

REGLAMENTO TECNOLÓGICO DE CARNES



DECRETO SUPREMO N° 22-95-AG

CONCORDANCIAS: D.S. N° 024-2004-AG, Art. 49

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA
CONSIDERANDO:

Que es necesario adecuar el Reglamento Tecnológico de Carnes al nuevo entorno económico que prevalece en el país, en virtud del cual el sistema de comercialización de alimentos debe armonizar con una economía de libre mercado; prescribiéndose además las normas para que la industrialización de los animales de abasto y la comercialización de las carnes y de sus derivados se realicen bajo apropiadas condiciones técnico-sanitarias en beneficio del consumidor;

De conformidad con los artículos 3, 4 y 5 de la Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura, dada por Decreto Ley N° 25902;

DECRETA:

Artículo 1.- Apruébase el nuevo texto del Reglamento Tecnológico de Carnes, el mismo que consta de ciento tres (103) artículos, once (11) títulos, cuatro (4) Disposiciones Complementarias, tres (3) Disposiciones Transitorias y doce (12) Anexos.

Artículo 2.- Facúltase al Ministerio de Agricultura para que, mediante Resolución Ministerial, dicte las disposiciones complementarias y/o modificatorias que fueren necesarias para la mejor aplicación de la presente norma legal.

Artículo 3.- Deróganse los Decretos Supremos N°s. 303-70-AG y 004-84-AG; la Resolución Suprema N° 508-69-AP-DGPA; la Resolución Suprema N° 614-69-AP-DGS, las Resoluciones Ministeriales N° 0108-85-AG/DGAIC, N° 0072-86-AG/DGA, N° 0010-86-AG/DGAIC, N° 263-91-AG/DGG, N° 363-91-AG-DGG y N° 0552-91-AG-DGG y las Resoluciones Directorales N° 006-DGC-70 y N° 0095-85-AG-DGAIC, así como todas las demás disposiciones legales que se opongan a lo dispuesto en el Reglamento que se aprueba por este Decreto Supremo.

Artículo 4.- El presente Decreto Supremo será refrendado por el Ministro de Agricultura y entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial El Peruano.

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los nueve días del mes de setiembre de mil novecientos noventa y cinco.

ALBERTO FUJIMORI FUJIMORI
Presidente Constitucional de la República

ABSALON VASQUEZ VILLANUEVA
Ministro de Agricultura

INDICE GENERAL

TITULO I : DISPOSICIONES GENERALES

TITULO II : DE LOS CAMALES

CAPITULO I : De la Construcción de Camales

CAPITULO II : De la Apertura y Funcionamiento de Camales

CAPITULO III : Del Personal de Camales

TITULO III : DEL BENEFICIO

TITULO IV : DE LA INSPECCION SANITARIA

CAPITULO I : De la Inspección de las Instalaciones

CAPITULO II : De la Inspección Ante-mortem

CAPITULO III : De la Inspección Post-mortem

CAPITULO IV : De la Retención de Carcasas y Vísceras

CAPITULO V : Del Sello de Inspección de las Carcasas

CAPITULO VI : De la Denuncia de Enfermedades

TITULO V : DE LAS CONDENAS Y DECOMISOS

TITULO VI : DE LA CLASIFICACION DE CARNES

TITULO VII : DEL TRANSPORTE

CAPITULO I : Del Transporte de Ganado

CAPITULO II : Del Transporte de Carnes y Menudencias

CAPITULO III : Del Transporte de Pieles

TITULO VIII : DE LA IMPORTACION DE CARNES Y MENUDECIAS

TITULO IX : DEL COMERCIO DE LAS CARNES Y MENUDECIAS

TITULO X : DE LA ELABORACION DE SUBPRODUCTOS Y
DERIVADOS CARNICOS

TITULO XI : DE LA JURISDICCION Y SANCIONES

CAPITULO I : De la Jurisdicción

CAPITULO II : De las Sanciones

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

ANEXOS

- ANEXO 1. TERMINOLOGIA Y DEFINICIONES
- ANEXO 2. INSTALACIONES MINIMAS DEL CAMAL
- ANEXO 3. ZONAS Y SECCIONES DEL CAMAL
- ANEXO 4. TRAMITE PARA LA CONSTRUCCION DE CAMALES
- ANEXO 5. PROCEDIMIENTO PARA LA APERTURA Y EL FUNCIONAMIENTO DE CAMALES
- ANEXO 6. NORMAS DEL BENEFICIO
- ANEXO 7. PROCEDIMIENTOS DE INSPECCION POST-MORTEM
- ANEXO 8. CAUSAS DE DECOMISO
- ANEXO 9. CAUSAS DE CONDENA PARCIAL
- ANEXO 10. CAUSAS DE CONDENA TOTAL
- ANEXO 11. FACTORES PARA LA CLASIFICACION DE CARNES
- ANEXO 12. CLASIFICACION DE CARCASAS
 - DE BOVINOS
 - DE OVINOS
 - DE CAPRINOS
 - DE PORCINOS
 - DE CAMELIDOS SUDAMERICANOS DOMESTICOS
 - DE EQUIDOS

REGLAMENTO TECNOLOGICO DE CARNES

TITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- El presente Reglamento norma el beneficio de ganado, el proceso de industrialización y comercialización de las carnes y menudencias de los animales de abasto, así como las apropiadas condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos y de otros medios empleados para tal fin, en provecho del consumidor.

Artículo 2.- El presente Reglamento se aplicará a las siguientes especies de "animales de abasto" para el consumo humano: bovinos, bubalinos, ovinos, camélidos sudamericanos domésticos (llamas y alpacas), caprinos, porcinos y équidos (caballar, asnal, burdégano y mular).

Son también animales de abasto los conejos, cuyes y aves de corral, cuyo beneficio y comercialización se realizará en mataderos específicos según lo dispongan sus propios Reglamentos.

Artículo 3.- El tránsito de ganado es libre en todo el territorio de la República, en tanto se cumpla para el efecto con los requisitos establecidos por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA). En consecuencia, queda prohibido cualquier modalidad de restricción, gravámenes, aportes, cuotas, etc, de carácter local o regional.

Artículo 4.- Los animales de abasto deberán ser beneficiados obligatoriamente en los camales autorizados por el SENASA, a fin de salvaguardar la salud pública.

Los camales podrán ser para una o varias especies, según dispongan de instalaciones adecuadas y la autorización del SENASA.

Artículo 5.- El Ministerio de Agricultura, a propuesta del SENASA, dictará las disposiciones complementarias no previstas en el presente Reglamento.

La terminología y definiciones utilizadas en este Reglamento se encuentran en el Anexo N° 1.

TITULO II

DE LOS CAMALES

Artículo 6.- Los camales estarán ubicados en áreas rurales, fuera del radio urbano de las poblaciones, en zonas altas, no afectas a inundaciones, exentos de olores desagradables, humo, polvo u otros elementos contaminantes.

Artículo 7.- Los camales deberán disponer de espacio necesario para la ejecución satisfactoria de todas las operaciones, con ambientes independientes y específicos para el beneficio de los animales. Los camales destinados al beneficio de équidos tendrán el carácter de exclusivo para dichas especies. Además, tendrán cerco perimétrico de material noble.

Artículo 8.- Los camales contarán con las instalaciones mínimas que se indican en el ANEXO N° 2.

Artículo 9.- La administración del camal comunicará por escrito al SENASA los servicios que preste. Asimismo, lo anunciará mediante publicaciones en un diario local y carteles y pizarras ubicados en lugares visibles del camal.

CAPITULO I

DE LA CONSTRUCCION DE LOS CAMALES

Artículo 10.- Los camales contarán con las zonas y secciones que se detallan en el Anexo N° 3 y serán construidos con las siguientes características:

- a. Serán de material noble, con el fin de evitar su fácil deterioro;
- b. Los pisos y las paredes serán impermeables, resistentes y de fácil limpieza e higienización;
- c. Los pisos serán antideslizantes, con declives a los sumideros provistos de rejillas o trampas; y
- d. Las mesas de trabajo serán de acero inoxidable o estarán revestidas de mosaico, mayólica, mármol u otro material impermeable no contaminante.

Artículo 11.- Para la aprobación del proyecto de construcción de un camal se procederá de la manera que se señala en el Anexo N° 4.

CAPITULO II

DE LA APERTURA Y FUNCIONAMIENTO DE CAMALES

Artículo 12.- Para la apertura y el inicio de funcionamiento de un camal se procederá de la forma que se señala en el Anexo N° 5.

CAPITULO III

DEL PERSONAL DE CAMALES

Artículo 13.- El personal que interviene directamente en las operaciones de beneficio de ganado deberá contar con los siguientes requisitos:

Certificado.- Documento que acredite su buen estado de salud, expedido por el Area de Salud correspondiente.

Vestuario.- Durante las horas de trabajo deberán usar uniforme apropiado, así como casco, botas de jebe y delantales impermeables, en buen estado de conservación y limpieza, proporcionados y lavados por cuenta de la administración del camal. El médico veterinario del camal usará además mandil u otro color diferente al que usan los operarios.

Artículo 14.- La administración del camal habilitará una oficina con el equipamiento necesario destinada exclusivamente a las labores propias del servicio profesional.

TITULO III DEL BENEFICIO

Artículo 15.- Para ingresar al camal el animal deberá ir acompañado de documentos que acrediten la propiedad, procedencia y el respectivo certificado sanitario,

los mismos que serán conservados por la administración del camal un mínimo de dos (2) años.

Artículo 16.- El beneficio se inicia con la autorización del médico veterinario del camal y se realizará en su presencia.

Las normas que deben observarse durante el beneficio de los animales y faenado de la carne figuran en el Anexo N° 6.

Artículo 17.- Todo animal beneficiado sin inspección sanitaria será decomisado y condenado, sancionándose al camal por atentar contra la salud pública.

Artículo 18.- El beneficio fuera de las horas de trabajo es causal de sanción, excepto cuando se trate de beneficio de emergencia autorizado por el médico veterinario del camal.

Artículo 19.- Está prohibido beneficiar con fines de comercialización:

a. Todo animal que se encuentre en tratamiento hasta que los residuos hayan sido eliminados o metabolizados.

b. Cerdos criados en basurales, así como aquellos cuya capadura no haya cicatrizado.

Artículo 20.- Los animales que lleguen muertos al camal, o que mueran en él o que hayan sido rechazados en la inspección ante-mortem serán decomisados y/o condenados. En los dos primeros casos, ello estará supeditado a los resultados del análisis de sangre.

Artículo 21.- Queda prohibido el ingreso de ganaderos, comerciantes y personas ajenas a las labores propias del camal, a la zona de beneficio, procesamiento o higienización de menudencias, oreo e inspección sanitaria.

Artículo 22.- La administración del camal es responsable de las pérdidas que se produzcan en las carcasas y/o menudencias del ganado beneficiado en sus instalaciones, debiendo entregar al propietario del ganado el íntegro de los productos obtenidos del beneficio: carcasas, menudencias, apéndices, pieles, etc. Asimismo, exigirá al personal que no hagan recortes que desmerezcan el acabado y/o signifiquen pérdidas para el propietario del ganado beneficiado.

