

Dec. No. 329-11 que establece el Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne y Productos Cárnicos en la República Dominicana, y deroga el Reglamento No. 2430 del 13 de octubre de 1984. G. O. No. 10618 del 23 de mayo de 2011.

LEONEL FERNANDEZ
Presidente de la República Dominicana

NÚMERO: 329-11

CONSIDERANDO: Que es función esencial del Estado dominicano velar por la adopción y el estricto cumplimiento de las medidas sanitarias adecuadas, así como regular e inspeccionar el proceso y venta de carnes de bovinos, ovinos, porcinos y caprinos, incluyendo los productos derivados de tales carnes destinados al consumo humano, tanto para la comercialización nacional como para la exportación.

CONSIDERANDO: Que la Ley General de Salud No.42-01, en su Artículo 5 y párrafos, faculta exclusivamente a la Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social, denominada hoy Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSP), para aplicar directamente o a través de sus organismos desconcentrados dicha ley, sus reglamentos complementarios y otras disposiciones legales que al efecto se promulgaran, así como la elaboración, en coordinación con las instituciones del Sistema Nacional de Salud competentes, de los reglamentos complementarios a la misma ley.

CONSIDERANDO: Que es función del Consejo Nacional de Salud (CNS), como entidad asesora del Sistema Nacional de Salud, consensuar, afinar y aprobar las propuestas de los reglamentos complementarios a la Ley General de Salud No.42-01, antes de ser remitidos al Poder Ejecutivo para fines de su dictamen y publicación oficial.

CONSIDERANDO: Que la carne, sus derivados, así como sus productos procesados pueden ser fuentes de enfermedades que afecten a la salud pública y a la economía, si no han sido debidamente inspeccionadas para garantizar productos de calidad higiénico-sanitaria para los consumidores.

CONSIDERANDO: Que debido al proceso de desarrollo del país, las industrias nacionales que elaboran los productos derivados y procesados de la carne, han incorporado avances tecnológicos en la materia, por lo que resulta conveniente y necesario actualizar las regulaciones vigentes, de manera que se ajusten a las existentes en los mercados mundiales.

CONSIDERANDO: Que para facilitar y garantizar el cumplimiento de los requisitos de seguridad y calidad de la carne y los productos cármicos, exigidos en los mercados internacionales, resulta necesario establecer un sistema que involucre el funcionamiento eficiente de las actividades de inspección y certificación que contribuyan al fortalecimiento de la capacidad competitiva de las empresas y organizaciones de este sector.

CONSIDERANDO: Que la República Dominicana ha ratificado varios tratados de libre comercio que requieren, para su mejor aprovechamiento, la firma de acuerdos de reconocimiento mutuo y la adopción de políticas sectoriales y mecanismos de gestión, destinados a garantizar el reconocimiento internacional de los procesos nacionales de evaluación de la conformidad o de la certificación de la calidad de los bienes y servicios.

CONSIDERANDO: Que mediante la Resolución No.2-95, del 20 de enero del 1995, la República Dominicana ratificó el Tratado de Marrakech, por el cual se estableció la Organización Mundial del Comercio (OMC) y, por consecuencia, ratificó los diversos acuerdos multilaterales convenidos en la Ronda Uruguay, muy especialmente, los acuerdos sobre la aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC).

VISTA: La Ley General de Salud No.42-01, del 8 de marzo del 2001(G.O. 10075).

VISTA: La Ley sobre Derechos del Consumidor o Usuario No. 358-05, del 9 de septiembre de 2005, y su Reglamento de Aplicación (G.O. 10337).

VISTA: La Ley sobre Normas y Sistemas de Calidad No. 602, del 20 de mayo de 1977.

VISTO: El Decreto No.170-01, del 31 de enero de 2001, que crea e integra el Comité Nacional del Códex Alimentarius (CONCA), y pone en vigor el Reglamento de Funcionamiento del mismo (G.O. 9434).

VISTA: La Resolución del Poder Ejecutivo No.16- 87, que aprueba el Acuerdo de Alcance Parcial República Dominicana – Panamá, firmado en el año 1985 y ratificado por el Congreso Nacional en el año 1987.

VISTA: La Resolución del Poder Ejecutivo No. 357-05, del 9 de septiembre de 2005, que Aprueba el Tratado de Libre Comercio República Dominicana– Centroamérica –Estados Unidos (DR-CAFTA), firmado en el año 2004, ratificado por el Congreso Nacional el 6 de septiembre de 2005.

VISTA: La Resolución del Poder Ejecutivo No.453-08, del 27 de octubre de 2008, que promulga el Acuerdo de Asociación Económica entre los Estados del CARIFORUM y la Unión Europea (conocido por sus siglas en inglés, como EPA).

VISTA: La Resolución del Poder Ejecutivo No. 38-01, que aprueba el Acuerdo de Libre Comercio entre la República Dominicana y la Comunidad del Caribe (CARICOM), firmado el 22 de agosto del 1998 y ratificado por el Congreso Nacional en el año 2001.

En ejercicio de las atribuciones que me confiere el Artículo 128 de la Constitución de la República Dominicana, dicto el siguiente

REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN LA REPÚBLICA DOMINICANA

TÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

CAPÍTULO I

Artículo 1. Glosario de SIGLAS y Términos. Para fines de aplicación del presente Reglamento y de las Normas, Manuales y Resoluciones Administrativas que del mismo se deriven, se considerarán para su interpretación oficial las definiciones o términos siguientes:

AGUA POTABLE. Agua que ha sido aprobada por la autoridad sanitaria correspondiente o por otro organismo gubernamental calificado, la cual certifica que cumple con la legislación nacional para el uso en instalaciones de proceso de productos alimenticios.

ALIMENTO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO. Es el que ha sido producido en condiciones higiénico-sanitarias e inspeccionado y aprobado por el Servicio de Inspección y que es inocuo para el consumo humano sin restricción alguna.

ALIMENTO CON TRATAMIENTO TÉRMICO PARA ANIMALES. Es todo producto, subproducto o derivado de origen animal destinado para la alimentación animal, excluyendo los rumiantes y que ha recibido un proceso por calor directo e indirecto, u otro procedimiento aprobado por la Dirección General de Salud Ambiental. En ningún caso podrá ser destinado al consumo humano.

ANIMAL. Para este Reglamento el animal es la unidad viva de cualquier especie aprobada por la Dirección General de Salud Ambiental para su industrialización destinada al consumo humano o animal.

ANIMAL CAIDO. Es aquel animal o aquellos animales que por fracturas o alguna otra lesión o condición médica está impedido de entrar por si solo a la sala de sacrificio.

AUDITORIAS DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP). Es la comprobación mediante evaluación sistemática del cumplimiento práctico de lo establecido en la documentación del sistema APPCC y sus resultados se ajustan a los objetivos previstos.

BMP. Buenas Prácticas de Manufactura.

CARNE. Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean el esqueleto del animal sacrificado, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos separados durante la operación de faena, con excepción de la piel en la especie porcina.

CARNE FRESCA. Carne que, aparte de haber sido refrigerada, no ha recibido, los efectos de su conservación, otro tratamiento que el envase protector y que conserva sus características naturales.

CARNE DESHUESADA. Producto que se obtiene separando la carne de los huesos que la sustentan.

CARNE PICADA. Carne deshuesada que ha sido reducida a fragmentos.

CANAL. Es el animal de elaboración permitido en establecimientos autorizados, después de sacrificado, sangrado, desollado, extirpada la cabeza, extremidades a nivel del carpo y del tarso, cola, mamas y eviscerado. Exceptuando al porcino en lo que respecta al desollado y extirpado de la cabeza y patas.

CENTRO DE ACOPIO. Es el lugar o edificio empleado para el recibo, la conservación y distribución de alimentos de origen animal.

CLASIFICACION DE LOS MATADEROS. Los mataderos se clasifican en las siguientes categorías:

Matadero Clase “1”: es el establecimiento o planta industrial que se encuentra autorizado para la faena de bovinos, caprinos, ovinos y porcinos para la exportación de productos y subproductos cárnicos o su comercialización dentro del territorio nacional.

Matadero Clase “2”: es el establecimiento o planta industrial que se encuentra autorizado para la faena de bovinos, caprinos, ovinos y porcinos solo para la comercialización dentro del territorio nacional.

Matadero Clase “3”: es el establecimiento autorizado para faenar bovinos, caprinos, ovinos y porcinos solo para la comercialización local.

CODEX. Código de Normas Internacionales referentes a la producción y consumo seguros de los alimentos.

CONCIENCIA. Reacción del cerebro ante las impresiones que le llegan a través de los sentidos.

COLORANTE ARTIFICIAL. Tinte o pigmento fabricado mediante procedimiento sintético o mediante proceso análogo.

CONDICIONES O REQUISITOS. Son las exigencias a que deben ajustarse los establecimientos para ser autorizados por la Dirección General de Salud Ambiental.

CONDENADO. Es todo producto, subproducto o derivado de origen animal que habiendo sido inspeccionado es declarado impropio para la alimentación humana y debe ser eliminado mediante el uso de un digestor o incinerador. Inclúyase en esta definición a los animales que han sido rechazados durante la inspección ante-mortem.

CONTAMINACION. Es la transmisión directa o indirecta de microorganismos, sustancias químicas y materias extrañas a los productos y subproductos cárnicos.

CORTE. Es la parte del animal de fácil identificación anatómica.

CUADERNO DE BITACORA. Son las hojas de control por escrito autorizadas por el Encargado del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas en las cuales el Supervisor del Programa y el Médico Veterinario Inspector consignan el movimiento total de las actividades que se realizan en el establecimiento, siendo el principal medio de comunicación entre el Servicio de Inspección y los propietarios o responsables del establecimiento.

DESPOJO. Las partes no comestibles del animal.

DESINFECCION. Designa la aplicación, después de una limpieza completa, de procedimientos destinados a destruir agentes infecciosos.

DIGESTOR O PLANTA DE RENDIMIENTO. Área provista de equipos apropiados para la industrialización de animales muertos en corrales, canales, vísceras, huesos y sangre que han sido decomisados por ser no aptos para el consumo humano y el resultado de su industrialización es destinado al consumo de animales no rumiantes.

ENVASE INMEDIATO. Se entiende por el recipiente u otra cubierta en el que se contenga directamente el producto sea total o parcialmente.

EMBALAJE. La envoltura exterior (caja, saco, barril, cesta u otro recipiente o cobertura) que contenga cualquier producto previamente empacado en uno o más envases inmediatos sea esto total o parcialmente.

EMBARQUE. Son los productos o subproductos, que ingresan o salen de un establecimiento autorizado amparados por un Certificado Oficial de Inspección.

ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO. Es el predio con sus instalaciones declaradas y autorizadas por la Dirección General de Salud Ambiental, para el faenamiento, elaboración, empaque, almacenamiento de productos y subproductos de origen animal.

ESTABLECIMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS. Es todo establecimiento en el cual se realizan las siguientes operaciones: preparación, elaboración, fabricación, envasado, almacenamiento, distribución, manipulación y venta de productos cárnicos.

FAENA. Es el trabajo realizado desde el sacrificio de los animales, hasta su entrada a las cámaras frigoríficas o su expendio con destino al consumo o industrialización de las canales.

GANADO. Se entiende por tal todo animal de las especies vacunas, ovinas, caprinas y porcinas.

HACCP. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

HIGIENE. Es el conjunto de medidas necesarias durante la elaboración, tratamiento, almacenamiento, transporte y comercialización de los alimentos, para garantizar su seguridad e inocuidad.

INDUSTRIALIZACION. Es el proceso de elaboración a que se someten los animales faenados, sus partes, fluidos y las materias primas para obtener alimentos.

INSPECCION. Es el conjunto de acciones y procedimientos aplicados de naturaleza física y anatómo-patológica que el Médico Veterinario Oficial, Asistente de Inspección Oficial u otro personal del programa utiliza para examinar con el olfato, vista y tacto, las condiciones y las propiedades organolépticas de los alimentos de origen animal o sus materias primas.

INSPECCION ANTE-MORTEM. Denominase al procedimiento por el cual el Médico Veterinario Oficial revisa a los animales dentro de los corrales para decidir si se encuentran clínicamente sanos para su sacrificio.

INSPECCION POST-MORTEM. Denominase al procedimiento por el cual el Servicio de Inspección Oficial revisa a los animales dentro del establecimiento durante el proceso de faenamiento realizando su observación en canales y vísceras para decidir si se encuentran aptos para el consumo humano.

INSPECCIONADO Y APROBADO. Es la marca oficial, sello o etiqueta que se coloca en las carnes, productos alimenticios y otros, para indicar que se han cumplido las acciones de control fijadas por este Reglamento.

LIMPIEZA. Es el proceso de eliminación de materias extrañas, residuos o impurezas de las superficies de las instalaciones, equipos, utensilios u otros.

LOTE DE ALIMENTOS. Conjunto de alimentos fabricados en un establecimiento industrial autorizado bajo las mismas condiciones de proceso durante un período determinado de tiempo e identificados bajo la misma numeración.

LOTE DE ANIMALES. Conjunto de animales que perteneciendo a un mismo propietario y teniendo un mismo origen, ingresan al establecimiento amparado por la misma documentación y marca.

MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSION. Es el producto impermeable, atóxico y resistente a la sal, agua, al hielo, a las sustancias liberadas por el producto u otras sustancias corrosivas con las que pueda entrar en contacto. Su superficie debe ser lisa y resistente a la acción repetida de los medios de limpieza y desinfectantes aprobados por La Dirección General de Salud Ambiental.

MEDIO DE TRANSPORTE. Es el sistema utilizado para el traslado de animales, carnes, productos, subproductos y sus derivados, hacia adentro o fuera del establecimiento. Los medios de transporte serán aprobados por la Dirección General de Salud Ambiental para su uso para lo cual deben reunir las condiciones higiénicas y sanitarias establecidas en el presente Reglamento.

NO COMESTIBLE. Es el producto que ha sido objeto de revisión por el Servicio de Inspección y que ha determinado de algún modo que no es apto para el consumo humano.

PELIGRO. Agente biológico, químico o físico que con una probabilidad razonable, puede causar enfermedad o daño a la persona.

PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES). Sistema documentado para garantizar la higiene del personal, la limpieza de las instalaciones, los equipos y los instrumentos y su desinfección para alcanzar niveles especificados ante de las operaciones y en el curso de las mismas.

PLAN HACCP. Es el documento escrito basado en los principios del Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control que define los procedimientos formales que deben seguirse de acuerdo a los principios generales, para garantizar la seguridad de los alimentos.

PLANTA DE PROCESO. Es el establecimiento donde se procesan productos cárnicos, se corta, deshuesa y se elaboran embutidos, curados, ahumados y enlatados.

POES. Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento.

PRODUCTOS CARNICOS. Son los preparados a base de carne, sangre, vísceras, u otros subproductos de origen animal que hayan sido autorizados para el consumo humano adicionando o no aditivos y especias aprobadas. Estos productos se denominarán según la especie animal de la cual está fabricado.

RECHAZADO. Es la identificación que se usa para áreas, equipos, materiales, contenedores, recipientes, vehículos, productos, subproductos y derivados que ingresen al país o establecimientos, que por sus condiciones sanitarias no estuvieran de acuerdo con lo establecido en este Reglamento.

RESIDUOS QUIMICOS. Son residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y otros químicos que pueden estar presentes en los productos cárnicos y que se detectan por análisis químicos.

RETENIDO, DETENIDO O INTERVENIDO. Es todo producto, subproducto, derivado, envase o vehículo que por sus condiciones sanitarias no estuviera de acuerdo con lo establecido por este reglamento, sin dar lugar a que sea rechazado o condenado.

SABORIZANTE ARTIFICIAL. Es el saborizante o agente que contenga o de sabor sintético u otro medio análogo.

SALMUERA. Es la solución de cloruro de sodio grado alimenticio, preparada con agua potable y otros ingredientes permitidos para uso humano que se utilizan para la conservación o tratamiento de los productos de origen animal o sus materias primas.

SISTEMA DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es el conjunto de procedimientos que deben definir, adoptar, actualizar y cumplir las procesadoras, mataderos, centros de acopio y todo otro establecimiento autorizado por la Dirección General de Salud Ambiental, para manipular alimentos de origen animal, con el fin de garantizar la seguridad de dichos alimentos.

SUBPRODUCTOS DE CARNE. Es cualquier parte apta para usarse como alimento que no sea carne, (ej. hígado, riñón e intestino).

INCONCIENCIA. Es el periodo de tiempo en que se produce el aturdimiento del animal evitando el sufrimiento antes del desangrado, similar a la anestesia

VERIFICACION DEL SISTEMA HACCP. Es la comprobación periódica efectuada por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas al Sistema APPCC, mediante auditoria.

VISCERAS. Son los órganos contenidos en las cavidades torácicas y abdominal de los animales.

OBJETIVO Y ALCANCE DEL REGLAMENTO

Artículo 2.- El presente Reglamento tiene como objetivo establecer la normativa para la inspección sanitaria de la carne y productos cárnicos en la Republica Dominicana.

Artículo 3.- Este Reglamento dispone las especificaciones sanitarias que deben cumplir todos los establecimientos que se dedican al sacrificio y faenado de animales, transformación y almacenamiento de productos y subproductos de origen animal para garantizar la inocuidad de los alimentos que estén destinados al consumo nacional, exportación e importación.

CAPITULO II

LAS INSTANCIAS DE ADMINISTRACIÓN DEL REGLAMENTO

Artículo 4.- El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social será el responsable de la aplicación del presente reglamento a través de la Dirección General de Salud Ambiental y su Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas por medio del Programa de Inspección de Carnes y Productos Cárnicos, funcionario oficial, médico veterinario oficial, asistente de inspección oficial, empleado del programa.

Artículo 5.-El sistema administrativo oficial del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, administrado o dirigido por el Ministro está conformado por:

DIRECCION GENERAL DE SALUD AMBIENTAL (DIGESA). Representada por su Director General y cuyas funciones son hacer cumplir las leyes y los reglamentos sanitarios y coordinar las funciones de los encargados de diferentes departamentos entre ellos el de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

DEPARTAMENTO DE CONTROL DE RIESGOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS. A través de su Encargado se realizan las labores del Sistema de Inspección del país para todo tipo de alimentos y bebidas tanto de producción nacional como de importación.

PROGRAMA DE INSPECCION DE CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. El Encargado del Programa tendrá las funciones de Supervisor Veterinario Nacional y realizará la coordinación general de los servicios de inspección de los establecimientos autorizados.

FUNCIONARIO OFICIAL. Es el empleado de la Dirección General de Salud Ambiental, que efectúa trabajos de inspección de productos y subproductos de origen animal.

MEDICO VETERINARIO SUPERVISOR NACIONAL A CARGO. Es el profesional médico veterinario funcionario de la Dirección General de Salud Ambiental encargado de supervisar las funciones de inspección realizadas por el médico veterinario oficial.

MEDICO VETERINARIO OFICIAL. Es el profesional médico veterinario funcionario calificado y certificado por la Dirección General de Salud Ambiental, asignado a un establecimiento para realizar funciones de inspección. Dicho profesional debe cumplir con las obligaciones previstas en este Reglamento.

ASISTENTE DE INSPECCION OFICIAL. Es el personal capacitado y certificado por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, para asistir en sus tareas al Médico Veterinario Inspector Oficial. Dicho personal debe cumplir con las obligaciones estipuladas en este Reglamento.

EMPLEADO DEL PROGRAMA. Todo trabajador ambiental u otra persona empleada por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social que esté autorizado para llevar a cabo cualquier actividad o tarea relacionada con el programa.

TITULO II

DE LA INSPECCION, APROBACION, Y CERTIFICACION DE LOS PROCEDIMIENTOS RELACIONADOS CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Artículo 6.- Corresponde al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, a través de la Dirección General de Salud Ambiental, emitir procedimientos y coordinar con la participación del sector privado y otras instituciones del sector público las acciones para el aseguramiento de la calidad e inocuidad de las carnes y productos cárnicos.

Artículo 7.- La Dirección General de Salud Ambiental a través del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, elaborará manuales técnicos e higiénico-sanitarios, plan de muestreo estadístico para reinspección de productos, establecerá niveles de tolerancia de residuos químicos y microbiológicos y otros programas que estarán en concordancia a las normativas nacionales, internacionales y del Codex Alimentarius.

Artículo 8.- El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, a través de la Dirección General de Salud Ambiental, conjuntamente con los sectores productivos, procesadores, comercializadores del sector pecuario y centros de educación superior, nacionales e internacionales y afines, promoverá y coordinará la información, educación, comunicación, capacitación y convenios relacionados con la calidad, sanidad e inocuidad de las carnes y productos cárnicos.

Artículo 9.- Los establecimientos autorizados y aprobados para la exportación deben realizar cambios en el proceso de Inspección Sanitaria de acuerdo a las innovaciones o solicitudes de los países importadores de productos cárnicos bajo la supervisión y aprobación del Encargado del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

Artículo 10.- Las normas y convenios Internacionales ratificados por el país se aplicarán como complemento a este reglamento, en las especificaciones no contempladas en el mismo.

TITULO III

DEL PERSONAL OFICIAL DEL SERVICIO DE INSPECCION

Artículo 11.- La inspección higiénico-sanitaria de los establecimientos y sus productos será ejercida por profesionales veterinarios y sus asistentes de inspección, capacitados y certificados por la Dirección General de Salud Ambiental. Aquellos establecimientos cuyo volumen, complejidad, tamaño o riesgos sanitarios requieran una inspección permanente o más de un Médico Veterinario Oficial, el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas designará un Médico Veterinario Oficial Jefe de Inspección en planta.

Artículo 12.- Son obligaciones del Médico Veterinario Oficial de Planta las siguientes:

1. Controlar los servicios a fin de mantener en el personal la disciplina y la responsabilidad necesaria para obtener una inspección eficiente.
2. Cumplir y hacer cumplir la ley y las disposiciones del presente reglamento.
3. Distribuir el personal a sus órdenes y dar cuenta a la superioridad de las fallas u omisiones en que incurrieran los empleados, aplicando al mismo tiempo las medidas disciplinarias de acuerdo a la ley establecida para tal fin.
4. Supervisar y controlar a los Asistentes de Inspección Oficiales o Acreditados cuando lo hubiese.
5. Mantener el control sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo, siendo responsable de todas las deficiencias para las cuales no tome las acciones correctivas.
6. Resolver sobre el destino de las carnes que observe el personal de Inspección.
7. Tener a su cargo y al día el cuaderno de bitácora o registro, los libros, sellos y formularios que sean obligatorios llevar en cada establecimiento. Será responsable de la custodia y firma de los certificados.
8. Enviar a la superioridad en la fecha precisa que se le fijen los formularios, reportes completos y toda otra documentación que tenga ese destino.
9. Presentar mensualmente al Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, un informe en los primeros 5 días del mes subsiguiente de los trabajos realizados durante el mes anterior, así como de las mejoras que considere necesarias para el buen servicio de la inspección, salvo en los casos que por su carácter de urgencia se requiera una notificación inmediata.
10. Recibir y entregar firmada la documentación y sellos de Inspección bajo inventario, manteniéndolo actualizado, y siendo responsable de la conservación del Libro de Inventarios y demás elementos asignados a la inspección bajo su custodia.
11. En caso de necesidad debe tomar a su cargo parte del Servicio de Inspección sin perjuicio de las funciones directas asignadas.

12. Disponer la toma y envío al laboratorio de las muestras de los productos elaborados para análisis, así como también las materias primas que entran en su elaboración de acuerdo a las normas establecidas.
13. Disponer cada 6 meses como mínimo el análisis físico químico y cada treinta (30) días el bacteriológico, del agua utilizada por el establecimiento en todas sus etapas operativas debiendo ser éste realizado en un laboratorio oficial o autorizado para ese fin. Las muestras deben ser tomadas por el personal del Servicio de Inspección destacado en el establecimiento.
14. Disponer la toma y envío al Laboratorio Oficial o autorizado de las muestras de los animales sospechosos de padecer enfermedades cuyo diagnóstico macroscópico plantea dudas o dificultades.
15. Hacer cumplir las disposiciones vigentes sobre rotulado o etiquetado de los envases y pesos declarados antes de otorgar la documentación sanitaria.
16. Establecer la vigilancia en los transportes de carga y manejo de los productos bajo su control, así como el almacenamiento de los mismos.
17. Mantener en forma directa las relaciones con la superioridad y con la gerencia del establecimiento que fiscaliza.
18. Prestar servicio en el establecimiento y en el horario diariamente que le sea asignado por su supervisor inmediato.
19. El Médico Veterinario Oficial revisará previo a la inspección ante-mortem la documentación sanitaria de los animales, a efectos de comprobar las correspondientes cantidades, coincidencia de marcas, procedencia de los lotes y toda otra verificación que se haga al respecto.
20. Ser responsable por el sacrificio de todo animal o lote de animales que estén destinados al consumo humano.
21. Proceder al examen post-mortem de los animales sacrificados en el establecimiento debiendo investigar en el sitio en que se constituya la inspección, el estado sanitario de las cabezas, vísceras y canales e intervenir en el destino de las mismas, resolviendo en casos dudosos.

22. Fiscalizar a los asistentes de Inspección Oficial durante el examen de las vísceras y ganglios linfáticos, para verificar si lo están realizando de acuerdo a los procedimientos establecidos al efecto.
23. Emitir el Certificado Oficial de Inspección correspondiente cuando se hayan reunido los requisitos técnicos y legales necesarios.

Artículo 13.- Los Asistentes de Inspección Oficial de los Médicos Veterinarios Oficiales, tendrán como obligación lo siguiente:

1. Cumplir su labor específica en el sitio y horario que le asigne el Médico Veterinario Oficial a cargo del mismo.
2. Cuando el trabajo de la oficina lo requiera, desempeñar funciones administrativas.
3. Están obligados en todos los casos de comprobar alguna anomalía en cualquier área o proceso que se realiza en el establecimiento dentro y fuera de la planta, a detener la desviación en el proceso y comunicarla a sus superiores.

Artículo 14.- Son obligaciones del Médico Veterinario Supervisor Nacional, las siguientes:

1. Verificar el cumplimiento de la ley y sus reglamentos, en todos los establecimientos autorizados.
2. Verificar el control sanitario en todas las dependencias de los establecimientos, siendo responsable de las deficiencias que le fueran comunicadas por los Médicos Veterinarios Oficiales de Inspección de Planta y cuando no esté a su alcance subsanarlas, deberá someterlas a su superior inmediato.
3. Verificar la normal asistencia del personal del Servicio de Inspección a los establecimientos a los que están asignados, de acuerdo a las fechas y horas previstas para los mismos.
4. Informar al Jefe del Servicio de Inspección Nacional sobre las anomalías verificadas en los establecimientos a su cargo.
5. Informar al Jefe del Servicio de Inspección Nacional sobre la existencia de establecimientos no autorizados, y que desarrollen actividades industriales contempladas en la ley y su reglamentación.

6. Presentar mensualmente al Jefe del Servicio de Inspección Nacional los informes que oportunamente le sean solicitados.
7. Realizar las auditorias correspondientes a los procedimientos de seguridad de los alimentos por medio de planes de autocontrol que los establecimientos pongan en funcionamiento, bajo el Sistema HACCP.

Artículo 15.- Son responsabilidades del Médico Veterinario a cargo del Servicio de Inspección Nacional, las siguientes:

1. Cumplir y hacer cumplir la ley y las disposiciones del presente Reglamento.
2. Verificar el control sanitario en todas las dependencias de los establecimientos bajo inspección oficial, siendo responsable de tomar las medidas correspondientes con relación a las deficiencias que le fueran comunicadas por los Médicos Veterinarios Oficiales de Inspección de Planta o Médico Veterinario Supervisor Nacional a cargo y cuando no esté a su alcance subsanarlas deberá someterlas a su superior inmediato.
3. Controlar los servicios a fin de mantener en el personal la disciplina y la responsabilidad necesaria para obtener una inspección eficiente.
4. Distribuir el personal a sus órdenes y dar cuenta a la superioridad de las fallas u omisiones en que incurrieran los empleados, aplicando al mismo tiempo las medidas disciplinarias de acuerdo a la ley establecida para tal fin.
5. Preparar y remitir informes sobre las actividades inherentes a su área en el tiempo y disponibilidad que requieran las autoridades superiores.
6. Toda aquella actividad que las autoridades superiores lo estimen conveniente vinculada a su área.

Artículo 16.- Todos los integrantes del Servicio de Inspección Oficial asignados a un establecimiento, así como también sus superiores en línea directa, tendrán el libre acceso a todas las dependencias del establecimiento autorizado por la Dirección General de Salud Ambiental, a cualquier hora del día o de la noche.

TITULO IV

DE LOS REQUISITOS RELATIVOS A LA CONSTRUCCION HIGIENICO-SANITARIA PARA LOS ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE PRODUCTOS CARNICOS

Artículo 17.- Para la autorización de los establecimientos que elaboren o procesen carne, estos deberán cumplir con los siguientes requisitos de construcción e ingeniería sanitaria, sin perjuicio de otras condiciones específicas que para su actividad contemple el presente Reglamento:

1. Estar ubicados en terreno firme, no inundables.
2. Alejados de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.
3. Distantes de zonas que por sus características son residenciales.
4. Contar con abastecimiento abundante de agua potable y servicio de electricidad.
5. Estar situados en lugares con acceso adecuado a las proximidades de rutas pavimentadas y transitables.
6. La ubicación quedará además supeditada al informe favorable del organismo correspondiente, respecto a los desagües industriales.
7. No deben existir dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral del establecimiento, otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a la actividad del mismo.

Artículo 18.- Todos los caminos internos del establecimiento deben ser pavimentados o poseer una capa de rodamiento impermeable. Los espacios adyacentes deben impermeabilizarse o en su defecto revestirlos de grama.

Artículo 19.- Los establecimientos deben estar circundados en todo el perímetro de su área por un cerco que encerrará todas las dependencias del mismo. Cuando no sea totalmente de bloque de concreto o ladrillo reforzado, debe poseer un muro de este material de por lo menos cincuenta (50) centímetros sobre el nivel del piso a efecto de evitar la entrada de animales o alimañas. Su altura será como mínimo de dos (2) metros. Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que la del cerco.

Artículo 20.- El perímetro del establecimiento debe poseer iluminación artificial.

Artículo 21.- Los establecimientos autorizados deben estar contruidos con materiales de forma que faciliten su limpieza y desinfección.

Artículo 22.- La disposición de los establecimientos, su diseño, construcción y medidas obedecerán primordialmente a lo siguiente:

1. Permitir la limpieza y desinfección de áreas y equipos, evitando la acumulación o depósito de suciedad sobre las superficies que contactan con los alimentos.
2. Evitar la formación de condensación o de mohos indeseables sobre las superficies de paredes, techos y equipos.
3. Facilitar las prácticas de higiene de los alimentos y la prevención de la contaminación cruzada en, equipos, utensilios, alimentos, personal, materiales, agua, materias primas o fuentes externas de contaminación provocada por insectos o roedores.
4. Asegurar las condiciones de temperaturas adecuadas para la manipulación o almacenamiento del producto y las materias primas.
5. Contar con dispositivos o instalaciones para la vigilancia de las condiciones adecuadas de la temperatura ambiental, ubicados en lugares accesibles y visibles.

Artículo 23.- El lugar de recepción de materias primas estará separado de la sala de elaboración de la circulación del personal, materiales y equipos, de tal forma que se evite la contaminación cruzada.

Artículo 24 .-La sala de proceso y elaboración estará ubicada y dispuesta de tal manera que se evite la contaminación.

Artículo 25 .-A la entrada de las dependencias donde se manipulen o se elaboren productos comestibles y por donde obligatoriamente debe pasar el personal, deben instalarse filtros sanitarios cuyos componentes se encuentren en el siguiente orden: lava botas, lavamanos con grifos de acción a pedal, a rodilla u otro método aprobado, con jabonera a presión para jabón liquido, toalleros con toallas de único uso, pediluvio, con diez (10) centímetros de profundidad con una solución desinfectante aprobada, circulante y en permanente renovación.

Artículo 26.- En los establecimientos existirá un número suficiente de lavamanos convenientemente distribuidos, los cuales deben poseer las siguientes características:

1. Deben ser contruidos de acero inoxidable u otro material resistente a la corrosión y diseñados de manera que faciliten su limpieza.

2. Dispondrán de agua fría y caliente. El Servicio de Inspección podrá autorizar la omisión del agua caliente en aquellos locales que por razones de producción lo justifique y siempre que no represente un detrimento de los aspectos higiénico-sanitarios.
3. La salida del agua estará colocada aproximadamente a treinta (30) centímetros sobre el borde superior del lavamanos. Debiendo ser accionados a pedal o por sistema automático.
4. Estarán provistos de jabón líquido o en polvo, toallas de un solo uso.
5. La descarga de estos lavamanos será directa a la red de desagües mediante interposición de cierre sifónico.
6. Tener de acuerdo a las necesidades del sector adosados un esterilizador para desinfectar utensilios y herramientas. El Servicio de Inspección podrá autorizar la omisión de este inciso en aquellos locales que por razones de producción lo justifiquen siempre que no represente un detrimento de los aspectos higiénico-sanitarios.
7. El equipo de desinfección consistirá en un recipiente que contenga algún antiséptico aprobado por el Servicio de Inspección o un suministrador de agua a 82°C o 180°F como mínimo.
8. Los equipos destinados al lavado de manos no serán utilizados para el lavado de materias primas o alimentos.

Artículo 27.- Los pisos estarán contruidos con materiales impermeables, lavables, no absorbentes y no tóxicos, debidamente autorizados por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas. No tendrán filtraciones al terreno natural o a pisos inferiores según se trate de local en planta baja o en pisos superiores. Serán antideslizantes y deben mantenerse en buen estado de conservación, sin grietas, hoyos, ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos. Tendrán una pendiente de caída de no menos del dos (2) por ciento hacia las bocas o canales de desagüe. Su diseño debe facilitar la limpieza y desinfección. Cada cincuenta (50) metros cuadrados, como mínimo, existirá una boca de descarga con cañería de salida no inferior a quince (15) centímetros de diámetro.

Artículo 28.- Los conductos de aguas servidas descargarán al o a los conductos principales con interposición de sifón de cierre hidráulico.

Artículo 29.- Las paredes de los establecimientos estarán contruidas con materiales impermeables, lavables, no absorbentes y no tóxicos. La superficie debe ser lisa hasta una altura adecuada para la actividad que en ella se realiza, nunca menor a los dos (2) metros, y deben mantenerse en buen estado de conservación, sin deterioros que permitan el depósito

de suciedades. Su diseño debe facilitar la limpieza y desinfección. Serán de color blanco o claro. La parte superior de las paredes, de la zona lisa hasta el encuentro con el techo, será de cemento pulido de color claro.

Artículo 30.- En el encuentro de las paredes con los pisos, techos y paredes entre sí, el ángulo que forman estos será redondeado en forma cóncava para facilitar la limpieza, desinfección y evitar el depósito de suciedad.

Artículo 31.- Cuando en las paredes existieran salientes provocadas por columnas, mochetas, etc., todos los ángulos de encuentro y esquinas serán igualmente redondeados.

Artículo 32.- Los techos, cielos rasos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados, contruidos y acabados de forma que impidan el ingreso y acumulación de suciedad, reduzcan o impidan la condensación y la formación de mohos indeseables y el desprendimiento de partículas.

Artículo 33.- Las superficies, incluidas las mesas y equipos, que estén en contacto con los alimentos deben estar contruidas con materiales impermeables, lavables, no absorbentes, no tóxicos, deben ser lisas o continuas sin hendiduras en sus uniones para facilitar su limpieza, desinfección y mantenerse en buen estado de conservación.

Artículo 34.- Las salas deben contar con medios apropiados y suficientes de ventilación mecánica o natural. Se evitará toda corriente de aire desde una zona contaminada a otra limpia. El diseño y construcción de los sistemas de ventilación deben permitir el fácil acceso a sus mecanismos para higiene y mantenimiento. Los extractores de aire mecánicos estarán provistos con persianas de cierre automático.

Artículo 35.- Las puertas metálicas deben presentar superficies lisas, no absorbentes, fáciles de limpiar y de desinfectar. Las aberturas que den al exterior, ya sean puertas, ventanas, extractores y otros, deben contar con sistemas de protección anti insectos, tales como mallas metálicas inoxidables de 1/16 de pulgada, cortinas de aire y otros dispositivos aprobados por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas. Los sistemas deben impedir el acceso de insectos incluso cuando el equipo no esté en funcionamiento. Las ventanas y demás huecos deben estar contruidos de manera que impidan la acumulación de suciedad.

Artículo 36.- Debe contarse con luz artificial de color blanco. La intensidad será de trescientos cincuenta (350) unidades lux (31 bujía pie) como mínimo en los puestos de trabajo; de quinientos cincuenta (550) unidades lux (51 bujía pie) en los lugares donde se realicen actividades de inspección y clasificación y de un nivel equivalente a doscientos veinte (220) unidades lux (20 bujía pie) como mínimo en todos los demás puntos. La luz de los sectores de inspección será de tipo localizada. Las lámparas estarán cubiertas por un sistema protector que evite la diseminación de vidrios en caso de rotura.

Artículo 37.- Las instalaciones eléctricas para luz y para los equipos estarán diseñadas con materiales aprobados y respetando las medidas de seguridad industrial correspondientes. Todos los equipos de trabajo, así como las máquinas y herramientas que sean accionadas eléctricamente, estarán polarizados a tierra.

Artículo 38.- Todas las instalaciones deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación.

Artículo 39.- Los equipos, utensilios e instalaciones accesorias utilizados para industrializar los alimentos, en particular aquellos que entren en contacto directo con los productos o sus materias primas, deben estar contruidos con acero inoxidable u otro material resistente a la corrosión y de fácil limpieza.

