médula espinal, corazón, huesos, patas, y grasa.  
El salado de patas se realizará en instalaciones separadas como se describe en el parr. D. La grasa y huesos que han sido objeto de salado antes de los cortes no requieren ser salados de nuevo.
- 3. Los canastillos deben ser de acero inoxidable perforado, redondeado y de fácil limpieza, equipados con una tapa perforada de acero inoxidable que debe mantener los subproductos sumergidos.
- 4. Los subproductos en canastillos no serán apilados en más de 3 capas. Los subproductos serán extraídos de los canastillos sólo para la administración de sal y serán devueltos a su interior después de eliminar el exceso de sal.

#### D. Salado de patas

- 1. El salado de patas se llevará a cabo con patas que previamente han sido lavadas y limpiadas minuciosamente. la calidad del agua, temperatura y abastecimiento serán similares a las descritas para carne.
- 2. El “remojo” de las patas se hará durante 30 minutos en recipientes no corrosivos y fáciles de limpiar. El agua debe correr constantemente derramándose por los flancos. La temperatura del agua no superará los +7°C.
- 3. Las patas serán saladas sobre mesones con buen escurrimiento y de acero inoxidable, por 60 minutos.
- 4. Después del salado, las patas serán lavadas en una ducha y trasladadas a dos equipos de enfriado por enjuague como se describe en parr. 9d (ver diagrama de flujo, No. 2).

DIBUJO NO. I REPRESENTACIÓN ESQUEMATICA -  
EQUIPO PARA SALADO DE CUARTOS SUSPENDIDOS

ESTANQUE DE ENFRIADO  
POR INMERSION

TRANSPORTADOR DE  
CARNE SALADA

ESTANQUE DE ENFRIADO  
POR ENJUAGUE

REBALSE

J

cro

220

120



120

100

100

10(1)

DUCHAS

SUMINISTRO DE AGUA  
DE AGUA

REBALSE

SUMINISTRO  
DE AGUA

MESON DE  
SALADO

REBALSE

DUCHAS

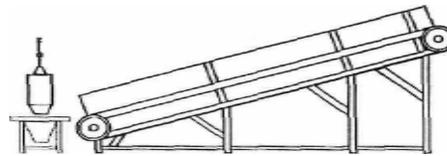
DIBUJO NO. 2 REPRESENTACIÓN ESQUEMATICA -  
EQUIPOS PARA EL SALADO DE SUBPRODUCTOS

MESON DE SALADO

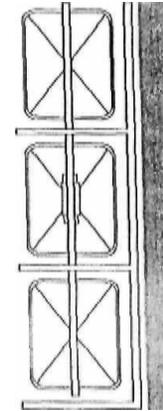


CANASTILLO

TRANSPORTADOR PARA  
SUBPRODUCTOS SALADOS



EQUIPOS DE ENFRIADO  
POR ENJUAGUE



EQUIPO DE ENFRIADO  
POR INMERSION II  
(PERFIL)

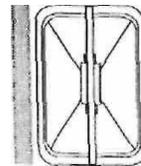


DIAGRAMA DE FLUJO NO. 2:  
PREPARACION Y SALADO DE PATAS

MESÓN DE  
DESCORNADO

MESON DE  
LAVADO

RECIPIENTE PARA  
RECOLECCION

PREPARACION  
PARA SALADO

EQUIPO DE ENFRIADO  
POR INMERSION  
(30 min. ss 7°C)

MESON DE  
SALADO

TRANSPORTADOR  
DE SALADOS  
(60 min)

DUCHA DE  
ENJUAGUE

EQUIPO DE ENFRIADO  
POR ENJUAGUE  
(1) (0-2°C)

EQUIPO DE ENFRIADO  
POR ENJUAGUE  
(2) (0-2°C)

DUCHA

CARRO DE  
BANDEJAS

TAMBOR DE ESCURRIMIENTO  
O  
MESÓN DE ESCURRIMIENTO

DUCHA DE  
ENJUAGUE

MESÓN DE  
DESPOSTE

DUCHA DE  
ENJUAGUE

ESTANQUE DE RECOLECCION  
MAQUINA REMOVEDORA  
DE PELO  
(30 RPM, 8,5°C)