Artículo 23.- La administración llevará obligatoriamente la estadística del beneficio de animales. Dicha información deberá remitirse a la Oficina de Información Agraria más próxima del Ministerio de Agricultura, dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes; el resumen del beneficio y clasificación deberá publicarse en el propio camal, para conocimiento de los usuarios.

TITULO IV

DE LA INSPECCION SANITARIA

Artículo 24.- La inspección sanitaria es obligatoria en todos los camales, debiendo realizarse a nivel de:

- El personal que manipula carnes, menudencias, apéndices y productos cárnicos.
- Los vehículos destinados al transporte de animales, carnes, vísceras y pieles.
- Los animales antes del beneficio.
- Las carcasas, vísceras, apéndices y pieles.
- Las instalaciones del camal.
- Verificación del destino de los decomisos y condenas.

Artículo 25.- La inspección sanitaria del ganado, así como de las carnes, vísceras y apéndices, estará a cargo de médicos veterinarios contratados por el administrador o propietario del camal y se realizarán en forma personal, obligatoriamente. Para tal efecto, deberá contarse con un médico veterinario hasta por cada ciento cincuenta (150) bovinos-bubalinos-équidos o su equivalente, a razón de un vacuno por cada dos cabezas de porcinos o camélidos, o un vacuno por cada tres cabezas de ovinos-caprinos.

En cualquier caso el médico veterinario asumirá la responsabilidad técnica frente a la autoridad sanitaria oficial, sin perjuicio de la responsabilidad que le compete al propietario y al administrador del establecimiento.

Artículo 26.- La oficina de uso exclusivo del personal profesional del camal deberá contar con el siguiente equipo mínimo:

- a. Lupa.
- b. Guantes y equipo básico de disección.
- c. Jeringas, agujas hipodérmicas, frascos y artículos análogos para la toma y remisión de muestras.
- d. Alcohol, desinfectantes, apósitos y artículos análogos.
- e. Termómetro clínico.
- f. Estetoscopio.

Los camales cuyo cupo de beneficio sea mayor a cincuenta (50) bovinos o su equivalente en otras especies deberán contar, adicionalmente, con lo siguiente:

- g. Un microscopio óptico no menor de 1,000 aumentos.
- h. Material de vidrio para el análisis de laboratorio.
- i. Reactivos químicos para las coloraciones de Zeil-Nielsen y Gram.
- j. Un mechero de alcohol o a gas.

CAPITULO I

DE LA INSPECCION DE LAS INSTALACIONES

Artículo 27.- Antes del beneficio, el médico veterinario del camal tiene la obligación de asegurarse de las buenas condiciones higiénicas (limpieza y desinfección) de las instalaciones, maquinaria y equipo.

Artículo 28.- Los detergentes, productos esterilizantes y desinfectantes, deberán cumplir las especificaciones de salubridad pública. Dichas sustancias no deberán prepararse ni almacenarse en los ambientes de procesamiento, conservación y comercialización, para evitar la contaminación de las carnes.

CAPITULO II

DE LA INSPECCION ANTE-MORTEM

Artículo 29.- Los animales deberán inspeccionarse a su llegada al camal y durante el reposo, en pie y en movimiento. Cuando se detecten animales enfermos y sospechosos, deberá anotarse el sexo, marcas, señales, color del pelaje y procedencia.

Artículo 30.- Cuando se sospeche de enfermedad, el animal será trasladado al corral de aislamiento para su examen detallado, observación o tratamiento bajo vigilancia del médico veterinario, disponiéndose la desinfección de los lugares por donde transitaron y la remisión de las respectivas muestras al laboratorio; en caso contrario, será beneficiado en condiciones que impidan la infección del personal y contaminación del local y equipos.

Cuando el animal muestre síntomas de una infección generalizada, una enfermedad transmisible o toxicidad causada por agentes químicos o biológicos que hagan insalubre la carne, el animal será inmediatamente decomisado o condenado, según el caso lo requiera y los ambientes serán lavados y desinfectados.

Artículo 31.- El médico veterinario deberá examinar el lote de animales que será beneficiado en cada jornada. Los animales de los cuales se sospeche que estén enfermos o muestren síntomas de enfermedad seguirán el procedimiento que se señale en el artículo precedente.

CAPITULO III

DE LA INSPECCION POST-MORTEM

Artículo 32.- La inspección post-mortem comprende el examen visual, la palpación, la incisión y, de ser necesario, la triquinoscopia y las pruebas de laboratorio que el caso requiera.

La inspección post-mortem se detalla en el Anexo N° 7.

Artículo 33.- Para su inspección post-mortem los apéndices y las vísceras deberán estar identificadas con las respectivas carcasas. La sangre destinada al consumo humano deberá retenerse hasta que haya terminado la inspección de las correspondientes carcasas.

Artículo 34.- Antes de terminada la inspección de la carcasa y vísceras, a menos que lo autorice el médico veterinario, está terminantemente prohibido:

- a. Extraer alguna membrana serosa o cualquier otra parte de la carcasa.
- b. Extraer, modificar o destruir algún signo de enfermedad en la carcasa u órgano, mediante el lavado, raspado, cortado, desgarrado o tratado.
- c. Eliminar cualquier marca o identificación de las carcasas, cabezas o vísceras.
- d. Retirar del área de inspección alguna parte de la carcasa, vísceras o apéndices.

Artículo 35.- Las vísceras deberán examinarse en forma preliminar al momento de la evisceración y en mayor detalle antes de ser comercializadas.

Las vísceras y apéndices de los équidos serán retirados de la playa de beneficio en forma inmediata y, previo tratamiento térmico, podrán ser destinados al consumo animal; en caso contrario, serán incinerados o enviados al digestor. En el caso de los caballos blancos o tordillos deberá examinarse obligatoriamente los músculos y ganglios linfáticos de la espalda, debajo del cartílago escapular, eliminando las adherencias que ella contenga. Los riñones deberán separarse de la carcasa e inspeccionarse por incisión.

CAPITULO IV DE LA RETENCION DE CARCASAS Y VISCERAS

Artículo 36.- Las carcasas y vísceras sospechosas de enfermedad serán marcadas, retenidas y separadas de las que hayan sido inspeccionadas, bajo la supervisión del médico veterinario. Este podrá efectuar o solicitar cualquier nuevo examen y las pruebas de laboratorio que estime necesarias para tomar una decisión final.

La decisión sobre la idoneidad del producto para el consumo humano es de responsabilidad del médico veterinario del camal; y la conservación del producto hasta que se obtengan los resultados de los análisis, de la administración del camal.

Artículo 37.- Las carcasas, vísceras y pieles de animales sospechosos que en la inspección post-mortem no hayan sido inmediatamente decomisados o condenados, se someterán obligatoriamente a una segunda inspección veinticuatro (24) horas después del beneficio cuando provengan de:

- Animales beneficiados de emergencia
- Animales que resulten con hepatomegalia
- Animales que resulten con esplenomegalia
- Animales que despidan olores extraños
- Animales que presenten colores anormales

CAPITULO V DEL SELLO DE INSPECCION DE LAS CARCASAS

Artículo 38.- La inspección concluye con el sellado de la carcasa del animal, la que reflejará su condición sanitaria.

Artículo 39.- El color de las tintas para el sellado de las carcasas será:

- Azul violeta, para las admitidas
- Rojo, para las condenadas
- Verde, para las decomisadas que puedan ser utilizadas para fines industriales.

La tinta empleada será de origen vegetal e inocua para la salud humana.

Artículo 40.- El sello deberá ser legible, de forma circular, de 8 centímetros de diámetro y se aplicará en la cara externa de las paletas y piernas (4 cuartos). En las condenadas se efectuarán además cortes en aspa que inutilicen la carcasa.

Artículo 41.- La tinta, sello y demás útiles y artefactos necesarios, se guardarán en compartimientos debidamente equipados y seguros, bajo llave que estará en poder del médico veterinario del camal.

CAPITULO VI DE LA DENUNCIA DE ENFERMEDADES

Artículo 42.- Cuando el médico veterinario constate algún caso de enfermedad infecto-contagiosa, deberá dar aviso de inmediato al SENASA, con copia a las Direcciones Regionales o Subregionales del Ministerio de Salud en caso de enfermedades zoonóticas.

Son enfermedades de notificación obligatoria:

- Enfermedades vesiculares
- Pestes porcinas
- Rabia
- Tuberculosis
- Tétanos
- Antrax
- Cisticercosis
- Triquinosis
- Brucellosis
- Hidatidosis
- Adenitis equina

Artículo 43.- El médico veterinario llevará un registro diario de los animales que se beneficien, donde conste el número, especie y procedencia, así como el peso de las carnes, vísceras y apéndices destinados al consumo y de los órganos condenados señalando la causa de la condena. Además, confeccionará un informe mensual

consolidado, debiendo remitir el original a las dependencias del SENASA y copia a las Direcciones Regionales o Subregionales del Ministerio de Salud y al archivo del camal.

TITULO V DE LAS CONDENAS Y DECOMISOS

Artículo 44.- La condena y el decomiso solamente se podrán realizar dentro de las instalaciones del propio camal.

Artículo 45.- Se procederá al decomiso de las carcasas, vísceras y apéndices cuando presenten modificaciones en sus características organolépticas que las desnaturalicen, haciéndolas repugnantes o indigestas pero que sean aprovechables para el consumo animal. Estos casos se tipifican en el listado del Anexo N° 8.

Artículo 46.- Se procederá a la condena de las carnes, vísceras y apéndices en los siguientes casos:

a. Cuando presenten condiciones sépticas o tóxicas.

b. Cuando presenten modificaciones en sus características organolépticas de manera que no sean transformables en alimentos para animales.

Artículo 47.- Se procederá a la condena de una parte de las carcasas, vísceras y apéndices afectados, en los casos que se indican en el Anexo N° 9.

Artículo 48.- Se procederá a la condena total en los casos que se indican en el Anexo N° 10.

Artículo 49.- Las carcasas, vísceras y apéndices que hayan sido retenidas en virtud del artículo 37 del presente Reglamento podrán ser utilizadas solamente si al realizarse la segunda inspección el médico veterinario considera que están aptas para el consumo humano; en caso contrario, se procederá a la condena o decomiso, según corresponda.

Artículo 50.- Cuando exista duda para distinguir la delgadez fisiológica de la emaciación patológica de una carcasa, se determinará la relación agua/proteína de las masas musculares mediante exámenes de laboratorio y se determinará el destino de la misma de acuerdo a los resultados.

Artículo 51. - Cuando la sarna sea leve, la carne y vísceras podrán ser aceptadas para el consumo y la piel será condenada. En caso de sarna en fase avanzada, se decomisará la carcasa, vísceras y apéndices, y se condenará la piel.

Artículo 52.- En las infestaciones parasitarias no transmisibles al hombre se adoptará el criterio siguiente:

a. En casos de carácter estrictamente local, se procederá a la extirpación y cremación del parásito y del tejido adyacente.

b. Cuando los órganos infestados estén seriamente comprometidos, se procederá a la condena.