Artículo 40.- El diseño e instalación de las maquinas y equipos facilitará la limpieza y desinfección de todas sus partes y de las zonas circundantes donde se encuentren instaladas y evitará la contaminación de los productos alimenticios o sus materias primas.

Artículo 41.- Queda prohibido el uso de madera en las salas donde se procesan o manipulan alimentos o materias primas sin envasar.

Artículo 42.- Los equipos que entran en contacto directo con la carne deben contar con un dispositivo especial, ya sea manual o mecánico, para que previo a un nuevo uso, sean perfectamente higienizados (limpieza y desinfección).

Artículo 43.- Los equipos o fregaderos destinados al lavado de alimentos estarán provistos de agua potable fría y caliente, si es necesaria. Estarán contruidos de acero inoxidable u otro material aprobado con un fondo falso elevado al menos 2.5 centímetros del fondo, y se limpiarán con la frecuencia necesaria para evitar el depósito de suciedad o el estancamiento del agua o líquidos. La descarga de estos fregaderos podrá ser directa a la red de desagües, mediante interposición de cierre sifónico.

Artículo 44.- Las plataformas de trabajo en las que actúan los obreros estarán contruidas:

1. A plano inclinado, escalonado o levadizo a efectos de facilitar un buen desempeño en la actividad a realizar.
2. Estarán contruidas con materiales inoxidables autorizados.
3. Su diseño facilitará la limpieza y desinfección de todas sus partes.
4. El piso será antideslizante y a todo lo largo del frente estará dotado de una pestaña a modo de zócalo de diez (10) centímetros de altura ejecutada con iguales materiales que los empleados para el mismo.

5. La escalera de acceso será de un material resistente anticorrosivo en ningún momento se permitirá madera, tendrá su superficie de apoyo de tipo antirresbaladizo y una baranda de seguridad metálica de material resistente anticorrosivo.

Artículo 45.- Las bandejas, los recipientes y los carros destinados a contener o transportar productos alimenticios serán de acero inoxidable u otro material autorizado y responderán a los siguientes requisitos:

1. Su diseño facilitará su limpieza y desinfección.
2. Todos sus ángulos interiores serán redondeados para evitar el depósito de suciedad.
3. No podrán depositarse directamente en el suelo, sino que tendrán que hacerlo en tarimas destinadas a ese único fin, y a una altura no menor de quince (15) centímetros del suelo.
4. Se mantendrán siempre limpios y se evitará el depósito de residuos líquidos o sólidos en su interior.

Artículo 46.- Los materiales y la construcción de los carros para productos ó subproductos condenados serán similares a los de uso general debiéndose contar, además, con tapa, candado, bisagra y una identificación especial bien visible con la palabra “CONDENADO S.P.”, pintada en color rojo de de un tamaño al menos de 5 centímetros. (2 pulgadas).

Artículo 47.- Cuando los equipos o maquinarias efectúen un tratamiento térmico por medio de frío o calor sobre el alimento, deben contar con las instalaciones o dispositivos que permitan la vigilancia de las condiciones del tratamiento, la temperatura y el tiempo, ubicados en lugares accesibles y visibles.

Artículo 48.- Todos los equipos y maquinarias deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación para los productos.

Artículo 49.- Los equipos y utensilios de reserva se guardarán en un almacén sobre estanterías o tarimas.

Artículo 50.- Los vestidores para el personal se diseñarán en base a una capacidad suficiente de un (1) metro cuadrado por persona como mínimo y deben cumplir los siguientes requisitos de construcción:

1. Estarán ubicados en lugares de fácil acceso separados de las dependencias de industrialización o elaboración y sus accesos estarán pavimentados.

2. Deben estar contruidos con materiales aprobados.
3. Los pisos deben estar contruidos con materiales impermeables con declive suficiente hacia las bocas de desagües, debiendo drenar los efluentes por cañería cerrada provista de cierre sifónico, directamente a la red general. No tendrán filtraciones al terreno natural o a pisos inferiores. Serán antideslizantes y deben mantenerse en buen estado de conservación, sin rajaduras, hoyos, ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos.
4. Las paredes estarán cubiertas con un material de superficie lisa, impermeable hasta dos (2) metros de altura desde el nivel del piso y cuando no fueran cubiertas por azulejos estarán cubiertas con pañete pulido que garantice su impermeabilización.
5. El encuentro entre las paredes y el piso será preferentemente redondeado.
6. Los techos deben estar contruidos de material impermeable y aislante.
7. Las puertas y ventanas o cualquier otra abertura deben estar protegidas con tela metálica de 1/ 16 de pulgada y provistas con cierre.
8. Cada sesenta (60) metros debe contar con ventanales de dos (2) metros cuadrados como mínimo para facilitar la ventilación. Si esta se efectuara por medios mecánicos se debe asegurar una renovación del aire de diez (10) veces por hora como mínimo.
9. La iluminación artificial será como mínimo de ciento cincuenta (150) unidades lux (14 bujía pie).
10. En los vestidores deben haber bancos en cantidad suficiente como para que se puedan sentar simultáneamente hasta el 20% de los usuarios de esta dependencia.

Artículo 51.- Anexo a los vestidores estarán los baños, los cuales, además de los requisitos de construcción mencionados para los vestidores, deben estar:

1. Provistos de agua fría y caliente.
2. En comunicación directa con los vestidores pero serán independientes de los sanitarios.
3. Provisto de lavamanos que podrán ser de tipo individual o piletas corridas, las que deben tener una dimensión no menor de cuarenta (40) centímetros de ancho y veinte (20) centímetros de profundidad.

4. Estos lavamanos estarán provistos de agua fría y caliente con o sin mezcladores, grifos serán por lo menos de doce (12) milímetros y estarán colocados con su boca de descarga a no menos de treinta (30) centímetros de altura del borde superior de la piletta o lavamanos. El accionamiento de los grifos será a pedal o automático
5. Dotados de dispositivos que contengan jabón líquido, cepillo, toallas de un solo uso y recipiente para depositar estas, los lavamanos deben ser limpiados próximamente a cada cambio de turno o cuando sea necesario.
6. Con la descarga de las piletas conectadas a la red de efluentes del establecimiento por cierre sifónico. En ningún caso podrán ser descargados a través de los canales de limpieza que existan en los pisos del establecimiento.

Artículo 52.- Los servicios sanitarios deben reunir las siguientes condiciones:

1. Para el personal masculino, contarán con un urinario por cada treinta (30) obreros o fracción, un (1) inodoro por cada quince (15) obreros o fracción, un (1) lavamanos para quince (15) empleados o fracción y una (1) ducha por cada dieciocho (18) empleados o fracción.
2. Para el personal femenino se instalará un (1) inodoro por cada quince (15) obreras o fracción e igual cantidad de lavamanos y duchas que para los hombres.
3. Los sanitarios formaran un recinto separado de los demás por tabiques con una altura mínima de uno y medio (1.50) metros que no llegarán hasta el cielo raso. Los recintos de los sanitarios no tendrán techo propio sino que su parte superior será una abertura libre hasta el techo del local.
4. Toda instalación sanitaria de baños, sanitarios y lavamanos debe ejecutarse acorde con las normas de ingeniería sanitaria.
5. Todas las instalaciones deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación.

Artículo 53.- Queda establecido el siguiente código de colores y los que en lo sucesivo agregue el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales:

1. Para las Tuberías:

Azul: Aire comprimido.

Gris con franjas naranja: Amoniaco; se recomienda rotular la palabra "Amoniaco".

Naranja: Vapor de agua y agua caliente

Negro: Electricidad

Verde: Agua fría.

Amarillo: Combustibles (líquidos y gases).

Gris con franjas violeta: Cloaca.

2. Equipo de Incendios:

Rojo: Elementos de lucha contra incendios (extinguidores, Bocas de agua, etc.).

Artículo 54.- El establecimiento debe colocar en lugares visibles carteles o letreros con la identificación del uso de los colores permitidos, distribuidos en todas las áreas del mismo.

Artículo 55.- Si el establecimiento requiere modificar el uso de los colores establecidos en este Reglamento deberá solicitarlo por escrito al Encargado del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas para su aprobación.

Artículo 56.- La evacuación de aguas servidas y productos de desecho en los establecimientos obedecerán a lo siguiente:

1. Deben ajustarse permanentemente a la ley y reglamentos que sobre eliminación de efluentes líquidos, sólidos o gaseosos rijan en el país. A tal efecto deben presentar toda vez que se le requieran, los permisos emitidos por el organismo competente.
2. Será responsabilidad de las empresas o de las autoridades nacionales o municipales competentes, el hacer cumplir las normas de evacuación de efluentes de acuerdo con la legislación en vigencia.
3. Cuando la autoridad competente señale al Servicio de Inspección, el incumplimiento por parte de un establecimiento autorizado de alguna de las normas que regulan la evacuación de efluentes o residuos, se dispondrá la suspensión del Servicio de Inspección o la clausura total o parcial del establecimiento involucrado, cuando las autoridades competentes declaren que los hechos han sido corregidos se permitirá la reanudación parcial o total de las actividades.

4. La evacuación de las aguas residuales se hará de acuerdo con lo dispuesto en el presente Título, sin perjuicio del cumplimiento de otras reglamentaciones complementarias en materia de protección ambiental.
5. En los establecimientos autorizados para el sacrificio de animales o su industrialización, cuando las tareas que en ellos se desarrollen lo requieran, deben disponer de cámaras sépticas o bien plantas purificadoras de las aguas servidas.
6. Para la solicitud de autorización de todo nuevo establecimiento esta debe ir acompañada del dictamen favorable sobre efluentes y aguas servidas del organismo competente en la materia.
7. El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas determinará las condiciones en que debe efectuarse la separación de las canalizaciones de desagüe, dentro de los establecimientos.
8. En todos los casos debe separarse la sangre proveniente de la matanza, cuya descarga a los desagües no se admitirá bajo ningún concepto.

Artículo 57.- El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas determinará los plazos dentro de los cuales deben cumplirse las exigencias de esta reglamentación, en los establecimientos ya autorizados.

Artículo 58.- El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, exigirá la presentación de planos de obras sanitarias, con el fin de reconocer el recorrido de las cañerías y desagües en todas las áreas del establecimiento.

Artículo 59.- Los desagües de corrales, sala de sacrificio e industrialización deben separarse en tres sistemas con trampas independientes, los cuales podrán reunirse en un punto independiente fuera del establecimiento:

1. Desagües de corrales y de sus pasillos
2. Desagües de pisos.
3. Desagües sanitarios.

Artículo 60.- Las aguas provenientes de los desagües a que se refiere el artículo anterior deben ser sometidas a los siguientes pre-tratamientos:

1. Las enunciadas en el Inciso 1 serán pre-tratadas por medios físicos, tales como tamices, sedimentación o por otro sistema aprobado, para obtener la separación del estiércol.
2. Las enunciadas en el Inciso 2 serán pre-tratadas para obtener la separación y recuperación de sustancias grasas.

3. Las enunciadas en el Inciso 3 serán pre-tratadas mediante tamizado y sedimentación o cualquier otro sistema aprobado para obtener la separación de los sólidos.

Artículo 61.- Los desagües pluviales de todos los techos y patios no usados para la circulación de ganado en pie del establecimiento, se reunirán por canalizaciones totalmente separadas de los desagües industriales y de cloacas. Se admitirá la reunión de los desagües pluviales con los restantes, después del tratamiento de estos últimos y siempre que ello sea factible de acuerdo con las condiciones que establezca el organismo a cargo del control del cuerpo de agua o canalizaciones receptoras de los desagües.

Artículo 62.- El agua a utilizar en los establecimientos debe ser potable, libre de organismos microbianos o elementos químicos que puedan producir en los productos alimenticios contaminaciones o alteraciones de cualquier naturaleza, que afecten su condición de alimento para consumo humano sin ninguna restricción.

Artículo 63.- Los establecimientos instalarán equipos para la clorinación del agua cuando así lo establezca el Servicio de Inspección, estos equipos serán preferentemente automáticos. La concentración de cloro residual libre será como mínimo el exigido para el agua potable de consumo humano, según la norma vigente en el país. El Servicio de Inspección controlará que en situaciones especiales se cubran las necesidades específicas de cada establecimiento. La empresa suministrará al Servicio de Inspección un equipo para la determinación de la concentración de cloro libre.

Artículo 64.- Cada seis (6) meses como mínimo, el establecimiento debe realizar un análisis químico y cada treinta (30) días un bacteriológico que permita apreciar al Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, las características del agua en uso respecto a su potabilidad.

Artículo 65.- El agua potable debe reunir las condiciones microbiológicas y químicas establecidas en las Normas Dominicanas NORDOM 1, Agua Para Uso Doméstico.

Artículo 66.- Los análisis químicos y microbiológicos se realizarán en los laboratorios oficiales o aquellos que el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas autorice para tal efecto.

Artículo 67.- Cuando se utilice agua no potable para los fines autorizados por este reglamento, los depósitos estarán netamente separados y los circuitos de distribución serán distintos y ejecutados en forma tal que ni aun accidentalmente pueda mezclarse con el agua potable.

Artículo 68.- No se permitirá el paso de cañerías de agua no potable o residual a través de los ambientes de industrialización donde se elaboren o manipulen productos comestibles.

Artículo 69.- La disponibilidad total de agua de un establecimiento se calculará por la suma de la capacidad de los depósitos más la capacidad de suministro horario de la fuente de origen, multiplicada esta última por el número normal de horas de trabajo. El cálculo de estimación a tener en cuenta para los establecimientos será:

1. Cuando se faenen e industrialicen vacunos u otros rumiantes, se estimará en mil quinientos (1500) litros por animal y en quinientos (500) litros por cada porcino.
2. Cuando se elaboren, empaquen carnes y productos cárnicos, la disponibilidad de agua potable para las necesidades del establecimiento será de veinticinco (25) litros por kg. de producto terminado.
3. En ambos casos estas cifras son básicas y serán adecuadas por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas de acuerdo a las condiciones de trabajo.

Artículo 70.- Las tuberías conductoras de agua potable, no potable y servida serán identificadas con los colores establecidos en el presente reglamento.

Artículo 71.- El hielo utilizado en contacto directo con los productos alimenticios, no debe contener ninguna sustancia que represente peligro para la salud o pueda contaminar el producto. En todos los casos será producido a partir de agua potable y si el establecimiento compra el hielo, deberá tener una certificación de potabilidad del mismo.

Artículo 72.- Los establecimientos adoptarán y documentarán un sistema de control de insectos y roedores, el cual deberá ser aprobado por el Servicio de Inspección.

Artículo 73.- La documentación correspondiente a dicho sistema, así como la metodología, forma de vigilancia, deben estar a disposición del Servicio de Inspección.

Artículo 74.- Los productos químicos utilizados tales como cebos raticidas, insecticidas y cualquier otro, deben ser aprobados y registrados por la autoridad oficial competente en el país.

Artículo 75.- Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deben almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave; se utilizarán de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.

Artículo 76.- Los establecimientos contarán con un local independiente, o un sistema adecuado, para almacenar los desechos. Su diseño evitará la emanación de olores, salida de líquidos y el acceso de insectos, roedores y animales domésticos.

Artículo 77.- La evacuación de los desechos sólidos, semisólidos o líquidos de los lugares donde se depositan o almacenan debe ser un proceso continuo, y se limpiarán empleando agua clorada y los utensilios necesarios para que estos se mantengan limpios y se reduzca el peligro de contaminación.

Artículo 78.- Queda prohibido el depósito de los materiales y utensilios de limpieza en las salas de elaboración o cámaras frigoríficas.

Artículo 79.- Los elementos de limpieza deben estar fabricados con materiales aprobados. Queda prohibido el uso de madera para ese fin.

Artículo 80.- Las cámaras frigoríficas son los locales construidos con material aislante térmico, destinados a la conservación por medio del frío de los productos perecederos.

Artículo 81.- La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se refiere, será aprobada por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, según el producto a almacenar, enfriar o congelar y de acuerdo a las condiciones de temperatura que se deba obtener para cada producto.

Artículo 82.- Las cámaras frigoríficas cumplirán los siguientes requisitos higiénicos sanitarios y de construcción.

1. El piso estará construido con material impermeable, antideslizante y no atacable por los ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas estarán redondeados y el piso se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.
2. Las paredes interiores de las cámaras frigoríficas, estarán recubiertas con materiales de fácil limpieza, lisos, impermeables, resistentes a la corrosión y de colores claros; todos los ángulos serán redondeados y las juntas de materiales impermeables.
3. El techo debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielo raso debe ser de material impermeable e incombustible y de fácil limpieza.
4. Cualquier material aislante térmico que se utilice, debe ser colocado en forma tal, que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes, techos y no tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.
5. Las puertas serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico. Se admite en su construcción la madera revestida en su totalidad por material metálico no corrosivo y no oxidable u otro elemento siempre que sea inodoro e impermeabilizado debidamente autorizado por el

Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas . La altura de las puertas y su ancho en las cámaras y antecámaras estarán en concordancia con los fines a que esta se destine.

6. Las columnas deben reunir los mismos requisitos exigidos para las paredes.
7. Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, estas deben reunir todos los requisitos exigidos para aquellas.
8. Todas las cámaras frigoríficas deben estar provistas de iluminación artificial, con un interruptor de encendido y apagado dentro y fuera de las mismas. Su capacidad luminica será de ciento cincuenta (150) unidades lux (14 bujía pie).
9. Cuando se utilicen estanterías, estas deben ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que para cada caso se determinen en este Reglamento.
10. La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación de aire, será tal que evite la alteración de los productos almacenados.

Artículo 83.- Para el almacenamiento de canales, medias canales o cuartos, se obedecerán las siguientes normas:

1. Para cerdos, la distancia entre los rieles no será menor de cincuenta (50) centímetros y su altura debe permitir que queden suspendidos a no menos de treinta (30) centímetros del suelo.
2. Para bovinos, estarán a una distancia mínima entre sí de ochenta (80) centímetros y se hallaran a no menos de sesenta (60) centímetros de las paredes, de los equipos de enfriamiento o de cualquier otro elemento de la construcción que haya dentro de las cámaras frigoríficas. Las reses suspendidas deben hallarse a no menos de treinta (30) centímetros del suelo. Los rieles y ganchos deberán estar contruidos de un material galvanizado o resistente a la corrosión.

Artículo 84.- Las cámaras frigoríficas deben poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior y contar con doble cerrojo para seguridad del personal.

Artículo 85.- Queda permitido cualquier sistema de refrigeración o congelación, sea rápido o lento, seco o húmedo, siempre que su aplicación no altere las características organolépticas de los productos a enfriar.

Artículo 86.- Las características y especificaciones técnicas completas de dichos sistemas, indicando tipos de equipos, potencia de frío, régimen y principios del sistema, deben ser aprobados por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, para lo cual los interesados deben suministrar una memoria técnica completa, acompañada de planos y especificaciones de funcionamiento.

Artículo 87.- Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea a base de circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes, próximos al techo, deben estar protegidos por medios que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados.

Artículo 88.- La capacidad de trabajo de las cámaras frigoríficas para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito, debe ser evaluada por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, atendiendo a las especificaciones señaladas en los apartados anteriores y considerando además la potencia de generación electromotriz del establecimiento.

Artículo 89.- Para el almacenamiento de los productos cármicos y sus derivados en las cámaras frigoríficas, se cumplirá con lo siguiente:

1. No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Se permite realizarlo sobre rejillas, tarimas o estanterías, construidas con materiales autorizados y que faciliten la aireación.
2. Las cámaras frigoríficas destinadas al almacenamiento de productos refrigerados o congelados deben tener en cualquier sitio controles donde se pueda determinar que la temperatura exigida es la indicada.
3. Las carnes, productos y subproductos de distintas especies refrigerados o congelados en envases cerrados, aptas para el consumo humano de acuerdo a las normas establecidas en el presente reglamento podrán depositarse simultáneamente, cuando ellas constituyan la materia prima para la elaboración de productos que impliquen su mezcla.
4. El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas debe otorgar autorización previa al uso, de toda cámara frigorífica nueva o reparada y rechazará las que presenten problemas de construcción o higiénico-sanitario.
5. Mientras las canales o medias canales estén en refrigeración no deben tocarse las unas con las otras, se dispondrán en los rieles de forma tal que se presente “hueso con hueso y carne con carne”.

Artículo 90.- Las cámaras frigoríficas deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado. La limpieza y desinfección se efectuará cada vez que lo determine el Servicio de Inspección y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deben estar vacías.

Artículo 91.- Las cámaras frigoríficas deben estar provistas de termómetros de máxima y mínima para el control de la temperatura ambiental. Cuando el Servicio de Inspección lo considere necesario podrá solicitar al establecimiento la incorporación de aparatos automáticos para el registro continuo de la temperatura de las cámaras. Los registros estarán a disposición del Servicio de Inspección y deben ser archivados por el período que el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas oportunamente indique.

Artículo 92.- Para la refrigeración de los diferentes productos alimenticios las cámaras frigoríficas se regirán por los siguientes procedimientos generales:

1. Las cámaras frigoríficas destinadas al oreo de carne vacuna, deben poseer la capacidad de lograr una temperatura de 2° C a 4.4 ° C o 36⁰F a 40⁰F en la parte más profunda de la res antes de la veinticuatro horas (24 horas).
2. Debe contarse con una cámara o en su defecto con un espacio (jaula de retención) dentro de las cámaras generales, aisladas, con puerta y llave para alojar reses que necesiten observación para uso exclusivo del Servicio de Inspección.
3. La capacidad de enfriamiento de las cámaras de congelación destinadas a las carnes, debe ser tal que las mismas introducidas con una temperatura máxima de 3°C o 37 °F, alcancen una temperatura de por lo menos -18°C o 0.5⁰ F, en un tiempo no mayor de cuarenta y ocho (48) horas.
4. La capacidad de enfriamiento de las cámaras de conservación de los productos congelados, no podrá ser inferior al necesario para mantener la congelación del producto a las temperaturas fijadas.
5. En el caso de modificación de la capacidad de enfriamiento por inconvenientes mecánicos u otras causas, todo movimiento o traslado de productos, debe ser notificado al Servicio de Inspección a efecto de adoptar las medidas que estime del caso.
6. No volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados, una vez descongelados y sometidos a temperatura ambiente.

7. Las carnes expuestas algún tiempo a la temperatura ambiental, no podrán volver a ser sometidas nuevamente a la acción del frío para prolongar su conservación, salvo cuando la exposición a temperatura ambiental se ha producido por breve lapso.

Artículo 93.- Los establecimientos contarán con dependencias auxiliares que sin estar afectando en forma directa a la elaboración o conservación de materia prima, son necesarias para completar la actividad específica del mismo.

Artículo 94.- Se consideran dependencias auxiliares las siguientes áreas:

1. Sala de maquinas.
2. Sala de calderas.
3. Almacenes.
4. Taller.
5. Armado de cajas y fundas.
6. Depósito de envases primarios y secundarios.
7. Depósitos de mercaderías envasadas.
8. Depósito de sal.
9. Depósito de aditivos y especias.
10. Depósito de subproductos no comestibles.
11. Sala de tratamiento de aguas.
12. Depósito y tratamiento de pieles.
13. Digestor.
14. Lavandería.
15. Cafetería o comedor.
16. Oficinas Administrativas y del Servicio de Inspección.

Artículo 95.- Todo establecimiento que reciba del exterior suministro energético, debe tener su propio generador de electricidad; el generador debe estar localizado lejos de las dependencias donde se manipulen productos comestibles.

Artículo 96.- La disponibilidad total de energía expresada en kilovatios hora, debe ser la suficiente para garantizar las necesidades básicas del establecimiento.

Artículo 97.- La sala de maquinas debe estar construida en una zona aislada de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, debiendo de cumplir lo siguiente:

1. La construcción del local para la sala de máquinas o calderas, será de material incombustible, con pisos de concreto u otro material impermeable y lavable.
2. Debe contar con suficiente iluminación natural o artificial.
3. La ventilación estará asegurada por medio de ventanas o extractores de aire.

4. Debe poseer agua corriente y estar dotada de dispositivos contra incendios.

Artículo 98.- La sala de calderas, debe proveer de agua caliente y vapor a todas las dependencias. Además debe contar con un sistema alternativo que garantice las necesidades básicas de consumo del establecimiento.

Artículo 99.- El establecimiento debe contar con locales adecuados para el almacenamiento:

1. El local para el almacenamiento de útiles y otros elementos estará aislado de cualquier otra dependencia. Se exceptúan los envases de los productos comestibles a usar en la elaboración de la materia prima.
2. Los locales de almacenamiento de envases deben estar aislados de las salas de elaboración. En estos locales los productos se acomodarán sobre tarimas, a no menos de diez (10) centímetros del suelo y de forma que permita la adecuada ventilación e iluminación.
3. El local del taller para reparación y mantenimiento de equipos será de material incombustible y su piso impermeable y debe estar provisto de dispositivos contra incendio.
4. Los establecimientos deben contar con un local donde se fabriquen envases, bolsas, cajas y cualquier otro material de empaque, siendo una dependencia destinada exclusivamente a ese fin.
5. El local donde se depositan envases vacíos, cualquiera que sea su naturaleza, es una sección obligatoria en todos los establecimientos donde se elaboren y envasen productos cárnicos comestibles.

Artículo 100.- En los depósitos de envases, los pisos, paredes y techos deben ser en su totalidad contruidos de material impermeable. Las ventanas y cualquier otra abertura deben estar protegidas con telas metálicas de 1/ 16 de pulgada.

Artículo 101.- Cuando se utilice sal en cueros o piel, debe disponerse de un local especial para su depósito, el cual tendrá las siguientes características:

1. Estará contruido con materiales autorizados por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.
2. Tendrá piso, paredes y techos cubiertos de material impermeable e inalterable por la sal.

3. Las puertas serán construidas de material anticorrosivo a la acción del cloruro de sodio y cualquier otro material.

Artículo 102.- Los depósitos de aditivos deben estar instalados en un local independiente dentro del establecimiento. La sala de aditivos debe disponer de una estantería con cajones, o recipientes inoxidables y de fácil limpieza, para clasificación y depósito de los aditivos.

Artículo 103.- Los envases destinados a productos comestibles no podrán depositarse a una altura no menor de quince (15) centímetros del suelo, en un área permanentemente limpia, libre de insectos y roedores. También queda prohibido depositar simultáneamente en un mismo ambiente productos comestibles y no comestibles.

Artículo 104.- El local destinado al descanso y refrigerio del personal, debe reunir las características generales de construcción, de iluminación y ventilación exigidas por este reglamento.

Artículo 105.- El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas podrá aprobar los establecimientos con Servicio de Inspección, cuando lo considere conveniente, un laboratorio calificado para efectuar los exámenes microbiológicos que se juzguen necesarios para garantizar la inocuidad de los productos.

Artículo 106.- El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, concertará los acuerdos necesarios con las instancias gubernamentales competentes para establecer los controles que reglamentarán las condiciones que deben reunir los laboratorios de las empresas, realizará las inspecciones previas, emitirá el dictamen final para la autorización y efectuará las auditorías periódicas para la verificación de su funcionamiento y de sus controles.

TITULO V

DE LAS CONDICIONES ESPECIALES DE CONSTRUCCION

Artículo 107.- Los establecimientos donde se realicen operaciones de industrialización de animales de abasto, deben cumplir las normas de construcción e ingeniería sanitaria mencionada en el Título IV de este Reglamento y las condiciones especiales de construcción que a continuación se detallan, sin perjuicio de otras disposiciones contempladas en el presente reglamento:

1. El cerco perimetral del área encerrará todas las dependencias del establecimiento, incluido los corrales y lugares utilizados para descarga, manejo y alojamiento de los animales destinados a la faena, las instalaciones destinadas al procesamiento de subproductos no aptos para el consumo humano y las obras para el control de aguas negras.

2. Todas las instalaciones destinadas al alojamiento de los animales previo a su faena deben poseer iluminación natural o artificial en una intensidad mínima de entre cien (100) (9 unidades lux bujía pie) y ciento cincuenta (150) unidades lux (14 bujía pie). En las instalaciones de inspección la intensidad será de quinientos cincuenta (550) unidades lux (51 bujía pie).
3. Fuera del cerco perimetral del área y a una distancia de separación mínima de cincuenta (50) metros, debe existir otro cerco perimetral de alambre, u otro material aprobado que encierre el área total destinada al establecimiento. Entre los dos cercos perimetrales estará prohibida cualquier tipo de construcción.

Artículo 108.- Todo establecimiento que reciba animales transportados por medios mecánicos, como mínimo debe disponer de una rampa para descarga, la cual tendrá las siguientes características:

1. Podrán ser fijas o móviles, según las necesidades del servicio a prestar, las rampas fijas serán de material impermeable y antideslizante y las móviles serán de metal con un piso igual a las fijas.
2. Tanto las rampas móviles o fijas tendrán barandas, y cualquier otro anexo que permita un seguro y fácil acceso a los animales.
3. El declive máximo de la rampa será de veinticinco (25%) por ciento, tendrá un ancho libre de ochenta (80) centímetros y una altura de un metro con ochenta (1.80) centímetros.
4. Todos los materiales a emplear en su construcción serán aptos para tal fin y aprobados. Su diseño debe facilitar su lavado y desinfección, no poseerán salientes que puedan producir lesiones a los animales.

Artículo 109.- Todo establecimiento procesador debe poseer dentro de los límites del cerco perimetral, corrales con sus pasillos de movimiento para permitir el manejo y encierro de los animales destinados al sacrificio. Los corrales deben estar identificados y poseerán tarjeteros. Los potreros que se utilicen para depósito deben hallarse fuera del área demarcada por el cerco perimetral.

Artículo 110.- La capacidad de los corrales de encierro se definirá de acuerdo a:

1. La capacidad de los corrales se calculará a razón de no menos de dos (2) metros con cincuenta (50) centímetros cuadrados por cabeza bovina y de un metro con cincuenta (50) centímetros cuadrados por cabeza de caprinos, ovinos y porcinos.

2. Cuando la superficie total de los corrales supere los ciento veinticinco (125) metros cuadrados se dispondrá de tantas secciones de corrales como sean necesarias.

Artículo 111.- Los corrales y los pasillos de servicios obedecerán las siguientes características:

1. Los pisos serán impermeables, suficientemente resistente al peso de los animales y a la corrosión, antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección y tendrán una pendiente suficiente para su drenaje.
2. No deben presentar rajaduras, pozos ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de líquidos, no habrá salientes y bordes en punta que puedan lesionar a los animales.
3. El desagüe se realizará por medio de canales, sumideros, bocas de desagüe y tuberías, estos nunca deben de encontrarse en la superficie de paso de los animales, la descarga debe ser al sistema general de evacuación de efluentes del establecimiento. La red formada por canales o tuberías de los corrales y de pasillos, en su desembocadura en la canalización general, tendrá un dispositivo sifónico para evitar el refluo de los líquidos.
4. Las bocas de desagües ubicadas en los corrales o pasillos deben poseer tapas y rejillas cuyo diseño impida que los animales se lesionen.
5. La altura de los techos del corral de sospechosos debe ser de tres (3) metros.
6. Los corrales tendrán alrededor del piso una pared curva de una altura de 25 centímetros (10 pulgadas) alrededor de los mismos para mantener dentro el agua o material fecal de los animales.

Artículo 112.- Las paredes de los corrales estarán construidas con materiales aprobados conforme al presente Reglamento. Cuando estén construidos con bloques de concreto o material semejante, las paredes deben estar completamente empañetadas y pulidas y los ángulos de encuentro de las paredes entre sí y con el piso serán redondeadas. La altura mínima de las paredes será de un metro con ochenta (80) centímetros para bovinos y de un metro para porcinos.

Artículo 113.- Cada corral dispondrá de bebederos propios que serán alimentados por cañerías construidas especialmente con ese propósito, el agua no podrá derramarse sobre el piso de los corrales, debiendo contar con un sistema de llenado y de desborde por tubería con descarga directa al sistema de desagüe.

Artículo 114.- Se contará con un corral de aislamiento para animales sospechosos con las características enumeradas para los corrales de encierro, debe poseer las siguientes condiciones:

1. Equipo de confinamiento para el examen veterinario (cepo).
2. El corral estará identificado por un letrero indicando la palabra SOSPECHOSOS Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
3. El desagüe será propio e independiente para este corral y estará constituido por un sumidero ejecutado a todo lo largo de la puerta y por debajo de ésta, dotado de rejilla superior y de modo tal que ningún líquido del corral pueda salir al piso del pasillo de acceso al mismo. Esta boca de desagüe o sumidero descargará mediante cañería de no menos de quince (15) centímetros de diámetro a la red general de evacuación de efluentes del establecimiento y en su encuentro con la misma dispondrá de cierre sifónico. Los líquidos serán tratados antes de su ingreso a dicha red y durante su evacuación, mediante antisépticos de acción bactericida aprobados. Como variante el sumidero y boca de desagüe podrá estar ubicado internamente en el piso del corral, con la condición de que el referido piso en su punto más elevado esté a cinco (5) centímetros por debajo del nivel del piso del pasillo.
4. La iluminación de este corral será de trescientas (300) unidades lux (28 bujía pie).

Artículo 115.- La higiene sanitaria de los corrales se realizará por lo menos cada veinticuatro (24) horas, procediendo a la recolección del estiércol existente en los mismos e inmediatamente se efectuará una limpieza general con agua a presión tanto en los pisos como en las paredes. Después del lavado de los corrales éstos deben desinfectarse con un producto aprobado por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

Artículo 116.- Cada vez que se haya producido un caso de enfermedad infecto contagiosa, el corral correspondiente y pasillos por los que transitaron el o los animales afectados serán lavados inmediatamente y desinfectados con algunos de los siguientes desinfectantes:

1. Hipoclorito Cálcico: Impuro con veintinueve (29%) por ciento de cloro activo (cloruro de cal o polvo blanqueador), preparado en solución acuosa desde el dos punto cinco (2.5) al siete (7%) por ciento.
2. Hipoclorito Sódico: En solución acuosa concentrada con noventa (90) gramos de cloro activo por litro. Se utiliza diluyendo con agua la solución concentrada en proporción del dos punto cinco (2.5) al doce (12%) por ciento, equivalente a dos mil (2000) y diez mil (10,000) partes por millón de cloro activo respectivamente.

3. Fenol: Se emplea en solución acuosa al uno (1%) por ciento.
4. Hidróxido de Sodio: Con noventa y cuatro (94%) por ciento de pureza. Se utiliza en solución acuosa recién preparada, en la proporción de cinco (5%) por ciento.
5. Se podrán utilizar otros desinfectantes previamente aprobados por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

Artículo 117.-Se podrá disponer de un estercolero, que será un recinto para depositar el estiércol procedente de la limpieza de corrales y camiones, el que reunirá las siguientes condiciones mínimas:

1. Paredes impermeables de cemento y con superficie pulida.
2. Piso impermeable con desagüe.
3. Acondicionado de tal forma que evite la entrada de vectores.
4. Compuertas con dispositivos para impedir la salida de los líquidos.
5. El estiércol no debe permanecer más de cuarenta y ocho (48) horas dentro de este recinto.

Artículo 118.-En la cercanía de los corrales, se construirá un recinto para lavado de camiones de transporte de animales que tendrá las siguientes características:

1. Paredes y pisos impermeabilizados.
2. Largo mínimo de doce (12) metros y de un ancho no menor de cuatro (4) metros.
3. Las paredes tendrán una altura mínima de tres (3) metros.
4. La presión del agua a la salida de la boquilla de la manguera no será menor de cuarenta (40) libras por pulgada cuadrada.
5. Los desagües responderán a las especificaciones descritas para los corrales.

Artículo 119.-El Servicio de Inspección asignado al establecimiento verificará que los medios de transporte de animales sean lavados y desinfectados después de descargados.

Artículo 120.- Cuando el Servicio de Inspección lo determine será trasladado al digestor del establecimiento el animal o los animales provenientes de la sala de aislamiento de animales sospechosos, incluyendo los cadáveres de los animales caídos en corrales o en medios de transporte. Este traslado deberá realizarse de forma tal que asegure que no se contamine cualquier área del establecimiento tomando las provisiones previstas en este reglamento para ese fin.

Artículo 121.- Los animales deberán permanecer en estos corrales por un tiempo razonable antes del faenamiento, para permitir la inspección ante-mortem, si el ganado permanece por alguna circunstancia por un lapso superior a 24 horas, se le deberá proveer de alimentos. En ningún caso los animales podrán permanecer sin ser faenados por un tiempo superior a 48 horas.

Artículo 122.- Los animales deben llegar hasta el compartimiento de sacrificio o cepo por sus propios medios, previo paso por un baño de aspersión después de la inspección ante-mortem.

Artículo 123.- Los animales no ambulatorios que no puedan movilizarse por sus propios medios, que no pueden levantarse por sí solos o animales caídos incluidos pero no limitado a estos, aquellos que presenten fracturas de las extremidades, rotura de tendones y ligamentos, parálisis, fractura de la columna vertebral o condiciones metabólicas, deberán ser inspeccionados por el Médico Veterinario Oficial, y se considerarán animales sospechosos de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB), en estos casos deberán ser condenados y no permitirse el ingreso a la sala de proceso. En otros casos no descritos anteriormente el Médico Veterinario Oficial será quien dictamine si este animal es apto para ser faenado en el momento o no.

Artículo 124.- Los animales que se presentan para la matanza deberán estar suficientemente limpios, de manera que no pongan en peligro la higiene durante la matanza y el faenado, motivo por el cual deben ser sometidos a un baño antes de entrar en el área de faena. Este baño será realizado mediante sistema de aspersión automática en un pasillo que tendrá las siguientes características:

1. Las paredes serán de bloques de concreto reforzado u otro material aprobado por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.
2. El piso será impermeable y antideslizante.
3. El pasillo puede variar de acuerdo a la capacidad de matanza del establecimiento.
4. La altura mínima de sus paredes en los casos de ganado mayor será de un metro con ochenta (80) centímetros.