SALA DE FRIO

ENVOLTURA DE ENVASES

EMBALAJE

EMBALADO  
EN PALLETS

CONGELADO

## VII. CONSIDERACIONES DE HIGIENE

### A. Higiene de la Planta

1. La planta y las áreas que rodean la planta se mantendrán ordenadas y libres de perros y gatos.
2. Se impedirá el ingreso de roedores e insectos. Los programas de exterminación de roedores e insectos se realizarán con la mayor frecuencia que sea necesaria. El veterinario a cargo conservará registros del programa y estarán disponibles en caso sean solicitados.
3. El agua usada en el matadero o en otras instalaciones donde se manipula carne o subproductos, será potable, con un contenido de cloro residual no superior a 0,5 ppm. Esto incluye conteos de coliformes inferiores a 1 colonia/100 ml de agua en al menos el 95% de las muestras en una base anual. Las muestras de agua se tomarán desde varios puntos de la planta con una frecuencia semanal. Las muestras positivas deben contener no más de 3 colonias/100 ml. Las muestras con conteos superiores a 3/100 ml o con 2 conteos positivos sucesivos desde la misma fuente deben ser reexaminadas. Deben tomarse medidas inmediatas para localizar y eliminar la fuente de contaminación y se debe describir en un protocolo. Las muestras serán analizadas en un laboratorio oficial autorizado, empleando métodos recomendados por la OMS/ISO. Los resultados de análisis de agua serán conservados por el veterinario a cargo.
4. La carne y los recipientes de carne no estarán en contacto con el piso. Estarán colocados sobre pedestales o dispondrán de ruedas.
5. Los productos detergentes y desinfectantes serán inocuos y estarán aprobados por el servicio veterinario del país exportador con este fin.  
No deben provocar que la carne y subproductos resulten no aptos para consumo humano.
6. Los productos detergentes y desinfectantes serán almacenados en una sala separada con llave, bajo la supervisión del veterinario a cargo y se deben administrar a todas las secciones con una frecuencia diaria.
7. El uso de materiales como virutas o aserrín y arena sobre los pisos de las salas donde se prepara o almacena carne está prohibido.
8. Durante el desposte de carne, se evitará la contaminación. Las astillas de huesos y sangre coagulada serán eliminadas de la carne preparada.  
Todos los productos no comestibles deben ser desechados por medio de recipientes de acero o plástico especialmente asignados y claramente identificados.  
Los contenidos de estos recipientes serán eliminados o destruidos bajo la supervisión del veterinario.
9. Todas las salas, pasillos e instalaciones en la planta estarán permanentemente limpias y ordenadas, los pisos limpios y bien escurridos de líquidos.
10. Todos los equipos y herramientas usadas en la manipulación de carne y subproductos se conservarán limpios. Serán limpiados prolijamente al final de la jornada laboral, y limpiados y desinfectados tan seguido como sea necesario durante las horas de trabajo y al inicio del trabajo después de los períodos de descanso.

### B. Higiene del Personal

1. Todos los trabajadores usarán overoles de color claro, gorros o cofias, pecheras de hule y botas de goma lisa, todos limpios, y ropa que cubrirá por completo toda indumentaria personal, y se mantendrán ordenados y limpios en todo momento.
2. Las estaciones de desinfección de botas (pediluvios) estarán disponibles fuera de las áreas de trabajo.
3. Se requerirá un certificado médico de toda persona que trabaje con carne o subproductos. Deberá certificar que no hay ningún impedimento para desarrollar dichas labores. Será renovado al menos una vez al año y cada vez que el veterinario oficial así lo requiera. El médico que examine al personal certificará que el trabajador está autorizado para trabajar en la industria de alimentos. Se conservarán bajo llave copias de todos los documentos de salud y disponibles para el veterinario oficial.
4. Cualquier persona que presente evidencias de una enfermedad contagiosa en su fase transmisible o que sea reconocidamente portador de tal enfermedad o mientras esté aquejada de furúnculos, úlceras, heridas infectadas u otra fuente anormal de contaminantes microbianos, no podrá trabajar en el corte de carne. Sólo podrán volver a trabajar después de recibir una autorización médica por escrito.
5. Ninguna persona estará autorizada a trabajar en la empresa usando vendas o yesos sobre las partes expuestas de su cuerpo.
6. Estará prohibido fumar en todas las dependencias donde se procesa o almacena carne.

7. Todas las personas que trabajan con o entran en contacto con carne/subproductos tendrán sus cabezas cubiertas con gorros de tela o sombreros limpios fabricados con un material de fácil lavado.  
El pelo estará bien alojado por debajo del gorro cobertor.
8. La joyería, incluyendo anillos, pulseras y relojes, no serán usados por los empleados mientras manipulan carne y subproductos de carne.
9. Todo el personal tendrá una apariencia ordenada y limpia. Las manos y uñas se lavarán con agua y jabón y se secarán con toallas desechables de papel o secadores eléctricos de aire caliente antes de comenzar a trabajar, después de usar los baños, después de los descansos, después de manipular carne o subproductos desechados o después de sufrir contaminación con cualquier material objetable.