TITULO VI

DE LA CLASIFICACION DE CARNES

Artículo 53.- La clasificación de las carnes es obligatoria y tendrá como finalidad:

a. Fomentar el desarrollo de la ganadería nacional.

b. Incentivar al productor para la saca de animales jóvenes y de calidad.

c. Orientar a los comerciantes y consumidores.

d. Que la mejor calidad de la carne se refleje en mejores precios.

Artículo 54.- La clasificación de las carnes será realizada por un médico veterinario, ingeniero zootecnista o ingeniero en industrias alimentarias especializado en carnes, contratado por el camal. La clasificación se hará teniendo en cuenta los factores que se indican en el Anexo N° 11, a fin de clasificar la carcasa en alguna de las categorías establecidas conforme al Anexo N° 12.

Artículo 55.- La clasificación se hará con luz natural o luz artificial similar a la natural. Las carcasas que no hayan sido inspeccionadas no podrán ser clasificadas.

Artículo 56.- La clasificación de las carnes se hará utilizando sellos de rodillo y tintas de colores diferentes de acuerdo a la clase. Adicionalmente, indicará el número de registro del camal y la especie. Los colores serán:

- EXTRA: Amarillo naranja.
- PRIMERA: Verde.
- SEGUNDA: Rojo.
- PROCESAMIENTO: Azul violeta.

Artículo 57.- El sello de rodillo se aplicará a lo largo de las carcasas y deberá ser legible, cubriendo desde la escápula o paleta y a lo largo del pecho hasta la región lumbar.

Artículo 58.- El SENASA diseñará y distribuirá los patrones gráficos de los sellos circulares de inspección sanitaria, así como los de rodillo de clasificación de las carnes.

TITULO VII DEL TRANSPORTE

CAPITULO I DEL TRANSPORTE DE GANADO

Artículo 59.- El ganado destinado al beneficio deberá transportarse debidamente acondicionado, para evitar que sufra traumatismos que puedan comprometer la calidad de la carne.

Artículo 60.- El transporte de ganado se realizará portando el respectivo certificado sanitario para tránsito y la guía de remisión, en los que constará: lugar de embarque, número de animales, hora de salida y reseña del ganado (especie, sexo, pelaje, etc. de cada animal).

Queda prohibido desembarcar en el trayecto cualquier animal que muera en el viaje.

Artículo 61.- Los animales desembarcados en un camal no podrán ser reembarcados y transportados a otro camal o lugar, salvo autorización expresa del médico veterinario del mismo.

Artículo 62.- Todo vehículo utilizado en el transporte de ganado deberá ser lavado y desinfectado en el camal de destino, otorgándose la correspondiente constancia.

CAPITULO II

DEL TRANSPORTE DE CARNES Y MENUDECENCIAS

Artículo 63.- Para el transporte de carnes o menudencias no deberá utilizarse ningún medio que se emplee para animales vivos, ni aquellos utilizados para otras mercancías que puedan tener efectos perjudiciales sobre dichos alimentos. No podrán transportarse carnes en vehículos que no hayan sido higienizados y, en caso necesario, desinfectados.

Artículo 64.- Los vehículos de transporte de carne o menudencias serán autorizados por el SENASA y deberán reunir las siguientes condiciones:

- a. El compartimiento de carga deberá estar térmicamente aislado.
- b. Tener carrocería cerrada, con superficie interna de material resistente a la corrosión, lisa e impermeable y fácil de limpiar y desinfectar. Las puertas deberán cerrar herméticamente.
- c. Cuando se utilice vehículo frigorífico, el equipo de refrigeración deberá mantener constante la temperatura requerida durante todo el período de transporte. Los vehículos destinados al transporte de carne deberán estar equipados de manera que el producto no entre en contacto con el piso. La carne refrigerada deberá transportarse colgada; sólo podrá estibarse la carne congelada.

d. Para el transporte de menudencias no envasadas sólo se utilizarán envases rígidos de fácil higienización. No podrán transportarse simultáneamente carnes y menudencias, ni carnes con otro producto.

Artículo 65.- El transporte se efectuará observando lo siguiente:

a. La carne congelada estibada se transportará con una envoltura para su aislamiento y conservación.

b. Las carcasas, medias carcasas o cuartos, frescos o refrigerados, deben transportarse colgados adecuadamente sobre soportes o equipo análogo.

c. Cuando el transporte de carne o menudencias frescas dure más de tres horas requerirá de vehículos con refrigeración, debiendo tener el furgón una temperatura interior de 1°C (Un grado centígrado). Para el caso de carnes y menudencias congeladas, la temperatura interior de la cámara no será mayor de -18°C (menos dieciocho grados centígrados).

d. La carne de équido será transportada en forma refrigerada, exclusivamente en vehículos isotérmicos y por ningún motivo podrán incluir carne o menudencia de otras especies.

Artículo 66.- El transporte de carnes y menudencias dentro de la provincia donde está el camal o frigorífico de origen irá acompañado de la guía de remisión y la boleta de salida otorgada por la administración del camal. Cuando el transporte exceda los límites de la provincia requerirá de un certificado sanitario de tránsito interno otorgado por el SENASA.

Artículo 67.- El personal que intervenga en el transporte de carnes y menudencias deberá cumplir con los requisitos señalados en el artículo 13 del presente Reglamento.

Artículo 68.- La administración del camal o frigorífico sólo permitirá el despacho de carnes, menudencias y pieles que estén debidamente inspeccionados y sellados por el médico veterinario del camal.

CAPITULO III DEL TRANSPORTE DE PIELES

Artículo 69.- Bajo responsabilidad de la administración del camal, las pieles sólo podrán ser transportadas en vehículos cerrados y revestidos de material metálico o de fibra de vidrio que aseguren su fácil higienización y evite el escurrimiento de líquidos.

TITULO VIII DE LA IMPORTACION DE CARNES Y MENUDECENCIAS

Artículo 70.- La importación de carnes y menudencias en todas sus formas, así como de ganado en pie para beneficio, se regirá por las normas sanitarias y requisitos dispuestos en el presente Reglamento y por el Decreto Supremo N° 106-82-AG, sujeto a

la inspección del SENASA. También es de aplicación la Resolución Ministerial N° 231-91-AG, excepto el certificado sanitario de radiactividad, cuya exigencia queda eliminada.

Las carnes y menudencias que en su país de origen hayan sido calificadas "no aptas para consumo humano" mantendrán esta condición en caso de que se autorice su internamiento al país.

Artículo 71.- Las Aduanas de la República procederán a verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo anterior, previo a la numeración de la correspondiente póliza de importación.

Artículo 72.- Los importadores de carnes y/o menudencias y los Administradores de cámaras frigoríficas están obligados a brindar las facilidades del caso a los funcionarios del SENASA para el cumplimiento de sus funciones. De manera similar, deben proporcionar al Ministerio de Agricultura la información y documentación necesaria sobre volúmenes importados y movimiento mensual del producto o productos.

TITULO IX DEL COMERCIO DE LAS CARNES Y MENUDECENCIAS

Artículo 73.- La comercialización interna y externa de carnes y menudencias en camales y frigoríficos debe cumplir con lo establecido en el presente Reglamento y las disposiciones de la autoridad sanitaria.

Artículo 74.- La comercialización de las carnes y menudencias al por mayor se hará en los camales y en los frigoríficos debidamente autorizados por el SENASA, quienes se responsabilizarán de la integridad y peso de las carcasas y menudencias, desde el beneficio hasta la salida del establecimiento.

La comercialización de las carnes y menudencias al por menor se hará en mercados y carnicerías. Los mercados donde hubieren puestos de expendio minorista de carnes y menudencias deberán contar necesariamente con instalaciones (cámaras) frigoríficas.

La conservación y almacenamiento de carne de équido en los frigoríficos deberá realizarse en cámaras expresamente destinadas para este fin y por tanto no podrán almacenar en la misma cámara otro tipo de carne o menudencia.

Artículo 75.- En los camales los estómagos e intestinos se expenderán semicocidos y exentos de mucosa, menos las porciones intestinales destinadas a hilo quirúrgico, envoltura de embutidos y cuerdas de violín.

Las carcasas calificadas PROCESAMIENTO serán deshuesadas, decomisándose la osamenta.

Artículo 76.- Para el expendio de carnes y menudencias, la administración del camal o frigorífico exigirá únicamente el Registro Unico del Contribuyente (RUC), la Licencia o Resolución Municipal correspondiente que acredite el giro o actividad autorizada, y el Registro Sanitario del Comerciante Minorista. Este último documento será expedido por el SERESA.

Artículo 77.- Se prohíbe terminantemente la comercialización de carnes y menudencias en forma ambulatoria.

Artículo 78.- La comercialización de las carnes al por menor en toda la República se efectuará de acuerdo a las normas generales siguientes:

a. De las carnes:

- Se prohíbe el uso de preservantes químicos en la carne fresca.
- Antes de su venta la carne debe madurar un mínimo de doce (12) horas.
- Deben venderse preferentemente refrigeradas.
- En los camales el trozado de la carcasa, la carne y la menudencia se usará exclusivamente la sierra manual o eléctrica. En los centros de expendio minorista se usará de preferencia la sierra manual o eléctrica.
- El expendio de carne de équido deberá realizarse en una sección ad hoc del establecimiento donde se anuncie en forma expresa, clara y visible que el producto que se expende en esa sección es carne de équido.

b. De las carnicerías y menudencierías:

- Local amplio y bien ventilado.
- Paredes y pisos de material impermeable.
- Mostrador e instalaciones de refrigeración.
- Contará por lo menos con el siguiente equipo básico: sierra manual o eléctrica, mesas de corte, cuchillos, ganchos, chairas, balanzas y envolturas higiénicas.
- Agua potable y desagüe.

Artículo 79.- Las carnes de clasificación PROCESAMIENTO serán destinadas exclusivamente para uso industrial, quedando prohibida su comercialización en establecimientos de expendio minorista.

Artículo 80.- El personal que intervenga directamente en el carguío y manipuleo de las carnes durante la fase de comercialización, deberá cumplir con los requisitos sobre certificado de salud y vestimenta establecidos en el Artículo 13 de este Reglamento.

TITULO X DE LA ELABORACION DE SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS CARNICOS

Artículo 81.- Los centros de beneficio podrán elaborar subproductos y derivados cárnicos siempre que estén implementados con la maquinaria y equipos adecuados debidamente aislados.

Artículo 82.- Para la elaboración de subproductos y derivados cárnicos, los centros de beneficio deberán cumplir con las disposiciones y demás normas oficiales vigentes sobre la materia.

Artículo 83.- Los siguientes órganos: agallas, vejiga, pene, útero y decomisos, sólo pueden ser aprovechados para la elaboración de harinas en instalaciones transformadoras en el camal; en caso contrario, deben condenarse. Similar destino tendrán la sangre, vísceras menudencias y apéndices de équidos.

TITULO XI DE LA JURISDICCION Y SANCIONES

CAPITULO I DE LA JURISDICCION

Artículo 84.- El SENASA, Organismo Público Descentralizado del Ministerio de Agricultura, es la autoridad competente a nivel nacional en materia de control sanitario y está encargado de cumplir y hacer cumplir las disposiciones del presente Reglamento.