5. El baño tendrá cada setenta (70) centímetros aproximadamente, en todo su largo, secciones transversales con boquillas aspersoras de agua.
6. La presión mínima del agua será de sesenta (60) libras por pulgada cuadrada.
7. El bañadero de cerdos debe responder a características similares a las descritas, fijándose como altura mínima de las paredes 1.30 metros (un metro con treinta centímetros).
8. La iluminación será de 150 unidades lux (14 bujía pie).

Artículo 125.-El área de faena de bovinos y porcinos será independiente una de otra, cuando el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas autorice el uso de una misma área para faenar especies diferentes, la labor se hará en horarios distintos previa limpieza y desinfección total entre ambas faenas. El área de faena estará dividida en dos zonas definidas:

1. Zona sucia o séptica y zona limpia.
2. Los pisos de la zona sucia estarán a diez (10) centímetros como mínimo por debajo del nivel de la zona limpia, debiendo proveerse de los adecuados dispositivos de elevación de animales.
3. Los desagües de las zonas limpias y sucias obedecerán a lo descrito en el presente reglamento.
4. En la zona donde el animal es izado, luego de su aturdimiento y previo a su degüello, el piso estará construido de manera tal que se convierta en un receptáculo, para recibir las aguas provenientes del duchado y de la regurgitación, con desagüe propio y cañería de servicio de un diámetro no inferior a quince (15) centímetros.
5. En el sitio donde el animal es degollado existirá un dispositivo colector en el piso para evitar que la sangre se elimine por el desagüe común conjunto con la regurgitación o el agua de duchado. El sangrado debe ser lo más completo posible; si la sangre va a utilizarse con fines alimentarios, la misma deberá ser recogida y manipulada de forma higiénica.
6. Esterilizadores para cuchillos, ganchos, afiladores, sierras y otros utensilios con agua a temperatura de 82°C o 180 °F u otro sistema que permita la esterilización de estos implementos durante el proceso. Deben contar con un sistema de rebalse seguro que prevenga la acumulación de sangre, grasa u otros materiales.

7. En el lugar de lavado a presión de las medias canales, el piso estará conformado de manera tal que se convierta en un receptáculo o pileta que recoja las aguas provenientes del lavado, evitando que se expandan al resto del área de faena. A su vez esta pileta poseerá una boca de desagüe de quince (15) centímetros de diámetro conectada directamente a la red de efluentes mediante interposición de cierre sifónico.
8. Esterilizadores y lavamanos en cantidad suficiente en ubicaciones que permitan un acceso oportuno y expedito a los operadores para el uso de los mismos.

TITULO VI

DE LAS CONDICIONES BASICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS

Artículo 126.- Matadero Clase “1” debe contar, como mínimo con tres (3) cámaras frigoríficas, dos de ellas para las canales de las reses y la otra para menudencias. Las dos de canales tendrán una capacidad mínima como para permitir el depósito de las reses faenadas durante una jornada de trabajo y la segunda, para admitir las menudencias procedentes de las mismas.

Artículo 127.- Matadero Clase “2” debe contar, como mínimo con dos (2) cámaras frigoríficas, una de ellas para reses y la otra para menudencias. La primera tendrá una capacidad mínima como para permitir el depósito de las reses faenadas durante una jornada de trabajo y la segunda, para admitir las menudencias procedentes de las mismas.

Artículo 128.- Matadero Clase “3” que no disponga de cámaras frigoríficas debe poseer un área de oro independiente de la de expendio, la cual debe reunir las siguientes características:

1. Su tamaño permitirá acumular no menos de setenta por ciento (70%) de la capacidad de matanza para la que está habilitado.
2. Las canales y vísceras no deberán permanecer más del tiempo necesario para su transporte y salida del matadero.

Artículo 129.- El matadero Clase “3” debe reunir las siguientes condiciones mínimas:

1. El cerco perimetral debe cumplir con las exigencias establecidas en el presente Reglamento, con excepción de lo referente a iluminación.
2. Tendrá corrales para alojar separadamente a cada especie animal. Los corrales deben reunir las condiciones fijadas en el presente reglamento, en particular en lo referente a facilidades de limpieza y desinfección.

3. La capacidad de los corrales será suficiente para alojar los animales a faenar en el lapso de veinticuatro (24) horas.
4. El área para faena estará contenida por un local cerrado, con paredes y pisos de cemento. El techo, piso, paredes y cielo raso, reunirán las condiciones especificadas en este Reglamento. Los desagües impedirán la acumulación de agua o líquidos en el local. Los mismos desembocarán por conductos en pozos cubiertos o en superficies filtrantes distantes a cien (100) metros como mínimo del establecimiento y de toda vivienda.
5. El área de faena debe contar como mínimo con dos (2) sectores, separados por un medio físico, sea pared, división metálica inoxidable o material no absorbente, que permita el paso de las reses. La zona sucia será para la insensibilización y sangría, y el resto para el faenamiento. Ésta se realizará de forma aérea o poseer cama para desollar, rieles para la evisceración y oreo.
6. Cuando se faenen cerdos deben contar con escaldadoras.
7. Los bovinos y cerdos podrán faenarse consecutivamente en las mismas instalaciones previa limpieza entre especies.
8. Las vísceras podrán colocarse en el área del local de faena sobre mesas específicamente dispuestas. Los intestinos, con excepción del duodeno deben retirarse del área de faena inmediatamente después de ser inspeccionados. Los estómagos podrán aprovecharse, pero para evacuar su contenido y efectuar la limpieza de los mismos, debe contarse con un local adecuado, construido de cemento y con las mismas condiciones de construcción del área de faena.
9. Después del lavado de las canales estas serán selladas y se efectuará de acuerdo con este reglamento con el agregado de un sello que exprese "Clase 3" con las mismas especificaciones de sellos que para este fin indica este Reglamento.
10. La ventilación del área de faena debe estar asegurada mediante ventanas o dispositivos mecánicos. La abertura al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, etc., debe contar con protección de malla metálica de 1/16 de pulgada de material inoxidable.
11. En el área de faena y otros lugares de trabajo se instalarán los lavamanos necesarios para asegurar la higienización del personal.

12. El matadero debe contar con agua potable suministrada por tuberías fijas, permitiéndose el uso de mangueras únicamente cuando el grifo principal se halle a una distancia no menor a los ocho (8) metros. Es obligatorio mantener una reserva de agua potable no inferior a los cinco mil (5000) galones, en un tanque cerrado, permanentemente limpio, colocado a una altura mínima de cinco (5) metros o en su defecto una cisterna con equipo hidroneumático.
13. Contará con un local para vestuario anexo a un baño con duchas e inodoros. En el baño se instalará un lavamanos y se dispondrá de jabón líquido y toalla para un solo uso. Para el cálculo de necesidades y los requisitos de construcción se cumplirá con lo establecido en el presente Reglamento.
14. El matadero debe contar con una dependencia en forma de corredor con paredes, techo y piso de concreto, con sus correspondientes rieles aéreos para depositar las reses faenadas hasta su expedición, la que solamente podrá hacerse después de que se haya disipado el calor animal. Esta dependencia debe proteger a las reses del ataque de insectos y de la impregnación de polvo.

Artículo 130.- Los mataderos que no procesen la sangre de los animales faenados deben eliminarla mediante alguno de los procedimientos siguientes:

1. Sacado de la misma, utilizando medios mecánicos.
2. Cocción para consumo animal.
3. Recolección en depósitos con tapa para evitar la proliferación de insectos y roedores.
4. Otros sistemas propuestos por los titulares de los establecimientos y aprobados por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

Artículo 131.- Los mataderos que elaboren grasa comestible deberán contar, para este efecto, con una dependencia aislada de cualquier otra sección del establecimiento. El equipo mínimo para la elaboración de grasa será el siguiente:

1. Piletas o estanques fabricados de material inalterable.
2. Autoclave para fundir la grasa.
3. Estanque de decantación y refinamiento u otro sistema que cumpla con el mismo objetivo.

4. Un lugar especial para el empaque de las grasas fundidas.
5. Cámaras frigoríficas para el almacenamiento de los productos.

TITULO VII

DE LAS CONDICIONES Y CARACTERISTICAS DE LOS EQUIPOS DE FAENA

Artículo 132.- Las condiciones y características que deben de tener los equipos destinados a la faena de bovinos, serán las siguientes:

1. El compartimiento de aturdimiento o insensibilización debe estar construido totalmente de hierro, hormigón o por la combinación de esos materiales, con un diseño que permita su fácil limpieza y desinfección.
2. En la entrada al compartimiento de aturdimiento, debe existir una lluvia de agua persistente como una cortina o una cortina de aire que evitará la entrada de moscas u otros insectos.
3. El piso estará sobre nivel a cuarenta (40) centímetros como mínimo del piso del local y tendrá una pequeña inclinación hacia el interior del área de faena.
4. La pared del compartimiento de aturdimiento que da al área de faena será giratoria, a efecto de la descarga del animal insensibilizado.
5. A la salida del compartimiento de aturdimiento el animal caerá sobre una rejilla metálica inoxidable.

Artículo 133.- Los equipos para el transporte de vísceras deben cumplir las siguientes condiciones:

1. Estar diseñados y equipados de manera que las vísceras no entren en contacto con el suelo.
2. Estarán contruidos con un sistema de compartimientos móviles, que pasando por debajo o lateralmente de la res en la zona de evisceración, permita acomodar las vísceras en los compartimentos respectivos, en la parte inferior para los estómagos e intestinos y para el resto de la vísceras en la parte superior y de esta forma hacerlos llegar hasta el punto de la inspección.
3. Su diseño evitará que los líquidos de las vísceras escurran de un compartimento a otro.

4. No podrá atravesar la zona sucia o área donde existan productos comestibles y su circulación evitará la contaminación cruzada.
5. Luego de la inspección y descarga de las vísceras, los equipos deben ser lavados con agua caliente antes de un nuevo uso.
6. Podrá utilizarse un sistema mecánico para la recepción, transporte, inspección y descarga de las vísceras, el cual debe respetar los enunciados anteriores sobre la higiene de este proceso, las características de diseño y construcción contemplada en este reglamento.

Artículo 134.- El lavado de las mesas o carros de vísceras, se efectuará primero con agua fría, luego con agua caliente a no menos de 82°C o 180°F.

Artículo 135.- Si las bandejas, ganchos y demás equipos de utensilios utilizados por el Servicio de Inspección, u otros operarios, fueran contaminados con material infeccioso deben lavarse con agua y jabón o un detergente aprobado, completándose la higienización con la aplicación de un antiséptico aprobado o con agua caliente a no menos de 82°C o 180°F.

Artículo 136.- Los soportes y la estructura metálica de todo el sistema de rieles deben respetar las siguientes condiciones especiales:

1. No estar pintados y si algún país importador admite la pintura, esta debe estar hecha con materiales que no alteren, desprendan olores o descascaren.
2. Los rieles serán totalmente metálicos, libre de óxido, debiendo conservarse perfectamente limpios. Debe evitarse el goteo de grasa sobre las reses.
3. El riel en la zona sucia tendrá para las especies bovina una altura mínima de cuatro metros con ochenta (4.80) centímetros y en las zonas intermedias y limpia la distancia entre el piso y la parte inferior de la res no será inferior a treinta (30) centímetros, para todas las especies. En el lugar de inspección la distancia entre la res y el suelo estarán de acuerdo con las tareas que allí se realizan.
4. Los rieles de sangría para bovinos, deben estar distanciados un (1) metro de cualquier pared o columna.
5. Los rieles en general, deben estar instalados con una separación mínima de sesenta (60) centímetros de cualquier pared.

6. Los rieles para bovinos deben estar a una distancia de las plataformas de trabajo con respecto a su vertical, a no menos de treinta (30) centímetros del borde de las mismas.

Artículo 137.-El equipo destinado al aserrado de las reses debe respetar las siguientes condiciones especiales:

1. Salvo autorización especial, las sierras destinadas a dividir las reses deben ser de tipo motorizado.
2. La plataforma en que actúa el obrero será a plano inclinado, escalonado o levadizo a efectos de facilitar un buen corte y presentación.
3. En el piso se dispondrá de un recipiente en forma de bandeja o pileta construido con material impermeable, a fin de recoger el aserrín de hueso proveniente de esta tarea.
4. En el lugar próximo al trabajo, debe colocarse un esterilizador para la limpieza y desinfección de las hojas de la sierra, sea esta mecánica o manual.

Artículo 138.-Los andamios o plataformas presentarán las siguientes características especiales:

1. Estarán contruidos con una altura adecuada que permita efectuar el examen de los cuartos posteriores.
2. El frente será libre, sin obstáculos a la labor que se realiza o que puedan rozar las reses a medida que van pasando frente al área de trabajo. Se permitirá como único elemento accesorio fijo, la instalación de barandas de seguridad.

Artículo 139.-Los carros destinados al transporte de productos no comestibles deben estar identificados con la palabra “**No comestibles**”, pintada de color negro. Los materiales y la construcción del carro para productos condenados serán similares a los de uso general debiendo contar, además con una tapa y sistema de seguridad para que no se pueda abrir y una identificación especial visible con la palabra “**Condenado S.P.**”, pintada en color rojo, con letras con un diámetro no menor a 5 centímetros (2 pulgadas).

Artículo 140.-En los establecimientos donde el área de faena se encuentra ubicada en un piso elevado, se podrán instalar tubos o conductos para la evacuación de productos y subproductos condenados, estos deben estar contruidos en material inoxidable o material impermeable aprobado y poseer un sistema de cierre automático que impida el paso de olores e insectos y mantenerse en perfectas condiciones de higiene.

Artículo 141.- Los equipos y utensilios, tales como ganchos, cuchillos, afiladores, etc., que entren en contacto con las reses, deben cumplir con las condiciones requeridas en el presente reglamento y deben lavarse prolijamente antes de ser usados nuevamente.

Artículo 142.- El tanque de escaldado y la máquina peladora deben presentar las siguientes características especiales:

1. Podrán estar contruidos de hierro u otro material aprobado por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.
2. La escaldadora debe contar con boca de salida del agua utilizada acoplada a la red de efluentes.
3. La sala en que se encuentren instalados debe estar provista de extractores que permitan una renovación de la masa de aire en forma permanente y eficaz para el ambiente en que se desarrolla el trabajo, evitando la condensación del vapor.

TITULO VIII

DEL SISTEMA DE CONTROL PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Artículo 143.- Los establecimientos donde se procesen, elaboren o manipulen productos o subproductos cárnicos, son los responsables de garantizar la higiene de los alimentos que producen o comercializan, debiendo poseer sistemas de autocontrol que garanticen y demuestren que cada producto o subproducto cárnico ha sido procesado cumpliendo las disposiciones del presente Reglamento. Por tal motivo deben definir, poner en práctica, cumplir y actualizar los procedimientos de seguridad adecuados, en cada uno de los procesos de industrialización que realizan, de acuerdo con los principios del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) que a continuación se detallan:

1. Identificación de los peligros, análisis de riesgos y determinación de las medidas necesarias para su control.
2. Localización, dentro de los procesos antes mencionados, de los puntos críticos e identificación de aquellos cuyo control resulta crítico para la seguridad de los alimentos (puntos críticos de control).
3. Establecimiento de límites críticos para cada punto crítico.
4. Definición y aplicación de procedimientos eficaces de vigilancia, monitoreo y control en cada punto crítico.
5. Establecimiento de las medidas correctivas que se tomarán en caso necesario.

6. Establecimiento de los procedimientos de verificación o comprobación periódica del sistema.
7. Establecimiento de la documentación correspondiente a todos los procedimientos y registros.

Artículo 144.- Para determinar el punto crítico de control para la seguridad de los alimentos, contemplado en el apartado anterior, se tendrán en cuenta la naturaleza del producto, la forma en que es manipulado, envasado y cualquier otra operación a la que fuera sometido antes de ser entregado al consumidor, así como también los posibles usos a que fuera sometido por los mismos.

Artículo 145.- Cada establecimiento deberá, además, definir, poner en práctica, cumplir los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que aseguren la efectiva limpieza y desinfección de todas las instalaciones y equipos utilizados en el proceso de los productos y subproductos cárnicos. El conjunto de los procedimientos higiénicos estandarizados de la empresa constituirá su manual y deberá ser actualizado en forma permanente, describiendo los procedimientos a realizar, la frecuencia, los productos a utilizar, la persona responsable de su ejecución, la metodología de verificación de su eficiencia y las medidas a adoptar en caso de un resultado desfavorable.

Artículo 146.- La empresa deberá reevaluar el funcionamiento de su Plan de autocontrol HACCP, POES y BPM anualmente, realizando los cambios pertinentes o necesarios para demostrar que el proceso se encuentra bajo control y que se han realizado cambios en aquellas desviaciones recurrentes.

Artículo 147.- La empresa deberá presentar ante el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas para su aprobación, validación y certificación anual los manuales o planes del HACCP, BPM y POES y una copia de la documentación donde se exponga el conjunto de los datos referentes a la realización de los autocontroles y su comprobación de acuerdo al siguiente detalle:

1. Descripción del producto (composición, estructura y características físico-químicas, tratamientos, envasado y embalaje, condiciones de almacenamiento y distribución, duración o vida útil del producto, instrucciones de uso, criterios microbiológicos o químicos autorizados que puedan aplicarse, etc.).
2. Descripción de la utilización esperada (uso normal o previsto que el consumidor hará del producto, grupos específicos de consumidores a los que el producto está destinado indicando grupos sensibles).
3. Descripción del procedimiento de fabricación indicando los puntos críticos, desde la llegada de las materias primas hasta la comercialización del producto terminado (tiempos de espera entre las

etapas del proceso, preparaciones, tratamientos de fabricación, envasado, almacenamiento y distribución, especificando los datos técnicos concretos).

4. Para cada punto crítico deben indicarse los peligros probables (biológicos, químicos y físicos), evaluarse los riesgos y señalarse las medidas previstas para controlarlos haciendo expresa mención de los procedimientos y especificaciones detalladas para garantizar su aplicación efectiva.
5. Descripción de los métodos de vigilancia, monitoreo y control de cada punto crítico, indicando claramente quién es el responsable de realizarlo, los métodos utilizados, las frecuencias de las observaciones, el procedimiento de registro, los límites críticos de cada parámetro que debe controlarse y las medidas correctivas previstas en caso de pérdida del control.
6. Metodología de Verificación o comprobación del sistema de autocontrol donde se exponen claramente los procedimientos de comprobación a realizar (inspección de las operaciones, validación de límites críticos, examen de desviaciones, de las medidas correctivas aplicadas, de las disposiciones tomadas con los productos afectados, auditoria del sistema de autocontrol, examen de los registros, etc.) y la periodicidad con que se realizarán.
7. Manual de Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES) donde se especifiquen claramente los datos técnicos de los procedimientos a realizar, la frecuencia, los productos a utilizar, los responsables de su ejecución, la metodología de verificación de su eficiencia y las medidas a adoptar en caso de un resultado desfavorable.

Artículo 148.- Cuando el sistema de autocontrol (HACCP) corresponda a un establecimiento autorizado, y por lo tanto se encuentra en funcionamiento, deberá adjuntarse además:

1. Registro de las observaciones o medidas correspondientes a la vigilancia y control de los puntos críticos.
2. Resultados de las operaciones de comprobación que demuestran que el sistema de autocontrol responde eficazmente de acuerdo a lo previsto.
3. Informe de las medidas correctivas aplicadas y el destino de las partidas de producto elaborado mientras el sistema de producción estaba fuera de control.

4. Descripción del sistema de gestión de documentos que asegura encontrar fácilmente los registros de un lote o partida.

Artículo 149.-Toda la documentación debe estar disponible, en el establecimiento, para ser verificada por el Servicio de Inspección o las autoridades del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas que lo soliciten, y deben de resguardarse por lo menos dos (2) años estando todos éstos documentos debidamente firmados y fechados.

Artículo 150.-El Plan de autocontrol HACCP, POES y BPM será firmado y fechado por la persona con toda la autoridad en el establecimiento o por un representante de alto nivel del mismo. Será firmado y fechado al inicio de su implementación, validaciones anuales y cuando se realice cualquier modificación.

Artículo 151.-El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas a través del Servicio de Inspección realizará revisiones y auditorías diarias del buen funcionamiento de los sistemas de autocontrol. Para estas revisiones el sistema contará con un manual de procedimientos aplicado para evaluar el Plan HACCP POES y BPM.

Artículo 152.-La Dirección General de Salud Ambiental a través del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas es el encargado de aprobar y validar anualmente los Planes de autocontrol HACCP, POES y BPM de los establecimientos aprobados y de aquellos que requieren su aprobación.

Artículo 153.-Los encargados de los establecimientos serán responsables de asegurar la adecuada capacitación de todo el personal que participe en el sistema de autocontrol.

Artículo 154.-Los establecimientos Clase “3” podrán únicamente contar con un plan de BPM y de POES, estableciendo la correcta implementación de medidas higiénico - sanitarias del proceso.

Artículo 155.-El establecimiento, deberá contar con un sistema de rastreabilidad de los animales y productos, el cual estará perfectamente documentado con los datos suministrados por el productor de los animales y los del establecimiento para establecer una relación entre la actividad de producción y la de proceso hasta su distribución final a través de la empresa que lo realiza oficialmente.

Artículo 156.- La suspensión del Servicio de Inspección la efectuará el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas inmediatamente, impidiendo el funcionamiento del establecimiento por las siguientes situaciones:

1. Por no cumplir con la implementación del plan HACCP POES y BPM dispuesto en este Reglamento de forma obligatoria.
2. Cuando el personal del establecimiento falla en la detección de desviaciones de los puntos críticos de control sin realizar acciones correctivas eficaces poniendo en riesgo el producto procesado.

3. Cualquier transgresión a los preceptos legales o reglamentarios, decretos, resoluciones o disposiciones, dictadas por la autoridad sanitaria competente.

TITULO IX

DE LAS APROBACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Artículo 157.- Todo establecimiento donde se faenen y procesen animales, o elaboren productos, subproductos o derivados de origen animal no podrán funcionar sin la aprobación oficial del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social a través de la Dirección General de Salud Ambiental.

Artículo 158.- Las solicitudes para su aprobación se harán por escrito y serán dirigidas al Director General de Salud Ambiental, la cual debe incluir la siguiente información:

1. Nombre de las personas o compañía que presenten la solicitud, acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilio real o fotocopia de constitución de compañía o certificación de la misma.
2. Licencia Ambiental vigente emitida por el Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales.
3. Actividad para lo que se solicita la aprobación y Servicio de Inspección.
4. Permiso del uso de suelo para la construcción del establecimiento, otorgado por la autoridad municipal que corresponda.
5. Descripción del establecimiento detallando sus instalaciones y equipamiento.
6. Descripción del diagrama de flujo general.
7. Un juego de planos de todo el establecimiento en escala 1:100, firmado por un ingeniero o arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua del establecimiento, principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables.
8. Los planos mostrarán cada una de las plantas del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas

para la evacuación final de los efluentes; indicación de los recorridos de los rieles para las reses o productos; ubicación y las características de construcción de los corrales; ubicación de los equipos; ubicación y salidas de las tuberías de agua caliente y fría, comodidades sanitarias para el personal; distribución de los departamentos para las distintas operaciones; locales previstos para el Servicio de Inspección. Para la iluminación en los distintos lugares de trabajo la intensidad de la misma se expresará en Unidades Lux o bujías pie.

9. Los planos también deben mostrar cortes transversales del edificio, presentando las características de construcción de los pisos, paredes y techos, altura libre de los ambientes, altura de los rieles en las salas de faena, ambientes de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales de evacuación de efluentes.
10. Descripción del sistema de almacenamiento y eliminación de residuos sólidos.
11. Dictamen emitido por un laboratorio oficial, o autorizado por la Dirección General de Salud Ambiental, sobre el examen físico químico y bacteriológico del agua potable que se utiliza en el establecimiento, con fecha no mayor de quince (15) días de emitido.

Artículo 159.- Toda la documentación mencionada, debe contar con la firma del solicitante o de su representante legal y la de los profesionales colegiados encargados de la proyección y cálculos, debiendo el representante legal ser acreditado para tal fin.

Artículo 160.- El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social a través del Departamento del Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas podrá aprobar o rechazar total o parcialmente la documentación presentada, tanto en los aspectos físicos, operativos o de equipamiento, toda vez que no se ajusten en los aspectos higiénico-sanitarios y de funcionamiento a juicio de la autoridad y se le dará una oportunidad para presentar su parecer.

Artículo 161.- El establecimiento solo podrá operar después de la inspección y aprobación para el funcionamiento y cuando reciba el número que lo acredite como establecimiento autorizado. No se asignará más de un número a cada establecimiento.

Artículo 162.- El número asignado al establecimiento deberá ser utilizado para identificar todos los productos inspeccionados y aprobados del mismo, y no podrá ser prestado, traspasado u otorgado a ningún otro.

Artículo 163.- La adecuación de los establecimientos ya aprobados a las disposiciones de este reglamento, se llevará a término dentro de los plazos que acuerde para cada caso en particular la Dirección General de Salud Ambiental, debiéndose presentar la documentación que la misma exige.

Artículo 164.- La transferencia de la autorización de un establecimiento se acordará a pedido conjunto del titular del mismo y del nuevo dueño o solamente a pedido de este último, cuando se acreditara fehacientemente el acto jurídico de traspaso del establecimiento. Mientras no se haya concedido la transferencia, subsisten todas las obligaciones y responsabilidades a cargo del titular de la autorización.

Artículo 165.- Cuando un establecimiento autorizado desee modificar o trasladar sus instalaciones a un nuevo local requerirá de la autorización de la Dirección General de Salud Ambiental quién deberá aprobar ese nuevo local o las modificaciones o ampliaciones de acuerdo al cumplimiento con lo establecido en este Reglamento, la construcción o modificación de locales anexos o independientes de los establecimientos aprobados, formarán una sola unidad.

Artículo 166.- La aprobación de un establecimiento se efectúa cuando el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social a través de la Dirección General de Salud Ambiental lo dictamine.

Artículo 167.- Caducará automáticamente en cualquier momento la aprobación de un establecimiento por las razones siguientes:

1. Solicitud del dueño o administrador del establecimiento.
2. Retiro del Servicio de Inspección.
3. Inactividad del establecimiento por un período de dos años ininterrumpido.
4. Incumplimiento de las normas técnicas legales de operación según lo establecido en el presente Reglamento.

Artículo 168.- Es un requisito indispensable para el funcionamiento del establecimiento la renovación anual del Permiso Sanitario.

Artículo 169.- La aprobación del Matadero Clase “3” será excepcional, debiéndose tener en cuenta las siguientes condiciones:

1. Que la planta no ocasione daños al medio ambiente.
2. Que esté asegurado el Servicio de Inspección por un profesional veterinario o por un trabajador ambiental entrenado para tal fin, de acuerdo a lo establecido en el presente Reglamento.
3. Que la población del lugar no puede ser abastecida en forma normal y conveniente a juicio de la autoridad competente por establecimientos de categoría superior.

Artículo 170.- Para los casos no previstos y que presenten condiciones especiales por las características de las zonas, se faculta al Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas para reglamentar por petición y en acuerdo con las autoridades comunales sobre los requisitos y las exigencias higiénico-sanitarias que deben cumplir los establecimientos para su autorización.

TITULO X

DE LAS OBLIGACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Artículo 171.- Los establecimientos están obligados a:

1. Cumplir y hacer cumplir en lo que les compete, las exigencias y disposiciones contenidas en el presente Reglamento.
2. Establecer obligatoriamente la implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
3. Proporcionar al Servicio de Inspección destacado en el establecimiento dentro de los cinco (5) primeros días hábiles del mes siguiente, los datos estadísticos que se le requiera sobre producción, industrialización, almacenamiento, transporte o comercialización de productos, subproductos y derivados cárnicos.
4. Avisar al Servicio de Inspección con anticipación de veinte y cuatro (24) horas como mínimo sobre la realización de cualquier actividad especificando su naturaleza, hora de inicio y probable duración de la labor.
5. Avisar al Servicio de Inspección con suficiente antelación, la llegada de los animales, productos o subproductos y proporcionar todos los datos referentes a los mismos que le sean solicitados.
6. Adoptar medidas para que ninguna persona ajena o no al establecimiento, interfiera en forma alguna la labor del Servicio de Inspección.

Artículo 172.- Cuando el establecimiento cuente con inspección permanente y esté alejado del perímetro urbano o ubicado en lugares aislados o donde no hubiese medios regulares de comunicación será por cuenta de la empresa proporcionar adecuado traslado y alimentación al personal del Servicio de Inspección.

Artículo 173.- Los establecimientos cubrirán los gastos que impliquen que el personal del Servicio de Inspección tenga que laborar en horas extras, días no laborables o festivos o si se requieren visitas fuera de sus horas oficiales de trabajo. Debiendo el establecimiento firmar un convenio con el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.

Artículo 174.- Proveer de material apropiado, tales como utensilios para la recepción, conservación y envío de muestras que deben ser remitidas para su análisis y estudio a los Laboratorios Oficiales cuando la autoridad competente lo determine.

Artículo 175.- Proveer al Servicio de Inspección para su uso exclusivo, de una oficina con servicios sanitarios propios. Esta oficina debe contar con los siguientes elementos: armarios, escritorios, sillas, guardarropas, perchas, archivos, candados, computadora, impresora, material de oficina, teléfono y cualquier otro material necesario para el desempeño de la función del Servicio de Inspección, de conformidad a lo que establezca en cada caso el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

Artículo 176.- Proporcionar locales adecuados a juicio del Servicio de Inspección, para la recepción y depósito de materias primas procedentes de otros establecimientos que deban ser reinspeccionadas.

Artículo 177.- Proveer las sustancias apropiadas para la desnaturalización de los productos condenados y por tanto destinados a uso no comestible.

Artículo 178.- Mantener al día la documentación de recepción de animales o materias primas especificando su procedencia, calidad, así como la de los productos elaborados, salida y destino de los mismos.

Artículo 179.- Poner inmediatamente en conocimiento del Servicio de Inspección, la presencia de animales muertos en los medios de transporte o corrales del establecimiento.

Artículo 180.- Proveer al personal del Servicio de Inspección de las indumentarias y calzados apropiados para la inspección.

TITULO XI DE LOS SELLOS, MARCAS Y CERTIFICADOS OFICIALES

Artículo 181.- Corresponde al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, a través de la Dirección General de Salud Ambiental, asegurarse que todos los sellos y marcas emitidos sean usados únicamente en los establecimientos y sus productos autorizados por esta institución.

Artículo 182.- Estos sellos podrán contener abreviaturas para la identificación, siendo éstas previamente aprobadas por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, y tendrán la misma vigencia y vigor que el sello de inspección aprobado.

Artículo 183.-Todos los sellos de inspección deberán tener un diámetro no menor de dos (2) pulgadas hasta la marca de su círculo exterior.

Artículo 184.-Todos los sellos, precintados o marchamos oficiales que se usen en el sacrificio y proceso de carne estarán bajo la supervisión y uso exclusivo del Servicio de Inspección, deberán estar debidamente inventariados y con una bitácora de su uso y se mantendrán bajo llave en todo momento mientras no se encuentren en uso.

Artículo 185.-Los establecimientos deberán proveer al Servicio de Inspección todos los elementos y materiales necesarios para marcar los productos inspeccionados tales como: los sellos, precintados o marchamos sean estos manuales, mecánicos o eléctricos.

Artículo 186.-Los establecimiento deberán proveer al Servicio de Inspección la tinta necesaria para la aplicación de los sellos, esta tinta deberá ser sin ingredientes que dañen o alteren la carne y sea inofensiva para el consumo humano.

1. La tinta será previamente aprobada por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
2. No se permitirá el uso de tinta que contenga F.D. & C. violeta No.1.
3. No se permitirá el uso de tinta verde en las canales o en carne fresca.
4. Podrá usarse cualquier otro color siempre que este sea previamente aprobado por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
5. Debe asegurarse que la tinta que se utilice y el color que se apruebe permita que el sello aplicado sea visible y legible que contraste con el color del producto donde es aplicado.

Artículo 187.-Todas las canales, medias canales, cuartos, vísceras, como son hígado, lengua, corazón, bazo y otras que así se determine, no podrán salir del establecimiento autorizado sin haber sido selladas por el Servicio de Inspección sea cualquiera que sea su destino; tampoco podrán salir del establecimiento sin llevar el sello de la inspección, los productos, envases inmediato y su embalaje.

Artículo 188.-Los sellos que se usarán en los establecimientos que procesen carnes de bovinos, ovinos, caprinos y porcinos serán los siguientes:

1. Sello de Matadero "CLASE 1", el cual será circular con la leyenda INSPECCIONADO Y APROBADO en la parte superior del círculo y en el centro las letras R. D. correspondiente a la República Dominicana e inmediatamente debajo de ellas se incluirá el número asignado al establecimiento con el siguiente prefijo C - 1 y por debajo y a lo largo del círculo la leyenda con las siglas del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.

2. Sello de Matadero “CLASE 2 “, el cual será circular con la leyenda INSPECCIONADO Y APROBADO en la parte superior del círculo y en el centro las letras R. D. correspondiente a la República Dominicana e inmediatamente debajo de ellas se incluirá el número asignado al establecimiento con el siguiente prefijo C- 2 y por debajo y a lo largo del círculo la leyenda con las siglas del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
3. Sello de Matadero “CLASE 3 “, el cual será circular con la leyenda INSPECCIONADO Y APROBADO en la parte superior del círculo y en el centro las letras R. D. correspondiente a República Dominicana e inmediatamente debajo de ellas se incluirá el número asignado al establecimiento con el siguiente prefijo C- 3 y por debajo y a lo largo del círculo la leyenda con las siglas del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
4. El sello para la marca de “CONDENADO”, será un rectángulo con la palabra condenado en la parte superior y debajo de esta en forma centrada la leyenda “S.P.”.
5. El sello para la marca de “R. D. RECHAZADO ”, será un rectángulo que deberá medir no menos de 4 pulgadas de ancho por 6 pulgadas de largo con la leyenda R.D. RECHAZADO en la parte superior de forma centrada y debajo de esta en forma centrada la leyenda “S.P.”.
6. El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas podrá elaborar otros sellos o marcas que se consideren necesarios en el sacrificio y proceso de carnes.

Artículo 189.- Los establecimientos deberán colocar en todos los empaques y fundas el sello de Aprobado e Inspeccionado por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, que contiene el número que le fue asignado.

Artículo 190.- El Servicio de Inspección usará para su labor en el establecimiento en los casos de que sea necesario de acuerdo a los hallazgos las tarjetas de Inspección:

1. Cuando el inspector encuentre cualquier equipo, utensilio, cuarto o compartimiento en condiciones que deban corregirse le colocará una tarjeta con la leyenda de “RECHAZADO S.P.”, la fecha y una descripción del motivo de la retención.

2. Cuando el inspector encuentre un producto o subproducto adulterado y por tanto no apto para el consumo humano se utilizará una tarjeta con la leyenda “RECHAZADO S.P.”, la fecha y una descripción del motivo del rechazo.
3. Cuando el inspector encuentre un producto o subproducto del cual se sospeche una posible adulteración este será retenido para un análisis posterior y se utilizará una tarjeta con la leyenda “RETENIDO S.P.”, la fecha y una descripción del motivo de la retención.
4. El Servicio de Inspección es la única autoridad que podrá usar y retirar las tarjetas de Inspección en los establecimientos y este mantendrá un registro del uso de las tarjetas de inspección.

Artículo 191.- Los precintados o sellos metálicos o de cualquier otro material aprobado que se usen para sellar envases o los contenedores de productos cármicos deberán tener inscrito un numero de serie e identificación con siglas oficiales aprobada por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, estos no podrán ser utilizados más de una vez. El Servicio de Inspección será el único autorizado a colocarlo al momento de la carga de los productos cármicos en el establecimiento donde fueron producidos.

Artículo 192.- Las marcas y rótulos que se utilicen en los envases inmediatos o en los embalajes y los sellos de las canales o partes de estas podrán cambiarse de acuerdo a los requerimientos de un país donde se desee exportar el producto y deberán ser aprobadas antes de su uso por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

Artículo 193.- Los establecimientos podrán utilizar cajas, fundas o cualquier otro material de empaque previamente aprobado por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

Artículo 194.- Todos los productos y subproductos cármicos deben estar rotulados en lugar visible y contener la siguiente información:

1. Nombre comercial de la empresa o establecimiento.
2. Domicilio comercial del establecimiento.
3. Número de autorización concedido por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas al establecimiento.
4. Nombre del producto.
5. Materias primas e ingredientes utilizados para elaborar el producto, en su composición cualitativa.
6. Peso neto.
7. Número de lote de los productos y en el caso de que el o los productos sean elaborados para otra empresa, debe decir “elaborado por...; para....”
8. Código de producto, si aplica.

9. El sello oficial de “INSPECCIONADO Y APROBADO” por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social de la República Dominicana.
10. Instrucciones de conservación o manejo.
11. Instrucción al consumidor sobre su preparación y uso.
12. Fecha de vencimiento.

Artículo 195.-Todos los productos, subproductos y derivados de origen animal que se elaboren o se utilicen en los establecimientos autorizados deberán de contar con el Registro Sanitario correspondiente del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.

Artículo 196.-Los productos primarios que no hayan sido sometidos a transformación alguna, o que solo hayan experimentado los efectos de procesos tales como deshuese, eviscerado, conservación por el frío y que no sean adicionados de sustancia alguna, solo requerirán la aprobación de su uso, envases y leyendas.