## VIII. MODELO DE CERTIFICADO VETERINARIO

^nvr nrra  
ESTADO DE ISRAEL  
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL  
(MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT)  
SERVICIO DE VETERINARIA Y SALUD ANIMAL

### Modelo de certificado sanitario (Veterinary Certificate of wholesomeness) para carne/subproductos\* exportados a Israel

País Exportador:  
Región:  
Ministerio de:  
Autoridad competente que emite:

#### I. Identificación

Nombre del Producto (Especie)	No. Establ.	No. Embalajes	Peso Neto	Fechas/Período matanza	Marcas de embarque No. Sello

#### II. Origen: (Nombre, dirección, No. oficial)

Matadero \_\_\_\_\_  
Planta de Elaboración/frigorífico \_\_\_\_\_  
Exportador \_\_\_\_\_

#### III. Destino

Nombre y dirección del destinatario \_\_\_\_\_

No. Embarque \*\* \_\_\_\_\_ Medio de Transporte \_\_\_\_\_  
Nombre del barco/No. Vuelo I, \_\_\_\_\_

el veterinario oficial que suscribe, por la presente certifica que:

- La carne/subproducto\* detallado arriba proviene de animales que
  - Nacieron y fueron criados en el país de exportación;
  - Su edad, a la fecha de matanza, no superaba los 30 meses;
  - Recibieron la aprobación para exportación a Israel después de las inspecciones veterinarias ante y post-mortem como exigen la ley y los reglamentos del país exportador, y son aptos para consumo humano a la fecha de embarque.
- Dichos productos cumplen con las normas de la UE en relación con residuos químicos.
- Dichos productos cumplen con los "Requisitos y procedimientos para la aprobación de mataderos, desposte de carne e instalaciones de frío para la exportación de carne y subproductos a Israel".

\*Los subproductos específicos (sesos, médula espinal, timo, baso y tracto intestinal) sólo provienen de animales que nunca han recibido alimentos/concentrados que contengan ingredientes de origen mamífero excluyendo los productos lácteos.

Fecha \_\_\_\_\_

Lugar \_\_\_\_\_

Nombre completo y cargo \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Timbre Oficial

\* Borre lo que no corresponde

\*\* Debe imprimirse en cada caja del embarque

## **X. DEFINICIONES SOBRE LOS ÓRGANOS QUE PUEDEN SER APROBADOS PARA IMPORTACIÓN A ISRAEL.**

1. Sesos – cerebro completo
2. Lengua – lengua con o sin epitelio y sin hueso, cartílago, amígdalas o faringe.
3. Baso - baso completamente despostado.
4. Riñón - riñón decapsulado y completamente libre de grasa.
5. Hígado - hígados enteros completamente recortados.
6. Corazón - corazones completamente recortados
7. Patas – metacarpo, metatarso y falanges I, II y III con tendones y piel desnuda adyacente, sin suela córnea.
8. Huesos – Huesos completamente despostados, del brazo y antebrazo solamente (húmero, Radio y Cúbito).
9. Grasa – sólo grasa, excluido el tejido muscular, nódulos linfáticos u otros tejidos, recolectada durante los procesos de corte y despostado de carne destinada a exportación a Israel, excluyendo la grasa subcutánea o sebo.
10. Cola - vértebras coccígeas desde la articulación sacro-coccígea hasta el extremo de la cola sin tejidos de revestimiento y sin piel.
11. Cabeza de ovino – cabezas enteras dislocadas en la articulación atlantooccipital sin los músculos del cuello, cuernos, nódulos mandibulares linfáticos y piel.
12. Pulmón – pulmón con tráquea cortada en dirección caudal hasta la laringe sin tiroides, nódulos linfáticos del mediastino y esófago.
13. Testículo - testículos enteros en la túnica vaginalis sin el escroto.
14. Tendón - tendones completamente recortados y sólo con el tejido fibroso.
15. Intestinos – intestino grueso o delgado sin incluir el omento, ano y/o músculo estriado anexo, prolijamente limpiado, por el envés y sin mucosa, (salado o sin salar).
16. Molleja – Timo completamente recortado.
17. Masetero – músculo masetero completamente despostado libre de mucosa o tejido óseo.
18. Estomago – cualquiera de los 4 estómagos de un rumiante, prolijamente limpiado y completamente despostado – sin incluir el omento (salado o sin salar).
19. médula espinal – sólo tejido nervioso, libre de todo tejido óseo.
20. Cualquier otro tejido detallado en el permiso veterinario.