Artículo 85.- Las municipalidades y otros organismos públicos que ejercen funciones o actividades relacionadas con la higiene y la salud pública, colaborarán con el SENASA en defensa de la sanidad animal y la salud humana, para lo cual concordarán sus disposiciones con las del presente Reglamento.

El SENASA colaborará con las municipalidades en el entrenamiento y capacitación del personal que realice el control sanitario de carnes en los establecimientos de expendio al por menor.

Artículo 86.- En los procedimientos y conflictos que se deriven de la aplicación del presente Reglamento resolverán en primera instancia administrativa el Coordinador del SENASA y, en segunda y última instancia el Jefe del SENASA.

Artículo 87.- Los propietarios de ganado para el beneficio de cualquier especie en los Centros de Beneficio de la República, abonarán el equivalente al 1% de la Unidad Impositiva Tributaria (UIT) por tonelada métrica, por concepto de servicio de supervisión sanitaria. La administración de los camales se encargará de la cobranza y efectuar los depósitos el primer día útil de cada semana, en una cuenta especial que se denominará "Cuenta por Servicio de Supervisión e Inspección Sanitaria de Carnes", a la orden del SENASA, en la entidad bancaria que ésta designe.

CAPITULO II DE LAS SANCIONES

Artículo 88.- Los centros de beneficio no autorizados por el SENASA serán sancionados con una multa equivalente al doble del valor total del beneficio clandestino, más el decomiso del mismo y la clausura del establecimiento.

Artículo 89.- Los propietarios o administradores de camales autorizados que reciban ganado sin la documentación exigida en el Artículo 15 de este Reglamento serán sancionados con una multa no menor de tres (3) ni mayor de diez (10) Unidades

Impositivas Tributarias (UIT) y se oficiará a la autoridad policial competente según el caso. La reincidencia será sancionada con el doble de dicha suma.

Artículo 90.- Los propietarios o administradores de camales autorizados que beneficien ganado fuera de las horas de trabajo o sin la presencia del médico veterinario serán sancionados con el decomiso de los animales beneficiados más una multa no menor de diez (10) ni mayor de cuarenta (40) UIT. La reincidencia será sancionada con el doble de dicha suma y la clausura del establecimiento por un término de dos (2) semanas. De persistir la infracción, se le penalizará con el doble de la sanción anterior.

Artículo 91.- los propietarios o conductores de camales que no cumplan las disposiciones o instrucciones que dicte el médico veterinario sobre condena y decomiso de animales, carcasas y menudencias de conformidad con el presente Reglamento, serán sancionados con una multa no menor de cinco (5) ni mayor de veinte (20) UIT, sin perjuicio del decomiso. La reincidencia será sancionada con el doble de dicha suma y la clausura del establecimiento por un término de dos (2) semanas, además del decomiso.

Esta misma sanción será de aplicación a quienes comercialicen los productos provenientes de los animales a que se refiere el Artículo 19 de este Reglamento.

Artículo 92.- Los propietarios o conductores de camales que no cumplan con lo dispuesto en el Artículo 26 de este Reglamento serán sancionados con una multa no menor de una (1) ni mayor de diez (10) UIT. La reincidencia será sancionada con el doble de dicha suma. De comprobarse tres infracciones anuales, dará lugar a una clausura por un término de cinco (5) días.

Artículo 93.- El camal en donde se detecte infracciones a lo dispuesto en el Artículo 34 y el segundo párrafo del Artículo 35 del presente Reglamento, serán sancionados de la siguiente forma:

a. En el caso del camal, con una multa no menor de diez (10) ni mayor de veinte (20) UIT, sin perjuicio del decomiso. La reincidencia será sancionada con el doble de dicha suma y la clausura por un término de dos (2) semanas, además del decomiso. De persistir la infracción, se le clausurará indefinidamente.

b. En el caso del personal así como el responsable directo del hecho, con una multa no menor de dos (2) ni mayor de cinco (5) UIT.

Estas sanciones se aplicarán sin perjuicio de las acciones legales que corresponda.

Artículo 94 .- El camal en donde se detecte la presencia de personas no autorizadas en la zona de beneficio será sancionada con una multa no menor de dos (2) ni mayor de cinco (5) UIT. La reincidencia será sancionada con el doble de la multa anterior. De comprobarse tres infracciones anuales, dará lugar a una clausura por un término de dos (2) semanas.

Artículo 95.- El comerciante mayorista que adquiera, transporte, deposite o tenga en su poder por cualquier causa carcasas, carnes y/o menudencias procedentes de animales beneficiados en camales no autorizados por el SENASA, será sancionado con:

una multa equivalente al doble del valor total del producto, el decomiso y una clausura por dos (2) semanas. La reincidencia será penalizada con el doble de la sanción anterior.

Esta misma sanción será de aplicación a los mayoristas que comercialicen los productos provenientes de los animales a que se refiere el Artículo 19 de este Reglamento.

Artículo 96.- Los comerciantes minoristas que expendan carne de clasificación PROCESAMIENTO al por menor serán sancionados en forma solidaria con el abastecedor, con una multa no menor de diez (10) ni mayor de cuarenta (40) UIT. el decomiso del producto y la clausura del establecimiento por dos (2) semanas. la reincidencia será penalizada con el doble de la sanción anterior.

Esta misma sanción será de aplicación tanto a los minoristas que comercialicen los productos provenientes de los animales a que se refiere el Artículo 19 de este Reglamento, como a aquellos que expendan carne de équido en condiciones que infrinjan lo dispuesto en el Artículo 78 de este Reglamento.

Artículo 97.- Los propietarios de vehículos que transportan ganado, carnes y/o menudencia sin la correspondiente documentación o sin cumplir los requisitos establecidos en el presente Reglamento, serán sancionados con una multa no menor de tres (3) ni mayor de diez (10) UIT. Aquellos que desembarquen en el trayecto cualquier animal que muera en el viaje serán multados con diez (10) UIT.

Artículo 98.- Los importadores de carnes y/o menudencias que no cumplan con las disposiciones señaladas en el presente Reglamento serán sancionados con una multa no menor de diez (10) ni mayor de cuarenta (40) UIT. Adicionalmente, se procederá al decomiso cuando a juicio de la autoridad sanitaria competente hubiesen evidencias de falta de idoneidad del producto para el consumo humano.

La reincidencia será sancionada con el doble de dicha suma.

Artículo 99.- Las empresas dedicadas al servicio de almacenamiento y conservación de productos enfriados o congelados que incumplan lo dispuesto en el presente Reglamento serán sancionados con una multa no menor de cinco (5) ni mayor de veinte (20) UIT, además del decomiso, si hubiere lugar. La reincidencia será sancionada con el doble de dicha suma y la inhabilitación para la admisión de nueva mercancía al establecimiento por un término de dos (2) semanas.

Artículo 100.- Los que comercialicen los órganos señalados en el Artículo 83 del presente Reglamento serán sancionados con el decomiso del producto más una multa solidaria con el abastecedor de entre cinco (5) y diez (10) UIT. Si se detectare responsabilidad de la administración del camal, éste será clausurado por un término de dos (2) semanas.

La reincidencia será sancionada con el doble de dicha suma.

Artículo 101.- Los funcionarios del SENASA responsables de hacer cumplir lo dispuesto en el presente Reglamento, que por sus acciones u omisiones lo infrinjan, serán sancionados de la manera siguiente:

a. Amonestación por escrito cursada por el Director Nacional del Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA;

b. En caso de reincidencia, se aplicará la destitución inmediata sin perjuicio de las acciones legales que corresponda.

Artículo 102.- Las infracciones al presente Reglamento que no estén comprendidas en este capítulo serán sancionadas, la primera vez con multa de una (1) a diez (10) UIT, sin perjuicio del decomiso a que hubiere a lugar. La reincidencia será sancionada con el doble de dicha suma .

Artículo 103.- Los infractores sancionados, serán registrados en un "Libro de Infracciones" con el fin de llevar el control de las sanciones y reincidencias.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Primera.- Los camales autorizados con anterioridad a la entrada en vigencia del presente Decreto Supremo no están comprendidos en los alcances del Artículo 6 del presente Reglamento.

Segunda.- Los camales en funcionamiento, serán evaluados anualmente por la dependencia respectiva del SENASA, para certificar sus condiciones de funcionamiento y establecer:

- Impacto ambiental
- Capacidad de beneficio
- Higiene, sanidad, estado de conservación y funcionamiento

Tercera.- En los procedimientos establecidos en el presente Reglamento se aplicará supletoriamente las disposiciones contenidas en el Decreto Ley N°26111, Ley de Normas Generales de Procedimientos Administrativos .

Cuarta.- El SENASA hará uso de las facultades coactivas contenidas en el Decreto Ley N° 17355 para la cobranza de las multas impuestas, intereses y recargos que genere el incumplimiento de su pago.

El pago de las multas previstas en el presente Reglamento deberán hacerse efectivas en un término que no excederá de diez (10) días de notificado el infractor por la vía postal, a cuyo vencimiento sin que se haya producido el pago, se remitirá al Ejecutor Coactivo que corresponda.(*)

(*) Confrontar con la Ley N° 26979, Ley de Procedimiento de Ejecución Coactiva, publicada el 23-09-98, la misma que deroga el Decreto Ley N° 17355.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.- Los camales que no reúnan las condiciones estipuladas en el presente Reglamento serán considerados en estado de reacondicionamiento, debiendo subsanar

las observaciones en un plazo no mayor de tres (3) meses, contados a partir de la fecha de su notificación, bajo pena de ser clausurados.

Segunda.- Los camales en funcionamiento tienen un lazo de treinta (30) días para habilitar una oficina con el equipamiento a que se refiere el Artículo 26 de este reglamento.

Tercera.- Los comerciantes minoristas tenedores de Libretas Unicas de Comerciante Minorista deberán adecuarse a lo dispuesto en el Artículo 76 de este Reglamento antes del 31 de Agosto de 1995.

ANEXO N° 1 (Artículo 5)

TERMINOLOGIA Y DEFINICIONES

ACABADO.- Proporción y distribución de la grasa en la carcasa.

ALMACENAMIENTO EN CONGELACION.- Es el mantenimiento de los productos ya congelados en cámaras a -10 °C.

ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACION.- Es el mantenimiento de productos en cámaras a temperaturas entre +1°C y +5°C.

ANIMALES DE ABASTO.- Animales domésticos que se crían para destinarlos al consumo humano.

APENDICES.- Conjunto de cabeza, cola y patas.

BAZOFIA.- Es el contenido gástrico e intestinal.

BENEFICIO.- Proceso que se inicia con el sacrificio de los animales de abasto con miras a su mejor aprovechamiento y termina con la inspección sanitaria. Este proceso debe realizarse en condiciones técnico-sanitarias adecuadas.

BENEFICIO CLANDESTINO.- Es aquel que se realiza en locales no autorizados por el SENASA. Comprende también el beneficio en camales autorizados que se realiza sin la presencia del médico veterinario.

BENEFICIO DE EMERGENCIA.- Faenamiento de inmediato de un animal por haber sufrido un accidente o lesión.

CAMAL.- Establecimiento debidamente autorizado y registrado por el SENASA, que cuenta con la tecnología requerida para realizar los procesos de industrialización de las diversas especies de abasto. También se le denomina matadero, rastro, centro de beneficio, planta faenadora de carne.