Artículo 197.-Los productos y subproductos cárnicos que salgan del establecimiento deben ir acompañados por un Certificado Oficial de Inspección correspondiente, el cual debe estar autorizado, firmado y sellado por el Encargado del Servicio de Inspección de carne y por el Médico Veterinario Oficial de dicho establecimiento, los cuales deberán ser numerados en forma consecutiva y permanecerán bajo la custodia del Servicio de Inspección todo el tiempo antes de ser utilizados.

Artículo 198.-El Certificado Oficial de Inspección deberá contener la información siguiente:

1. Lugar (ciudad y país).
2. Fecha.
3. Nombre y número del establecimiento.
4. Dirección del establecimiento
5. Destino (nombre de la empresa, dirección y país).
6. Sellos de embarque o empaque.
7. Número de factura.
8. Número de embarque.
9. Número del contenedor.
10. Firma y sello del Inspector Veterinario Oficial
11. Firma y sello del Servicio Nacional de Inspección de Carne y Productos Cárnicos.
12. Producto.
13. Origen.
14. Número de piezas o bultos.
15. Numero de lotes.
16. Códigos de producción.
17. Peso.
18. Y cualquier otra información que sea requerida.

Artículo 199.- El Certificado Oficial de Inspección que se emita para productos y subproductos destinados a la exportación, se elaborará, tomando en consideración los requisitos del país de destino.

Artículo 200.- El personal del Servicio de Inspección portará en todo momento una identificación oficial que lo acredite como tal para poder ingresar a los establecimientos y estará claramente identificado cuando se encuentre en la sala de proceso usando el color blanco en el casco de trabajo y un monograma oficial.

TITULO XII

DE LOS REQUISITOS QUE DEBE OBSERVAR EL PERSONAL QUE LABORE O INGRESE A LA PLANTA

Artículo 201.- Por requerimiento de la Dirección General de Salud Ambiental los obreros y empleados deben proveerse del Carnet de Salud donde conste que no padecen enfermedades infecto-contagiosas y parasitarias, el que debe ser extendido por la autoridad oficial y tendrá una validez máxima de seis (6) meses.

Artículo 202.- No podrán trabajar en tareas que impliquen contacto con productos comestibles en cualquier etapa de su proceso, personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas, parasitarias o afecciones de piel. En aquellos casos en que se sospeche la existencia de una enfermedad infecto-contagiosa, parasitaria o dérmica, se exigirá una certificación médica del estado de salud del obrero cuestionado.

Artículo 203.- Todo personal que trabaje en relación directa con productos alimenticios o actúe en ambientes de trabajo de los establecimientos, cámaras frigoríficas, salas de proceso, medios de transporte o lugares de carga, debe estar vestido con bata u otra prenda de forma adecuada a sus tareas específicas, que cubran todas las partes de su ropa que puedan entrar en contacto con los productos alimenticios. Estas serán de tela blanca, u otro color autorizado por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas y en caso en que la índole del trabajo lo requiera, llevarán por encima de esta prenda y no en sustitución de la misma, otra prenda de protección impermeable o abrigo.

Artículo 204.- Las prendas usadas como ropa de trabajo, deben estar limpias y en buen estado al comienzo de las tareas de cada día, siendo el Inspector Oficial autoridad suficiente para el rechazo y obligación de cambio de las prendas que no se hallen en estas condiciones. Cuando las prendas hayan estado en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infecto-contagiosas, deben ser cambiadas por ropa limpia.

Artículo 205.- El personal que trabaja en contacto con las carnes, productos o subproductos comestibles de las mismas en cualquier área o etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta con gorras o cascos, según sean hombres o mujeres, que cubran la totalidad del cabello. Estas prendas serán confeccionadas en tela blanca y estarán sometidas al mismo régimen de limpieza requerido en este Reglamento.

Artículo 206 .- Es obligatorio el uso de bota de hule u otro material impermeable autorizado por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas. Antes de comenzar las tareas de cada día las botas deben estar perfectamente limpias.

Artículo 207.- A toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualquier lugar o área de los establecimientos donde se elaboren o depositen productos, sean o no funcionarios y cualquiera que sea su cargo o condición, le está prohibido el uso del tabaco en cualquiera de sus formas. Asimismo, para permanecer en las áreas donde se elaboren o depositen productos comestibles, deben estar equipados con la indumentaria reglamentaria.

Artículo 208.- Antes de comenzar las tareas de cada día o de cada turno los obreros obligatoriamente deben lavarse las manos, brazos y antebrazos con agua caliente y jabón y lo mismo debe hacerse cada vez que por exigencias fisiológicas concurran a las dependencias sanitarias.

Artículo 209.- Todo el personal destinado a las tareas de corte, despiezo o deshuesado de carne, así como a la elaboración de productos, están obligados a lavarse las manos y las uñas con cepillo. El personal femenino y masculino debe llevar las uñas recortadas hasta la yema del dedo, no portar alhajas de ningún tipo y el personal femenino asignado a estas tareas no podrá usar las uñas pintadas o acrílicas durante su labor.

Artículo 210.- El personal obrero de los establecimientos debe contar con vestidores y baños apropiados, los cuales estarán separados por sexos y construidos de acuerdo con las normas establecidas en el presente Reglamento.

Artículo 211.- Todo el personal, independientemente de su cargo o función, tendrá prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y almacenamiento de los productos alimenticios o sus materias primas.

TITULO XIII

DEL SACRIFICIO HUMANITARIO DE LOS ANIMALES

Artículo 212.-El Servicio de Inspección deberá asegurarse que el transporte en vehículos de los animales destinados a la matanza, sea conforme a la normativa establecida para ello en NORDOM 199.

Artículo 213.-El Servicio de Inspección deberá asegurarse que corrales, rampas y pasillos estén en buenas condiciones:

1. Deberán estar libres de piezas corto punzantes o afiladas que en opinión del Inspector podría causar una herida o dolor al animal. Tablones sueltos o con piezas rotas o aberturas donde el tamaño permita que la cabeza, patas o pezuñas del animal pueda entrar y causar heridas o dolor deben ser reparados por el establecimiento.

2. Los pisos de los corrales, pasillos y rampas deben estar contruidos y mantenidos en buenas condiciones para que los animales al caminar no se deslicen en ningún momento aunque estén húmedos o en presencia de agua cuando llueve.
3. Se debe proveer el espacio suficiente en los corrales para el número de animales indicado para ellos, evitando la sobrepoblación de los mismos.
4. Los corrales deberán estar techados incluyendo el corral de aislamiento de animales sospechosos.
5. Todos los corrales deberán estar arreglados de manera tal que no se encuentren esquinas afiladas y en los pasillos que la dirección inversa de los animales este minimizadas.
6. El manejo de los animales de un corral a otro y hasta el área de aturdimiento debe realizarse con la mínima excitación y molestias posibles. Los animales no deben ser forzados a moverse rápido más allá del paso de caminar de ellos.
7. Bastones eléctricos, palos u otros instrumentos que se empleen para dirigir los animales deben estar diseñados para causarle la menor excitación posible, cuando esto sea excesivo el inspector debe prohibir su uso.
8. Los bastones eléctricos deben regularse para que tengan un voltaje efectivo causando un mínimo de excitación o molestia a los animales.
9. Tubos, hojas afiladas u objetos puntiagudos si en la opinión del inspector pueden causar lesiones o dolor innecesario no debe permitir su uso.
10. Cuando hayan animales caídos o que no pueden moverse deben separase los animales que caminan normalmente y llevarlos a otro corral.
11. Arrastrar los animales caídos o aquellos que no se puedan mover no debe ser permitido, solamente si ya están insensibilizados.
12. La movilización de animales caidos o que no pueden caminar se hará con equipo para ese propósito.
13. Los corrales tendrán agua potable a disposición las 24 horas.

14. Cuando los animales tengan que permanecer por más de 24 horas y pasar la noche en los corrales, deben tener espacio suficiente para echarse.
15. Los animales que permanezcan en los corrales más tiempo de lo estipulado o más de 24 horas, se le darán alimentos.

Artículo 214.- Los métodos aprobados por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas para insensibilizar los animales deberán ser efectivos de tal forma que se evite el sufrimiento del animal posterior a este proceso.

Artículo 215.- Cuando el Inspector observe en algún momento que los animales están siendo tratados de forma inadecuada en contra de lo estipulado en este reglamento, deberá informar al encargado del establecimiento el incidente y asegurarse que se tomen las medidas necesarias para evitar su recurrencia.

Artículo 216.- Cuando el establecimiento sea recurrente en el trato inadecuado de los animales el Servicio de Inspección deberá tomar las medidas siguientes:

1. Si el trato no humanitario de los animales es por mal funcionamiento del equipo o que tiene algún desperfecto, el Inspector retendrá el equipo y no podrá utilizarse hasta que se encuentre funcionando adecuadamente.
2. Si el trato no humanitario de sacrificio es porque el personal del establecimiento realiza inadecuados procedimientos para conducir los animales hacia el compartimiento de aturdimiento, el Inspector deberá suspender el ingreso de animales a esa área hasta que se asegure que los procedimientos de manejo de los animales se realice correctamente.
3. Si el trato no humanitario de sacrificio es por una inadecuada insensibilización, el inspector deberá suspender el ingreso de animales al compartimiento de aturdimiento hasta que el establecimiento le asegure que el procedimiento se realizara correctamente.

TITULO XIV

DEL PROCEDIMIENTO PARA EL SACRIFICIO DE ANIMALES

Artículo 217.- Las condiciones de faenamiento en la zona sucia se realizarán de las siguientes formas:

1. En la especie bovina: introducción en el compartimiento de aturdimiento, insensibilización, suspensión de la res en el riel, degüello, sangría, corte de cuernos, desuello, corte de la cabeza y patas o extremidades anteriores.

2. Para porcinos: mecanismo o dispositivo para insensibilización, degüello, sangría, escaldado y depilado.
3. Desde esta zona, no podrá haber escurrimientos de líquidos hacia la zona limpia.
4. En el caso de utilizar la sangre para consumo humano o alimentación animal, se deberá contar con un sistema de recolección que impida su contaminación.

Artículo 218.-En la zona limpia se realizarán en todas las especies, las operaciones comprendidas después de la sangría hasta la salida de las reses del área de faena.

Artículo 219.-La insensibilización de los animales se realizará en el compartimiento de aturdimiento destinado para tal fin y debe estar equipado con un sistema que asegure la sujeción del animal y permita su salida expedita y no violenta una vez insensibilizado. La insensibilización se realizará sobre la base de métodos que atenúen el sufrimiento de los animales permitiéndose para su conmoción, electricidad, gases inertes, conmoción cerebral con o sin vástago cautivo. El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas podrá autorizar el sacrificio de animales en forma distinta a las estipuladas en este reglamento.

Artículo 220.-Cuando se trate de faenamiento para determinadas colectividades religiosas reconocidas o constituidas de conformidad a la ley, se podrán utilizar los métodos rituales aceptados por el Servicio de Inspección para tales colectividades.

Artículo 221.- Las operaciones correspondientes al degüello serán las siguientes:

1. Luego de la insensibilización, el animal será izado y suspendido en el riel donde se llevará a cabo la sangría, operación ésta que en todos los casos debe hacerse con el animal suspendido.
2. Ubicado el animal en el sitio de sangría con un cuchillo se efectuará una incisión de carácter profundo a la entrada del pecho, de manera tal que seccione los grandes vasos en la proximidad del corazón.
3. El desangrado del animal debe realizarse inmediatamente después de insensibilizado y a más tardar antes de que haya pasado un minuto de la insensibilización esto se hará en un lapso aproximado de dos (2) minutos.

Artículo 222.-Concluido el desangrado se procederá al descornado, al corte de la parte distal de las extremidades anteriores, al desollado y corte de la cabeza, y enseguida se procederá al amarre del esófago, estas operaciones se realizarán en la zona sucia.

Artículo 223.- Con el animal izado o en la cama se procederá a enuclear el ano y se hará la ligadura del recto.

Artículo 224.- La res podrá ser desollada por el sistema de camas o bien por el “riel aéreo” o una combinación de ambos.

1. En el sistema de cama la res es descendida por medio de una polea a las camas móviles, donde se procederá a su desollado en posición de decúbito dorsal.
2. Cualquiera que sea el sistema de descuerado o desollado, primeramente se practicará una incisión en la línea media y se procederá al desollado del vientre e ijares y solo seccionando el cuero.
3. Simultáneamente se desollará la parte distal de los miembros posteriores desarticulándose los mismos por la articulación társico-metatarsica.
4. Terminadas dichas operaciones y si el desollado se realiza en la cama, la res es izada por medio de un balancín (percha) portador de roldana (garruchas) con ganchos, las cuales sostienen a la res por los tendones de Aquiles. Con la res parcialmente elevada se realiza el desuello de la grupa. Cuando el desollado se realiza en el riel aéreo el operario que práctica el desuello de la grupa y la enucleación del ano trabajará en una tarima a una altura adecuada.
5. El pene o las glándulas mamarias serán extirpadas inmediatamente de haber rasgado el cuero de la zona abdominal.
6. El desprendimiento del cuero del rabo y del adherido a la columna vertebral se podrá realizar en forma manual o mecánica. Cuando se utilice un sistema mecánico deben adoptarse las medidas tendientes a evitar que el desprendimiento brusco del cuero salpique a las reses vecinas.
7. El cuero debe ser retirado del área de faena por medio de tubos, canaletas, compuertas o cualquier otro medio especial de modo tal que no produzca contaminación del área de faena por su arrastre por el suelo.
8. Finalizado el desollado y con la res colocada en el riel aéreo se procederá a separar la tráquea del esófago por medio de una herramienta de bordes romos.

9. Inmediatamente se aserrará en el plano medio en forma longitudinal el esternón.
10. Se procederá a retirar los testículos y seguidamente se realizará la evisceración de la res para lo cual se incidirá longitudinalmente el plano medio de los músculos abdominales extrayéndose el recto, masa intestinal, estómago, bazo, hígado, vejiga, riñones y útero en las hembras.
11. Previo a la separación de la masa gástrica de la intestinal debe efectuarse una doble ligadura en el duodeno, la que se hará una a nivel cercano al píloro y otra al íleon previa comprensión del intestino hacia el cuajo.
12. Estas vísceras deben ser colocadas en el carro de vísceras o en bandejas. La extracción de la vesícula biliar se realizará en el área de faena después de la inspección y antes de que el hígado se envíe a la sala de menudencias.
13. A continuación se extraerán de la res el corazón, pulmón y tráquea.
14. El transporte de las vísceras dentro del área de faena se efectuará por el sistema de bandejas o carros.
15. Una vez producida la evisceración total, las reses, vísceras y cabeza deben llevar una relación correlativa en el proceso de inspección, el cual se realiza en el área de faena.
16. Practicada la inspección final, las vísceras serán conducidas en los mismos carros o bandejas hasta las bocas de descarga respectiva. Los equipos de transporte no podrán salir del ámbito del área de faena. Debe contarse para los casos de transporte de vísceras decomisadas con un área o local que posea un dispositivo para el lavado y la desinfección inmediata del carro respectivo.
17. Mediante el uso de una ducha se lavará la cabeza para eliminar los restos de sangre y regurgitamiento gástrico en un gabinete apropiado a tal fin. Se le identificará para conocer a que res pertenece y pasará a la zona de inspección de cabezas.

Artículo 225.- Eviscerada la res, se procede a su aserrado a lo largo de la columna vertebral en su plano medio para dividirla en medias canales e inmediatamente se procederá a su limpieza.

Artículo 226.- Finalizada la operación anterior, las medias canales pasarán a ser inspeccionadas finalmente para disponer su destino. Esta área de inspección contará con:

1. Un recipiente donde se depositarán de inmediato los productos condenados. Desde este recipiente dichos productos deben ir directamente al digestor o a incineración, debiendo evitarse el goteo durante su recorrido. Si se trata de carne suspendida en riel y que se transportan por ese medio, debe disponerse de un pasillo exclusivo para ese servicio.
3. Para la inspección de las vísceras, las correspondientes a cada res, deben estar perfectamente separadas e identificadas. En este momento el personal del Servicio de Inspección procederá por medio visual, por palpación e incisión a la revisión de las linfoglándulas.
3. Las reses aptas para el consumo humano, serán selladas como inspeccionadas y aprobadas con el sello oficial del Servicio de Inspección.

Artículo 227.- Terminada la inspección y consideradas aptas para el consumo, las medias canales se pasarán por el túnel o pasadizo de lavado, se lavarán por medio de chorros de agua o aspersores. La presión del agua será de 40 libras por pulgada cuadrada. Queda prohibido el uso de paños o papeles para el secado de las reses, así como el empleo del aire forzado; podrá facilitarse el escurrido del agua, previa aprobación del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas mediante espátulas metálicas inoxidables a las cuales se apliquen una rutina de lavado y esterilización adecuada. Las medias canales continuarán a la sala de oreo o cámaras frías.

Artículo 228.- Los porcinos llevados al área de sacrificio serán sometidos al procedimiento de insensibilización, similar al realizado para bovinos obedeciendo lo siguiente:

1. Para esta especie podrá o no utilizarse el cajón o compartimiento de aturdimiento, pudiéndose efectuar esta operación con equipamiento especial destinado a la sujeción y arrastre de los cerdos.
2. Desangrado el animal si no es desollado inmediatamente, debe procederse a su escaldado en agua a temperatura adecuada.
3. Finalizado el escaldado se realizará el depilado, en forma manual o por medio mecánico.
4. Una vez depilado se procederá al flameado, se realizará un duchado de la canal con agua fría y se pasará a la zona limpia.
5. Todas las operaciones no descritas en este artículo se realizarán en forma similar a las de la especie bovina.

6. Por razones comerciales, el aserrado longitudinal del cerdo se podrá efectuar en forma incompleta hasta la zona del cuello y la cabeza podrá quedar unida a la canal.

Artículo 229.- Durante todas las operaciones realizadas en el área de faena, las canales y medias canales, con cuero o desolladas, serán manipuladas de forma que se evite el contacto entre ellas, con los equipos o instalaciones.

TITULO XV

DE LA INSPECCION ANTE MORTEM

Artículo 230.- La inspección ante-mortem se realizará en los corrales del establecimiento, en el que serán examinados los animales presentados para el sacrificio del día.

Artículo 231.- No podrá faenarse ningún animal sin la previa autorización del Servicio de Inspección, por lo que es obligatorio el examen ante-mortem de todos los animales destinados al sacrificio.

Artículo 232.- La inspección ante-mortem debe realizarse en los corrales del establecimiento o en los pasillos de acceso, con luz natural o en su defecto con una fuente luminica de no menos de trescientas (300) unidades lux (28 bujía pie).

Artículo 233.- El tiempo de reposo en los animales estará a opción de la empresa. Los animales que permanezcan más de 24 horas en los corrales deben proveérsele alimentos. El Servicio de Inspección también puede prolongar o acortar el tiempo de reposo, cuando las condiciones del ganado lo requieran.

Artículo 234.- Los animales durante el encierro en los corrales deben tener agua en abundancia para beber.

Artículo 235.- En la inspección del ganado en los corrales, primeramente se examinarán los animales en conjunto dentro de cada corral después se harán desfilar de ida y vuelta en los pasillos fuera del corral, para apreciar posibles claudicaciones, lesiones de la piel, secreción a través de las aberturas naturales y cualquier otro síntoma sospechoso, también:

1. Los animales se harán volver al mismo corral del que fueron sacados, observándolos nuevamente.
2. En caso de considerarlo necesario, se tomará la temperatura rectal.
3. El Médico Veterinario Oficial, durante esta tarea, debe disponer de una linterna y un termómetro de uso clínico.

- 4 Efectuada la inspección de los animales en cada corral colocará en la tarjeta del mismo, sus observaciones y dejará constancia de su conformidad en referencia a su salud, así como el número de animales, procedencia, suplidor, número de lote e indicará el día y hora de su actuación y su firma.

Artículo 236.- No se aceptarán para faena cerdos no castrados o con evidencias claras de castraciones recientes.

Artículo 237.- Durante el examen ante-mortem, el Médico Veterinario Oficial que sospeche de la presencia de alguna enfermedad infecto-contagiosa para cuyo diagnóstico sea imprescindible la colaboración del laboratorio de diagnóstico oficial o autorizado, procederá a aislar el lote, disponer la desinfección de los lugares por donde hayan transitado, comunicar la novedad al gerente o administrador del establecimiento y a su supervisor inmediato y remitirá muestras de material al laboratorio, marcando los animales sospechosos y los mantendrá retenidos bajo su custodia.

Artículo 238.- Recibida la respuesta del laboratorio se procederá de la siguiente forma:

1. Cuando el resultado sea negativo, serán sacrificados normalmente.
2. Cuando el resultado sea positivo, se adoptarán las medidas previstas en el presente Reglamento.

Artículo 239.- Cuando se detecten en la inspección ante-mortem animales que padezcan enfermedades por cuya causa deben ser condenados y destinados al digestor, no podrán ser faenados en el área de sacrificio.

Artículo 240.- Para las hembras que aborten en corrales, como consecuencia de una infección, se optará por una de las siguientes acciones:

1. Retirla del establecimiento con autorización escrita del Servicio de Inspección con fines de tratamiento.
2. Si el inspector encuentra que es una enfermedad sistémica será condenada, sacrificada y enviada al digestor.

Artículo 241.- Para los animales nacidos en los corrales se deben tomar en cuenta las siguientes condiciones:

1. Retirlo del establecimiento con autorización escrita del Servicio de Inspección.
2. Si el animal esta muerto será condenado y enviado al digestor.

Artículo 242.- Los animales con traumatismos generalizados deben sacrificarse en el corral de animales sospechosos y todas sus partes serán destinadas al digestor.

Artículo 243.- Los animales que presenten signos evidentes de enfermedades vesiculares en boca, pezuñas o ubre, serán separados y llevados al corral de aislamiento de animales sospechosos, se procederá a la toma de muestras que serán enviadas al Laboratorio del Ministerio de Agricultura. El animal no debe ser sacrificado hasta obtener el diagnóstico del laboratorio y que los síntomas hayan desaparecido.

Artículo 244.- Los animales que presenten síntomas evidentes de cualquier enfermedad no contagiosa en la inspección ante-mortem se llevarán al corral de animales sospechosos y serán sacrificados de último e identificándolos como tales o permitir su salida del establecimiento para su tratamiento respectivo.

Artículo 245.- Los animales que presenten síntomas de enfermedades infecto-contagiosas, enfermedades exóticas o de importancia sanitaria y económica para el país deben ser sacrificados y enviados al digestor o incinerador.

Artículo 246.- Cuando en el examen ante-mortem se compruebe o se sospeche de enfermedades tales como: Carbunco Bacteriano, Peste porcina, Salmonelosis, Paresia Puerperal, Fiebre de Transporte o cualquier otra enfermedad susceptible a tratamiento terapéutico, con posibilidades de éxito, se procederá de la siguiente manera:

1. Si al animal se le diagnostica Carbunco Bacteriano o Antrax, será sacrificado sin sangrado y destinado al digestor con cuero, sin permitir que sea descuartizado.
2. En los corrales, todos los utensilios y envases, así como el lugar por donde hubiese transitado el animal o el lote afectado de Carbunco Bacteriano, debe procederse a su desinfección según lo indicado en este reglamento.
3. El lote o lotes donde se hubiese producido un caso de Carbunco Bacteriano, será ubicado en el corral de aislamiento y solo podrán ser faenados cuando hayan transcurrido cuarenta y ocho (48) horas de la última muerte. Si en este lapso se produjera un nuevo caso, el lote debe permanecer aislado y se comunicará al establecimiento que debe aplicar suero a todos los animales sobrevivientes, antibióticos o cualquier medicación específica aceptada por el Servicio de Inspección, quedando absolutamente prohibido el uso de vacunas vivas.
4. Una vez aplicado el medicamento, el animal o animales pueden permanecer en el corral de aislamiento en observación durante diez (10) días como mínimo, de no producirse nuevos casos serán liberados para su sacrificio.

Artículo 247.- Cuando los cerdos en la inspección ante-mortem muestren claros síntomas de peste porcina se procederá de la siguiente forma:

1. Serán condenados, sacrificados y destinados al digestor o incinerador.
2. El resto de los animales del mismo lote, serán considerados sospechosos, retenidos y reportados a la Dirección de Sanidad Animal de la Dirección General de Ganadería para que decida su destino.
3. Debe procederse a la desinfección de todos los corrales y utensilios como se establece en este reglamento.

Artículo 248.- Los animales en que se sospeche de Salmonelosis por presentar enteritis, secreciones vaginales, artritis o procesos supurativos de piel, serán sacrificados y destinados al digestor.

Artículo 249.- Cuando se presenten animales con síntomas de Paresia Puerperal, Fiebre de Transporte o de cualquier otra enfermedad susceptible de tratamiento terapéutico con posibilidades de éxito, el establecimiento podrá optar por su sacrificio inmediato y destinarlos a subproductos no comestibles, o su tratamiento hasta curación fuera del establecimiento.

Artículo 250.- El establecimiento debe poner inmediatamente en conocimiento del Servicio de Inspección, la existencia de todo animal muerto o caído en los medios de transporte o en los corrales del establecimiento.

Artículo 251.- El Servicio de Inspección dispondrá de inmediato de los animales caídos, determinando en cada caso si se requiere enviar muestras del sistema nervioso central, siguiendo lo relacionado a animales sospechosos de EEB a que se refiere este Reglamento.

Artículo 252.- Equipo especial para el trato humanitario de los animales debe ser empleado para remover animales caídos de los camiones o en los corrales.

Artículo 253.- En el caso de que se encuentren animales vivos o muertos en los corrales que se sospeche de una enfermedad de notificación obligatoria deberá informarse inmediatamente al Departamento de Sanidad Animal de la Dirección General de Ganadería.

Artículo 254.- Los cerdos que al ingresar al establecimiento tengan una temperatura corporal de 41⁰C o 106⁰ F o mayor, el ganado vacuno, cabrio o lanar con una temperatura mayor de 40⁰C o 105⁰F serán marcados como sospechosos, en caso de duda acerca de la causa el Médico Veterinario Oficial podrá retener el ganado por un tiempo prudencial o razonable para determinar la causa. A cualquier animal retenido por esta causa se le deberá evaluar de nuevo su temperatura el día de su sacrificio. Y en el caso que siga manteniendo su temperatura por encima de la descrita anteriormente, se rechazará y se determinará su destino.

Artículo 255.- Todo animal que esté afectado por epiteloma de los ojos, actinomicosis o actinobacilosis o lesiones en ciertas partes del cuerpo que sean benignas, deberán ser marcadas como sospechosas para su sacrificio aunque las lesiones sean visibles.

Artículo 256.- Todo animal considerado por el Servicio de Inspección como sospechoso será marcado con una chapa en la oreja, emblema o marca visible para su identificación en los corrales o si a éste se le ha permitido ingresar a la sala de sacrificio al final del día.

Artículo 257.- El Servicio de Inspección junto con el representante del Ministerio de Agricultura en el establecimiento, deberá mantener la documentación sobre los animales recibidos y la que se emita en la inspección ante-mortem. Toda la documentación debe mantenerse en los archivos oficiales.

TITULO XVI

DE LA INSPECCION POST MORTEM

Artículo 258.- Todo animal inmediatamente después de sacrificado, será sometido a un examen macroscópico de sus órganos y tejidos, completándolo cuando sea necesario con un examen microscópico y bacteriológico, esta inspección post-mortem mostrará si la canal o parte de la canal no está afectada por alguna enfermedad o condición que la convierta no apta para el consumo humano, además se exigirá que:

1. La inspección debe ser realizada únicamente por el personal del Servicio de Inspección Oficial.
2. La inspección oficial se realizará en 3 lugares específicos: cabeza, vísceras y canal, siendo esta última expuesta a la inspección antes del lavado final y después de cualquier limpieza o corte final.
3. La evisceración se efectuará en un lapso no menor de 30 minutos a partir del momento en que ha sido sacrificado el animal. Si por causas de fuerza mayor, se extendiera dicho lapso, el Servicio de Inspección puede requerir que las canales sean sometidas a un examen bacteriológico cuando lo considere necesario.
4. La cabeza y todos los órganos, deben acompañar a la canal, hasta el dictamen final del Servicio de Inspección. Por lo que deberán estar claramente identificadas las 3 partes hasta su liberación como aprobado.
5. Toda canal en la que antes de ser dividida en medias canales, se observe alguna lesión, cualquiera que sea la región anatómica donde la presente y que ponga en peligro la salud del personal o la higiene de los instrumentos de trabajo, será identificada y la res y sus vísceras

retiradas de la línea de trabajo, para ser examinada por el Médico Veterinario Oficial, no pudiendo ser lavadas ni cortadas antes del dictamen final.

6. Cuando se presenten lesiones de difícil diagnóstico macroscópico inmediato, la canal y sus vísceras se depositarán por orden del Servicio de Inspección en la jaula de retención, hasta que los exámenes de laboratorio permitan orientar el criterio a seguir.
7. Cuando condiciones anormales sean observadas en la canal o sus vísceras y hagan sospechar la presencia de alguna lesión que pueda determinar que la canal o parte de ella sea no comestible o de consumo condicionado, debe retirarse del riel común y llevarse al riel de retención para su reinspección y dictamen final.
8. Queda prohibido toda manipulación que tienda a enmascarar o hacer desaparecer las lesiones. Tal conducta será causa de condena de la canal o sus partes con destino al digestor.

Artículo 259.- La inspección post-mortem de los animales comprende: observación visual, palpación, corte de órganos y linfoglándulas, corte de vísceras y músculos parietales. Además se debe hacer lo siguiente:

1. Se observará por visualización macroscópica, el estado de nutrición de las canales, contusiones, hemorragias, alteración de color, eficacia de la sangría, anormalidades tales como: tumefacciones, deformaciones óseas, articulares, musculares o de cualquier tejido, órgano o cavidad.
2. Se examinarán visualmente y por palpación las grandes serosas, los tejidos blandos para verificar su consistencia y cuando sea posible, las linfoglándulas situadas en los músculos profundos.
3. Se examinarán previa incisión, las linfoglándulas viscerales, parietales superficiales y el parénquima de los órganos que se consideren necesarios, dos incisiones en cada músculo masetero (interno y externo) para la investigación de Cisticercosis, o lo que específicamente indique este Reglamento.
4. La sangre destinada a la alimentación humana, a la obtención de subproducto con esa misma finalidad o a la elaboración de productos biológicos, debe ser recogida extremando las precauciones higiénicas que determinará el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social en recipientes que reunirán las condiciones establecidas en este reglamento y en los cuales se recolectará la sangre de no más de diez

(10) animales por recipiente. En todos los casos los animales serán individualizados y si hubiese alguno afectado por enfermedad infecto-contagiosa, el total del contenido del recipiente se declarará no apto para el consumo humano.

5. La sangre no obtenida de acuerdo al inciso anterior, debe ser recolectada en depósitos con tapa y podrá ser deshidratada o secada por medios mecánicos o en forma parcial por medio del calor, para alimento de animales, operaciones que deben realizarse en el mismo establecimiento y autorizados por el Servicio de Inspección. Cuando se use la cocción, el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social autorizará los sistemas que garanticen el tratamiento de la sangre a 70°C o 158°F durante treinta (30) minutos.
6. Queda prohibido el retiro de la sangre de los establecimientos de faena en condiciones distintas a las estipuladas anteriormente. Solo cuando razones tecnológicas de las plantas de industrialización de la sangre lo hagan necesario, como el empleo del sistema "spray" u otro método de deshidratación aprobado por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, los establecimientos donadores de la sangre podrán entregarla en estado líquido, previa autorización del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. En los casos en que la sangre no haya sido recogida en las condiciones señaladas en el presente artículo deben ajustarse a las normas que al respecto se establezcan para estos casos especiales; también queda prohibido introducir en el recipiente la mano para desfibrinar la sangre.
7. El examen de la cabeza se efectuará después de su limpieza y lavado con agua a presión, se incidirán con cortes foliados las linfoglandulas retrofaríngeas, submaxilares y parotídeas. Las amígdalas serán extirpadas por un empleado del establecimiento.
8. Se incidirán los músculos maseteros y pterigoideos para investigar la presencia de cisticercos, neoplasia, xantosis y otras alteraciones pigmentarias.
9. Los ojos, cavidades nasales, encías, labios y velo del paladar serán examinados por visualización y palpación, para investigar pigmentaciones anormales, neoplasias, erupciones, úlceras, abscesos y tejidos necrosados.
10. La lengua una vez desprendida de la cavidad bucal, se inspeccionará por visualización y palpación para investigar vesículas, úlceras, abscesos, tejidos anormales, pigmentaciones anormales y lesiones de actinobacilosis.

11. La laringe será incidida longitudinalmente en el plano medio e inspeccionada por visualización y palpación, para determinar lesiones ulcerosas, neoplásicas o parasitarias.
12. Para el examen de la faringe se procederá en forma análoga al de la laringe.
13. Los pulmones se examinarán por visualización, palpación y corte del parénquima cuando sea necesario, corte foliado de las linfoglándulas bronquiales, mediastínicas y apicales. Los grandes bronquios serán incididos longitudinalmente.
14. El esófago será examinado por visualización y palpación, para determinar la presencia de neoplasias, abscesos y lesiones parasitarias.
15. El estómago será examinado por visualización y palpación. En caso necesario se harán incisiones para inspeccionar la mucosa y se incidirán mediante cortes foliados las linfoglándulas gástricas y gastroesplénicas.
16. Los intestinos se examinarán por visualización y palpación, en caso necesario se incidirán mediante cortes foliados las linfoglándulas mesentéricas craneales y caudales, luego de extendido el mesenterio.
17. El examen del hígado se hará por visualización y palpación, en caso necesario se hará una incisión del parénquima e incisión foliada de las linfoglándulas retro-hepáticas y portales. Los conductos biliares serán abiertos para asegurarse de que no hay problemas en ellos.
18. El examen del páncreas, se hará por visualización y palpación e incisiones del parénquima, cuando se considere necesario.
19. El examen del bazo se hará por visualización y palpación. Cuando se considere necesario se abrirá la cápsula para observar el parénquima.
20. El pericardio, luego de incidido, se examinará por visualización y palpación.
21. El corazón se examinará por visualización, palpación e incisión del miocardio y endocardio para eliminación de coágulos y visualización de las actividades atrios ventriculares. El corte del miocardio se realizará en forma longitudinal desde la base hasta el vértice a través de la aurícula y ventrículo izquierdo y del tabique interventricular e interauricular.

22. Los riñones y las glándulas adrenales se examinarán por visualización, palpación debiendo estar desprovistos de su cobertura adiposa, así como de su cápsula fibrosa y en caso de duda se incidirá el parénquima del riñón.
23. La vejiga se examinará por visualización y palpación.
24. El útero se examinará por visualización y palpación.
25. El examen de la ubre, se hará por visualización y palpación y por un corte longitudinal profundo que llegue hasta los senos galactóforos. La incisión de la linfoglándula mamaria completará el examen.
26. Los testículos se examinarán por visualización y palpación. La inspección debe asegurarse que estos y el cordón espermático sean removidos de la canal.
27. La pleura y el peritoneo, se examinarán por visualización y palpación.
28. El examen de los huesos se hará por visualización en las superficies de corte que por la manipulación hayan quedado al descubierto.
29. El examen de las articulaciones se hará por visualización y palpación y en caso de sospecharse la presencia de lesiones por incisión de la cápsula articular. Articulaciones hinchadas con artritis o con excesivo líquido, deben ser removidas sin abrir la capsula de la articulación.
30. Se examinarán por visualización y palpación las linfoglandulas inguinal superficial o retromamarias según sexo y las ilíacas internas.

Artículo 260.- Los animales inspeccionados y de acuerdo con el resultado de la inspección efectuada, podrán ser destinados a:

1. Consumo humano.
2. Incineración o procesamiento en el digestor en caso de tratarse de lesiones que hagan a las canales impropias para el consumo humano. Luego de aplicar dicho proceso el material puede ser destinado a la elaboración de subproductos no comestibles.
3. Las vísceras, se destinarán de acuerdo a lo definido en los numerales anteriores.

4. Cuando las canales, medias canales, cuartos u órganos fuesen destinados al digestor, si se los introduce en forma directa desde el área de sacrificio, serán desnaturalizados con productos inodoros aprobados por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

Artículo 261.-El Servicio de Inspección, marcará en cada caso, la canal, media canal o cuartos de canal, de la manera siguiente:

1. Para consumo humano se identificará la canal, media canal o cuartos de canal con el sello oficial de la inspección.
2. Para condena y envío al digestor o incinerador, la canal, media canal, cuartos y órganos, se marcarán con el sello de condenado.

Artículo 262.-Los órganos, parte de órganos o sus secreciones que sean utilizados por la industria farmacéutica, podrán retirarse del establecimiento por empresas habilitadas por la Autoridad Competente. Su retiro se hará por la persona debidamente autorizada en recipientes precintados, acompañados por la documentación sanitaria expedida.

Artículo 263.- Las canales, medias canales y cuartos inspeccionados y aprobados para el consumo humano serán selladas de acuerdo a las siguientes especificaciones:

1. A los animales sacrificados se les aplicará el sello en la cara externa de la canal en el cuarto posterior, y en el anterior.
2. El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas podrá autorizar el cambio de la ubicación de los sellos cuando lo estime conveniente.
3. Las carnes declaradas aptas para el consumo humano deben ser selladas y ser transportadas acompañadas de la documentación sanitaria emitida por el Servicio de Inspección.
4. Las aduanas y autoridades de las fronteras, así como las empresas de transporte, exigirán como condición previa para la aceptación de la carga, la prueba de cumplimiento del inciso anterior.