CAMAL FRIGORIFICO.- Establecimiento que además de cumplir con los requerimientos tecnológicos de los camales, tiene las instalaciones para el proceso de

refrigeración y/o congelación, así como las cámaras de almacenamiento de los productos refrigerados o congelados.

CARCASA O CANAL.- Cuerpo de cualquier animal beneficiado, desprovisto de piel, vísceras y apéndices. En el caso del porcino, la carcasa comprende al animal beneficiado con su piel, cabeza y patas.

CARNE.- Parte muscular del animal beneficiado formado por el tejido blando que rodea el esqueleto, incluyendo su grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y diafragma.

CONDENA.- Es la obligación de cremar a los animales y productos del beneficio que no sean aptos para el consumo humano ni para su transformación en subproductos.

CONGELACION.- Proceso por el cual se disminuye la temperatura del centro de la carcasa pieza, cuarto, músculo y vísceras, a temperaturas de -18°C a -20°C , en el tiempo más corto posible. Para este proceso se usan túneles de congelación por aire, a una temperatura de -30°C a -40°C , humedad relativa de 95% a 97% y velocidad aproximada a 0.2 m/seg.

CONFORMACION.- Distribución proporcional y desarrollo armónico de los componentes anatómicos de la carcasa según la especie animal.

CONTAMINACION.- Presencia de materias indeseables, gérmenes patógenos o fecales en los productos cárnicos.

CORTES DE CARNE.- Seccionamiento de la carcasa en partes menores aptas para su comercialización minorista.

DECOMISO.- Carcasas, vísceras y apéndices que no son aptas para el consumo humano pero pueden ser transformados en subproductos para la alimentación animal. Este tratamiento también es aplicable a animales que sean rechazados en el examen ante-mortem.

DEGÜELLO.- Acción de seccionar los grandes vasos sanguíneos a nivel del cuello que tiene por finalidad la sangría del animal y facilitar la labor de faenamiento y conservación.

DESINFECCION.- Aplicación de agentes físicos y productos químicos autorizados sobre superficies limpias para eliminar microorganismos.

DESUELLO.- Acción de separar la piel de las carcasas.

EMACIACION.- Delgadez muy acentuada que disminuye la calidad de la carne.

EVISCERACION.- Extracción de los órganos digestivos, respiratorios, reproductores, circulatorios y nerviosos.

HIGIENIZACION.- Limpieza por acción del lavado con agua caliente o vapor de agua, de manera que disminuya la contaminación.

INDUSTRIALIZACION.- Actividad que comprende desde el beneficio de los animales hasta su transformación en productos finales.

INSENSIBILIZACION Y ATURDIMIENTO.- Pérdida de la conciencia por golpe o descarga eléctrica; también incluye el uso de gases.

INSPECCION SANITARIA.- Examen profesional del estado sanitario pre y post-mortem del ganado en beneficio y de las instalaciones del centro de beneficio que será desarrollada por médicos veterinarios.

MENUDENCIAS.- Conjunto de vísceras y apéndices comestibles. Comprende: cabeza patas, cola, lengua, estómago e intestinos, bazo, timo y páncreas, hígado, pulmones, corazón con la aorta, ubres, riñones y testículos de bovino.

OREO.- Exposición de las carcasas y menudencias a temperatura ambiente.

PIEL.- Cubierta externa de los animales que no ha sido curtida.

PRODUCTO CARNICO O DERIVADO CARNICO.- Son aquellos que resultan del proceso industrial de las carnes, menudencias y residuos orgánicos del beneficio. Comprende a los embutidos y demás productos de charcutería o chacinería.

PRODUCTO CONDENADO.- Todo animal, carcasa, menudencia o parte de estas y apéndices que deben ser cremados.

PRODUCTO DECOMISADO.- Todo animal, carcasa o parte de ésta, menudencias y apéndices no aptos para consumo humano directo, que pueden ser destinados a proceso industrial para la obtención de subproductos, o ser sujetos a condena.

REFRIGERACION.- Proceso por el cual se logra disminuir la temperatura de la superficie de las carcasas, piezas, cuartos, músculos, vísceras, etc., a niveles de +1°C a +5°C, en el tiempo más corto posible. Para este proceso se usan túneles de refrigeración por aire a -1°C, con humedad relativa de alrededor de 90% y a velocidad de 2m/seg.

RESIDUOS ORGANICOS.- Son los elementos residuales del beneficio de los animales. Comprende: sangre, tejido adiposo, agallas, huesos, esófago, vejiga, pene, testículos, útero, pezones, jugos orgánicos, hiel, piel pezuñas, cuernos, pelos, cerdas, bazofias y estiércol.

SANGRIA.- Evacuación rápida y lo más completa posible de la sangre de los animales al inicio del beneficio.

SENASA.- Servicio Nacional de Sanidad Agraria creado por Decreto Ley N° 25902, es el órgano desconcentrado del Ministerio de Agricultura encargado de cautelar y mejorar la sanidad animal y vegetal en la República.

SERESA.- Dependencia Regional del SENASA.

SUBPRODUCTOS.- Son los residuos orgánicos no aptos para el consumo humano y decomisos transformados mediante procesos térmicos industriales en productos que se destinan a la alimentación animal u otros fines.

TRIQUINOSCOPIA.- Examen de porciones musculares u órganos mediante el uso del triquinoscopio con el fin de detectar triquina, cisticerco y sarcocistes.

VISCERAS.- Conjunto de órganos digestivos, respiratorios, circulatorios, urogenitales y nerviosos.

ANEXO N° 2
(Artículo 8)

INSTALACIONES MINIMAS DEL CAMAL

1. AGUA POTABLE

Deberán contar con las instalaciones necesarias (tanques elevados o cisternas) para disponer de agua potable a presión suficiente a fin de garantizar el beneficio adecuado de los animales. Los requerimientos mínimos son:

- 500 litros por bovino o búfalos;
- 300 litros por porcino;
- 250 litros por ovino o caprino;
- 350 litros por équido.

2. AGUA CALIENTE Y VAPOR DE AGUA

Deberán contar con instalaciones que permitan disponer de suficiente agua caliente y/o vapor de agua.

3. DESAGÜES

Deberán contar con sistemas de colectores que garanticen el flujo de las aguas servidas y con canaletas de buena pendiente; contarán con tratamiento primario de sólidos suspendidos y con lechos de secado; el efluente resultante sólo será evacuado al colector público previo tratamiento según el Reglamento de Control Sanitario para la Apertura y Funcionamiento de Plantas Industriales.

El desagüe de los servicios higiénicos será independiente del que evacúa las aguas servidas del beneficio.

4. ENERGIA

Instalaciones del sistema eléctrico para iluminación y uso del equipo electromecánico y/o aire comprimido.

5. CAPACIDAD FRIGORIFICA

Deberán contar con instalaciones que permitan un adecuado almacenamiento de carcasas, menudencias y apéndices a temperaturas óptimas.

6. TECLES O POLIPASTOS Y RIELERIA

Deberán contar con tecles para elevar las reses a la riel de sangría, de manera que permita el desplazamiento de las carcasas por los ambientes del camal. Las rieles serán de platina de hierro de 2 1/2" x 3/8" o de 2 1/2" x 1/2" de sección transversal.

En la zona de beneficio y oreo, las rieles deben estar instaladas a una distancia no menor a 0.50 m. del techo y, en las cámaras, 0.30 m., de manera que en promedio las carcasas queden a una altura sobre el suelo de 0.50 m. y 0.30 m., respectivamente. En esta zona se mantendrá las siguientes relaciones:

- Distancia entre riel y columna: 0.75m.
- Distancia entre riel y pared: 0.90 m.
- Distancia entre riel y pared en el área de sangría: 1.50 m.
- La riel de sangría deberá estar a una altura no menor de 0.30 m. por encima de la riel de oreo.

Adicionalmente, el Sistema de rielería tendrá las siguientes características (longitud en metros):

DE	SOBRE	ALTURA			SEPARACION		LARGO
		ENTRE			RIEL POR		Oreo
CARCASA		SUELO			RIELES		
		Oreo			Oreo		
		Cámara			Cámara		
Bovino y búfalo	4.50	3.50	1.20		0.90	0.90	
Porcino		3.50	3.30	1.20		0.90	0.45
Alpaca y llama		3.50	3.30	0.60		0.50	0.45
Ovino y caprino	2.40	2.20	0.60		0.50	0.30	
Equidos		4.50	3.50	1.10		1.00	0.90

7. ILUMINACION

Deberá ser de:

- Ocho (8) vatios/m², en las cámaras de conservación
- Diez (10) vatios/m², en la sección de inspección sanitaria;
- Seis (6) vatios/m², en los demás ambientes.

8. VENTILACION

Dependiendo del tamaño y distribución de ambientes puede contar o no con ventilación forzada, de modo que no se concentren gases ni malos olores.

Se recomienda una temperatura de 15°C en la playa de oreo y de 12°C en la sección de deshuesado.

9. EQUIPAMIENTO DE DENATURALIZACION

Instalaciones para desnaturalizar y destruir los decomisos y condenas. Comprende equipos tales como digestores, incinerador o crematorio, autoclaves.

ANEXO N° 3 (Artículo 10)

ZONAS Y SECCIONES DEL CAMAL

1. ZONA DE ACCESO

Constituida por las vías y playa de estacionamiento que permitan un fácil ingreso y salida de los vehículos de transporte y de aquellos utilizados en las operaciones de beneficio, así como la movilidad del personal. Estas vías deben estar pavimentadas.

2. ZONA DE ABASTECIMIENTO

a. Plataforma para el Desembarco de los Animales.- Area de material noble y resistente, que contará con vallas de seguridad, piso con una gradiente no mayor de 25% (14°).

b. Corrales de Descanso.- Corrales destinados a la recepción de animales que ingresan al camal, donde permanecerán el tiempo mínimo de descanso (12 ó 24 horas, según el caso). Deberán estar dotados de bebederos y sombras, con corredores. El cerco puede ser de material noble, de madera lisa o tuberías, con la altura apropiada según la especie.

Los corrales estarán divididos para cada especie dotados con corredores y mangas de movimiento. El diseño estará orientado a facilitar la inspección sanitaria ante-mortem.

La capacidad de recepción se calculará a razón de:

- 3.00 m² por cada bovino,
- 2.00 m² por cada camélido,
- 1.50 m² por cada porcino,
- 1.00 m² por cada ovino o caprino
- 2.60 m² por cada équido.

c. Corrales de Encierro.- Corrales destinados a facilitar el manejo de los animales en circunstancias previas al beneficio, deberán estar comunicados con la manga.

d. Corrales de Mantenimiento. Corrales destinados a los animales que por diversos motivos van a permanecer en el camal; deberán estar dotados de comederos, bebederos y sombras.

e. Corrales de Aislamiento.- Corrales con cerco perimétrico destinados al albergue de animales sospechosos o enfermos. Estarán dotados de manga y cepo, o brete de contención, debidamente identificados mediante un rótulo visible. Deberán ser específicos para cada especie.

f. Area para la Limpieza y Desinfección de Vehículos.- Ambiente con agua y desagüe propio, además, contará con dispositivos para la cremación (o reciclaje) de materiales utilizados en el transporte de los animales (pajas) y otros desechos provenientes de los vehículos.

g. Bebederos.- Los corrales deberán disponer de bebederos apropiados, de manera que descarguen directamente al sistema de desagüe, excepto aquellos que sean automáticos.