Artículo 264.-El destino de los animales inspeccionados según las lesiones o enfermedades, seguirán los procedimientos específicos que a continuación se detallan:

1. En los casos de lesiones múltiples de Actinobacilosis en la mayoría de los órganos y ganglios linfáticos, debe procederse a la condena total del animal. Cuando la enfermedad se encuentre localizada en la

lengua, ganglios sublinguales o en cualquier región u órgano, se condenarán los órganos o regiones afectadas, siempre que no esté afectado el estado general del animal.

2. Cuando se compruebe Actinomicosis generalizada, debe ser decomisado totalmente el animal. En la actinomicosis localizada, se procederá a la condena parcial.
3. Cuando el animal se presente en buenas condiciones de nutrición y se compruebe lesiones localizadas, se entregará al consumo después de extraer los órganos afectados.
4. La cabeza afectada de Actinomicosis será decomisada, exceptuando los casos en que la lesión del maxilar sea de carácter leve, estrictamente localizada y sin supuraciones ni regiones fistulosas.
5. Se condenará y se destinará al digestor, el animal que presente Anaplasmosis o Piroplasmosis en forma aguda.
6. Se condenará y se destinará al digestor, el animal cuando por la acción del Anaplasma o Piroplasma, presente filtración edematosa de los músculos o estado caquético. Cuando la res presente un aceptable estado de nutrición, no se efectuará condena, aunque se observen algunos hallazgos.
7. Cuando se sospeche de Brucelosis en la ubre, se condenará este órgano y los ganglios linfáticos retromamarios, ilíacos e isquiáticos.
8. Se condenará y se destinarán al digestor los cerdos que presenten lesiones producidas por brucellas en huesos, articulaciones, testículos, matriz, bazo u otros órganos, en caso de duda, se destinará al digestor.
9. Cuando se sospeche Carbunco Bacteriano en el área de sacrificio, se procederá a la detención inmediata de las actividades que se desarrollan en el establecimiento y si se confirma la sospecha se procederá a condenar con destino al digestor la totalidad del animal, incluyendo el cuero y todos sus órganos y tejidos.
10. Cuando se ha diagnosticado Ántrax, las partes o canales que han tenido algún contacto con el material infectado, deben ser inmediatamente condenadas.
11. Todos los animales sangrados, posteriores al enfermo, serán lavados por aspersión, sin cepillo, con una solución acuosa de hipoclorito con una concentración no menor de dos mil (2000) partes por millón de cloro activo.

12. Las manos y brazos del personal que ha estado en contacto con el animal infectado, se lavarán con la misma solución mencionada en el numeral 11 o una solución acuosa de formol a una parte por millón.
13. Las instalaciones, equipos y útiles de trabajo se lavarán prolijamente con agua a temperatura no inferior a 82°C o 180 °F o vapor de agua y luego se desinfectarán con una solución aprobada por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social para este fin.
14. Los delantales impermeabilizados y el calzado del personal, deben ser lavados y desinfectados con un producto aprobado por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social para este fin.
15. Si el Carbunco Bacteriano se ha comprobado como proceso crónico, solamente se enviará al digestor el cerdo afectado y se desinfectarán con solución de hipoclorito con dos mil (2000) partes por millón de cloro activo, los cinco (5) cerdos posteriores, dejándose actuar la solución durante treinta (30) minutos y lavándose posteriormente con agua común, se procederá también a desinfectar la máquina depiladora previo desagüe del depósito de agua para escaldado.

Artículo 265.-Cuando se compruebe Cisticercosis en un bovino, se procederá de la siguiente manera:

1. Si se comprueba que una res está afectada de quistes de *Cisticercus bovis* y la carne se encuentra acuosa o descolorida, su condena será total y se destinará al digestor.
2. Si se comprueba que una res está infestada en forma masiva por *Cisticercus bovis* será decomisada y destinada al digestor. Se considera infestación masiva con el fin de fijar el criterio de condena, cuando la res presente uno o más quistes por región anatómica y en varias regiones a la vez con un máximo por res de cinco (5) cisticercos.
3. Si se comprueba un quiste en los músculos superficiales, se investigará en toda la canal por medio de cortes profundos y si no se observa lo expresado en el numeral 2, se aplicará el criterio del numeral 4.
4. Cuando se compruebe un quiste de *Cisticercus bovis*, en cualquier estado en que se halle, en los músculos maseteros o corazón, la canal, previa extirpación del trozo muscular parasitado, se someterá a la acción del frío durante 20 días, no pudiendo durante ese lapso elevarse

la temperatura medida en la parte más profunda de la musculatura - 10°C o 15° F, la canal después de este proceso, puede liberarse al consumo.

5. La grasa de las reses parasitadas se condenarán y se destinarán al digestor.
6. Los órganos de las reses parasitadas se condenarán y se destinarán al digestor.

Artículo 266.- Para la inspección de los bovinos en la investigación del *Cisticercus bovis*, se procederá de la forma siguiente:

1. Cabeza: Se harán cortes paralelos a la superficie muscular en los maseteros y pterigoideos.
2. Lengua: Se observará y palpará efectuándose cortes en la región lateral de la base.
3. Corazón: Se examinará la superficie externa y se efectuará un corte longitudinal desde la base hasta el vértice a través de la aurícula y ventrículo izquierdo y del tabique interventricular e interauricular.
4. El diafragma, los músculos del cuello y los intercostales así como otros músculos superficiales se examinarán por observación y mediante cortes seriados.

Artículo 267.- Cuando en los porcinos se comprobara la presencia de *Cisticercus celulosae*, la canal, sus órganos y partes se condenarán y se destinarán al digestor.

Artículo 268.- Cuando se verifique la presencia de distomas en el hígado de las reses, este será condenado. Si se presenta en la forma ictérica o caquética, la canal se condenará y se destinará al digestor.

Artículo 269.- Para las enfermedades parasitarias no mencionadas en este reglamento y que no son transmisibles al hombre, se procederá en la forma siguiente:

1. Si las lesiones son localizadas y permiten la extracción de los parásitos o de las lesiones causadas por ellos, se condenarán estas partes y se destinará el resto al consumo humano.
2. Si la infección parasitaria es generalizada de tal manera que sea impracticable la extracción de las lesiones, la condena de la canal será total y se destinará al digestor.

3. Los intestinos que presenten nódulos de esofagostomum, en cantidad mayor de 5 por cada metro, serán condenados. Cuando la cantidad sea menor, se permitirá su extirpación. Cuando el animal presente caquexia, concomitantemente con esofagostomiasis, será condenada y destinada al digestor.
4. Cuando se compruebe la presencia de *Stephanurus dentatus* en la grasa perirrenal o riñones, se condenarán estas partes.
5. Si existe concomitantemente con el *Stephanurus*, hidronefrosis con uremia o caquexia, el animal se condenará y destinará al digestor.
6. Los hígados se condenarán y se destinarán al digestor cuando presenten necrosis nodular. Cuando la lesión coexiste con otras alteraciones, la canal también debe condenarse y destinarse al digestor.
7. Los órganos y partes de los animales parasitados por quistes hídaticos serán condenados.

Artículo 270.- Los animales afectados de Leptospirosis aguda, serán condenados y destinados al digestor. Cuando se encuentren lesiones localizadas en un órgano como riñón, hígado y otros y no existan otras alteraciones patológicas, solamente será decomisado el órgano afectado.

Artículo 271.- Cuando se presenten necrosis de las pezuñas en el ganado bovino sin complicaciones, se condenarán únicamente las partes afectadas. Pero si con la necrosis de las pezuñas se presenta septicemia o caquexia, la canal será decomisada y destinada al digestor.

Artículo 272.- Cuando en los cerdos se presente Cólera Porcino en forma aguda o crónica, con infecciones supuradas agregadas tales como enteritis infecciosa de los lechones, Pleuroneumonía Infecciosa de los cerdos, viruela de los lechones, el Médico Veterinario Oficial procederá del modo siguiente:

1. Si se presentan lesiones agudas y características del Cólera Porcino, en órganos o tejidos, además de los riñones, ganglios y piel, la condena será total.
2. Si la canal presenta lesiones dudosas en riñones o ganglios linfáticos o en ambos a la vez y al mismo tiempo se comprueba lesión característica del Cólera Porcino en un órgano o tejido, deben ser consideradas todas las lesiones del mismo origen que estas últimas y su condena será total.

3. Si presenta lesiones agudas en órganos o ganglios, concomitantes con una caquexia avanzada o si se comprueban focos de supuración linfóide, la condena será total.
4. Los cerdos con Cólera Porcino crónico o con lesiones de viruela en piel que al mismo tiempo presenten focos necróticos en bazo, riñones y otros órganos que indiquen la existencia de Salmonella, serán condenados y destinados al digestor.
5. Los cerdos que presenten en la piel lesiones de Viruela podrán aprovecharse para el consumo humano cuando haya pasado el período agudo y siempre que se hallen libres de Salmonella. Si la Viruela se presenta en el período agudo, el cerdo será decomisado y destinado al digestor.
6. La presencia de algunas petequias en los riñones del cerdo o ganglios linfáticos del mismo sin concomitancia con otras lesiones, no dará lugar a condena.
7. Si durante la faena los cerdos se hubieran contaminado accidentalmente, con contenido gastrointestinal, se extraerán los tejidos que han quedado impregnados de dicho contenido y luego se lavarán prolijamente con agua potable clorada en la proporción de 3 partes por millón de cloro activo residual.

Artículo 273.- Cuando la canal de los animales se contamine accidentalmente con contenido gastrointestinal, será limpiada por incisión, lavada con agua potable clorada en una proporción de 3 partes por millón de cloro residual activo.

Artículo 274.- Cuando la canal se encuentre atacada por Sarcosporidios se procederá de la siguiente forma:

1. Se condenará y se destinará al digestor cuando se compruebe una infestación generalizada sin o con modificación del tejido muscular.
2. Cuando las lesiones de los Sarcosporidios puedan ser eliminadas, la canal se aprovechará para consumo humano.

Artículo 275.- Los animales en que se compruebe desnutrición, por haber sido afectados de sarna o cuyas carnes presenten características inflamatorias o edematosas, serán condenados y destinados al digestor. Si la sarna es benigna, el animal será admitido para el consumo humano.

Artículo 276.- Los animales afectados por las siguientes enfermedades, deben condenarse totalmente:

1. Septicemia hemorrágica.
2. Piemia.
3. Carbunco sintomático.
4. Septicemia gangrenosa.
5. Gangrena gaseosa.
6. Y cualquier otra de característica similar.

Artículo 277.-Todos los animales cuyo consumo puede causar toxi-infecciones alimentarias en la especie humana, serán condenados y destinados al digestor. El Médico Veterinario Oficial para juzgar estos animales tendrá en cuenta los procesos inflamatorios, su concomitancia con enfermedades infecciosas y en caso necesario el resultado del análisis bacteriológico.

Artículo 278.-Los animales que presenten toxoplasmosis aguda serán condenados y destinados al digestor.

Artículo 279.-En las canales de animales afectados con Tuberculosis se deberá realizar una condena total cuando:

1. Concomitantemente con lesiones tuberculosas el animal haya presentado fiebre inmediatamente antes de su sacrificio.
2. La tuberculosis sea concomitante con un estado caquético.
3. Se comprueban alteraciones de origen tuberculoso en músculos o tejidos intramusculares o huesos, articulaciones o ganglios linfáticos intramusculares, como resultado del pasaje del bacilo a través de los músculos, huesos o articulaciones.
4. Presenta lesiones tuberculosas miliareas simultáneas en dos (2) parénquimas o en un (1) parénquima y una (1) de las serosas esplénicas o una (1) tumefacción de los ganglios linfáticos cualquiera que fueran las localizaciones de las lesiones miliareas.
5. Presenta lesiones tuberculosas caseosas comprobadas a la vez sobre órganos de las grandes cavidades esplénicas con alteraciones de sus serosas.
6. Haya generalización, debiendo considerarse, las lesiones tuberculosas localizadas en el aparato respiratorio o digestivo, incluyendo sus ganglios, y se compruebe en uno de los siguientes órganos: bazo, riñones, útero, ubre, ovarios, testículos, cápsula renal y médula espinal o sus membranas.

7. Presente numerosos tubérculos uniformemente distribuidos en los dos pulmones, y lesiones tuberculosas que indiquen colapso reciente de las defensas orgánicas, como es tuberculosis generalizada de los pulmones, bronco-neumonía de aspecto sarcomatoso, tuberculosis caseosa masiva de órgano, tuberculosis exudativa de pleura, peritoneo, pericardio o meninges, tuberculosis hipertrófica caseosa.
8. Los ganglios linfáticos que presenten procesos semicaseosos, congestivos, edematosos, con focos hemorrágicos en las zonas marginales o alteraciones hipertróficas como consecuencia de una infección tuberculosa aguda generalizada.
9. Se observen lesiones fibrosas o calcificadas en los órganos de las dos grandes cavidades con alteraciones de las serosas correspondientes.
10. Se presenten dos o más ganglios linfáticos afectados, correspondientes a diferentes cuartos, sin generalización.

Artículo 280.-Cuando el animal presente tuberculosis en áreas circunscritas se deberá realizar una condena parcial como en los casos siguientes:

1. Cuando las lesiones son leves, localizadas, pueden extraerse los ganglios linfáticos sin practicarse condena.
2. Cuando están afectados los ganglios linfáticos subescapular o axilar, subdorsales, poplíteos y cervicales estén o no afectados los de la cabeza, solamente se extirparán los mismos.
3. Cuando estén afectados el ganglio linfático preescapular, prepectoral, pre-esternal o los supraesternales, el cuarto de la canal será condenado.
4. Cuando presente lesiones tuberculosas de un órgano de una sola cavidad con alteraciones de la serosa correspondiente como consecuencia de un proceso originado por infecciones por antigüedad, se condenará el cuarto de la canal y el diafragma.
5. Cuando las cabezas presenten lesiones tuberculosas serán condenadas.
6. En los lechones que tengan afectados uno o dos ganglios de la cabeza y no presenten otra lesión tuberculosa, se extirparán los ganglios sin efectuar condena.
7. En el cerdo, para establecer la existencia de tuberculosis aguda, el pulmón se revisará mediante un corte profundo, longitudinal, partiendo de la cara dorsal.

Artículo 281.- Cuando se presenten enfermedades diferentes, el procedimiento se efectuará de acuerdo a la misma y se realizará de la siguiente forma:

1. Animales ictericos, serán condenados y destinados al digestor. Cuando existieran dudas en el diagnóstico, el animal será llevado a la jaula de retención en la cámara frigorífica a temperatura que asegure su conservación y se practicará la investigación de los pigmentos biliares.
2. Para las canales afectadas por pigmentación debida al uso de medicamentos la canal será condenada y destinada al digestor.
3. Cuando una canal se encuentre afectada con una condición de pigmentación melánica, (melanosis, y otras similares) y esta está poco extendida y los tejidos son extirpables, las partes afectadas se condenarán y el resto de la canal se destinará al consumo humano, si la melanosis abarca gran cantidad de tejidos, la canal se condenará y se destinará al digestor.
4. Cuando se presente una canal con coloración amarillento pardo, afectando cartilagos, tendones y articulaciones y pueden extirparse estas partes, la canal será aprovechada para el consumo humano. Si la pigmentación se presenta más extendida se procederá como en el caso de la melanosis.
5. Las canales caquéticas serán condenadas y destinadas al digestor. Los animales desnutridos, libres de cualquier proceso patológico, serán destinados a la elaboración de productos cocidos.
6. Serán condenadas y destinadas al digestor las canales que presenten infiltraciones edematosas de los parénquimas o del tejido conjuntivo.
7. Serán condenadas y destinadas al digestor las canales que, como consecuencia del estado febril, presenten alteraciones musculares acentuadas y difusas.
8. Las canales que presenten procesos de putrefacción localizada, sin cambios sistémicos pueden ser permitidas para el consumo humano después de haberseles eliminado los tejidos afectados.
9. Serán consideradas carnes repugnantes, las que presenten mal aspecto o coloración anormal o que desprendan olores desagradables u otros considerados anormales. Se condenarán y destinarán al digestor siempre que no se trate de lesiones y enfermedades especificadas en este reglamento y que tengan otro destino.

10. Las canales de cerdos que presenten un olor sexual marcado o fuerte deben ser condenadas, pero aquellas con olores no muy pronunciados o suaves podrán permitirse para productos procesados cocinados.
11. Si las lesiones hemorrágicas o congestivas se producen como consecuencia de traumatismos, se extirparán las regiones afectadas y el resto se librará al consumo humano.
12. Los animales que presenten signos de intoxicación como consecuencia de la ingestión o aplicación de productos tóxicos, serán condenados y destinados al digestor.
13. Todo animal que muera accidentalmente en el ámbito del establecimiento autorizado y que no sea desangrado y eviscerado en forma inmediata, cualquiera sea la apariencia del animal, se condenará con destino al digestor, exceptuándose el cuero.
14. Los animales provenientes (fetos) de hembras faenadas en estado de gestación avanzada, se destinarán a elaboración de subproductos no comestibles.
15. Cuando un proceso hepático haya causado en el animal alteraciones, como anemia, ictericia, enflaquecimiento o el hígado presente un proceso supurativo extendido, el animal será condenado y destinado al digestor.
16. Cuando se presente en un hígado lesiones que han sido producidas por el pasaje de parásitos o por la presencia de sus larvas, el hígado se condenará y se destinará al digestor.
17. La presencia de lesiones renales tales como nefritis, necrosis, o pielonefritis, implica establecer su concomitancia con enfermedades infecto-contagiosas y la presencia de uremia. En todos los casos los riñones afectados se condenarán.
18. Los riñones quísticos serán condenados y destinados al digestor.
19. Cuando se presenten animales afectados de neoplasias oculares, en la región orbital o de las correspondientes linfoglándulas, si la afección ha lesionado las estructuras óseas de la cabeza con una infección extendida que tenga supuración y necrosis o si existe metástasis desde el ojo hacia la región orbital o a otros órganos, músculos, esqueleto y otros tejidos o si la afección está asociada con caquexia o alteraciones secundarias serán condenados y destinados al digestor.

20. Cuando la afección neoplásica del ojo o región orbital, esta localizada y el animal presente un estado general aceptable, se condenará la cabeza, incluyendo la lengua.
21. Serán condenados y destinados al digestor, los animales afectados por tumores malignos.
22. En los cerdos con tumores melánicos benignos, se extirparán estos y los tejidos adyacentes. En los casos en que los ganglios linfáticos hubieran sido invadidos el cuarto de la canal correspondiente al ganglio atacado se condenará y destinará al digestor.
23. Los cerdos afectados por urticaria, sarna demodécica, eritema o esclerodermia pueden ser aprovechados para el consumo humano, después de extirpar las partes afectadas y siempre que la musculatura presente un aspecto normal.

Artículo 282.- El material de riesgo por Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB), deberá ser objeto de condena por lo que el Servicio de Inspección debe asegurarse de:

1. Que se condenen en todos los bovinos sacrificados las tonsilas o amígdalas y el íleon distal removiendo completamente el intestino delgado.
2. Que se marquen e identifiquen los animales mayores de 30 meses a los cuales se les condenarán las partes que se indican en el numeral anterior y además el encéfalo, huesos de la cabeza, los ojos, ganglios trigéminos, la raíz del ganglio dorsal, medula espinal, columna vertebral (a excepción de las vértebras de la cola, las alas transversas de las vértebras torácicas y lumbares y las alas del sacro).
3. Que el equipo que se utilice para la remoción o segregación del material de riesgo de la canal deberá estarse desinfectando rutinariamente durante el proceso.
4. Que el sacrificio será arreglado de tal manera que los animales menores de 30 meses sean sacrificados ya sea de forma separada o antes que los animales mayores.
5. Que el material deberá ser colectado en recipientes claramente identificados para material de riesgo y enviados al digestor, incinerador o enterrado en terreno aprobado para ello.

6. Que los procedimientos implementados por el establecimiento para realizar este trabajo bajo la supervisión del Servicio de Inspección estén escritos e insertados en el Plan HACCP o en el POES o en cualquier otro programa.
7. Que el establecimiento durante el proceso realice medidas correctivas eficaces para el control del material de riesgo.
8. Que el establecimiento mantenga un control para la adecuada remoción, segregación y condena del material de riesgo, de acuerdo a los procedimientos escritos.
9. Que el establecimiento asegure que los subproductos que contengan estos materiales de riesgo, no serán dirigidos a la alimentación humana o de rumiantes.
10. Que deberá contarse con registros y documentos que den fe de la implementación y cumplimiento de los procedimientos de manejo de materiales de riesgo. Estos se mantendrán por 2 años para disposición de auditoría de las autoridades sanitarias.

TITULO XVII DEL PROCESO DE LA CARNE DESHUESADA Y SUS PRODUCTOS

Artículo 283.-Todos los establecimientos que elaboren y procesen carne deshuesada deberán cumplir con los requisitos de construcción especial y las normas higiénico-sanitarias de los establecimientos de productos cárnicos, además de las condiciones generales establecidas en el Título VII, debiendo reunir las siguientes condiciones específicas, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia de construcción e higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este reglamento:

1. Los establecimientos deben estar separados de toda otra sección o establecimiento donde se realicen otras actividades de industrialización o almacenamiento.
2. Las carnes que entren a un establecimiento serán conducidas hasta el lugar de su manipulación por medio de rieles, recipientes u otros medios que a juicio del Servicio de Inspección sea apropiado. La carne no podrá en ningún momento tener contacto con el ambiente exterior.
3. Durante la labor en la sala de deshuese, esta debe mantenerse a una temperatura ambiente no superior a 10°C o 50°F mientras que la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los siete grados 7°C o 45°F.

4. No se admite la acumulación de huesos, los que deben ser retirados en forma continua durante la tarea.
5. No se permite arrojar o depositar desperdicios o huesos en el suelo. Su transporte se realizará en bandejas, carros o recipientes destinados a tal fin, los cuales deben reunir los requisitos establecidos para este tipo de equipo en el Título VII del presente Reglamento.
6. Las canales, medias canales y cuartos, cuando no provengan del mismo establecimiento, pero sí de otro establecimiento autorizado, deben llegar refrigeradas con una temperatura máxima de 5°C o 41°F.
7. Las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de canales para su posterior deshuese, deben ser independientes de las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de la carne deshuesada. La capacidad de las cámaras debe ser, como mínimo, igual a la capacidad máxima de producción. Las características de construcción deben responder a lo establecido en el presente Reglamento.
8. Los envases y envoltorios utilizados para cubrir los cortes de carne, deben estar autorizados por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. Serán nuevo y estarán almacenados de forma que se asegure su higiene antes y durante su utilización.
9. El área destinada al empaque secundario debe estar separada de la zona de deshuese de la carne.
10. Los accesos dentro de los establecimientos serán pavimentados y con áreas adecuadas para carga y descarga, los que serán cubiertos de modo tal, que posibiliten que los medios de transporte queden perfectamente protegidos durante estas operaciones por un alero no menor de cinco (5) metros.
11. Los establecimientos de procesamiento de carnes deben contar con las siguientes dependencias, de acuerdo con las actividades industriales que realicen:
 - a. Oficina destinada al Servicio de Inspección.
 - b. Sala de deshuese.
 - c. Cámaras frigoríficas.
 - d. Almacén general de ingredientes secos o aditivos.
 - e. Local para el lavado de utensilios.
 - f. Almacén de material de empaque y etiquetas.
 - g. Cuartos para productos listos para despacho.
 - h. Depósitos para desperdicios y productos no comestibles.

- i. Servicios sanitarios.
 - j. Vestidores.
12. Las instalaciones deben estar acordes en superficie y capacidad con la producción, la que será estimada en libras o kilogramos diarios.
 13. El local destinado a deshuese debe reunir las condiciones establecidas en este título para esa actividad sin perjuicio de otras que exija este Reglamento.
 14. Las salas destinadas a deshuese y a elaboración pueden ser comunes cuando el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas lo autorice.
 15. La iluminación de la sala de elaboración, será natural o artificial, permitiendo el correcto desarrollo de las actividades en todo el ámbito del local. La intensidad de la luz estará de acuerdo a lo establecido en el Título IV de este reglamento, exigiéndose un mínimo de 350 unidades lux (32 bujía pie) en los puestos de trabajo. En ningún caso la luz debe alterar los colores de la materia prima.
 16. En la sala de elaboración se dispondrá de grifos de agua en cantidad suficiente para efectuar su limpieza, los cuales estarán ubicados a no menos de treinta (30) centímetros y a no más de cincuenta (50) centímetros del suelo.
 17. El personal que labore debe higienizar sus equipos y utensilios de trabajo regularmente.
 18. El Servicio de Inspección debe inspeccionar las condiciones higiénicas de las instalaciones, equipos e instrumental antes de iniciarse cada jornada de trabajo.
 19. Queda prohibido la permanencia de personas ajenas a las labores del establecimiento en los lugares donde se procesen carnes.

Artículo 284.- Los equipos que se utilizarán en la elaboración integral de las materias primas, serán:

1. Rieles aéreos, garruchas, carros, bandejas, moldes, mesas y máquinas, deben ser de fácil limpieza y desinfección y no desprender sustancias extrañas a la materia prima.

2. Las máquinas destinadas a las tareas de cortar, ablandar, picar, mezclar, moler y amasar los productos cárnicos en elaboración, deben tener todas las piezas que entren en contacto con los productos comestibles de material inoxidable.
3. El equipo o utensilios manufacturados para estar en contacto con la carne, productos cárnicos o ingredientes debe contar con una certificación del proveedor de que es aceptado para este uso.
4. Se admitirá el uso de material sintético en la construcción de las máquinas siempre que sea resistente a la abrasión, al agua caliente, a los químicos de limpieza y desinfectantes, que no sea quebradizo y que responda a las prescripciones del numeral anterior.
5. Las piletas deben ser construidas de material impermeable y de superficie lisa, de acuerdo a lo establecido en el Título IV de este Reglamento. Sus desagües deben estar conectados a la red general.

Artículo 285.-El local para el almacén general para ingredientes secos o aditivos debe cumplir con los siguientes requisitos especiales:

1. Será un local independiente de otras dependencias de la fábrica.
2. Debe disponer de una estantería para clasificación y depósito de los aditivos. Estos recipientes deben ser de fácil lavado e identificados visiblemente.
3. Todos los envases estarán encerrados en su embalaje original, no se permite abrir envases en este almacén.
4. Los utensilios empleados en la manipulación de los aditivos no pueden tener otro uso que el específico a que están destinados. El material de construcción de los utensilios debe ser de metal inoxidable o plástico y el diseño facilitará su limpieza.
5. Dentro de este almacén habrá un área que será donde se depositarán los productos de uso restringido la cual estará bajo el control o custodia del establecimiento y deberá contar con un inventario de existencias o entradas y salidas de estas sustancias de forma diaria. Estos documentos estarán siempre a disposición del Servicio de Inspección.

Artículo 286.-Los productos cárnicos crudos deben cumplir las siguientes normas:

1. **Carne Molida:** Es el procesamiento de la carne refrigerada o congelada sin aditivos, cuyo porcentaje de grasa no será mayor al 30 % y no debe adicionarse agua o cualquier otro extendedor de volumen. Cuando se use carne de cachete no se permitirá que sea más del 25 % y debe estar declarada en la etiqueta si su proporción excede del 3%.
2. **Hamburguesa:** Es el producto elaborado con carne picada con el agregado de especias (sal), su contenido de grasa no podrá exceder del 30%. Y no deberá adicionarse agua a la mezcla.
3. **Tortas preformadas de carne molida o picada:** Es el producto elaborado de carne molida o picada sin la adición de grasa o aditivos saborizantes u otros. No deberá adicionarse agua o solamente la necesaria para el preformado de la torta.
4. **Bistec (Steak) Fabricado:** Es la carne picada o molida usada para elaborar formados en forma de bistec con aditivos como proteína hidrolizada y saborizantes. Pudiendo agregársele o no grasa la que no podrá exceder de 30 %.
5. **Milanesa:** Es el producto consistente en una rebanada o un filete de carne que ha sido empanizado.
6. **Producto Preparado por Milanesa:** Es todo alimento cárnico que se obtenga de líneas de tecnología específicas tales como el picado, escamado, compactado y que responda por sus caracteres físicos o dimensionales a los que son propios de la milanesa y que sea sometido a un empanizado.
7. **Carne Para Milanesa:** Es la rebanada o filete de carne sin empanizar.
8. **Cortes Especiales de Carne:** Son rebanadas, tiras, cubos o cualquier forma de corte de carne limpia sin empanizar.

Artículo 287.-El local destinado para el rotulado, envase y despacho debe llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias.

Artículo 288.-El área destinada al lavado de utensilios y otros elementos usados en el procesamiento de productos debe contar con una pileta acorde con las necesidades para las que se le destine y con abundante provisión de agua.

Artículo 289.-Todo producto que se introduzca en el local destinado a productos desechados, debe ser desnaturalizado de acuerdo a lo que disponga el Servicio de Inspección.

Artículo 290.- La carne deshuesada y los productos cárnicos no embutidos al almacenarse ya empacados deberán tener una temperatura de mantenimiento para cortes frescos de 4.4^0 C o 40^0 F y para producto congelado de -18^0 C o 0^0 F.

TITULO XVIII

DE LA METODOLOGIA DE TOMA DE MUESTRAS PARA EL CONTROL DE PATOGENOS

Artículo 291 -El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas en conjunto con el laboratorio oficial autorizados para realizar los análisis microbiológicos de patógenos, deberán elaborar un Programa Nacional de Control de Patógenos para todas las especies que se sacrifican y procesan en el país y las de importación. Este programa deberá ser revisado anualmente y contendrá los resultados de los análisis del año anterior, la fecha límite de elaboración serán los primeros 15 días del mes de enero de cada año.

Artículo 292.- Si el Programa Nacional de Control de Patógenos requiere modificaciones antes del año estipulado para su revisión, el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas en conjunto con el o los laboratorios autorizados podrán realizarlas, debiendo justificar y documentar los cambios requeridos.

Artículo 293.- El Programa Nacional de Control de Patógenos sera de cumplimiento obligatorio y deberá cumplir con el muestreo y procedimientos para E. coli, E. coli O157; H7, Salmonella y Listeria monocytogenes y cualquier otro contaminante considerado de importancia para mantener la inocuidad de los productos cárnicos. Se mantendrán todos los procedimientos y datos del Programa archivados por lo menos dos años.

TITULO XIX

DEL MUESTREO DE RESIDUOS QUIMICOS PARA CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS

Artículo 294.- El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas en conjunto con el Laboratorio Oficial autorizado para realizar los análisis de residuos, deberán elaborar un Programa Nacional de Control de Residuos Químicos para todas las especies que se sacrifican y procesan en el país y las de importación. Este programa deberá ser revisado anualmente y contendrá los resultados de los análisis del año anterior, la fecha límite de elaboración serán los primeros 15 días del mes de enero de cada año.

Artículo 295.- Los compuestos químicos a analizar en las carnes serán los: órgano-clorinados, órgano-fosforados, antibióticos, sulfas, contaminantes químicos, antiparasitarios, anabólicos, piretroides y metales pesados, además se identificará el tejido de donde procederá la muestra.

Artículo 296.- Las sustancias químicas a las que se tiene prohibido su uso en animales cuyas carnes serán dadas al consumo humano son: 1) cloranfénicol, 2) clenbuterol, 3) dietilbestrol (DES), 4) Dimetridazole, 5) Ipronidazole, 6) Nitromidazoles, 7) Furazolidona, (excepto para uso tópico), 8) Nitrofurazona (excepto para uso tópico, 9) Fluoroquinolonas, 10) Glicopeptidos, cuando sea necesario prohibir el uso de una nueva sustancia química el Ministro de Salud Pública y Asistencia Social podrá hacerlo mediante resolución.

TITULO XX DE LA REINSPECCION DE LA CARNE DESHUESADA

Artículo 297.-El Servicio de Inspección realizará una reinspección de las canales inmediatamente después de su salida del chiller y que son dirigidas hacia el proceso de deshuese.

Artículo 298.-El puesto de reinspección de canales deberá contar con tarima, lavamanos, esterilizador, iluminación y un recipiente para productos no comestibles, para cumplir con la verificación de los cuartos anteriores y posteriores en sus partes externas e internas.

Artículo 299.-La reinspección de la carne ya deshuesada es un procedimiento obligatorio que debe realizar el Servicio de Inspección. La carnes será muestreada en forma aleatoria para garantizar la calidad y sanidad de los productos que se obtienen en la sala de deshuese y elaboración de carne. No aplicará a cortes grandes.

Artículo 300.-Para la reinspección de la carne deshuesada se designará un área dentro de la sala de deshuese con una mesa y el equipo necesario para la misma y estará cerca de un lavamanos y esterilizador para poder higienizar el equipo y el instrumental que se utilice.

Artículo 301.-Las áreas de reinspección tendrán una iluminación de por lo menos 550 unidades Lux (51 bujía pie).

Artículo 302.-La forma de selección de las muestras se realizará de la manera que se considere apropiada, pudiendo ser aleatoria entre los envases de los lotes que se estén procesando. Se deberá tomar no menos de 12 libras por muestra por lote o 30 libras 4 veces por día de trabajo.

Artículo 303.-El inspector examinará minuciosamente el producto, clasificará sus defectos y determinará la aceptación o rechazo de los lotes. Los defectos podrán ser clasificados en, menor, mayor y crítico. La presencia de materia fecal o ingesta deberá ser considerada siempre como defecto crítico.

Artículo 304.-Todos los procedimientos, formularios, clasificaciones y la evaluación de criterios para la determinación de los resultados, se describirán en un manual de procedimiento donde se le detalle claramente al inspector como realizar la reinspección.

Artículo 305.-El Servicio de Inspección mantendrá los registros de la reinspección no menos de dos años para su revisión, así como enviar los datos de forma mensual a las oficinas del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

TITULO XXI DEL TRANSPORTE DE LA CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS

Artículo 306.- En relación a los medios de transporte de carnes y subproductos destinados al consumo humano, el establecimiento solo permitirá el ingreso de estos vehículos si los mismos cuentan con la autorización del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social que los habilita para esa actividad.

Artículo 307.- Los medios de transporte tendrán un documento oficial otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, el cual acreditará su autorización y debe ser presentado por el transportista cada vez que le sea requerido por la autoridad competente.

Artículo 308.- Todo vehículo que concurra a un establecimiento autorizado por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social para la carga o descarga de productos y subproductos cárnicos, debe encontrarse en buenas condiciones de higiene, desinfección y de mantenimiento.

Artículo 309.- El personal asignado a las tareas de carga y descarga de los productos, y subproductos cárnicos, debe cumplir con los artículos sobre higiene general del personal descrito en este Reglamento.

Artículo 310.- Los utensilios y otros instrumentos utilizados en los medios de transporte, responderán a las exigencias mencionadas en el presente reglamento. Los elementos auxiliares para el mantenimiento mecánico y de limpieza del vehículo, no podrán depositarse en la caja de carga.

Artículo 311.- Todo vehículo que transporte productos cárnicos y que haya sido cargado en un establecimiento autorizado por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, debe salir del lugar con un sello de metal o cualquier otro material (precintado) y con la correspondiente documentación sanitaria.

Artículo 312.- Los precintos no serán retirados, de los vehículos sin la presencia y autorización del Servicio de Inspección. Toda otra autoridad nacional o municipal, que en ejercicio de sus funciones tomara intervención retirando el precinto, debe consignar esta situación al dorso de la documentación sanitaria, indicando el nuevo número de precinto colocado, firma, aclaración de la misma y el cargo que ocupa en la institución actuante.

Artículo 313.-No podrán transportarse simultáneamente carnes de distintas especies cuando alguna de ellas pueda transmitir olor a las restantes. Podrán transportarse juntos, productos terminados envasados y de igual temperatura de conservación.

Artículo 314.- Los vehículos o contenedores que llegan a puertos, aeropuertos o pasos fronterizos con productos y subproductos cárnicos deberán estar acompañados con la documentación sanitaria oficial y requerirán la inspección del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social destacada en los mismos, la cual deberá ser notificada con una anticipación mínima de 24 horas.

Artículo 315.- Durante el transporte de la carne y productos cárnicos el interior de la caja del vehículo debe mantener una temperatura no superior a 10°C o 50°F y la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los 7°C. O 45°F.

Artículo 316.- En el transporte de los productos y subproductos cárnicos deben observarse los siguientes requisitos generales:

1. Ningún producto comestible podrá entrar en contacto directo con el piso del transporte, excepto los casos en que este cuente con un envase secundario.
2. No podrán transportarse conjuntamente vísceras y carnes refrigeradas, a menos que estén empacadas.
3. Las medias canales que por su tamaño puedan entrar en contacto con el piso del vehículo, deben ser suspendidas de modo tal que ello no ocurra.
4. Las vísceras tales como; pulmón, corazón, hígado, estómagos, intestinos, la carne molida y los productos cárnicos frescos o enfriados sin empacar, deben depositarse en recipientes inoxidables.

Artículo 317.- En el transporte de subproductos cárnicos, debe procederse de la siguiente manera:

1. La grasa en trozos o manteca se transportará en vehículos cerrados, estarán dentro de recipientes que reúnan las condiciones especificadas en este Reglamento.
2. La grasa líquida, será transportada en recipientes que reúnan las condiciones especificadas en este Reglamento.

TITULO XXII

DE LOS CENTROS DE ACOPIO

Artículo 318.- Todos los establecimientos utilizados para depositar y distribuir productos y subproductos cárnicos deben contar con la autorización del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y reunirán las siguientes condiciones:

1. Las vías de acceso, el cerco perimetral, los caminos internos y las áreas de depósito, maniobras y carga, deben ajustarse a lo establecido en el Título IV de este Reglamento.
2. Las características de construcción incluyendo la de las paredes, pisos, desagües, iluminación, ventilación deben cumplir con lo ya estipulado en este Reglamento.
3. Deben contar con un local adecuado para la oficina de inspección.
4. La instalación para carga y descarga debe proteger los productos de las condiciones climáticas que a criterio del Servicio de Inspección sean perjudiciales para estos.