El largo útil de los bebederos no debe ser menor de 0.12 m. multiplicado por el número de bovinos o équidos cuya capacidad sea la permitida en el corral, con un mínimo de 0.40 m. de altura por 0.30 m. de ancho.

h. Comederos.- Ubicados en la superficie lateral de cercos del corral de mantenimiento y a razón de un (1) metro de comedero por cada 50 m² de corral. El corral de encierro no tendrá comederos

i. Techos.- Acondicionados de acuerdo a la zona; la altura no podrá ser inferior a tres (3) metros.

j. Manga.- Pasadizo para la entrada de los animales desde los corrales de encierro al cajón de aturdimiento. deberá contar con dispositivos como tranqueras, pasarelas para el arreador, de corte trapezoidal, con altura mínima de 1.70 m y 0.90 m de ancho en la parte superior 0.50 m en la parte inferior, con desagüe y puerta tipo guillotina que permita la contención y regulación del avance del ganado.

k. Ducha.- Lugar donde el animal (bovino, bubalino, cerdo y équido) debe ser lavado externamente o bañado antes de ingresar al cajón de aturdimiento. El baño será realizado mediante el sistema de aspersion superior, lateral y ventral, con presión mínima de 50 libras por pulgada cuadrada, con descarga directa al sistema de desagüe.

3. ZONA DE BENEFICIO

La playa de faenamiento deberá contar con pasillos o balcones laterales que permita la adecuada vigilancia y supervisión de las operaciones. Todas las aberturas estarán provistas de dispositivos que impidan el paso de vectores biológicos (insectos, aves, roedores, etc). Contará con iluminación natural o similar a ella que permita realizar en forma eficaz las diferentes tareas de inspección sanitaria e higiene.

La zona de beneficio deberá estar separada de la zona e menudencia por muros impermeables, de por lo menos 3.00 metros de altura, con el fin de evitar la contaminación y controlar el flujo innecesario de personas.

La zona de beneficio comprenderá las siguientes secciones:

a. De Aturdimiento.- Lugar donde se insensibilizará a los animales para permitir un adecuado beneficio. Para ello, se dispondrá de los medios mecánicos y/o eléctricos apropiados y Seguros para los operarios.

Contará con un cajón de aturdimiento de 2.10 m. de largo por 1.00 m de ancho y 1.90 m. de alto, para proceder a la insensibilización. Esta zona se comunicará con la manga de los corrales y contará con medios de seguridad dispositivos mecánicos o eléctricos en el lugar de caída o volteo, para suspender a los animales y situarlos en el sistema de rielería, cuya altura será no menor de 4.50 metros.

b. De Sangría.- Esta sección debe tener una longitud tal que garantice un tiempo mínimo de seis (6) minutos por bovino (3.00 metros de largo por cada 100 animales de cupo). Deberá contar con instalaciones para una buena evacuación o recepción de la sangre.

c. Sección de escaldado.- Para beneficiar cerdos, contará con un tanque o tina para escaldar, que tendrá dimensiones de 1.50 m. de ancho, 0.80 m. de profundidad 2.40 m. de longitud para una matanza de 15 a 20 cerdos por hora.

d. De Degüello.- Destinado al seccionamiento de la cabeza. En el caso de líquidos, ésta será remitida el forma inmediata a la zona de desnaturalización.

e. De Desuello.- Destinado a la separación de la piel. En el caso de équidos, ésta será destinada a la zona de tratamiento de pieles y las patas remitidas en forma inmediata a la zona de desnaturalización.

f. De Eviscerado.- Donde se efectúa la extracción de los órganos digestivos, circulatorios, respiratorios y reproductivos En el caso de équidos, éstos se remitirán en forma inmediata a la zona de desnaturalización, excepto el corazón, que previa inspección sanitaria, podrá ser destinado al consumo humano..

g. De Inspección Sanitaria.- En esta sección se inspeccionarán las carcasas. Deberá contar con rielería para la separación de las carcasas que fueran retenidas en observación o condena.

h. De Seccionamiento de Carcasas.- En esta sección se dividirán las carcasas de vacunos, bubalinos, équidos y cerdos grandes.

i. De Limpieza Final.- Lugar donde se limpian las carcasas en forma prolija. deberá disponer de dispositivos para aplicar agua con una presión de 50 libras por pulgada cuadrada, sobre toda la superficie de la carcasa en forma muy rápida.

j. De Pesado y Numeración.- Sección donde se realizará el pesaje de las piezas antes de su ingreso a la sección de oreo, para lo cual contará con una balanza en el riel. En esta sección se realizará la identificación, sellado y marcado de la pieza con su respectivo número de identificación y peso. Se considera aceptable un destare de 1% por pérdida de peso en el oreo.

k. De Deshuesado.- Sección donde se realizan las operaciones de despiece de las carcasas y la separación del tejido muscular. Esta sección es obligatoria sólo en los camales que realicen cortes especiales. En los camales donde se beneficie équidos con destino a la industria, dicha carne deberá ser enviada en forma inmediata a la cámara de congelación para su almacenamiento.

4. ZONA DE MENUDENCIAS

Donde se realizará la higienización y procesamiento de vísceras y apéndices. Deberá contar con equipos que garanticen operaciones adecuadas, con secciones amplias y bien ventiladas. Al menos una sección se destinará para el tratamiento de estómagos, intestinos y patas, la que deberá disponer de suficiente agua caliente o vapor, en otra sección se realizará el tratamiento de corazones, riñones, pulmones, hígados, bazos, cabezas y colas.

Cuando se utilicen pozas para limpieza de vísceras, dispondrán de ángulos cóncavos, nunca rectos, suministro de agua caliente en la parte inferior y desagüe de rebose.

La comunicación de esta sección con la de faenamiento será tal que sólo permita el pasaje de vísceras o apéndices, más no el de personas. Tendrá una comunicación con la zona de despacho.

5. ZONA DE OREO Y CLASIFICACION

Destinada al enfriamiento natural y clasificación de las piezas. Esta sección estará en relación con la capacidad de beneficio del camal. La sala de oreo deberá contar con ambientes separados para cada especie.

6. ZONA DE CONSERVACION EN FRIO

Comprende los túneles y cámaras de refrigeración, así como los túneles y las cámaras de congelación, éstas últimas contarán con antecámaras. El SENASA definirá los casos en los que sea requisito obligatorio instalar cámaras frigoríficas y su capacidad respectiva, las cuales deben mantener una temperatura de 1.5 °C, con una humedad relativa de 85% - 90% y una velocidad de ventilación de 1-3 mts/seg.

Las cámaras contarán con buena iluminación artificial interior, así como termómetros e higrómetros que permitan la lectura externa. Deben mantenerse permanentemente limpias, desinfectadas y sin deterioros.

7. ZONA DE COMERCIALIZACION

Donde estarán ubicadas las oficinas para la venta de carcasas, menudencias y pieles, con áreas independientes para cada producto.

8. ZONA DE DESPACHO

Plataforma con sistema de rielería, con balanza de rielería para carcasas u otro tipo apropiado para la entrega de las menudencias.

9. ZONA DE PIELES

Destinado a la recepción, pesado y despacho de pieles de los animales beneficiados. Estará separada y alejada de la playa de faenamiento.

10. ZONA DE NECROPSIA

Destinado al diagnóstico de enfermedades que ocasionaron problemas en aquellos animales sospechosos o enfermos. Se ubicará en un lugar aislado, y contará con un ambiente adecuado, mesa para necropsia y elementos necesarios para este fin.

11. ZONA DE INCINERACION

Esta zona contará con un crematorio que estará ubicado en un lugar aislado y seguro, cercano a la zona de necropsia, con el fin de procesar los decomisos no aptos para el consumo humano ni animal.

12. ZONA DE DIGESTOR

Estará ubicado en un lugar aislado y seguro, dispondrá de un equipo para la inmediata reducción de los decomisos no aptos para el consumo humano pero que pueden ser aprovechados para el consumo animal. Constará de un tanque digestor a inyección directa de vapor cuya capacidad no será inferior a 3m³ y una boca de entrada de tamaño suficiente. La reducción deberá realizarse a una presión no menor de 1.5 atmósferas y a una temperatura no menor de 135 °C, durante un tiempo no menor de 15 minutos, para cuyo control contará con su respectivo manómetro, termómetro y reloj.

13. ZONA DE ADMINISTRACION

Destinada para la administración del camal.

14. ZONA DE PERSONAL PROFESIONAL

Contará con un ambiente equipado para un primer diagnóstico sanitario.

15. ZONA DE SERVICIOS GENERALES Y ASISTENCIALES

Comprenderá las duchas y cuartos de vestir con casilleros personales, los servicios higiénicos generales, el tópico de primeros auxilios, lavandería y otros servicios auxiliares.

16. ZONA DE ENERGIA

Destinada a las salas de máquinas (calderas, ablandadores de agua, compresores de aire, equipo generador de frío, generadores de electricidad y tableros de control). Estas secciones estarán ubicadas en lugares apropiados y seguros.

17. ZONA DE DERIVADOS CÁRNICOS

Area en la que se procesan las carnes y menudencias aptas para el consumo humano para obtener productos de charcutería, tales como embutidos; carnes ahumadas, secas o saladas; hamburguesas y afines. En los casos en que se utilice carne de équido en la preparación de derivados cárnicos, esta zona deberá estar completamente separada del camal.

18. ZONA DE SUBPRODUCTOS

Los camales contarán con las instalaciones, maquinarias y equipos para el tratamiento de decomisos y residuos orgánicos resultantes del beneficio de animales que se destinen a fines distintos al de la alimentación humana.

Solamente los camales que posean Planta de Industrialización, podrán utilizar los decomisos.

19. ZONA AUXILIAR

Comprende las secciones de almacenes, depósitos, guardianía, depósitos de combustibles, taller de mantenimiento, jardines, garages, etc.

El estercolero será de material noble y allí se depositarán los desechos del tanque decantador, para ser evacuado fuera del establecimiento. Queda prohibida una acumulación mayor a 72 horas.

ANEXO N° 4 (Artículo 11)

TRAMITE PARA LA CONSTRUCCION DE CAMALES

La aprobación del proyecto de construcción de un camal se efectuará mediante el siguiente procedimiento:

1. El interesado presentará al SERESA una solicitud con los siguientes documentos:

- Estudio del impacto ambiental.
- Plano de localización del terreno a escala 1: 1500 señalando las vías de acceso, fuentes de agua próximas y edificaciones vecinas.
- Planos detallados a escala 1:50 ó 1:100 de arquitectura, estructura y obras civiles, instalaciones sanitarias, eléctricas, de vapor, rielería, distribución de planta, planos de ubicación de máquinas y equipos.
- Memoria descriptiva que incluya lo siguiente.
- Materiales a usar en la construcción.
- Cronograma de avance.
- Abastecimiento y consumo de energía eléctrica, de vapor de agua y otras formas de energía que se contemple.
- Aprovechamiento y consumo de agua potable, fría y caliente.
- Sistema de tratamiento y eliminación de aguas servidas.
- Características técnicas de las maquinarias y equipos.
- Diagrama esquemático del flujo de operaciones para el beneficio de animales.
- Otros que se consideren pertinentes.
- Informes técnicos favorables de los organismos competentes, sobre aspectos de ubicación e ingeniería, sanitaria.
- Informe técnico favorable de un organismo calificado que señale el SENASA.