TITULO XXIII

DE LAS CONDICIONES DE CONSTRUCCION E HIGIENE PARA PRODUCTOS PROCESADOS

Artículo 319.- Las características de construcción incluyendo la de las paredes, pisos, desagües, iluminación, ventilación, lavamanos, esterilizadores deben cumplir con lo ya estipulado en este Reglamento.

Artículo 320.- La iluminación, los desagües, ventilación y entradas de agua fría y caliente deben estar de forma tal que garantice la inocuidad de los productos allí elaborados.

Artículo 321.- Los establecimientos deben contar con un flujo positivo del personal y materia prima para evitar entrecruzamientos que incidan en la higiene de los procesos.

Artículo 322.- Todas las áreas deben contar con suficientes lavamanos y desinfectantes para garantizar la higiene de las manos de los operarios. Estos deben usar mascarilla, red de pelo y delantal.

Artículo 323.- El personal que labore en el área de embutido especialmente en la zona de la (cutter) o donde el ruido sea considerable debe contar con protectores de oídos.

Artículo 324.- Los establecimientos pueden instalar en las áreas que lo requieran tomas de aire comprimido para la limpieza de los motores y bobinas internas de las maquinarias.

Artículo 325.- Los techos de las áreas de cocción deben estar contruidos a mayor altura que los de las demás áreas y debe existir un sistema eficiente para eliminar los vapores, humo y el aire caliente que se produce allí.

Artículo 326.- Los pisos del área de cocción deben tener mayores declives que las otras áreas para eliminar rápidamente el agua y los sólidos.

Artículo 327.- Las cámaras de enfriamiento de productos cocidos deben cumplir con los requerimientos de construcción para cámaras frías descritos en el Título IV de este reglamento. La iluminación deberá regularse para evitar la decoloración de los productos terminados.

TITULO XXIV

DE LAS CONDICIONES GENERALES DE LA MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS

CAPITULO I

MATERIA PRIMA CARNICA

Artículo 328.- Cuando la carne usada como materia prima provenga de otro establecimiento autorizado o país, deberá acompañarse de la documentación oficial correspondiente que garantiza su origen. El área de recepción deberá ser adecuada para ese fin y garantizar la inocuidad del producto.

Artículo 329.- Toda materia prima que ingrese a un establecimiento deberá pasar por el siguiente procedimiento:

1. Inspección visual del medio de transporte.
2. Inspección visual del producto transportado.
3. Inspección de los características organolépticas del producto (color, olor, textura y frescura que deberá ser sui generis) este debe presentarse libre de materia extraña y con las condiciones de calidad que se requiere.
4. La temperatura de la carne fresca deberá ser de 0° C o 32° F o 4° C o 39° F como máximo y un pH que oscile entre 5.8 y 6.2.
5. Se tomarán muestras de la carne sea congelada o fresca para su análisis microbiológico y en el caso de la importada se podrá tomar para residuos químicos.

Artículo 330.- Una vez inspeccionada la carne, tiene 3 posibles destinos:

1. Aceptada: Se le identificará a su ingreso y se le permitirá el almacenamiento de acuerdo al principio de primera que entra primera que sale y se mantendrá a la temperatura de conservación de acuerdo a su condición.

2. Retenida: Si la carne resulta sospechosa, se le colocará una etiqueta de RETENIDO S.P., para realizarle los exámenes pertinentes y asegurar el destino final del producto.
3. Rechazada: Cuando la carne no reúna las condiciones sanitarias específicas para su proceso se le colocará la etiqueta de RECHAZADO S.P., y se determinará su destino final, pudiendo ser incineración o desnaturalización para elaboración de productos para animales o devuelta al país de origen en el caso de ser importada.

Artículo 331.- La carne retenida o rechazada se podrá mantener en la misma cámara de almacenamiento para otros productos, siempre que se cuente con un área específica para ello y delimitada clara y visiblemente. Debiendo asegurarse que no representa un riesgo de contaminación.

CAPITULO II

MATERIA PRIMA SECA

Artículo 332.- La materia prima seca deberá llegar libre de polvo, humedad y con la documentación correspondiente que garantice su origen, como es: la ficha técnica, certificados de análisis fisicoquímicos y microbiológicos y la requerida por la autoridad competente de acuerdo al producto.

Artículo 333.- Todos los ingredientes deben llegar en envases sellados desde su origen, perfectamente identificados, con la información de composición, lote, fecha de vencimiento, manejo recomendado, procedencia, condiciones de almacenamiento y dosis recomendada.

Artículo 334.- Todos los ingredientes secos deben estar en un área climatizada entre 15 y 20 °C y con control de la humedad.

Artículo 335.- Una vez inspeccionada la materia prima seca, se le aplicará el mismo destino prescrito para la carne en el Artículo 330 de este Reglamento.

Artículo 336.- El almacenaje se hará en un área específica para ello, la cual será cerrada, seca y de fácil limpieza, los envases deberán permanecer cerrados, libres de polvo y humedad, bien identificados y almacenados por compatibilidad.

Artículo 337.- La realización de las mezclas y pesajes se hará en un área específica para ello separada físicamente del almacén, en la cual los sacos o envases se abran y los que no se utilicen en su totalidad, deberán ser almacenados en recipientes perfectamente cerrados e identificados.

CAPITULO III

APROBACION Y USO DE INGREDIENTES QUIMICOS PARA EL PROCESO

Artículo 338.-Para la aprobación de sustancias que van a ser usadas en la preparación de productos debe considerarse que:

1. Ningún producto podrá contener sustancia alguna que lo adultere o que no esté aprobada por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.
2. Cuando la sustancia sea nueva o tenga un nuevo nivel de uso aunque ya esté aprobada, el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas podrá darle su aprobación si la sustancia cumple con los requisitos de regulaciones afines como el Codex Alimentarius tomadas como referencias y las del FDA (Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos).
3. La utilización de productos controlados considerados de alto riesgo y que tienen niveles predeterminados como es el caso del nitrato de sodio que es de 40 a 80 ppm., nitrito de potasio que es de 49 a 99 ppm., ascorbato de sodio o eritorbato que es de 550 ppm o bacterias efectivas de control de la fermentación para su aprobación por parte del Departamento de Control de Riesgos de Alimentos y Bebidas, serán objeto de condiciones más estrictas.
4. Las sustancias que ya están aprobadas para ser añadidas a los productos son: sal común, azúcares (sacarosa, azúcar de caña o remolacha, azúcar de arce, dextrosa, azúcar invertida, miel, sólidos de sirope de maíz, jarabe de maíz y sirope de glucosa), humo de madera, vinagre, saborizantes inocuos y especias.
5. Cuando se apliquen materiales o sustancias colorantes o tintes a la envoltura, estos no deberán ocasionar penetración del color al producto.
6. Cualquier colorante o tinte que se agregue a la grasa con sabor artificial, el producto deberá ser envasado en recipientes convencionales para su uso.

Artículo 339 Las sustancias especificadas en los siguientes cuadros están aprobadas de acuerdo a los estándares internacionales, para la preparación de productos siempre y cuando se utilicen para los fines indicados:

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
ANTICOAGULANTES			
Acido Cítrico Citrato de Sodio	Evitar coagulación	Sangre fresca de ganado	0.2% con o sin agua. Cuando se usa el agua para hacer una solución de ácido cítrico o citrato de sodio se usará más de 2 partes de agua por 1 parte de ácido cítrico o citrato de sodio.
AGENTE ANTIESPUMANTE:			
Polisilicón de metilo	Retardador de espuma	Sopas y grasas clarificadas	10 ppm

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
ANTIOXIDANTES E INTERCEPTORES DE OXIGENO			
Estearato de ascorbitol HAB (hidroxianisol butilato)	Retardar rancidez	Salchichas secas	0.003% basado en el peso total
HTB (hidroxitolueno butilado)		Grasa clarificada combinada o con aceite vegetal.	0.006% en combinación con otros anti-oxidantes usados en carnes
Propil gallato		Chuleta y salchichas de cerdo frescas, salchichas italianas, frituras de carne de res precocidas y salchichas frescas hechas con carne de bovino o cerdo.	0.01 % de la grasa total. 0.02 % en combinación con otros antioxidantes
BHQT (Butilhidroquinona terciaria)		Carne seca,	0.01% basado en el peso total o en combinación con otros antioxidantes

		margarina, oleomargarina	0.02 % del peso del producto terminado individual o combinado con otros antioxidantes. Para la BHQT en combinación con HAB y/o HTB.
Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
Palmitato ascorbitol	Retardar rancidez	Margarina u oleomargarina	0.02 % del peso del producto terminado individual o combinado con otros antioxidantes
Tocoferoles	Retardar rancidez	Grasa animal clarificada o combinación de tal grasa y grasa vegetal Salchicha seca, semi seca, carne seca, salchichas cocidas o no cocidas de carne fresca de bovino o cerdo, salchichas italianas, albóndigas cocidas o no, carne para pizza, tortas de carne, salchichas de desayuno y carnes reconstituidas.	0.03%, se utilizará una concentración de 30% de tocoferoles en aceites vegetales cuando se agreguen como antioxidantes a productos designados como "manteca de cerdo". Que no exceda 0.03 % basado en el contenido de grasa. No usarse en combinación con otros antioxidantes

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
AGENTES BLANQUEADORES			
Peróxido de hidrogeno	Quita el color o decolora	Visceras blancas (Mondongo) la sustancia deberá ser removida del producto por enjuague con agua limpia)	Suficiente para el propósito
CATALIZADORES Estas sustancias deberán ser eliminadas durante el proceso			
Níquel	Acelerar una reacción química	Grasas animales clarificadas o combinadas con grasas vegetales.	Suficiente para el propósito
Amida de sodio	Redistribuir radicales de ácidos grasos	Grasas animales clarificadas o combinadas con grasas vegetales.	Suficiente para el propósito
Metóxido de sodio	Redistribuir radicales de ácidos grasos	Grasas animales clarificadas o combinadas con grasas vegetales.	Suficiente para el propósito
ENDULCORANTES ARTIFICIALES			
Sacarina	endulzar	Tocino	0.01 %

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
AGLUTINANTES Y EXTENDEDORES			
Algina	Extender y estabilizar el producto	Mezcla de empanizar carnes salsas	Suficiente para el fin.
Carragen	Extender y estabilizar el producto y prevenir la purga del aglutinante	Mezcla de empanizar carnes salsas	Suficiente para el fin.
Mezcla de Carragen, goma de algarroba y goma xantan	Extender y estabilizar el producto y	Mezcla de empanizar carnes salsas	En combinación no debe exceder 0.5 % de la

	prevenir la purga del aglutinante		formulación, no se permite la combinación con otros aglutinantes aprobados para productos curados de cerdo.
Goma celulosa o celulosa Carboximetilica	Extender y estabilizar el producto	Pasteles horneados de carne	Suficiente para el fin.
Enzima (cuajo), tratado con calcio reducido, leche en polvo seca reducida y lactato cálcico	Aglutinar y extender el producto	Salchichas según dispone el reglamento	3.5% del producto terminado total. (El lactato cálcico debe constituir el 10% del aglutinante)

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
		Salchichas de imitación, rollos de carne no específicos, sopas, estofados	Suficiente para el fin (El lactato cálcico debe representar el 10% del aglutinante)
Enzima (cuajo), caseinato sódico tratado, lactato cálcico	Aglutinar y extender el producto	Salchichas de imitación, rollos de carne no específicos, sopas, estofados.	Suficiente para el fin (el lactato calcio debe representar el 25% del aglutinante).
Gomas vegetales	Extender y estabilizar el producto	Rollos rellenos de carne con verduras	Suficiente para el fin
Metil celulosa	Extender y estabilizar el producto (también portador)	Frituras de carne y verduras	0.15%
Caseinato de sodio	Aglutinar y extender el producto	Salchichas según el reglamento Salchichas de imitación, rollos de carne no específicos, sopas, estofados Chili con carne, chili con carne y frijoles	2 % Suficiente para el fin 8% individual o de forma colectiva con otros aglutinantes

		Espagueti con albóndigas y salsa y similares	12 % individual o de forma colectiva con otros aglutinantes.
--	--	--	--

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
Proteína de soya aislada	Aglutinar y extender el producto	Salchichas	2 %
Agar-agar	Estabilizador extendedor	Latas procesadas térmicamente y jaleas de carne	0.25 % del producto terminado
Suero seco o desecado Suero reducido en lactosa Suero reducido en minerales Suero con proteína concentrada	Estabilizador extendedor	Salchichas de imitación, rollos de carne no específicos, sopas, estofados, chili con carne o con frijoles, carne con salsa barbacoa	3.5 % individual o combinado con otros aglutinadores o extendedores 8 % individual o combinado con otros aglutinadores o extendedores
Suero con proteína concentrada	Estabilizador extendedor	Para reestructurar alimentos cárnicos con cortes de carne	3.5 % individual o combinado con otros aglutinadores o extendedores
Goma de Xantan	Mantener viscosidad uniforme, suspensión de materia en partículas, estabilidad de la emulsión, estabilidad al descongelar.	Salsas y jugos de carne o salsas y carnes enlatadas, ensaladas de carne enlatadas, chili o chili con frijoles, pizzas congeladas y/o refrigeradas.	Suficiente para el fin

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
Pan	Estabilizador extendedor	Bockwurst	3.5 % individual o combinado con otros aglutinadores
		Chili con carne y con frijoles	8 % individual o combinado con otros aglutinadores
		Espagueti con	otros aglutinadores

			albóndigas y salsa y similares	12 % individual o combinado con otros aglutinadores
Cereal	Estabilizador extendedor	y	Salchichas y Bockwurst Chili con carne y con frijoles	3.5 % individual o combinado con otros aglutinadores o extendedores 8 % individual o combinado con otros aglutinadores
Leche en polvo o deshidratada	Estabilizador extendedor	y	Salchichas	3.5 % individual o combinado con otros aglutinadores
Leche deshidratada descremada y reducida en calcio	Estabilizador extendedor	y	Salchichas Chili con carne y con frijoles	3.5 % individual o combinado con otros aglutinadores 8 % individual o combinado con otros aglutinadores o extendedores
Sustancias	Finalidad		Productos	Cantidad
Harina de soya Proteína concentrada de Soya Harina de almidón vegetal Dextrina de tapioca Gluten de trigo	Estabilizador extendedor	y	Salchichas Chili con carne y con frijoles Espagueti con albóndigas y salsa y similares	3.5 % individual o combinado con otros aglutinadores 8 % individual o combinado con otros aglutinadores o extendedores 12 % individual o combinado con otros aglutinadores
AGENTES COLORANTES (NATURALES)				
Ancusa, achiote, carotina, cochinilla, clorofila verde, azafrán y cúrcuma	Colorear envolturas y grasas clarificadas, rotular y marcar productos		Envolturas de salchichas, oleomargarina, grasa de pastelería, tinta de marcar productos	Suficiente para el fin (Puede combinarse con otros tintes aprobados o mezclarse con

			material inerte incluido como por ejemplo sal común o azúcar).
--	--	--	--

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
AGENTE COLORANTE (ARTIFICIALES)			
Tintes aprobados derivados del alquitrán de hulla	Colorear envolturas y grasas clarificadas, rotular y marcar productos	Envolturas de salchichas, oleomargarina, grasa de pastelería, tinta de marcar productos	Suficiente para el fin (Puede combinarse con otros tintes aprobados o mezclarse con material inerte inocuo como por ejemplo sal común o azúcar).
Dióxido de titanio	Colorear envolturas y grasas clarificadas, rotular y marcar productos	Pasta de ensalada en conserva y productos enlatados con crema.	0.5 %

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
ACELERADORES DE CURACION (deben ser usados únicamente en combinación con otros agentes curadores)			
Acido ascórbico Acido eritórbico	Acelerar la fijación del color y conservar el color durante el almacenamiento	Cortes de carne de bovino y cerdo curados y productos alimenticios curados de carne.	87.5 onzas por 100 galones de salmuera al 10 % del nivel de bombeo de 7/8 % de onza por 100 libras de carne o producto derivado de la carne, solución del 10% a las superficies de cortes curados antes del envasado.

Glucono delta lactona	Acelerar la fijación del color y conservar el color durante el almacenamiento	Productos curados de carne, productos alimenticios de carne molida curados Salchichón genovés	8 onzas por cada 100 libras de carne o producto derivado de carne. 16 onzas por cada 100 libras de carne o producto derivado de carne.
-----------------------	---	--	---

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
Pirofosfato de acido sódico	Acelerar fijación del color	Salchichas alemanas, wiener, Viena, mortadela, mortadela con ajo, Knockwurst y similares	No debe exceder solo o con otros aceleradores combinados de 8 onzas por cada 100 libras de carne o producto derivado de carne (0.5% en el producto terminado) solo o en combinación con otros aceleradores de curación.
Ascorbato de Sodio Eritorbato de sodio	Acelerar la fijación del color o conservar el color durante el almacenamiento.	Cortes de bovino y de cerdo curados, productos alimenticios de carne molida curados.	87.5 onzas por 100 galones de salmuera a nivel de bombeo de 10%, 7/8 de onza por 100 libras de carne o productos derivados de carne, solución de 10% a la superficie de los cortes cuadrados antes del envasado
Acido cítrico o citrato de sodio	Acelerar la fijación del color o conservar el color durante el almacenamiento.	Cortes de bovino y de cerdo curados, productos alimenticios de carne molida curados.	Puede usarse en productos curados o en solución de 10% para rociar superficies de cortes curados antes del envasado reduciendo el 50 % del acido ascórbico, eritorbato de sodio si es usado.

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
AGENTES CURADORES			
Nitrato de sodio o potasio	Fuente de nitrito	Productos curados distintos al tocino. Los nitratos no pueden utilizarse en alimentos para lactantes y niños pequeños.	7 libras por 100 galones de salmuera, 3.5 onzas por 100 libras de carne (curada en seco); 2.75 onzas por 100 libras de carne picada.
Nitrito de sodio o potasio (Debe guardarse bajo la custodia de un empleado responsable del establecimiento. El contenido específico de nitrito debe ser conocido y marcado debidamente)	Fijar color	Productos curados. Los nitritos no pueden utilizarse en alimentos para lactantes o niños pequeños.	2 libras por 100 galones de salmuera a nivel de bombeo de 10%; 1 onza por 100 libras de carne curada o 0.25 onza para carne picada y producto derivados de carne. El uso de nitritos, nitratos o su combinación, no debe originar más de 200 ppm de nitrito calculado como nitrito de sodio en el producto terminado, excepto que los nitritos pueden utilizarse en tocino.

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
AGENTES PELADORES (Pueden usarse en combinación. Deben ser removidos de la tripa por enjuague con agua potable)			
Cal (óxido de calcio, hidróxido de calcio)	Para pelar la membrana mucosa	Visceras blancas (Mondongo)	Suficiente para el fin.

Carbonato de sodio	Para pelar la membrana mucosa	Visceras blancas (Mondongo)	Suficiente para el fin.
Gluconato de sodio	Para pelar la membrana mucosa	Mondongo	Suficiente para el fin.
Hidróxido de sodio	Para pelar la membrana mucosa	Mondongo	Suficiente para el fin.
Citrato de sodio	Para pelar la membrana mucosa	Visceras blancas (Mondongo)	Suficiente para el fin.
Silicatos de sodio (orto, meta y sesqui)	Para pelar la membrana mucosa	Visceras blancas (Mondongo)	Suficiente para el fin.
Persulfato de sodio	Para pelar la membrana mucosa	Visceras blancas (Mondongo)	Suficiente para el fin.
Fosfato trisódico	Para pelar la membrana mucosa	Visceras blancas (Mondongo)	Suficiente para el fin.

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
AGENTES EMULSIFICADORES			
Monoglicéridos acetilados	Emulsificar el producto	Grasa de pastelería	Suficiente para el fin.
Esteres de mono y diglicéridos del ácido diacetil tartárico	Emulsificar el producto	Grasa de pastelería	Suficiente para el fin.
Estearato glicerol -lacto, oleato o palmitato	Emulsificar el producto	Grasa de pastelería	Suficiente para el fin.
Lecitina	Emulsificar los productos(también como antioxidante)	Oleomargarina, grasa de pastelería. Y varias carnes	Suficiente para tal fin en la manteca y grasa de pastelería 0.5% en la oleomargarina.
Mono y diglicéridos (glicerol palmitato, etc)	Emulsificar los productos	Grasa animal clarificada sola o combinada con aceite vegetal. Oleomargarina	Suficiente para tal fin en la manteca y grasa de pastelería 0.5% en la oleomargarina.
Polisorbato - 80 (polioxietileno - (20) mono estearato de sorbitol	Emulsificar los productos	Grasa para pastelería no estandarizada, para hornear rellenos y para freír	1% cuando se use solo. Si se usa con polisorbato 80 el total combinado no debe exceder del 1%.

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
Esteres poliglicerol de ácidos grasos. (están restringidos e incluido los ésteres decaglicerol y otros conocidos)	Emulsificar los productos	Grasa animal clarificada sola o combinada con aceite	Suficiente para tal fin en la manteca y grasa de pastelería 0.5% en la oleomargarina
Propileno glicol mono y diésteres de ácidos grasos y grasas.	Emulsificar los productos	Grasa animal clarificada sola o combinada con aceite vegetal.	Suficiente para el fin.
Polisorbato60 (polioxietileno (20) monoestearato de sorbitol)	Emulsificar los productos	Grasas para pastelería no estandarizada. Mezcladas para hornear, rellenos y para freír alimentos.	1% cuando se use solo. Si se usa con polisorbato 80 el total combinado no debe exceder del 1%.
Acido estearil -2-lactílico	Emulsificar los productos	Grasa para merengues y rellenos para pasteles de carne únicamente	3 %
Citrato monoglicérido stearyl	Emulsificar los productos	Grasa de pastelería	Suficiente para el fin.

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
Mono y diglicéridos de ácidos grasos esterificados con cualquiera de estos ácidos: acético, acetiltartárico, cítrico, láctico, tartárico, sales de sodio y calcio derivados de acetato de sodio de estos mono y diglicéridos	Emulsificar los productos	Margarina y oleomargarina	0.5%
AGENTES SABORIZANTES PROTECTORES Y desarrolladores			
Sabores de ahumado artificiales Extracto de levadura autorizado	Dar sabor a los productos	Diversos productos de carnes	Suficiente para el fin.

Reactivos bacterianos inocuos de tipo acidófilos, reactivo de ácido láctico o un cultivo de <i>Pediococcus cerevisiae</i>	Desarrollar el sabor	Salchichas secas, rollos de carne de cerdo, salchicha del Líbano y salami.	0.5 %
Acido benzoico,(sales de sodio, potasio y calcio)	Retardar la reversión del sabor	Margarina y Oleomargarina	0.1% solo y 0.2 % combinado con otros saborizantes o con ácido ascórbico y sus sales

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
Acido cítrico	Saborizar	Chili con carne	Suficiente para el fin.
Sólidos de Jarabe de maíz, jarabe de glucosa.	Dar sabor al producto	Chili con carne, salchicha, hamburguesa, rollo de carne, carne prensada, jamón cortado y prensado	Suficiente para el fin
Dextrosa	Dar sabor al producto	Salchichas, jamón y productos curados	Suficiente para el fin.
Diacetil	Dar sabor al producto	Oleomargarina	Suficiente para el fin.
Guanilato disódico Inosinato disódico Proteína hidrolizada vegetal Hidrolisato de proteína Láctea Glutamato monosódico	Dar sabor al producto	Varios productos cárnicos	Suficiente para el fin.
Jarabe de malta	Dar sabor al producto	Productos cárnicos curados	2. 5 %
Sulfoacetato de sodio derivado de mono y diglicéridos.	Dar sabor al producto	Varios productos cárnicos	0.5 %

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
Tripolifosfato de sodio Tripolifosfato de sodio y mezclas de sodio	Ayudar a proteger el sabor	Carne de bovino fresca y para cocinar tortas, rollos de carne, carne para adicionar en productos,	0.5 %

metafosfato insoluble y polifosfato de sodio, vitreo		productos similares del cerdo, oveja, cabra que será cocida o congelada después de su proceso.	
Sorbitol	Dar sabor, facilitar la extracción de las envolturas del producto y reducir la caramelización y chamuscado	Salchichas cocidas rotuladas "frank- furter", "frank", "furter", "wiener", "knockwurst", cerdo curado y productos de cerdo	Que no exceda del 2% del peso de la fórmula, excluido del peso de la fórmula el peso del agua o el hielo.
Destilado de arrancador	Ayudar a proteger el sabor	Oleomargarina	Suficiente para el fin
Citrato de estearil	Ayudar a proteger el sabor	Oleomargarina	0.15 %
Azúcares (dextrosa y sacarosa)	Dar sabor al producto	Varios productos cárnicos	Suficiente para el fin
Lactato de calcio	Ayudar a proteger el sabor	Productos secos y semi-secos cocidos incluyendo la salchicha, imitación de salchicha y otros productos cárnicos	0.6 % en la formulación del producto

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
Acido láctico inocuo producido por bacterias	Para prevenir el crecimiento de Clostridium botulinum	Tocino	Suficiente para el fin
Lactato de potasio Lactato de sodio	Dar sabor al producto	Varias carnes y productos cárnicos a excepción de formulaciones para infantes	Que no exceda el 2 % de la formulación
Acetato de Sodio Diacetato de sodio	Dar sabor al producto	Varios productos cárnicos	Que no exceda el 0.25 % de la formulación
GASES			
Dióxido de carbono sólido (hielo seco)	Enfriar productos	Picado de la carne, envasado del producto	Suficiente para el fin
Dióxido de carbono líquido	congelar por contacto	Varios productos cárnicos	Suficiente para el fin
Nitrógeno líquido			

Nitrógeno	Excluir el oxígeno de los recipientes sellados	Varios productos cárnicos	Suficiente para el fin
-----------	--	---------------------------	------------------------

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
AGENTES PARA ESCALDADO DE CERDOS (Deben ser removidos después por una operación de limpieza)			
Soda cáustica Sulfosuccinato sódico de dioctil Cal (óxido de calcio, hidróxido de calcio) Dimetilpolisilicona Carbonato de Sodio Dodecilbenceno sulfonato de sodio Hexametáfosfato de sodio Sulfato de Lauril sódico Silicatos de sodio (orto, meta, sesqui) Sulfonato alquilbenceno de sodio (el grupo alquil predominantemente C12 y C13 y no menos del 95% C10 a C16)	Extraer el pelo	Canales de cerdos	Suficiente para el fin.
Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
Sulfato de Sodio Tripolifosfato de sodio Hidróxido de potasio Glicol propileno Jabón(preparado por una reacción de calcio, potasio o sodio con rosina o ácidos grasos y aceites) Pirofosfato ácido de sodio Sulfonato dimetilnaptaleno monosódico (moléculas	Extraer el pelo	Canales de cerdos	Suficiente para el fin.

de peso 245-260) Fosfato trisódico Sucrosa Sulfonato dodecilbenceno de triatanolamina			
--	--	--	--

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
AGENTES CLARIFICADORES			
Fosfato tricálcico Fosfato trisódico	Ayudar a clarificar	Grasas animales	Suficiente para el fin
SINERGICOS (Usados en combinación con antioxidantes)			
Acido cítrico	Aumentar la eficacia de los antioxidantes	Todo producto cárnico que contenga antioxidantes	Que no exceda del 0.01 % basado en la grasa del contenido
Acido Málico Acido fosfórico	Aumentar la eficacia de los antioxidantes	Manteca de cerdo y grasa	Que no exceda del 0.01 % basado en la grasa del contenido
Citrato de monoisopropil Citrato monoglicérico	Aumentar la eficacia de los antioxidantes	Manteca de cerdo, grasa, oleomargarina, salchichas frescas de cerdo, carne seca.	0.02 %
AGENTES REFINADORES deben eliminarse durante el proceso de fabricación			
Acido Acético Bicarbonato de soda	Separar ácidos grasos y glicerol	Grasas clarificadas de carne únicamente	Suficiente para el fin
Carbón (carbón de leña purificado)	Ayudar a refinar grasas animales.	Grasas clarificadas de carne únicamente	Suficiente para el fin
Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
Soda cáustica (hidróxido de sodio) Tierra de Diatomaceaus (Batan), Tierra de Fuller's (Trípoli) Carbonato de sodio Acido táninico	Refinar grasas	Grasas clarificadas de carne únicamente	Suficiente para el fin

ACIDIFICADORES	Finalidad	Productos	Cantidad
Acido acético Acido cítrico Glucono delta lactona Acido láctico Acido fosfórico Acido tartárico	Para ajustar la acidez	Varios productos cárnicos	Suficiente para el fin
AGENTES ANTIMICROBIALES	Finalidad	Productos	Cantidad
Lactato de potasio Lactato de sodio	Inhibidor del crecimiento bacteriano	Varios productos cárnicos excepto fórmulas y alimentos para infantes	4.8 % del peso total de la formulación
Diacetato de sodio	Inhibidor del crecimiento bacteriano	Varios productos cárnicos excepto fórmulas y alimentos para infantes	0.25 % del peso total de la formulación

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
AGENTES FORMADORES DE CAPA (FILM)			
Una mezcla que se constituye de : Agua, alginato de sodio, cloruro de calcio, carboximetilcelulosa de sodio y sólidos de jarabe de maíz	Reduce el encogimiento por frío y protege la superficie	Canales frescas identificadas que contienen esta mezcla	No debe exceder 1.5% del peso de la canal caliente cuando se aplica, el peso frío no debe exceder el peso caliente.
VARIOS	Finalidad	Productos	Cantidad
Sorbato de potasio	Retardar el crecimiento de mohos	Salchichas secas	10% en solución de agua a las envolturas después de embutirse o las envolturas pueden sumergirse en la solución antes del llenado.
Disodio de calcio, EDTA (Acetato de calcio disódico etilenodiaminetetra)	Conservar el producto y proteger el sabor	Margarina y oleomargarina	75 ppm del peso de la oleomargarina o margarina acabada.

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
Propilparabén (propil dihidroxibenzoato)	Retardar el crecimiento de mohos.	Salchichas secas.	3.5% en una solución de agua a las envolturas después de embutirse o las envolturas pueden sumergirse en la solución antes de llenarse.
Bicarbonato de sodio Carbonato de sodio	Neutralizar exceso de acidez, limpiar legumbres	Grasas clarificadas sopas, salmuera para curar	Suficiente para el fin
Propionato de calcio Propionato de sodio	Retardar el crecimiento de mohos.	Base de harina de las pizzas.	0,32% solo o en combinación basada en el peso de la harina usada.
Acido adipico Sales de sodio y potasio del ácido cítrico Acido hidroclorehídrico Acido láctico (sales de sodio y potasio) Acido L-tartárico (sales de sodio y potasio) Acido fosfórico	Para acidificar	Margarina u oleomargarina	Suficiente para el fin

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
Acido ascórbico, ácido eritorbico, ácido cítrico, ascorbato de sodio y citrato de sodio solos o combinados	Para retardar la decoloración	Cortes frescos de res, de oveja y de cerdo	Que no exceda sola o en combinación de 500 ppm o 1.8 mg/pulgada cuadrada de la superficie del producto. Para el ácido eritorbico y ascorbato de sodio no debe exceder de 250ppm o 0.9 mg / pulgada cuadrada.

Acido cítrico	Para preservar el color de curados durante el almacenamiento	Cortes curados de cerdo	Que no exceda del 30 % en una solución de agua usada como spray en la superficie antes del empaçado.
D –di-alfa -tocoferol	Para inhibir la formación de nitrosamina	Tocino curado	500 ppm por inyección o aplicación en la superficie
Carbonato de potasio Bicarbonato de potasio	Para acidificar	Margarina u oleomargarina	Suficiente para el fin

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
Fosfato bipotásico Fosfato disódico Fosfato monopotásico Fosfato monosódico Tripolifosfato de potasio Pirofosfato de ácido sódico Hidróxido de sodio Metafosfato de sodio insoluble Pirofosfato de sodio Tripolifosfato de sodio	Para reducir la pérdida de líquidos en la cocción	Solo en los productos cárnicos permitidos	5 % en la salmuera con 10 %de nivel de bombeo, 0.5 % en el contenido cárnico del producto.
Glicerina	Humectante	Productos de carne en anaquel	Que no exceda del 2 % del peso de la formulación del producto.
Dióxido de silicona	Dispersante ayuda al proceso	El contenido del tocoferol de las mezclas curadas de tocino	Que no exceda del 4 % de la mezcla seca
Hidróxido de sodio	Para alcalinizar	Margarina u oleomargarina	Suficiente para este fin

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
Acido sórbico (sales de sodio y potasio)	Para preservar el producto y retardar el crecimiento de hongos	Margarina y oleomargarina	0.1% solo y 0.2% combinado con ácido benzoico o sus sales

AGENTES PARA TRATAR EL AGUA DE REFRIGERAR Y DE RETORTAS			
Cloruro de Calcio Acido cítrico Etilenodiamino tetraacetato de calcio disódico Etilenodiamino tetraacetato disódico Fosfato disódico Acido etilenodiamino tetracítico Pirofosfato de potasio Propileno glicol Bicarbonato de sodio Gluconato de sodio Hexameta fosfato de sodio Metasilicato de sodio	Evitar manchas en el exterior de productos enlatados	Cualquiera	Suficiente para el fin

Sustancias	Finalidad	Productos	Cantidad
Dodecibenceno de sodio Laurilsulfato de sodio Alquilbencen sulfato de sodio (el grupo alquil, predominantemente C12 y C13 y no menos de 95% C10 a C16 Pirofosfato de sodio Tripolifosfato de sodio	Evitar manchas en el exterior de productos enlatados	Cualquiera	0.05%
Oxido de zinc Sulfato de zinc	Evitar manchas en el exterior de productos enlatados	Cualquiera	0.001 %
Dioetil sodio	Evitar manchas en el exterior de productos enlatados	Cualquiera	0.5 %
Bisulfato de sodio	Evitar la corrosión en el exterior de los productos enlatados	Cualquiera	0.001%
Nitrito de sodio (este debe ser descaracterizado con 0.05 %de carbón	Evitar la corrosión en el exterior de los productos enlatados	Cualquiera	600 ppm

vegetal pulverizado o 0.03 % de nigrosina y estará marcado como tal)			
--	--	--	--

TITULO XXV

DE LAS CONDICIONES E HIGIENE DEL EQUIPO PARA LOS PRODUCTOS PROCESADOS

CAPITULO I

MASAJEADORAS DE JAMONES Y CURADOS DE CARNE

Artículo 340.- El proceso para masajear la carne para jamón y el curado de la misma debe realizarse bajo refrigeración para garantizar la calidad de los productos y reducir la posible contaminación bacteriana.

Artículo 341.- A las procesadoras de productos se les requiere tener separadas las áreas dedicadas a masajear, inyectar, depositar tanques de salmuera y de ablandamiento. Se podrá permitir áreas comunes en establecimientos pequeños o medianos previa autorización del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

Artículo 342.- Cuando se usen equipos para masajear (de los denominados tumblers) debe tenerse especial cuidado en la higiene de la maquina y que la temperatura de la carne en el proceso sea lo suficientemente baja para evitar la contaminación no sobrepasando los 50° F o 10° C.

Artículo 343.- Cuando se masajea carne para la producción de jamones sin el agregado de féculas y proteínas se podrá trabajar a una temperatura máxima de hasta 8° C o 46° F, usando las féculas y proteínas deberá trabajarse a menos temperatura hasta 5° C o 41° F para evitar la formación de gas y mejorar las condiciones de rendimiento final de los jamones.

Artículo 344.- La sala de elaboración de embutidos debe ser climatizada a una temperatura de 10° C o 50° F para evitar la contaminación bacteriana y la fermentación de las pastas o la inestabilidad de las emulsiones.

CAPITULO II

ZONA DE COCCION Y HORNOS DE COCIMIENTO

Artículo 345.- La zona de cocción debe estar separada de otras áreas y los productos terminados no pueden ingresar nuevamente a las áreas de producción donde se encuentran materias primas crudas o en proceso. Estos productos terminados deben dirigirse a la zona de envasado.

Artículo 346.- Los hornos de cocimiento deben estar ubicados en línea para facilitar el flujo de los productos. En la parte posterior de los hornos, se recomienda dejar un espacio de por lo menos 1.50 metros para facilitar las operaciones de alimentación de ahumadores y de mantenimiento.

Artículo 347.- Frente a las puertas de los hornos de cocimiento se permitirá la instalación de un sistema de ductos los cuales deben ser accionados de forma mecánica para la extracción del vapor y del humo que salen al abrir las puertas.

Artículo 348.- El piso de los hornos debe ser de material resistente o concreto y frente a ellos debe instalarse una canaleta con rejilla resistente para la eliminación de agua y partículas así como derrames por limpieza.

CAPITULO III

DUCHAS PARA EMFRIAMIENTO DE EMBUTIDOS

Artículo 349.- Las instalaciones de las duchas para enfriamiento de los embutidos estarán cercanas a los hornos de cocción respetando el flujo del proceso. Podrán consistir en un serpentín con aspersores de agua distribuidos adecuadamente para que esta caiga de forma uniforme sobre todos los carros, esto podrá ser de forma continua o a intervalos. El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas aprobará el sistema utilizado que garantice la inocuidad de los productos.

CAPITULO IV

CARROS PARA EL AHUMADO Y COCIMIENTO DE PRODUCTOS

Artículo 350.- Los carros utilizados para el ahumado y cocimiento de productos deben almacenarse en un área específica para ellos dentro de las instalaciones y respetando el flujo del proceso. Esta área deberá contar con agua fría, agua caliente y/o vapor para el lavado de los mismos y se evitará la contaminación entre carros limpios y sucios. No se permitirá dejar los carros vacíos en otras áreas.

CAPITULO V

AREA DE COCIMIENTO DE JAMONES

Artículo 351.- El área de cocimiento de jamones debe contar con un sistema eficiente de eliminación del agua utilizada para cocerlos y la cañería por donde esta se elimina debe estar conectada al drenaje de aguas servidas evitando su derrame en los pisos.

Artículo 352.- Existen varios sistemas de cocimiento de jamones permitiéndose los de cocimiento en tanques de agua hechos en acero inoxidable. Estos tanques deben tener tapas herméticas, contar con válvulas termostáticas o termostatos, válvulas solenoide de vapor, garantizando así el adecuado control de la temperatura para el cocimiento.

Artículo 353.- Los moldes que se utilizan para el cocinado de los jamones deben ser de acero inoxidable u otro material aprobado.

Artículo 354.- El fondo del tanque de cocimiento debe contar con una rejilla de acero inoxidable para que los moldes inferiores queden a no menos de 15 cms. del piso.

Artículo 355.- Para ayudar a la uniformidad de la temperatura interna de los tanques se permitirá la utilización de serpentines de aire comprimido de forma continua o a intervalos o bombas circuladoras de agua caliente.

CAPITULO VI

SALA DE ENFRIAMIENTO DE JAMONES

Artículo 356.- El enfriamiento de los jamones debe ser lo más rápido posible después de la cocción pudiéndose permitir desde duchas, enfriamiento por inmersión en agua o conducirlos en jaulas de acero inoxidable a través de un riel y llevarlos a un sistema de enfriamiento por agua circulante.

Artículo 357.- Debido al enfriamiento la temperatura interna de los jamones debe llegar debajo de los 35⁰ C o 95⁰ F, luego se llevarán a una cámara fría para bajarla rápidamente entre 2 a 5⁰ C o 36 a 41⁰ F. Los jamones se pueden desmoldar después de pasadas 24 horas de la cocción.

CAPITULO VII

AREA DE DESMOLDE DE JAMONES

Artículo 358.- Esta área deberá estar climatizada a 10⁰ C o 50⁰ F para garantizar el no crecimiento bacteriano en el producto terminado.

Artículo 359.- El desmoldado puede hacerse a presión manual o presión de aire contra el fondo del molde.

Artículo 360.- Cada molde deberá ser lavado antes de su uso, este procedimiento se debe realizar en un área específica para ello donde no contamine el producto y se mantengan separados los moldes limpios de los sucios. El lavado se puede realizar con agua caliente, detergentes y un desengrasante alcalino

CAPITULO VIII

ENVASADO Y CAMARAS DE ENFRIAMIENTO

Artículo 361.- Se permite el uso de una bolsa o lamina de polietileno para el envasado al vacío. En caso que lo requiera, antes del procedimiento de envasado al vacío se puede autorizar lavar la superficie del jamón con solución de sal con acido ascórbico u otras sustancias como estabilizadores del color.

Artículo 362.- En las cámaras de enfriamiento los productos deben estar colgados holgadamente en carros transportadores o colocados en bandejas plásticas perforadas. Debiendo estos permanecer no menos de 12 horas en ellas.

Artículo 363.- La temperatura que deben alcanzar los productos en la cámara de refrigeración será de 1 a 3 ° C o 34 a 41 ° F evitando su congelación y manteniendo la humedad entre 70 y 75 %.

CAPITULO IX

CUARTOS DE MADURACION Y SECADEROS DE SALAMI

Artículo 364.- En los cuartos de maduración y secaderos de salami debe mantenerse el control de la temperatura, de la humedad y de la velocidad del aire como factores críticos para la maduración y secado de productos embutidos crudos.

Artículo 365.- La utilización de carros transportadores, aéreos o con ruedas, fabricados con material galvanizado, aluminio o acero inoxidable son permitidos. Se prohíbe la utilización de estanterías fijas de madera o cualquier otro material absorbente.

CAPITULO X

LAVADO DE SALAMI TERMINADO

Artículo 366.- El local destinado a salami terminado deberá estar separado de los cuartos de maduración y secado para evitar el ambiente húmedo en las áreas de secado.

Artículo 367.- El lavado de los salami permite eliminar los hongos no deseables (verdes, negros y amarillos), primero se cepillan en seco de forma individual cada salami, luego se humedecen en un chorro de agua y se refriega la superficie con un cepillo o esponja áspera. A continuación se llevan los salamis de nuevo al secadero para la eliminación de la humedad superficial.

Artículo 368.- Cuando los establecimientos rebanen las piezas de salami, se recomienda sacarle la tripa un día antes y meter el salami en las cámaras frías para impedir crecimiento de la flora superficial (de hongos del género *Aspergillus*) que es perjudicial para el producto rebanado.

CAPITULO XI

SALA DE EMPAQUE DE PRODUCTOS TERMINADOS

Artículo 369.- Los pisos de la sala de empaque de productos terminados deberán mantenerse secos durante las labores, las puertas estarán cerradas y la temperatura del área será climatizada entre 10 a 15 ° C o 50 a 59 ° F.

CAPITULO XII

CAMARAS DE PRODUCTOS TERMINADOS EMPACADOS

Artículo 370.- En las cámaras de productos terminados empacados debe mantenerse un control estricto de los mismos con identificación clara de su fecha de producción y almacenados (estandarizados) en cajas, cartones y bandejas plásticas fáciles de manejar y contabilizar, así como implementar la metodología de primero que entra primero que sale (PEPS).

Artículo 371.- Todo el producto terminado deberá estar estibado en tramerías (estantería) o en tarimas plásticas o metálicas de material anticorrosivo.

Artículo 372.- Dentro de esta cámara se habilitará un área para la retención de muestras de productos la cual estará bajo llave y será de uso exclusivo del Servicio de Inspección.

CAPITULO XIII

TRIPAS Y ZONAS DE REMOJO

Artículo 373.- Cuando se trate de tripas naturales estas deberán provenir de establecimientos autorizados y bajo inspección oficial del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, garantizando su condición higiénico-sanitaria.

Artículo 374.- Las tripas naturales deberán venir en salmuera o saladas en recipientes cerrados y se deberán conservar en refrigeración a no más de 10⁰ C o 50⁰ F durante su almacenamiento.

Artículo 375.- El área de remojo de las tripas estará separada de la de proceso y solo se remojarán aquellas que se van a utilizar el día de producción.

CAPITULO XIV

CUARTO DE MOLIENDA DE ESPECIAS

Artículo 376.- Las especias que ingresan al cuarto de molienda vienen del almacén general de ingredientes secos y aditivos del establecimiento del cual sus condiciones ya fueron descritas en el Título V del presente reglamento. No se permite el ingreso directo de las especias desde el exterior a este cuarto sin previamente haber sido depositadas en el almacén general.

Artículo 377.- El cuarto de molienda de especias debe ser un área independiente y seca donde se dispone de molinos, y de un sistema apropiado de extracción de polvo y olores.

Artículo 378.- Las especias molidas se deben almacenar en bolsas o recipientes cerrados herméticamente y correctamente identificadas.

Artículo 379.-Todos los productos estarán estibados en tarimas, estanterías o mesas evitando colocar los recipientes directamente en el piso.

CAPITULO XV

CUARTO DE PESAJE Y PREMEZCLAS DE ESPECIAS Y ADITIVOS

Artículo 380.-Las especias ya molidas serán trasladadas al cuarto de pesaje en bolsas o recipientes cerrados herméticamente y correctamente identificadas.

Artículo 381.-Se contará con el equipo necesario para realizar el pesaje y las premezclas de las especias y aditivos usados en las fórmulas de los productos a elaborar.

Artículo 382.-Las especias molidas y los aditivos ya pesados y premezclados se envasarán en bolsas de polietileno nuevas en las cuales se identificará visiblemente su uso o destino y la fecha de elaboración.

Artículo 383.-El almacenaje y transporte de las bolsas de especias y aditivos premezclados para su ingreso al área de proceso debe hacerse de una manera higiénica.

Artículo 384.-Todos los productos estarán estibados en tarimas, estanterías o mesas evitando colocar los recipientes directamente en el piso.

Artículo 385.-El cuarto de pesaje deberá localizarse en un área anexa, directa o interna del lugar de proceso.

CAPITULO XVI

MAQUINARIA PARA LA ELABORACION DE EMBUTIDOS

Artículo 386.-La maquinaria que se debe utilizar para la elaboración de los embutidos, será toda aquella aprobada para ese fin por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas y que sus fabricantes certifiquen el uso de la misma para establecimientos procesadores de alimentos.

Artículo 387.-Los equipos que se permiten para la elaboración de embutidos son los siguientes, pero sin limitarse a ellos:

1. Cortadoras de carne congelada: guillotinas, sierra sin fin, cortadoras de bloques.
2. Picadoras de carne: molino o picadora para carne fresca o congelada.

3. Picadoras-emulsionadoras: cutter de plato, de doble giro, al vacío, y microcutter cerrado con tapa. La tapa debe ser de acero inoxidable o acrílico.
4. Molino emulsificador o mixmaster: con sistema de cuchillas o discos con cuchillos.
5. Mezcladoras: común de volteo, continua, al vacío, picadora.
6. Cortadores de carne y grasa en cubos: continuo y manual.
7. Embutidoras: manuales, accionadas por aire comprimido o por agua a presión, semiautomáticas y automáticas continuas.
8. Engrapadoras o clipeadoras: atado manual simple, doble, continuo y automatizado.
9. Porcionadores con torsión: semiautomático o automático con tripas naturales o sintéticas.
10. Amarradoras o atadoras continuas: estandarizan el producto a igual tamaño. Algunas permiten poner lazos o colgadores.
11. Hornos de cocción y ahumado: manuales, automáticos, continuos de forma vertical u horizontal. La fuente de calor puede ser con leña, gas y el ahumado con aserrín y enfriadas con agua.
12. Tanques de cocción en agua: con aire comprimido o bomba circulante de vapor. La fuente de calor podrá ser generada por gas o vapor.
13. Cámara de cocción para jamones: proceso de vapor indirecto con el manejo del producto en carros o cestas manejados de forma manual de ruedas o rieles.
14. Túnel de cocimiento: a base de vapor.
15. Autoclaves: esterilizadores de productos con tripas que soporten 120⁰ C o 248⁰ F, proceso térmico que consigue una esterilidad comercial garantizando la conservación a temperatura ambiente.
16. Peladora de salchichas: elimina la tripa celulósica de forma manual o automática. Las automáticas son accionadas por vapor o aire comprimido.
17. Cortadoras de salchichas: reguladoras de corte para salchichas sin pelar.

18. Sierras para cortes de cerdo y res: sierras circulares para cortes congelados o frescos con o sin hueso.
19. Descueradora: separa la grasa del cuero del cerdo. Hay manuales y semiautomáticas de banda.
20. Separadores de membranas: similares a las descueradoras pero eliminan las membranas de tejido conjuntivo y grasa adherida a los músculos.
21. Inyectoras de salmuera y ablandadoras: hay manuales y automáticas con filtros especiales, con cabezal simple o doble de agujas.
22. Masajeadoras de jamones: son tanques donde reposa la carne para jamones, la cual puede ser entera o en trozos y previamente inyectada y ablandada para su proceso uniforme. Hay horizontales abiertas, tumblers o bombos.
23. Mezcladora de salmuera: tanques cilindricos de acero inoxidable que revuelve, dispersa o solubiliza la salmuera refrigerada.
24. Filtros de recuperación de salmuera: tanque de acero inoxidable con cilindro interior que separa las partículas grasosas y espuma de la salmuera.
25. Moldeadores de jamones enteros.
26. Cámaras de pre-vacío: se extrae el aire gradualmente del embutido.
27. Cámaras de vacío y cierre, cámara de vacío y termo sellado: cámara vertical de vacío que extrae el aire y grapa.
28. Prensa de moldes de jamones cocidos: usa presión neumática.

Artículo 388.- Todo el equipo mencionado en el artículo anterior deberá ser de acero inoxidable o de un material aprobado y certificado para tal fin por la autoridad competente.

CAPITULO XVII

LIMPIEZA DE EQUIPOS

Artículo 389.- Para la limpieza de los tumblers se recomienda:

1. El uso de equipo de alta presión con agua fría y caliente, detergentes y desengrasantes que emulsionen las grasas y todos estén aprobados por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social para tal fin.
2. Hacerlos girar en dos direcciones para asegurar el lavado completo.
3. Asegurarse lavar las partes desmontables y mantener un programa de limpieza de aquello que no se realiza diariamente.
4. Evitar las incrustaciones en las soldaduras ya que retienen contaminantes.
5. Que el agua del último enjuague deber ser a no menos de 75⁰ C 167⁰ F.
6. Que los desinfectantes usados no sean corrosivos debiéndose evitar el hipoclorito de sodio.
7. Que el aceite mineral usado este aprobado por la autoridad competente para su uso en proceso de alimentos.

Artículo 390.- Para la limpieza de la ablandadora, tanques de salmuera e inyectoras se recomienda:

1. Desarmarlas para una limpieza cuidadosa.
2. Evitar dejar incrustaciones y obstrucciones en el interior de las agujas.
3. Después de vaciar la salmuera se debe pasar agua por las mangueras y agujas y remojarlas en agua tibia y utilizar detergente y desengrasante aprobados para este fin.

Artículo 391.- La limpieza de carros, bandejas y otros:

1. Debe hacerse en un lugar céntrico de fácil acceso de todas las áreas de producción pero respetando el flujo del proceso.
2. Se debe disponer de agua fría y caliente o de un equipo mecánico para el lavado.
3. Se deberá contar con recipientes cerrados para los residuos sólidos.
4. El área de equipo sucio deberá estar delimitada perfectamente del área de equipo limpio.

5. En el área limpia se contará con un sistema de desinfección del equipo.

TITULO XXVI

DE LA CLASIFICACION DE PRODUCTOS PROCESADOS DE CARNES

Artículo 392.- Los productos procesados de carne se clasificarán en:

1. **Embutidos:** Carne e ingredientes mezclados que independientemente de las operaciones utilizadas en el proceso de su elaboración, hayan sido introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico (tripas naturales o sintéticas) aprobadas para tal fin.
3. **No embutidos:** cuando no respondan a la definición del inciso anterior.
3. **Salazones:** cuando los órganos, trozos de carne o tejido han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la sal, adicionada en forma masiva y acorde a la tecnología del producto a elaborar. La adición de cloruro de sodio puede ser húmeda o seca y la conclusión de la elaboración finaliza con el ahumado.

Artículo 393.-Embutidos cocidos: son productos con una forma de elaboración no definida, que sufren un proceso de cocimiento en seco o en agua.

Son embutidos cocidos los que a continuación se detallan:

1. **Morcilla.** Es el embutido cocido elaborado sobre la base de sangre, obtenida de los animales de consumo autorizado, desfibrinada y filtrada, con el agregado o no de grasa de cerdo, cuero de cerdo picado, sal, especias y otras sustancias aprobadas.
2. **Morcilla de Hígado de Res.** Es el embutido cocido elaborado sobre la base de sangre obtenida de los animales de consumo autorizado y triturado de carne de cerdo, hígado de cerdo y vacuno y grasa de cerdo, con el agregado o no de sal, especias y otras sustancias aprobadas.
3. **Morcillón con lengua.** Es el embutido cocido elaborado con sangre vacuna o de cerdo, cuero de cerdo y lengua, con el agregado o no de sal, especias y otras sustancias aprobadas

4. Mortadela. Es el embutido cocido elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado de grasa de cerdo, azúcar, salitre, productos amiláceos, leche en polvo y especias. La mezcla se puede embutir en bolsas de plástico aprobadas para tal fin. Cuando no se trate de vejigas, se colocarán en moldes de acuerdo a la forma que se desee obtener.
5. Salami. Es el embutido cocido, ahumado o curado elaborado sobre la base de carne de cerdo, res y aves , o carne de cerdo y vacuno, con grasa vacuna y grasa de cerdo, con la adición o no de sal, salitre, ajo picado, nuez moscada, clavo de olor, cilantro y fécula de maíz y proteína aislada de soya.
6. Salchicha tipo Frankfurt y tipo Viena. Es el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y res con el agregado de grasa de cerdo, sal y especias. Al finalizar el proceso se escalda y se somete al ahumado hasta la obtención del color moreno claro.
7. Butifarra. Es el embutido cocido elaborado sobre la base de carne de cerdo o vacuno con el agregado de grasa de cerdo, sal, especias y otras sustancias aprobadas.

Artículo 394.-Para la conservación de los embutidos frescos se tendrán en cuenta las condiciones siguientes:

1. Serán mantenidos a temperaturas entre -2°C o 28°F y 5°C o 41°F y la fecha de vencimiento acorde con el criterio técnico del fabricante.
2. Cuando dichos embutidos se encuentren envasados al vacío o en atmósfera controlada y mantenidos a la temperatura antes mencionada, se consignará una fecha de vencimiento de acuerdo al criterio técnico del fabricante.
3. Cuando los embutidos hayan sido congelados inmediatamente después de su elaboración a temperatura no superiores a menos 18°C o 0° F, se consignará una fecha de vencimiento de acuerdo al criterio técnico de fabricante, no pudiendo superar los ciento ochenta (180) días.

Artículo 395.-El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas podrá autorizar la inclusión de la clasificación de otros productos que no se aparten íntegramente de las exigencias establecidas en este Título. A tales efectos debe presentarse una monografía con la descripción del producto, su forma de elaboración y componentes utilizados.

Artículo 396.-Requisitos para las materias primas e ingredientes que intervienen en la elaboración de embutidos:

1. Las mezclas o pastas de carne que no hubiesen sido utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que fueran conservadas en cámaras frigoríficas a una temperatura de 4°C o 39° F o 5°C o 41° F en el interior de la masa.
2. Las mezclas y pastas de carnes procedentes de rupturas de la envoltura de los productos cárnicos en elaboración, podrán ser utilizadas para preparar otros productos que se elaboren en ese mismo día. En caso de no utilizarse ese mismo día se podrá hacerlo el día siguiente, siempre que se sometan a la cocción y se almacenen en cámaras frigoríficas.
3. Las vísceras naturales podrán ser tratadas por inmersión en jugo de piña fresco o extracto de papaina, de bromelina para permitir que las enzimas actúen sobre las vísceras logrando su ablandamiento debiéndose en todos los casos, después de este tratamiento, ser sometidas a un prolijo lavado para eliminar todo resto de la sustancia empleada.
4. Los embutidos cocinados en aceite deben ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a 72°C o 162°F por un lapso mínimo de treinta (30) minutos.

Artículo 397.-Requisitos para los materiales utilizados en la elaboración de embutidos:

1. En los embutidos está permitido el baño de parafina purificada y desodorizada, ceras, aceite vegetal u otro producto aprobado por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.
2. Material de empaque coloreado con anilinas consideradas nocivas que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse como envolturas siempre que se coloque entre ellos una hoja intermedia de material impermeable.
3. En las envolturas de embutidos, puede reemplazarse el papel de estaño o de aluminio por películas o celulosa pura, celofanes, materiales plásticos, sus resinas y compuestos de los mismos y otros materiales aprobados por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.
4. Está prohibido el uso de envolturas animales tales como intestino, esófago y otras infestadas con nódulos de parásitos.

Artículo 398.-Declaraciones de componentes y prohibiciones en la elaboración de embutidos:

1. Cuando se utilicen colorantes en las preparaciones de los productos cárnicos, debe consignarse en el rótulo la frase “coloreado artificialmente” y a seguida el colorante utilizado.
2. No podrán elaborarse productos cárnicos empleando materias primas de calidad inferior o proporción distinta a la declarada en la monografía con que se aprobó el producto.
3. No se agregará agua o hielo en proporción superior a la autorizada en este reglamento.
4. No se adicionarán tejidos u órganos de calidad inferior o aponeurosis, intestinos, bazo, glándulas mamarias, útero o glándulas de secreción interna, con excepción del hígado.
5. Cuando se use carne de abundante tejido aponeurótico o tendones, debe ser despojada del exceso de esos tejidos.

Artículo 399.-Se consideran embutidos no aptos para el consumo:

1. Cuando la superficie este anormalmente húmeda, pegajosa o resumiere líquido dependiendo de la variedad del embutido.
2. Cuando a la palpación se verifiquen zonas flácidas o de consistencia anormal.
3. Cuando hubiese indicios de fermentación pútrida.
4. Cuando la mezcla o masa presente colores anormales.
5. Cuando se compruebe rancidez en las grasas.
6. Cuando la envoltura de los embutidos se hallara perforada por parásitos.
7. Cuando se verifique la existencia de gérmenes patógenos.
8. Y cualquier otro tipo de condición que pueda afectar la inocuidad del producto.

Artículo 400.-Las fábricas de embutidos no podrán elaborar grasas si no se hallan habilitadas para tal fin.

Artículo 401.- Se permite la adición de sustancias amiláceas alimenticias en los productos procesados. Las que se permiten en este reglamento no entran en contradicción con las establecidas en las Normas Técnicas Dominicanas (NORDOM) para este fin, se recomienda usar en las siguientes proporciones:

1. Embutidos frescos hasta un 5% del peso total del producto terminado.
2. Embutidos secos hasta un 3%.
3. Embutidos cocidos se admite hasta el 10%.

Artículo 402.- Queda prohibido en los establecimientos la tenencia o uso de aserrín de madera salvo el destinado a ser quemado en los ahumaderos. Igualmente queda prohibido la tenencia o uso de cáscara de arroz o productos similares.

Artículo 403.-Embutidos Frescos. Son aquellos que han sido elaborados con carne y subproductos crudos, con el agregado de sal, especias y aditivos de uso permitido, que no hayan sido sometidos a procesos térmicos o de ahumado. Se catalogan como embutidos fresco los siguientes:

1. Chorizo Fresco. Es el embutido fresco elaborado sobre la base de carne de cerdo, de vacuno o mezcla de ella, con la adición de tocino y el agregado o no de aditivos de uso permitido.
2. Longaniza Parrillera. Es el embutido fresco elaborado sobre la base de carne de cerdo, tocino, chile picante, orégano, vino, anís o hinojo y otros aditivos de uso permitido, pudiendo agregarse carne de vacuno.
3. Salchicha Fresca. Es el embutido fresco elaborado sobre la base de carne de cerdo y de vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre y especias.

Artículo 404.-Embutidos Secos. Son aquellos productos crudos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación natural o artificial y de manera parcial para favorecer su conservación por un período prolongado.

Se consideran embutidos secos, los siguientes:

1. Chorizo a la Española. Es el embutido elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre y especias, en particular el chile dulce, el producto puede ser ahumado.
2. Longaniza. Es el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno con el agregado o no de tocino, sal, salitre y especias.

3. Longaniza a la Española. Es el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino con el agregado o no de sal, salitre, azúcar, clavo de olor, chile dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.
4. Longaniza a la Napolitana. Es el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, nuez moscada molida, chile picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.
5. Salami. Es el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo, o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino blanco.

Artículo 405.- Los productos cárnicos no embutidos deben cumplir las siguientes normas:

1. **Lechón Arrollado.** Es el producto cárnico no embutido, elaborado con lechón deshuesado, curado, adobado, enrollado, atado con un matambre y sometido a cocción.
2. **Matambre Arrollado.** Es el producto cárnico no embutido, elaborado con el músculo no esquelético plano de bovino, curado, adobado, arrollado, atado y sometido a cocimiento.
3. **Picadillo con Jamón.** Es el producto cárnico no embutido preparado con jamón, tocino, carne vacuna con el agregado o no de sal, pimienta blanca, chile picante, menta molida, arvejas secas partidas, vino blanco y harina de trigo. La masa preparada en picadillos llevada a los moldes previamente recubiertos interiormente con epiplón y sometida a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.
4. **Picadillo de Jamón.** Es el producto cárnico procesado en forma similar al picadillo con jamón, pero elaborado a base de jamón exclusivamente.
5. **Queso de Cerdo.** Es el producto cárnico no embutido elaborado con carne de cabeza de cerdo, cachete y lengua de bovino con el agregado o no de sal, salitre, pimienta, nuez moscada, clavo de olor, canela, arvejas, chile picante molido, ajo, riñones, vino blanco y harina de trigo. La mezcla envuelta en epiplón de bovino se lleva a los moldes y se somete a cocción a temperatura y tiempo apropiado.

Artículo 406.- Se consideran salazones los productos cárnicos que a continuación se detallan:

1. Cabeza de cerdo salado, costilla de cerdo salado, cola o rabo de cerdo salado, cuero de cerdo salado, hocico o trompa de cerdo salado, oreja de cerdo salado, pato de cerdo salado.
2. **Cecina.** Se prepara con carne magra de cerdo salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.
3. **Charque, charqui o carne salada.** es la carne magra de las especies de consumo permitido, secada al aire, al sol, con calor artificial o al humo, con adición de sal. Cuando la carne no ha sido tratada con sal, queda excluida de las salazones.
4. **Jamón crudo.** Es la salazón preparada con el perrnil del cerdo, con o sin hueso, debiendo someterse a un proceso de maduración.
5. **Jamón cocido.** Es la salazón preparada con perrnil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción.
6. **Paleta de cerdo cruda.** Es la salazón preparada con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco, sometida a un proceso similar al del jamón crudo.
7. **Paleta de cerdo cocida.** Es la salazón preparada con la pieza anatómica descrita en el numeral anterior sometida a un proceso similar al del jamón cocido.
8. **Panceta salada.** Es la salazón preparada con trozos de tejido muscular de la región abdominal del cerdo.
9. **Tocino salado.** Es la salazón preparada con trozos de tejido de las regiones dorso lumbar y papada del cerdo, sometidos a la acción de la sal en seco.
10. **Capocollo.** Son agujas de cerdo deshuesadas curadas con sal.
11. **Coppa.** Puntas de cerdo deshuesadas y curadas en seco con sal.

TITULO XXVII

DE LOS ESTANDARES DE IDENTIDAD O COMPOSICION DE LOS PRODUCTOS PROCESADOS

Artículo 407.- La Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad (DIGENOR) es la entidad gubernamental nacional que está autorizada para establecer definiciones y estándares de identidad o composición realizándolo mediante normas, cubriendo los principales constituyentes de los productos con respecto al nombre específico del mismo u

otra terminología del etiquetado que puede ser usada, esta acción es necesaria para prevenir la venta del producto bajo etiquetado falso o engañoso y que es necesaria para la protección del público.

Artículo 408.- Todos los estándares de identidad y composición de los productos procesados contenidos en este reglamento se han hecho sin menoscabo de lo descrito en las Normas Técnicas Dominicanas (NORDOM), criterio que prevalecerá sobre este reglamento.

Artículo 409.- El presente reglamento consigna los estándares de identidad o composición de los productos procesados que requieren de una composición reconocida internacionalmente o la necesaria para su exportación.

Artículo 410.- Todos los estándares de identidad y composición de los productos procesados que no se encuentren descritos bajo las normas de DIGENOR ni en el presente reglamento, deben ser basados en los establecidos en el Codex Alimentarius.

Artículo 411.- Los empaques deberán mostrar el nombre correcto del producto, una declaración de ingredientes y cualquier otra información en el rotulado de acuerdo con las estipulaciones especiales.

Artículo 412.- Carne deshuesada separada mecánicamente. Es el producto final (picado), resultante del proceso de remoción casi total de los huesos del músculo esquelético en forma mecánica. Por lo menos el 89% de las partículas de huesos presentes no deben exceder los 0.5 mm en tamaño y no más de 0.85 en longitud.

Artículo 413.- La composición general de la carne deshuesada separada mecánicamente debe asegurar que el calcio no debe exceder el 0.75% del total de sólidos de huesos y estos a su vez que no deben exceder el 3%. La proteína no debe ser menos del 14% y la grasa no más del 30%. Si el producto no tiene estos requerimientos se debe utilizar para producir grasa animal. El P.E.R. debe ser de 25% (protein-efficiency-ratio).

CAPITULO I

CARNES COCIDAS

Artículo 414.- Las carnes para barbacoa marcadas como: "Beef barbecue" o "Barbecue pork", deben ser preparadas por la acción directa del calor seco resultante de la quema de maderas duras o del carbón mineral, por el período suficiente que le de las características propias incluyendo la cresta dorada de la superficie. Durante el proceso el producto debe ser untado con salsas. El producto final no debe exceder el 70% del producto fresco, excluyendo la sal y sazónadores.

Artículo 415.- La carne de cabeza, cachete y el corazón una vez retirados los tejidos conectivos y glandulares se pueden usar individualmente o en conjunto, no excediendo al 5% del total de la carne. Cuando se utilizan deben aparecer en la etiqueta.

CAPITULO II

CARNES CURADAS AHUMADAS Y NO AHUMADAS

Artículo 416.- Carne prensada o Corned Beef. Se puede preparar con carne de pecho, de costillas, solomo y puntas de solomo o cortes similares, usando uno o una combinación de los ingredientes de curados. El producto final no debe exceder el 70% del producto fresco excluyendo la sal y saborizantes. Si el producto no es enlatado, las piezas no deben pesar menos de una (1) libra. Si se cocina, el producto no debe exceder el peso original del producto fresco. Se puede utilizar la carne de cachete, cabeza y corazón y también la aplicación de salmuera para el curado de los cortes de carne que se utilizarán para obtener la "masa" y el producto final no debe exceder el 10% del peso del producto fresco.

Artículo 417.- Lengua curada de res. Al aplicarle la solución para el curado esta no debe incrementar su peso en más del 10% del peso del producto fresco.

Artículo 418.- Los productos curados de cerdo, incluyendo jamones, pernil, picnics, lomos, deben cumplir con el porcentaje mínimo de proteína libre de grasa (PFF), de acuerdo con el cuadro siguiente:

Tipo de producto	Porcentaje mínimo de PPF1 de Carne	Nombre del producto Declaración de Calidad
Jamón cocido, lomo	20.5 18.5 17.0 < 17.0	Común y usual Común y usual con jugos naturales Común y usual, agua agregada Común y usual, agua del producto -X% del peso si se agregan ingredientes.
Jamón de espalda, pernil y picnic	20.0 18.0 16.5 <16.5	Común y usual Común y usual con jugos naturales Común y usual, agua agregada Común y usual, agua del producto -X% del peso si se agregan ingredientes.
Jamón curado no cocido, lomo	18.0 <18.0	Común y usual Común y usual, agua del producto -X% del peso si se agregan ingredientes
Jamón curado de espalda,	17.5	Común y usual

pierna y picnic no cocido	<17.5	Común y usual, agua del producto –X% del peso si se agregan ingredientes
---------------------------	-------	--

Artículo 419.- El mínimo de PFF, es el mínimo de proteína de la carne fresca de cerdo no procesado, expresada como por ciento de la porción no grasa del producto acabado.

Artículo 420.- Productos como las tortas de jamón, jamón cortado, jamón prensado, jamón con especias y productos afines deben cumplir con el mínimo de proteína libre de grasa (PFF), según el cuadro siguiente:

Tipo de producto Curado de cerdo	Porcentaje mínimo de PPF1 de Carne	Nombre del producto Declaración de Calidad
Tortas de jamón Pedazos de jamón Jamón prensado, Jamón con especias	19.5	Común y usual
Tortas de jamón Pedazos de jamón Jamón prensado, Jamón con especias	17.5	Común y usual con jugos naturales
Tortas de jamón Pedazos de jamón Jamón prensado, Jamón con especias	16.0	Común y usual , agua agregada
Tortas de jamón Pedazos de jamón Jamón prensado, Jamón con especias	<16.0	Común y usual, agua del producto –X% del peso si se agregan ingredientes

Artículo 421.- Los productos de cerdo curados preparados bajo este Título, excepto tortas de jamón, pueden contener carne de jamón, finamente cortada sobre un 25% del normalmente presente en el jamón deshuesado. Además de los otros requerimientos de este Título, el jamón en trozos puede contener más del 2% de un edulcorante como el sirope de maíz. Las tortas de jamón no deben contener más del 35% de grasa.

Artículo 422.- Los productos: "Jamón de campo", "Jamón al estilo de campo", "Jamón curado seco", "Lomo de cerdo campesino", "Lomo de cerdo estilo campesino" y "Lomo de cerdo curado seco" son curados pero no cocinados, secos, ahumados o no ahumados, hechos respectivamente de piezas individuales y conformes a la definición de "Jamón". No se pueden inyectar ni colocar en salmuera para curarlos. Estos productos deben ser tratados para destruir la posible presencia de triquina conforme a los métodos aprobados.

Artículo 423.- Todo el exterior del jamón de lomo de cerdo debe ser enteramente recubierto con sal en seco o en combinación con otros ingredientes permitidos.

Artículo 424.- En el jamón de lomo de cerdo la sal adicionada o la sal mezclada con otros ingredientes permitidos se debe aplicar cuantas veces sea necesaria para asegurar la penetración total en el producto.

Artículo 425.- Cuando en el jamón de lomo de cerdo se aplican los nitritos o nitratos o una combinación de estos, la sal debe estar en tal cantidad que asegure que el producto final tenga un contenido de sal de por lo menos un 4%.

Artículo 426.- Cuando en el jamón de lomo de cerdo no se utilizan los nitritos o nitratos o ambos, la aplicación de sal deberá ser en cantidad suficiente para asegurar que el producto terminado tenga una salmuera con una concentración no menor del 10% o una actividad de agua de no más del 0.92.

Artículo 427.- Para los jamones o lomos de cerdo rotulados como "de campo" o "estilo campo", el tiempo de curado y de nivelación de la sal no será menor de 45 días para los jamones. Para los jamones de espalda de cerdo no será menor de 25 días. El tiempo total para el secado y nivelación de la sal de curado no será menor de 70 días para los jamones y para el jamón de espalda de cerdo no será menor de 50 días. Durante el período de secado y ahumado la temperatura interna no excederá los 35⁰ C o 95° F. Esto no aplica cuando se realiza bajo condiciones climáticas naturales.

Artículo 428.- Cuando se rotulan jamones o espalda de cerdos con la leyenda "curado en seco", el período combinado de curado y de nivelación de sal será: 45 días mínimos para jamones 25 días mínimos para espalda de cerdo. Los períodos totales de curado, nivelación de sal y secado no deberán ser menor de 55 días para jamones, ni menor de 40 días para espaldas de cerdo. Los pesos de los productos terminados no serán inferiores al 18% del peso del producto fresco no curado.

Artículo 429.- Cuando se elabore tocineta (bacon), el peso de las faldas o panzas curadas de cerdo listas para rebanar y rotular como "tocineta", no excederá el peso de las faldas frescas y no curadas.

CAPITULO III EMBUTIDO FRESCO

Artículo 430.- El embutido fresco puede ser preparado con uno o más tipos de carne o con carne y productos cárnicos, conteniendo ciertas cantidades de agua, generalmente sazonados con condimentos y frecuentemente curados. Pueden contener aglutinantes y extendedores, por ej.: cereales, almidón vegetal, harina de soya, concentrado de proteína de soya, proteína de soya, proteína de soya aislada, leche deshidratada, lactato de calcio.

Artículo 431.- En el embutido fresco el producto final no debe contener más de 3.5% de los aditivos mencionados en el artículo anterior en forma individual o colectiva. Dos por ciento de proteína de soya aislada será considerada equivalente al 3.5 % de uno cualquiera o más de estos aditivos. Los embutidos no deben contener fosfatos, excepto aquellos aprobados previamente por la autoridad competente.

Artículo 432.- Para facilitar el picado o la mezcla o para disolver los ingredientes, agua o hielo pueden ser usados en la preparación de salchichas no cocinadas. La cantidad no puede exceder de 3% del total de ingredientes en la formulación.

Artículo 433.- Embutido cocido, (ej. salchicha polaca), cotto salami, braunschweiger, embutido de hígado y similares, no deben tener más de 10% de agua agregada en el producto terminado. Se puede utilizar carne deshuesada separada mecánicamente.

Artículo 434.- Embutido fresco de cerdo. Se puede preparar con carne de cerdo fresca o congelada, o ambas. No se deben incluir los subproductos del cerdo. Se puede utilizar carne deshuesada separada mecánicamente y sazónadores como se estipula en este reglamento. El producto terminado no debe tener más del 50% de grasa. Para facilitar el picado o la mezcla, el agua o hielo se puede utilizar en cantidades que no excedan el 3% del total de los ingredientes utilizados.

Artículo 435.- Embutido fresco de bovino. Se puede utilizar carne fresca o congelada o ambas, también se permite la carne deshuesada mecánicamente y se pueden utilizar sazónadores pero no se permiten subproductos de bovinos. El producto terminado no debe contener más del 30% de grasa. El agua y el hielo se pueden utilizar en cantidades que no excedan el 3% del total de los ingredientes utilizados.

Artículo 436.- Embutidos para desayuno (Breakfast sausage). Es un embutido preparado con carne fresca y/o congelada, y /o con subproductos de carne, puede contener carne deshuesada separada mecánicamente y estar sazonadas con sustancias condimentadas. El producto final no deberá contener más de 50% de grasa. Para facilitar el picado y la mezcla se puede utilizar agua o hielo en cantidad que no exceda el 3% del total de ingredientes utilizados. Se pueden usar aglutinantes y extendedores aprobados hasta un 3.5 % del embutido terminado.

Artículo 437.- Embutido de cerdo entero. Es un embutido preparado con carne de cerdo fresca y/o congelada en las proporciones que son las normales de un animal, puede incluir carne deshuesada separada mecánicamente y estar sazonada con sustancias condimentadas. El producto terminado no deberá contener más de 50 % de grasa. Para facilitar el picado y la mezcla se puede utilizar agua o hielo en cantidad que no exceda el 3% de los ingredientes utilizados.