2. La solicitud de construcción del camal deberá anunciarse públicamente mediante avisos sufragados por el interesado durante tres (3) días no consecutivos en el Diario de Mayor Circulación de la Localidad.

3. Las oposiciones que se formulen se interpondrán dentro de los seis (6) días útiles de publicado el último aviso.

4. La dependencia receptora organizará un expediente técnico con las recomendaciones del caso, elevando dicho expediente al SENASA acompañado del correspondiente informe para su evaluación y trámite.

5. El SENASA autorizará o denegará la solicitud en un plazo no mayor de treinta días naturales, bajo responsabilidad, y mediante resolución motivada debidamente fundamentada. En este mismo plazo deberá devolverse el juego de planos y la memoria descriptiva a los interesados. Las oposiciones se resolverán en la misma Resolución que otorgue o deniegue el permiso solicitado.

6. La construcción del camal se realizará de acuerdo a los planos aprobados, y cualquier modificación será efectuada con la autorización del SENASA.

ANEXO N° 5 (Artículo 12)

PROCEDIMIENTO PARA LA APERTURA Y EL FUNCIONAMIENTO DE CAMALES

1. El interesado presentará al SERESA de su jurisdicción una solicitud de apertura y funcionamiento con los documentos siguientes:

- Copia de la Resolución de aprobación del proyecto de construcción.
- Licencia Municipal de construcción
- Plan normal de operaciones.
- Relación de profesionales responsables de la inspección sanitaria y clasificación de carnes con carácter de declaración jurada, la misma que se presentará con las formalidades previstas en la Ley N° 25035, Ley de Simplificación Administrativa.

2. La dependencia receptora revisará y estudiará la documentación presentada y, previa inspección ocular emitirá un informe técnico referido a la conclusión de las obras e instalaciones, remitiendo una copia del expediente al SENASA.

3. El SERESA, bajo responsabilidad, autorizará o denegará la solicitud de apertura y funcionamiento en un plazo no mayor de treinta días naturales contados a partir de la fecha de presentación de la mencionada solicitud, y transcribirá al interesado la resolución motivada debidamente fundamentada.

4. Ante la resolución expedida, el interesado podrá interponer los recursos impugnativos que estime conveniente . La apelación interpuesta será resuelta por el Jefe del SENASA en un término no mayor de treinta (30) días naturales, con cuyo pronunciamiento queda agotada la vía administrativa.

5. Todo camal registrado oficialmente por el SENASA recibirá un número de identificación, al quedar consentida la resolución autoritativa y constituye un requisito previo para su funcionamiento.

ANEXO N°6 (Artículo 16)

NORMAS DEL BENEFICIO

El beneficio de los animales y faenado de la carne se realizará de la manera siguiente:

1. Las personas que intervengan en el faenamamiento de los animales deberán lavarse cuidadosa y obligatoriamente las manos con jabón bactericida, escobilla para uñas y agua potable antes de iniciar el trabajo, después de hacer uso de los servicios higiénicos o de manipular materias contaminantes y cuando fuere necesario. La faena se iniciará con la vestimenta limpia.

2. Durante el beneficio, el médico veterinario contará con cuchillo, chaira, gancho para sujetar las piezas u órganos; el resto del personal dispondrá de los utensilios necesarios de acuerdo a la actividad que realicen y el nivel tecnológico del camal.

3. El equipo, accesorios, cuchillos, mesas, sierras y recipientes deberán limpiarse y desinfectarse con regularidad durante la jornada y cada vez que entren en contacto con material contaminante.

4. Los animales descansarán y ayunarán un mínimo de 12 horas antes del beneficio. Si el transporte dura más de doce (12) horas, los animales descansará mínimo veinticuatro (24) horas.

5. Antes de ingresar a sala de beneficio el animal será caminado y bañado a satisfacción del médico veterinario.

6. Los animales serán insensibilizados o aturdidos con medios apropiados, mecánicos o eléctricos.

7. La sangría, degüello y desuello se hará con el animal suspendido. Cuando la sangre se destine al consumo humano, la recepción se realizará higiénicamente y deberá retenerse hasta terminada la inspección.

8. Iniciado el desuello, las carcasas se mantendrán separadas entre si para evitar la contaminación. Las carcasas, péndices y vísceras estarán identificadas hasta su inspección. Las pieles, excepto la de cerdo, así como los apéndices y vísceras de los équidos, deberán pasar inmediatamente al depósito respectivo apenas separada de la carcasa, quedando prohibida su manipulación en la playa de beneficio.

9. La lengua será retirada sin cortar las amígdalas.

10. Todas las especies excepto los porcinos serán desollados antes de la evisceración, el agua para escaldar porcinos deberá cambiarse frecuentemente y mantenerse a 65-68°C.

11. Se prohíbe el insuflado de aire salvo que se realice con equipo adecuado y sea aprobado por el médico veterinario.

12. Las ubres lactantes o inflamadas deberán extraerse y eliminarse intactas antes del faenado de la carcasa.

13. La evisceración se efectuará a continuación del sangrado y desuello, previniéndose eficazmente la descarga de material procedente del esófago, estómago, intestinos, recto, vesícula biliar, vejiga, útero y ubres.

Los órganos abdominales y torácicos se recibirán en recipientes y/o bandejas inoxidables dispuestos en los carros de evisceración u otros sistemas apropiados tales como ductos, toboganes, fajas transportadoras, etc.

Los intestinos no deben separarse del estómago y antes de seccionarlos se ligarán el esófago y el recto; asimismo, se extirparán el cordón espermático y el pene.

14. La inspección de los apéndices y las vísceras deberá realizarse sobre mesas o en suspensión.

15. Las cápsulas articulares no serán abiertas antes de la inspección.

16. Las carcasas de vacunos, bubalinos, équidos y cerdos grandes se dividirán en dos piezas, mediante el corte longitudinal por la columna vertebral, utilizando sierra eléctrica.

17. El lavado de las carcasas se hará por aspersión utilizando agua potable, con presión de treinta (30) a cuarenticinco (45) libras por pulgada cuadrada y se hará después de la evisceración y del corte longitudinal de la carcasa. En porcinos, luego de chamuscados, podrá pasarsele el cepillo en forma previa al lavado.

18. El procesamiento de las menudencias se realizará sobre las mesas o en las maquinarias ad hoc; pero nunca en el suelo.

19. Cuando la forma del beneficio afecte la limpieza de las carcasas y vísceras y la eficacia de la inspección el médico veterinario dictará las disposiciones correctivas pertinentes, suspendiendo las operaciones temporalmente si fuera necesario, hasta que la administración del camal corrija las deficiencias.

20. El exceso de grasa de reserva de las carcasas de bovino, existente en la cavidad pelviana, riñonada y capadura será retirada antes del pesado.

21. En los camales y frigoríficos esta prohibido el uso de hachas o herramientas similares para el seccionamiento de las carcasas.

22. Cuando se faenen especies diferentes en una misma playa de beneficio, esta labor se realizará en horarios distintos y previa desinfección total de los ambientes y equipos entre ambas faenas.

23. Una vez terminado el beneficio de los equidos, es obligatorio proceder al enfriamiento inmediato de las carcasas de estas especies, de conformidad con lo señalado en el punto 6 del Anexo N° 3, durante por lo menos 24 horas. En el caso de las carnes deshuesadas, estas deberán ser sometidas a congelación inmediata y mantenidas en cámaras a temperaturas de -18°C como mínimo, humedad relativa del 85% - 90% y una velocidad de ventilación de 1-3 mts/seg.

24. Se prohíbe la presencia de animales domésticos (perros, gatos, etc) en las zonas de beneficio, menudencias, oreo y otras que signifiquen riesgo sanitario, bajo responsabilidad de la administración.

ANEXO N° 7 (Artículo 32)

PROCEDIMIENTO DE INSPECCION POST-MORTEM

SANGRE.-

Se debe apreciar su color y coagulación.

CABEZA.-

La cabeza deberá ser inspeccionada incluyendo las cavidades oral y nasal. La inspección debe efectuarse después de separada la base de la lengua, con el objeto de permitir el acceso a los músculos de masticación y a los ganglios linfáticos. Cuando se requiera examinar y cortar los ganglios linfáticos, se utilizarán soportes metálicos especiales antes de separar la lengua.

Los ganglios linfáticos submaxilares, parotideos y retrofaringeos, deberán examinarse visualmente y por incisión múltiple. Los músculos de masticación deben ser examinados e incididos.

Las amígdalas serán extirpadas, después de la inspección. Se hará una o más incisiones lineales paralelas a la mandíbula inferior, en el músculo externo e interno de la masticación.

Debe examinarse la lengua y, de ser necesario, efectuarse una incisión en la base de la misma pero sin mutilar el borde. Además, se examinará visualmente los labios y encías.

En porcinos, cuando se detecta cisticercosis difundida (*Cisticercus cellulosae*), se efectuará una incisión en el músculo externo de masticación y en la base de la lengua.

APARATO GASTRO-INTESTINAL

Examen visual del estómago e intestinos y, si es necesario, palpación e incisión de los ganglios linfáticos mesentéricos.

El esófago deberá separarse de la traquea y exarminarse visualmente.

BAZO

Examen visual y palpación y, de ser necesario, incisión. Cuando se crea conveniente deberá remitirse una muestra al laboratorio.

HIGADO

Examen visual y palpación de todo el órgano. deberá hacerse una incisión a los ganglios retro-hepáticos.

PULMONES

Examen visual y palpación de todo el órgano, así como de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos. De ser necesario, deberá abrirse la laringe, tráquea y bronquios, mediante una incisión longitudinal y una incisión transversal en la parte inferior del lóbulo diafragmático.

CORAZON

Examen visual después de haber abierto el pericardio. De ser necesario se hará una o más incisiones desde la base hasta el vértice, o bien podrá procederse a su eversión para la inspección y hacer algunas incisiones superficiales para que puedan inspeccionarse las válvulas y músculos cardíaco.

UTERO

Examen visual, palpación y, de ser necesario, incisión.

UBRE

Examen visual, palpación e incisión del tejido glándular y de los ganglios linfáticos supramamarios.

RIÑONES

Enucleación, examen visual, y de ser necesario palpación e incisión.

TESTICULOS

Examen visual, palpación e incisión.

CARCASA

El examen tendrá por objeto precisar lo siguiente:

- Estado general
- Eficacia de la sangría
- Color
- Estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo)
- Anormalidades
- Limpieza
- Olores

12. Sarcocystiosis o sarcosporidiosis (sacos de Miescher). Quedan exceptuados los casos de carnes infectadas con quistes de sarcocystes, siempre y cuando se siga el siguiente procedimiento:

- 1) Cocción a 60 C°
- 2) Congelación a menos diez (-10 C°) grados centígrados por diez días, y
- 3) El producto sea transformado en charqui o chalona.

NOTA: Quedan exceptuados del decomiso las carcasas y demás órganos de aquellos animales que habiendo reaccionado a la prueba de tuberculina no presenten lesiones macroscópicas, en cuyo caso se hará el deshuesado completo de toda la carcasa, destinando la carne y órganos no afectados para el consumo humano. Este mismo procedimiento se aplicará cuando se detecte tuberculosis en un ganglio o en un hueso.

ANEXO N° 9
(Artículo 47)

CAUSAS DE CONDENA PARCIAL

1. Pigmentación anormal o traumatismos graves.
2. Actinomicosis o actinobacilosis.
3. Tumores, abscesos y heridas supurantes localizados.
4. Hidatidosis.
5. Artritis o poliartritis localizadas, no asociadas con infecciones sistémicas.
6. Equinococosis.
7. Metritis y mastitis.
8. Pericarditis traumática e infecciosa.
9. Neumonía y pleuresía simple.
10. Distomatosis.

ANEXO N° 10
(Artículo 48)

CAUSAS DE CONDENA TOTAL

1. Carbunco bacteridiano. En este caso, se condena la piel inclusive.
2. Carbunco sintomático.

3. Septicemia hemorrágica.
4. Gangrena gaseosa.
5. Piemia y septicemia.
6. Piroanaplasmosis asociada con caquexia.
7. Leptospirosis.
8. Hemoglobinuria bacilar.
9. Rabia.
10. Tétano
11. Entorotoxemia.
12. Poliartritis de los terneros.
13. Fiebre catarral maligna.
14. Enteritis infecciosa de los animales jóvenes.
15. Edema maligno.
16. Paratuberculosis con caquexia.
17. Cualquier forma de tuberculosis acompañada de caquexia.
18. Lesiones tuberculosas que indican el colapso de la resistencia o diseminación linfohemática.
19. Metritis y mastitis aguda con septicemia.
20. Salmonelosis en todas las especies
21. Erisipela porcina aguda.
22. Tumores diseminados.
23. Mioglobinuria.
24. Ictericia grave con degeneración parenquimatosa de los órganos.
25. Triquinosis.
26. Meningitis cerebro-espinal.
27. Encefalomiелitis infecciosa.

28. Adenitis equina concomitante con otras lesiones.
29. Tripanosomiasis.
30. Hemoglobinuria paroxística.
31. Linfangitis ulcerosa concomitante con otras lesiones.
32. Tumores malignos.
33. Cualquier otra enfermedad acompañada de lesiones inflamatorias agudas generalizadas.

Anexo N° 11
(Artículo 54)

FACTORES PARA LA CLASIFICACION DE CARNES

EDAD:

Que da la terneza a la carcasa.

CONFORMACION:

Distribución armónica de los tejidos óseo y muscular, según la especie animal.

SEXO:

Las hembras no se clasifican como EXTRA para preservar los vientres. Se exige la castración de los cerdos machos por el olor desagradable que despiden.

ACABADO:

Estado o grado de gordura, el cual se determina, apreciando la cantidad y la distribución del tejido adiposo de cobertura, almacenamiento e infiltración en la región dorso-lumbar, riñones, cavidad pelviana e intramuscular, respectivamente.

PESO:

Que sea adecuado y que contribuya a la mejor conformación, según cada especie animal.

SANIDAD:

Sólo se clasifican las carcasas que luego de la inspección veterinaria hayan sido admitidas para consumo y esten debidamente selladas.

Las carnes clasificadas PROCESAMIENTO se destinarán exclusivamente para la elaboración de embutidos y alimentos industrializados para consumo humano.

Los decomisos sólo pueden emplearse para elaborar subproductos no aptos para el consumo humano.

En caso de la carne de équidos, las clasificadas PROCESAMIENTO se destinarán exclusivamente para uso industrial y tendrán necesariamente que haber sido deshuesadas y sometidas a congelación inmediata.

Deberá examinarse visualmente por palpación e incisión en los músculos, incluida la grasa y los tejidos conjuntivos adheridos, articulaciones, vainas de los tendones, diafragma y huesos, especialmente cuando estos últimos hayan sido cortados y expuestos.

Deberá examinarse visualmente y de ser necesario seccionarse los siguientes ganglios linfáticos:

- Inguinales superficiales (supramamarios)
- Iliacos externos e internos
- Pre escapulares
- Renales

En los animales que reaccionaron positivamente a la prueba de la tuberculina, debe examinarse los principales ganglios linfáticos de la carcasa y vísceras. Se procederá análogamente en todos los casos que se sospeche que existe enfermedad orgánica o generalizada.

Anexo N° 8
(Artículo 46)

CAUSAS DE DECOMISO

1. Paratuberculosis.
2. Actinomicosis y actinobacilosis con caquexia o metástasis.
3. Acetonemia.
4. Paresia uterina.
5. Eclampsia.
6. Traumatismos graves.
7. Anemia avanzada con emaciación.
8. Anemia con emaciación o con edema de los músculos o tejido conjuntivo.
9. Leucemia o pseudo-leucemia.
10. Cuando despiden olor intenso o repulsivo, originado por sustancias ingeridas, administradas o relacionadas con los órganos de la reproducción.
11. Cisticercosis en grado tal que no pueda ser utilizadas para obtener manteca (porcinos) o sebo (otras especies).

ANEXO N° 12
(Artículo 54)

CLASIFICACION DE CARCASAS

Las carcasas de vacuno, ovino, Caprino, porcino y camélidos sudamericanos domésticos, serán clasificadas a nivel nacional de acuerdo a sus características, en la siguiente forma:

A. DE BOVINOS

Extra.- Carcasas provenientes de bovinos machos engordados, hasta con cuatro (4) dientes permanentes de edad, con muy buena conformación (abundante masa muscular y bien distribuida) y muy buen acabado, con grasa de infiltración de cobertura y de reserva de consistencia firme y serosa.

Primera.- Carcasas provenientes de bovinos machos engordados, hasta con seis (6) dientes permanentes y hembras engordadas hasta con cuatro (4) dientes permanentes, con muy buena conformación (abundante masa muscular, de color rosado o rojo claro y bien distribuida) y muy buen acabado, con grasa de cobertura firme y serosa distribuida sobre los musculos superficiales de la paleta, dorso y costillares y con grasa de infiltración.

Segunda.- Carcasas de bovinos con regular conformación, carne de color rosado o rojo claro, con grasa de reserva serosa y de consistencia firme.

Procesamiento.- Carcasas de bovinos de cualquier edad y sexo que presentan un estado deficiente de carne carcasas mal desangradas, carnes excesivamente flácidas con grasa gelatinosa, con pigmentación metabólica muy pronunciada, y otras condiciones que las hagan impropias para el consumo humano. También están comprendidas en esta clasificación las carcasas con traumatismos que comprometen mas del 50% de la pieza.

NOTA: La carcasa del ganado de lidia será clasificada de acuerdo a las características que exhiba, no pudiendo alcanzar la categoría de extra.

B. DE OVINOS

Extra (cordero).- Carcasas de capones (escroto cicatrizado), hasta con dos (2) dientes permanentes de edad, de buena conformación y buen acabado, con grasa de cobertura, infiltración y de reserva, de consistencia firme y serosa (riñón cubierto).

Primera.- Carcasas de ovinos hembras y machos castrados (escroto cicatrizado), de cualquier edad, de buena conformación y acabado, con grasa de cobertura, infiltración y de reserva de consistencia firme y serosa (riñón cubierto).

Segunda.- Carcasa de ovinos de cualquier edad y sexo, de regular conformación y buen aspecto de la carne.

Procesamiento.- Carcasas de ovinos que presentan un estado deficiente de carnes, exagerada pigmentación metabólica, traumatismos muy extendidos u otras condiciones que los hacen inadecuados para el consumo humano directo.

C. DE CAPRINOS

Extra (cabrito).- Carcasa de animales tiernos (hasta dos meses y medio), con un peso máximo de seis (6) kilogramos, de buena conformación y acabado, con grasa de reserva de consistencia firme y serosa.

Primera - Carcasa de caprinos de cualquier edad y sexo, de buena conformación y acabado, con grasa de cobertura, infiltración y reserva, de consistencia firme y serosa (riñón cubierto).

Segunda.- Carcasas de caprinos de regular conformación y buen aspecto de carne que no reúnan las características de las clases precedentes.

Procesamiento.- Carcasas de caprinos que presentan un estado deficiente de carnes, exagerada pigmentación metabólica, traumatismo muy extendido u otras condiciones que las hacen impropias para el consumo humano directo.

D. DE PORCINOS

Extra (lechón).- Carcasas de animales tiernos, con un peso máximo de veinte (20) kilogramos, de buena conformación y grasas de color blanco y firme al tacto.

Primera.- Carcasas de porcinos machos castrados (escroto cicatrizado) y hembra no paridas, con un peso no mayor de setenta y cinco (75) kilos, con buena conformación (abundante masa muscular en piernas, brazuelos y lomos), grasa de color blanco y firme al tacto, con un espesor de grasa dorsal no mayor de veinticinco (25) milímetros a la altura de la última costilla y a cinco (5) centímetros de la línea media dorsal y en forma paralela a éste.

Segunda.- Carcasas de porcinos machos castrados (escroto cicatrizado) y hembras, de buena conformación y buena apariencia de carne.

Procesamiento.- Comprende las carcasas de:

- a. Porcinos de cualquier edad y sexo, con pobre condición de carnes;
- b. Cerdos que se han cocido demasiado en el escaldado, y
- c. Cerdos con exagerada pigmentación metabólica.

Las carcasas que al realizarse la inspección sanitaria presenten hasta un máximo de cinco (5) cisticercos por superficie de corte, se destinarán exclusivamente para la elaboración de manteca.

E. DE CAMELIDOS SUDAMERICANOS DOMESTICOS

Extra.- Carcasas de machos castrados, con hasta cuatro dientes permanentes, con muy buen acabado y conformación.

Primera.- Carcasas de machos castrados y de hembras con hasta seis dientes permanentes, con buen acabado y conformación.

Segunda.- Carcasas de machos y de hembras con regular acabado y conformación.

Procesamiento.- Carcasas que no alcanzan la clasificación anterior, considerandose las no adecuadas para el consumo humano directo, por lo que, para su comercialización, deberán ser transformadas en carnes secas saladas, ahumadas, charqui y afines.

F. DE EQUIDOS

Primera.- Carcasas provenientes de animales machos enteros y/o castrados, de buen estado de salud, con buenas condiciones cárnicas, adecuada conformación regular acabado y menores de 9 años de edad (dientes permanentes cori 2 anillos de esmalte, el interior más pequeño y de forma triangular).

Segunda.- Carcasas provenientes de animales sanos, machos o hembras de regulares condiciones cárnicas, con mala conformación y/o deficiente acabado, de cualquier edad.

Procesamiento.- Carcasas de animales que no reúnan las características anteriores, las cuales no podrán ser consumidas directamente, destinándose exclusivamente para uso industrial.