Artículo 438.- Productos Embutidos Italianos. Pueden ser embutidos curados o no, conteniendo por lo menos 85% de carne. Se pueden combinar con grasa a no más del 35% en el producto terminado. Pueden contener sal, pimienta, anís o hinojo o los dos combinados. Se utiliza carne fresca o congelada de cerdo y se le puede agregar grasa de cerdo. Se permite utilizar carne deshuesada separada mecánicamente. Embutidos italianos con carne de ternera o embutidos italianos con ambas carnes se preparan con carne fresca o congelada de cerdo. La carne de cerdo constituye el porcentaje más alto del total del contenido.

Artículo 439.- Embutido Italiano de carne de res Kosher. Se prepara con carne fresca o congelada y se puede utilizar grasa de la res. Se puede preparar el embutido italiano de ternera o el embutido italiano kosher con carne de ternera y grasa de ternera fresca o congelada. Estos productos italianos pueden contener nitrito de sodio o nitrito de potasio en cantidades que no excedan lo permitido en el presente reglamento y serán rotulados con la leyenda "Embutido italiano curado" y la palabra "curado" será del mismo tamaño y estilo de las otras palabras en el nombre del producto.

Artículo 440.- Ingredientes opcionales permitidos en los embutidos italianos (Salchichas):

1. Especias, (incluye pimentón y saborizantes).
2. Agua o hielo no más del 3%.
3. Pimientos rojos o verdes o ambos.
4. Cebolla, ajo y perejil deshidratado o fresco.
5. Azúcar, dextrosa, sirope de maíz, sirope de maíz con sólidos y sirope de glucosa.
6. Glutamato monosódico y antioxidantes de acuerdo a lo estipulado en este Reglamento.

Artículo 441.- Los productos tipo italiano son cocidos o ahumados o antes de cocinarse o ahumarse no deben tener más del 3% de agua y se debe utilizar la palabra "cocido" o "ahumado" en el rótulo y las letras de la misma forma y tamaño de las usadas en el nombre del producto.

CAPITULO IV

EMBUTIDO AHUMADO NO COCIDO

Artículo 442.-Embutidos de cerdo ahumado. Es ahumado con humo de maderas duras o con otros materiales no resinosos aprobados. Puede ser sazonado con condimentos como lo permite este reglamento. El producto final no contendrá más del 50% de grasa. Para facilitar el picado o la mezcla, agua o hielo puede ser utilizado en una cantidad que no exceda el 3% del total de los ingredientes usados.

Artículo 443.- Para los productos ahumados no cocidos debe colocarse la palabra "no cocido" en la etiqueta con letras del mismo tipo y tamaño que las usadas para el nombre del producto.

CAPITULO V

EMBUTIDOS COCIDOS

Artículo 444.- Los embutidos cocidos son: Frankfurter, Frank, furter, hot dog (salchicha), weiner, vienna, bologna (mortadela), garlic bologna (mortadela con ajo), knockwurst y productos cocidos similares.

Artículo 445.- Los embutidos cocidos son triturados, semisólidos, preparados con carne fresca, cortes de carnes de una o varias clases y se puede usar carne fresca o cocida de pollo, además se pueden utilizar uno o más sazónadores y agentes curadores permitidos por el reglamento, pueden ahumarse o no. La grasa no debe pasar del 30% al terminar el producto y el agua o el hielo o ambos, se pueden utilizar para facilitar el picado y la mezcla pero el embutido no deberá contener más de 40% de una combinación de grasa y agua agregada. Se pueden utilizar fosfatos que estén aprobados por este reglamento. La carne fresca o cocida de pollo no debe exceder el 15% del total de ingredientes excluyendo el agua y carne de cualquier especie deshuesada, separada mecánicamente y tiene que ponerse en la declaración de ingredientes en el rótulo.

Artículo 446.- Los productos Frankfurter, frank, furter, hot dog (salchicha), wiener, viena, bologna (mortadela), etc. que en sus rótulos declaren ingredientes tales como: "con sub-productos" o con "variedad de carnes" son embutidos semisólidos hechos de carne picada fresca con no más del 15% de subproductos frescos. Se puede utilizar carne fresca o cocinada de pollo, se pueden sazonar, curar o ahumar y se le puede agregar grasa de cerdo o de res o en combinación no excediendo el 30% del producto terminado. El agua no excederá el 10% y los fosfatos se utilizarán de la forma adecuada según este reglamento. La carne de pollo no contendrá riñones ni glándulas sexuales y la piel de pollo en el contenido total no debe excederse de la cantidad propia de cada carcasa. Debe declararse en el rótulo del producto el contenido de la carne de pollo. La carne deshuesada separada mecánicamente se puede utilizar.

Artículo 447.- Los subproductos de carne utilizados en los embutidos cocidos deberán estar designados individualmente en la declaración de ingredientes en el rótulo.

Artículo 448.- Un embutido cocido como se define en este Capítulo será rotulado con el nombre genérico, ej: frankfurter, frank, furter, hot dog, wiener, vienna bologna, garlic bologna o knockwurst, cuando dichos productos estén preparados con carne de una sola especie de ganado, de cerdo, oveja o cabra, deberán estar rotulados con el término que designa las especies particulares conjuntamente con el nombre genérico y cuando dichos productos estén preparados con carne deshuesada separada mecánicamente.

Artículo 449.- El rótulo apropiado para productos con otros ingredientes, como por ejemplo: "frankfurter con leche descremada deshidratada reducida en calcio" o "Bologna con subproductos" (o carnes variadas)," con adición de harina de soya", uno o más de los aglutinantes pueden utilizarse en el embutido cocido. Podrá agregarse la leche deshidratada, leche descremada deshidratada reducida en calcio tratada con enzima (cuajo), lactosa de

calcio, leche deshidratada sin grasa, suero de leche seco o deshidratado, suero de leche reducido en lactosa, suero de leche reducido en minerales, concentrado proteico de suero de leche, cereal, almidón vegetal, harina de almidón vegetal, harina de soya, concentrado proteico de soya y proteína de soya aislada, siempre que tales ingredientes no excedan el 3.5 % de uno o más de los aglutinantes.

Artículo 450.- Los embutidos cocidos no deberán estar rotulados con términos como "todo de carne" o "todo de (especies)" o de otra forma para indicar que no contienen ingredientes cárnicos o que están preparados con carne solamente.

Artículo 451.- Carne de aves significa carne deshuesada de pollo o pavo o de ambas, sin la piel ni grasa adicionada, productos de carnes de aves significa pollo o pavo o carne de pollo o pavo, o subproductos de carne de aves según lo define el reglamento. Subproducto de carne (o carnes variadas) significa mondongo y hocio de cerdo, tripas de res, ternera, cordero o cabra, corazón, lengua, grasa, hocicos y esófago de res, ternera, cordero, cabra o cerdo y tejidos grasos de res o de cerdo parcialmente desgrasados.

Artículo 452.- Los Cheese furters y productos similares (productos con queso). Son productos en envolturas que se parecen a las frankfurters, excepto que contienen suficiente queso que le dan características bien definidas al producto final. Pueden contener cereales, almidón vegetal, harina vegetal almidonada, harina de concentrado proteico de soya y proteína aislada de soya, soya, leche deshidratada, etc., el producto final no debe contener más de 3.5% de estos aditivos. (Ver lista de aditivos permitidos). La proteína de soya no debe pasar del 2%. Cuando al producto se le agrega alguno de estos ingredientes, debe aparecer en forma prominente en el rótulo, contiguo al nombre del producto el nombre del ingrediente agregado, por ejemplo, "cereal agregado", "harina de papa agregada", etc. Los productos no deben contener más de 10 % de agua, la grasa no debe pasar del 30 %.

Artículo 453.- Los Braunschweiger y embutidos de hígado o liverwurst. Es un embutido cocido, hecho con carne de cerdo/res y/o ternera fresca curada y/o congelada y por lo menos 30% de hígado de cerdo, res y/o ternera, computados sobre el peso de los hígados frescos, también puede contener grasa de cerdo y/o res, carne deshuesada separada mecánicamente, aglutinantes y extendedores permitidos en este reglamento. El producto puede tener características de ahumado, proveniente de carnes ahumadas, o del ahumado del producto. Si el producto es preparado con ingredientes de una sola especie se debe decir en el rótulo, ej.: braunschweiger de res o de hígado de cerdo.

CAPITULO VI

CARNE PARA ALMUERZO, BOLLLOS DE CARNE Y JALEAS

Artículo 454.- La carne para almuerzo (luncheon meat). Es un producto curado, cocido, hecho de carne picada y se puede usar carne deshuesada separada mecánicamente. Para facilitar el picado o la mezcla se permite agregar agua o hielo en una cantidad que no exceda del 3% del total de los ingredientes.

Artículo 455.- Bollo de Carne (meat loaf). Se prepara igual que la carne para almuerzo pero dándole forma de bollo de pan.

CAPITULO VII ESPECIALIDADES CARNICAS

Artículo 456.- Croqueta (Scrapple). No debe tener menos de 40% de carne o subproductos de la misma computada sobre la base del peso fresco excluyendo los huesos, se permite el uso de carne deshuesada separada mecánicamente. La harina utilizada debe provenir de granos y/o derivados de soya.

TITULO XXVIII

DE LAS DEFINICIONES TECNICAS DEL PROCESO DE PRODUCTOS CARNICOS ENLATADOS

Artículo 457. Para los fines que conlleva el proceso de enlatado, las definiciones técnicas constituyen la interpretación oficial de los términos siguientes:

ACTIVIDAD DE AGUA. Es la relación entre la presión de vapor de agua del producto y la presión del agua pura a la misma temperatura.

AUTORIDAD DE PROCESAMIENTO. La persona o la organización que tienen conocimientos técnicos de los requerimientos de procesamiento térmico relacionado con productos enlatados y designados por el establecimiento para desempeñar ciertas funciones como se indica en este título.

AUTOCLAVE O RETORTA. Cámara de presión diseñada para el proceso térmico de productos empacados en recipientes herméticamente sellados.

CÓDIGO DEL LOTE. Toda la producción de un producto en particular con tamaño específico cuyos recipientes estén marcados con un código específico.

DESAIREAR. Es la retirada de aire de la retorta, antes de iniciarse el "tiempo de procesamiento".

ESPACIO LIBRE. Es la porción del recipiente que no es ocupada por el producto.

1. Espacio libre muerto: es la distancia vertical entre el nivel del producto (generalmente la superficie líquida), en un recipiente vertical rígido y el borde superior de la lata sin sellar, el borde de la doble costura de una lata sellada y el borde superior de un frasco sin sellar.
2. Espacio superior neto: la distancia superior entre el nivel del producto (generalmente la superficie líquida) en un recipiente vertical rígido y la interna de la tapa.

ESTABILIDAD DEL PRODUCTO A NIVEL DE ESTANTERÍA. Es aquella condición que se alcanza por la aplicación del calor, ya sea sólo o en combinación con otros tratamientos; de manera que se consigue destruir aquellos microorganismos que son capaces de crecer a una temperatura superior a 50° F ó 10° C en el producto no refrigerado en aquel período que el mismo es manejado para distribución y almacenamiento. La estabilidad del producto a nivel de estantería es sinónimo de esterilidad comercial.

FACTOR CRÍTICO. Cualquier característica, condición o aspecto de un producto, recipiente o procedimiento que afecte la adecuación del programa de proceso. Los factores críticos son determinados por las autoridades de procesamiento.

PROCESAMIENTO TÉRMICO. Es el tratamiento por calor necesario para alcanzar la esterilidad comercial como lo determina la autoridad encargada del proceso. Se cuantifica en términos de:

1. Tiempo y temperatura
2. Temperatura mínima del producto.

PROGRAMA DE PROCESAMIENTO. El proceso térmico y cualquier factor crítico específico para un producto enlatado que se requiera para conseguir estabilidad en la estantería.

PRODUCTO ÁCIDO O DE BAJA ACIDEZ. Es el producto enlatado que ha sido formulado de manera que se obtenga en el producto final un pH de 4.6 o menos dentro de las 24 horas después de completado el proceso térmico y lo mantiene hasta la fecha de vencimiento y más.

PRODUCTO DE ACIDEZ BAJA. Un producto enlatado en el que cualquier componente tiene un pH mayor a 4.6 y una actividad de agua mayor a 0.85.

PRODUCTO ENLATADO. Producto alimenticio de carne con una actividad de agua arriba de 0.85, el cual recibe un proceso térmico antes o después de empacado en un recipiente herméticamente sellado. El término "Producto" usado en este Título significará "Producto enlatado" a no ser que se especifique otra cosa.

PRUEBA DE INCUBACIÓN. Es la prueba en la cual el producto procesado térmicamente es mantenido a una temperatura específica por un período específico de tiempo para determinar el posible crecimiento de microorganismos.

RECIPIENTE O CONTENEDOR ANORMAL. Un recipiente con signos de inflamientos, mal sellado o cualquier evidencia que pueda resultar en daño del producto envasado.

RECIPIENTES HERMÉTICAMENTE SELLADOS. Son recipientes cerrados diseñados y destinados a proteger el contenido contra la entrada de microorganismos durante y después del procesamiento térmico.

1. Recipiente rígido: un recipiente que cuando es llenado y sellado su forma y contorno no es afectado por el producto incluido o deformado por presión mecánica externa de hasta 10 libras por pulgada cuadrada (0.7 kg/cm^2) (ej. presión normal firme de un dedo).
2. Recipiente semirrígido: un recipiente que cuando es llenado y sellado su forma y contorno no es significativamente afectado por el producto incluido bajo condiciones normales de temperatura atmosférica y presión, pero que puede ser deformado por presión mecánica externa de menos de 10 libras por pulgada cuadrada (0.7 kg/cm^2) (ej. presión normal firme de un dedo).
3. Un recipiente flexible: un recipiente que cuando es llenado y sellado su forma y contorno sufre cambios significativos afectado por el producto incluido.

SANGRADORES O SUSPIROS (BLEEDERS). Son pequeños orificios en el autoclave o retorta por los cuales el vapor y otros gases salen durante el tiempo que dura el proceso térmico.

SELLADO. Son aquellas partes de un recipiente semirrígido y la tapa o un recipiente flexible, las cuales son fusionadas (cuerpo y tapa) de manera que selle herméticamente el recipiente.

TÉCNICO EN SELLADO. Es aquel individuo designado por el establecimiento y que está entrenado para examinar la integridad del "sellado" de los recipientes como se estipula en este título.

TEMPERATURA INICIAL. Es aquella temperatura determinada en el producto envasado en un recipiente frío al inicio del ciclo del proceso térmico.

TEMPERATURA DE PROCESAMIENTO. La temperatura mínima del medio de calentamiento a ser mantenida como se especifica en el programa de procesamiento.

TIEMPO DE PROCESAMIENTO. El tiempo que se requiere para que un recipiente esté expuesto al medio de calentamiento mientras está por debajo o por encima de la temperatura de procedimiento.

TIEMPO DE PREPARACIÓN DEL AUTOCLAVE. Es el tiempo transcurrido incluyendo el momento de purga (si se aplica) entre la introducción del producto al medio de calentamiento (autoclave cerrado) y el inicio del tiempo de procesamiento.

TITULO XXIX

DE LOS RECIPIENTES Y CIERRE DE TAPAS DE LOS PRODUCTOS CARNICOS ENLATADOS

Artículo 458.- Inspección de limpieza de recipientes vacíos:

1. Los recipientes vacíos, tapas y láminas flexibles para envases, deben ser evaluados por el establecimiento, de manera que se asegure su limpieza y que se encuentren libres de defectos y daños estructurales que puedan afectar la integridad del producto o del recipiente.
2. El examen debe ser hecho sobre una base establecida de muestreo.
3. Los recipientes vacíos, tapas y láminas flexibles deben ser manejados de modo que se evite su contaminación o deterioro que podría afectar la condición hermética del envase sellado.
4. Los recipientes rígidos antes de ser llenados deben ser limpiados de manera que se prevenga la incorporación de materia extraña al producto final. Tapas, recipientes semirrígidos, bolsas flexibles preformadas y bolsas flexibles que están dentro del empaque original no necesitan ser limpiadas antes de usarse.

Artículo 459.- Inspección de las tapas para recipientes rígidos:

1. Examen visual. El técnico especializado en juntura (costura) examinará la doble costura formada por la cabeza selladora de la máquina. Cuando se observen defectos en las costuras tales como falsas costuras, bordes cortantes, etc. se deben tomar medidas correctivas. Ajustar o reparar la máquina selladora, además todo el recipiente (lata) debe ser examinado para evitar que exista derrame o fuga del producto u otros defectos. El examen se debe realizar con bastante frecuencia, por lo menos cada 30 minutos. Se debe realizar al principio de la operación y después de cada ajuste o reparación de la máquina. Cualquier anomalía en el proceso debe ser registrada.
2. Revisión por desensamblado. El examen debe ser realizado con la frecuencia del caso, no debe pasar más de cuatro horas el intervalo para cada máquina en operación, por lo menos un recipiente de cada máquina selladora debe ser revisado al final de la línea de empaque. Cualquier anomalía debe ser registrada por el técnico. El establecimiento debe tener guardado en archivos, delineamientos específicos para la integridad del doble sellado (costura) y disponibles para revisión por los empleados autorizados del programa.

3. Al principio de cada turno o cuando la máquina es ajustada, se debe proceder a la revisión.

Artículo 460.- Los procedimientos siguientes se pueden utilizar para medir las dimensiones de la doble costura.

1. Con micrómetro: para envases cilíndricos se tomarán en cuenta cuatro puntos:
 - a. Altura de la costura doble (w)
 - b. Su espesor (s)
 - c. Gancho del cuerpo (bh)
 - d. Gancho de la tapa (ch)

Los valores máximos y mínimos deben ser registrados.

2. Proyector de costura doble.
 - a. Se obtienen las medidas y dimensiones de la costura, incluye el espesor, el gancho del cuerpo y de la tapa. Las partes más delgadas serán medidas con el micrómetro. Para latas cilíndricas, por lo menos en dos lugares se debe medir para obtener las dimensiones requeridas, se excluye el lado de junta.
 - b. Tensión de la costura. Además de lo anterior, las latas se pueden arrugar para ver el grado de tensión de la costura.
 - c. Grado de junta. También se debe arrugar el gancho de la tapa para ver la base de la costura en las latas que tienen la misma al lado.
 - d. Revisión de latas no cilíndricas. Latas rectangulares, cuadradas, en forma de D o cualquier otra, serán revisadas como se estipula en el acápite b), excepto que las medidas de las dimensiones requeridas se basan de acuerdo con la guía de especificaciones técnicas que el establecimiento tiene para la costura doble.
3. Revisión de las tapas para recipientes de vidrio.
 - a. Examen visual. El técnico observará visualmente que no hayan defectos en las tapas (tapas rajadas o pérdida de la tapa, recipientes quebrados, pérdida del vacío, etc.) de ocurrir cualquiera de estos defectos se tomarán las medidas correctivas del caso. La revisión se hará por lo menos cada 30 minutos en la línea de producción. Se debe realizar al inicio de cada operación y después de que una máquina es ajustada o reparada.

- b. Revisión del tapado y pruebas. Dependiendo del recipiente y del tipo de tapa las pruebas serán realizadas por el técnico especializado antes o después del procesamiento con intervalos no superiores a las cuatro horas. Por lo menos un recipiente de cada máquina selladora deberá ser examinado en cada período regular de revisión. Cualquier medida correctiva se debe tomar inmediatamente y registrarse. La guía de procedimientos técnicos para el tapado debe estar disponible para los empleados del Programa.
- 4. Revisión para el tapado de recipientes semirrígidos y flexibles:
 - a. La revisión de cada máquina selladora se hará tan frecuente como sea necesario, observando bien el tipo de sellado. La revisión obedecerá a un muestreo estadístico que asegure la integridad del sellado.
 - b. Pruebas físicas: serán realizadas después del procesamiento y por lo menos cada dos horas de producción continua. El establecimiento tendrá la guía técnica con los procedimientos para cada prueba y estará archivada y disponible para los Inspectores. La costura doble para estos recipientes serán examinadas y los resultados registrados como en el acápite b) de este artículo.
- 5. Codificación de los recipientes: deben ser marcados con una identificación codificada legible y permanente. Esta marca como mínimo, identificará el producto, el día y año de su empaque.
- 6. Manejo del producto después de sellado.
 - a. Serán manejados de modo que se eviten daños que puedan perjudicar el sellado hermético.
 - b. El tiempo máximo entre el sellado y el proceso térmico será de dos horas. El director de la DIGESA puede indicar períodos más cortos para asegurar la integridad del producto. Períodos superiores a las dos horas deberán tener permiso del Director.

TITULO XXX

DEL PROCESAMIENTO DE ENLATADOS

Artículo 461.-Procesamiento térmico. Antes de comercializar cualquier producto enlatado, el establecimiento deberá tener la respectiva metodología como se especifica en este reglamento, para cada producto cárnico a ser procesado y empacado. Fuente de la metodología de procesamiento:

1. Esta será desarrollada por una autoridad en la materia.
2. Cualquier cambio en la formulación o en el tratamiento térmico que puedan afectar las constantes de penetración de calor en el producto o los requerimientos de valores de esterilización, deberán de ser evaluados por la autoridad de procesamiento del establecimiento. Si se determina que los cambios tienen efectos adversos sobre el programa de procesamiento, la autoridad respectiva deberá de adecuar el programa de procesamiento.
3. Todos los registros, incluyendo algunos asociados a las pruebas de incubación deben estar a disposición del Inspector.

Artículo 462.-Los registros de procesamiento y cualquier otra información adicional tal como los procedimientos de operación de elevación de la temperatura de los autoclaves, serán suministrados al Inspector.

1. Antes del enlatado del producto para su distribución en el comercio, el establecimiento suministrará al inspector todos los protocolos de procesamiento. Si los factores críticos son identificados en el programa de proceso, el establecimiento debe proveer al inspector una copia de los procedimientos usados para medir, controlar y registrar otros factores relacionados con la frecuencia de tales mediciones.
2. La autoridad en procesamiento debe hacer una comunicación por escrito al establecimiento recomendando todos los tiempos del proceso y estas recomendaciones deben ser archivadas y estar a disposición del Servicio de Inspección para su revisión o bien suministrarle copias.
3. Si son identificados factores críticos en los tiempos del proceso, el establecimiento suministrará al inspector una copia de los procedimientos para medir, controlar y registrar estos factores, con el fin de mantenerlos dentro de los límites usuales del proceso.

4. Los tiempos del proceso y los factores críticos asociados así como los procedimientos para medición (Incluyendo la frecuencia), control y registro, no deben ser cambiados sin previa revisión y comunicación escrita al Director de la DIGESA e incluir documentos escritos que aprueben el cambio por parte del mismo.

Artículo 463.- Los puntos críticos y la aplicación de la metodología de procedimiento son:

1. General
 - a) Peso máximo de llenado o peso escurrido.
 - b) Acomodamiento de pedazos en el recipiente
 - c) Orientación del recipiente durante el proceso térmico
 - d) Formulación del producto
 - e) Tamaño de las partículas
 - f) Espesor máximo para recipientes flexibles y hasta cierto punto semirrígidos, durante el proceso térmico.
 - g) pH máximo
 - h) Porcentaje de sal
 - i) Niveles de nitritos (ppm) inyectado (o formulado)
 - j) Actividad máxima de agua
 - k) Consistencia o viscosidad del producto.
2. Retortas de rotación continua y de aplicación por lotes.
 - a) Espacio mínimo del cabezal
 - b) Velocidad del riel
3. Autoclaves hidrostáticos
 - a) Velocidad de la cadena o del conveyor.
4. Autoclaves de vapor/aire
 - a) Proporción de vapor/aire
 - b) Proporción del flujo del medio de calentamiento.

Artículo 464.- Las operaciones en el área de procesamiento térmico:

1. Los protocolos de procesamiento para la producción diaria que incluyan temperaturas iniciales mínimas y operaciones para el equipo de proceso térmico, deberán ponerse en lugares visibles cerca del equipo, dicha información deberá de estar disponible para el operador y el inspector.
2. Indicadores de proceso y control de tráfico de autoclaves. Para evitar que el producto no sea llevado al autoclave se deberá diseñar un sistema para tal fin. Todas las canastas o vehículos que contengan productos no procesados o por lo menos un contenedor visible en cada vehículo, deberán ser marcados plenamente y visiblemente con un

indicador sensible a la temperatura que indicará si tal unidad fue procesada térmicamente. Los indicadores han de removerse antes de volver a llenar la unidad con producto no procesado.

3. Temperatura inicial. Para asegurar que la temperatura mínima inicial del contenido de los envases fríos en los cuales los productos sin procesar son mantenidos al momento que el ciclo empieza, no es menor que la especificada en el programa de proceso, se debe registrar la temperatura del contenido de las latas más frías. Cuando el producto requiere ser procesado en recipientes sellados, el agua a usar en el proceso debe verificarse de modo que la temperatura de la misma no sea menor que la temperatura mínima del producto.
4. Dispositivos de tiempo. Los marcadores usados en el registro de los principales eventos del proceso térmico tales como tiempo de inicio, eliminación del aire del autoclave, etc. Deben estar bien calibrados para tales funciones. Los relojes de pulsera no son considerados buenos marcadores de tiempo. Los relojes análogos tales como los tipos digitales si son aceptados. Si el reloj no tiene marcador de segundos, un minuto será considerado un factor de seguridad sobre el tiempo especificado para el proceso. El dispositivo de registro de temperatura/tiempo deberá corresponder dentro de los 15 minutos, al tiempo del día registrado en los registros escritos que son requeridos.
5. Medición del pH. Se debe utilizar un potenciómetro electrónico para medir el pH máximo cuando éste se considera un punto crítico en el método de trabajo. El Servicio de Inspección puede revisar y aprobar otros métodos aceptables.

TITULO XXXI

DEL EQUIPO Y PROCEDIMIENTOS PARA LOS SISTEMAS DE PROCESAMIENTO TÉRMICO.

CAPITULO I EQUIPO

Artículo 465.- Los Instrumentos y controles comunes a diferentes sistemas de procesamiento térmico son:

1. Indicador de temperatura. Cada autoclave estará equipado con por lo menos un dispositivo que indique la temperatura interna del autoclave y éste puede ser usado como referencia para indicar la temperatura del proceso, por lo que no se debe confundir con los registros temperatura/tiempo.

- a) Termómetro de Mercurio. El termómetro de mercurio debe tener divisiones de 1° F o 0.5° C y la escala graduada no debe tener más de 17° F/pulgadas o 4.0° C/cm. El termómetro deberá ser calibrado una vez instalado y por lo menos una vez al año con un termómetro patrón para comprobar su precisión. El establecimiento debe registrar y archivar los siguientes datos: fecha, termómetro patrón, método y persona que realizó el calibrado y deben tenerlos disponibles para los empleados del programa. El termómetro de mercurio en el cual la columna de mercurio se ha dividido o no puede ser ajustado al estándar o patrón, debe ser reparado y calibrado para garantizar un buen funcionamiento antes de utilizarlo o bien reemplazarlo.
 - b) Si se usan otros dispositivos en lugar del termómetro de mercurio (después de aprobado por el Servicio de Inspección), el operario puede usar otro indicador de temperatura tales como detectores de resistencia para medir la temperatura, los cuales deben ser calibrados una vez al año.
2. Registradores de temperatura/tiempo. Cada sistema de procesamiento térmico debe tener al menos un mecanismo de registro de temperatura/tiempo y puede estar combinado con el control de vapor y constituir un instrumento regulador-registrador que suministre un registro permanente de la temperatura dentro del sistema de proceso térmico. Cuando el indicador de temperatura es adquirido, éste debe marcar con exactitud igual o superior a 1° F o 0.5° C más alto que la temperatura de procesamiento estipulado. El registro gráfico puede estar ajustado conforme a la temperatura requerida, pero no puede ser más alta que la temperatura indicada con exactitud por el dispositivo de temperatura. Para prevenir cambios no autorizados en el ajuste de temperatura, se puede colocar una cerradura o un aviso previendo que sólo personas autorizadas puedan hacer ajustes. Los controles de temperatura que operan con aire deben tener sistemas de filtros adecuados para garantizar la entrada de aire limpio y seco. El mecanismo de registro de tiempo debe ser preciso.
3. Gráfico registrador. El gráfico registrador debe ser usado por cada dispositivo. La escala de trabajo no puede exceder los 12° C por centímetro o 55° F. por pulgada dentro de un rango de 11° C o 20° F de la temperatura de procesamiento. La graduación para la variación de temperatura del gráfico no puede exceder 1° C o 2° F, dentro de un rango de 5° C o 10° F. El intervalo de los registros no debe exceder de un minuto.

4. Regulador de vapor. Cada retorta o autoclave debe tener un regulador de vapor automático para mantener la temperatura de la misma. El registrador puede ser combinado con el regulador de vapor y constituirse en un instrumento regulador-registrador (temperatura-tiempo).
5. Válvulas de aire. Todas las líneas de aire conectadas al autoclave deben tener una válvula de globo u otro tipo equivalente o un sistema de tubería que prevenga el escape de aire dentro del autoclave durante el proceso.
6. Válvula para el agua. Todas las tuberías de agua del autoclave que deben estar cerradas durante el proceso deben de igual forma tener válvulas de globo u otro tipo equivalente para prevenir la entrada de agua durante el proceso.

CAPITULO II

PROCESO CON PRESION DE VAPOR

Artículo 466.-Procesamiento con presión de vapor en autoclaves fijos.

1. El termómetro de bulbo indicador puede estar instalado dentro del autoclave, cubierto este, o en cavidades externas, el cual debe estar conectado a través de la cavidad principal de la fuente de no menos de 3/4 de pulgada (1.9 cm.) de diámetro, equipada con un drenaje de un 1/16 de pulgada (1.6 mm.) localizado de tal forma que permita el paso y la salida del vapor a través del termómetro de bulbo.
2. El drenaje debe liberar vapor libremente durante todo el período de funcionamiento del autoclave y se requiere el uso de un manómetro como control de la presión del vapor.
3. Los autoclaves horizontales deben estar equipados con un tubo diseminador de vapor extendido a todo lo largo del autoclave.
4. Tuberías para la entrada de vapor. El vapor debe ser suplido a través de un conductor suficientemente grande para mantener la presión de la línea para una adecuada operación del autoclave y entrar en un punto para facilitar un adecuado desalojo del aire de la cámara.
5. Cestas de soporte. Los autoclaves verticales fijos con entrada de vapor en el fondo, deben usar cestas o bandejas apropiadas que permitan la libre circulación del vapor.
6. Cestas deflectoras no deben ser usadas en la parte inferior de la retorta.

7. Distribuidor de Vapor. Se debe asegurar que los mismos no estén bloqueados y que funcionen, estos no deben ser mayores que la entrada de la línea de vapor. En el autoclave horizontal el tubo perforado debe extenderse a todo lo largo del fondo y a lo largo del mismo. Cualquier otro sistema tiene que ser autorizado.
8. Drenaje y removedores de condensación. Los drenajes, excepto para los dispositivos externos de temperatura, deben estar totalmente abiertos durante todo el proceso, incluyendo el tiempo de elevación de la temperatura. Para los autoclaves horizontales fijos, los drenajes deben estar localizados alrededor de 30 centímetros (un pie) de la posición extrema de los contenedores y de cada punto terminal de la tapa del autoclave. Un drenaje adicional debe estar localizado a no más de 2.4 m. de la tapa.
9. El sistema removedor de aire condensado debe estar equipado con un sistema de alarma, que debe ser revisado al comienzo de cada proceso para su correcto funcionamiento.
10. Un drenaje adicional debe estar ubicado a no más de 8 pies (2.4 m.) de la tapa.
11. Pueden colocarse otros drenajes especificando dentro de los procedimientos utilizados, que ellos cumplen con la renovación del aire y circulación del vapor. Los autoclaves verticales deben tener por lo menos una abertura de drenaje con una localización opuesta a aquella en que el vapor entra.
12. Todos los drenajes, incluyendo los que remueven el aire condensado, deben estar en una posición tal que el operador pueda observar fácilmente su funcionamiento.
13. Las observaciones se deben realizar a intervalos de 15 minutos y los resultados registrados.
14. Equipo fijo:
 - a. El fondo de cada bandeja, góndola, cesta, etc. deberá tener perforaciones de no menos de una pulgada (2.5 cm.) de diámetro y 2 pulgadas (5 cm) entre el centro de una perforación y el centro de la perforación de la fila siguiente.
 - b. Equipo para sostener o apilar recipientes en los autoclaves. Las canastas, bandejas, góndolas, carros y

otros vehículos destinados a sostener o apilar los recipientes de productos en los autoclaves deberán de construirse de tal forma que aseguren una buena circulación de vapor durante el evacuado, el llenado y el procesamiento.

- c. El establecimiento debe mantener registros diarios demostrando que el aire ha sido removido de la tubería antes del comienzo de cada proceso térmico. Esta información debe estar a disposición del inspector oficial para su revisión.

15. Drenajes y escapes de aire (mufflers):

- a. El establecimiento debe tener información veraz de parte del fabricante de mufflers o de los procedimientos de distribución de calor de que estos no impedirán la remoción de aire. Cualquier otra documentación del fabricante, las cuales deben constar en archivos y ser presentadas en la metodología del trabajo.
- b. La salida del aire debe estar localizada en la porción del autoclave opuesta a la entrada de vapor y debe ser diseñada, instalada y operada en tal forma que el aire sea removido del autoclave antes del comienzo de cada proceso térmico. La salida del aire debe ser controlada por una compuerta, llave de tapón u otra válvula de flujo de aire la cual pueda abrirse completamente y permita la salida rápida del aire del autoclave durante el período de ventilación.
- c. La válvula de seguridad debe ser más ancha que el tubo de entrada de vapor y satisfacer las condiciones de seguridad y las normas para recipientes de presión sin fuego.
- d. La salida de aire no debe estar conectada a un sistema de drenaje cerrado sin un respiradero en la línea. Donde exista una interconexión múltiple de autoclaves con varias tuberías conectadas a un manifold (colector múltiple) la salida de aire debe ser controlada por una compuerta o por una llave de tapón u otra válvula de flujo y el manifold (colector múltiple) debe ser de tal tamaño que la sección transversal sea mayor que el total del área transversal de todos los tubos interconectados.

- e. El colector general de todos los colectores múltiples debe tener un respiradero abierto al ambiente.
- f. Algunas instalaciones típicas y procedimientos de operación son descritas posteriormente. Otros autoclaves instalados, tuberías de aire adaptadas, procedimientos de operación o equipo auxiliar tal como platos divididos pueden ser usados con la condición de que se anote que el aire es removido del autoclave antes de que el proceso se inicie y tal documentación debe tener en su formato datos sobre la distribución de calor u otra documentación del fabricante del equipo o de la autoridad del proceso y la información deberá ser archivada por el establecimiento y estar a disposición del Servicio de Inspección para su revisión.
- g. Para instalaciones de autoclaves de canastas o cestas, el establecimiento debe tener datos de distribución de calor u otra documentación del fabricante del equipo o de la autoridad del proceso que demuestre que el proceso de ventilación usado lleva a cabo la remoción del aire y de la condensación y la información deberá ser archivada por el establecimiento y estar a disposición del Servicio de Inspección para su revisión.

Artículo 467.- Algunas instalaciones típicas que cumplen con los requerimientos de este artículo son las siguientes:

- 1. Autoclaves de ventilación horizontal
- 2. Autoclaves de agitación
- 3. Autoclave de rotación continúa
- 4. Autoclave hidrostática.

CAPITULO III CONDICIONES DE PROCESO EN AUTOCLAVES

Artículo 468.- Los bulbos y sondas que indican temperaturas deberán estar ubicados en tal posición que estén cerca de la superficie del agua a través del proceso. En los autoclaves horizontales, los bulbos y sondas deberán estar insertados directamente en la pared del autoclave. En los autoclaves verticales y horizontales el bulbo o sonda que indica la temperatura deberá estar extendido directamente dentro del agua como mínimo 2 pulgadas (5 cm) sin un agujero separado o manga. En los autoclaves verticales equipadas con un graficador/control la sonda del control deberá estar localizada en el fondo de los autoclave debajo del último descansador de canasta, en tal posición, que el vapor no golpee directamente en él. En las autoclaves horizontales equipados con el mismo sistema, la sonda del control deberá localizarse entre la superficie del agua y el plano horizontal,

pasando a través del centro de los autoclave de manera que no haya oportunidad de que el vapor golpee la sonda del control. Los controles de temperatura que operan con aire deberán tener sistemas de filtro para asegurar que suplan aire seco y limpio.

Artículo 469.- Graficadores de presión. Cada autoclave deberá estar equipada con un graficador de presión el cual puede estar combinado con el control de presión.

Artículo 470.- Distribución de calor. Los datos sobre la distribución de calor o cualquier otra documentación del fabricante del equipo o de la autoridad en proceso que demuestren la uniformidad de la distribución del calor dentro del autoclave deberán ser mantenidos en el establecimiento en archivo y estar disponibles al Servicio de Inspección para su revisión.

Artículo 471.- Los soportes de las canastas. Debe existir un soporte de canastas en el fondo en las autoclaves verticales. Platos deflectores no deben ser usados en el fondo del autoclave.

Artículo 472.- Equipo fijo. Para el llenado de recipientes flexibles y cuando se usan recipientes semirrígidos, el equipo fijo debe estar diseñado para asegurar que la parte más delgada del recipiente lleno no exceda lo especificado en el programa de proceso y que los recipientes no sean desplazados y trasladen o descansen uno sobre el otro durante el proceso térmico.

Artículo 473.- Válvula de drenaje. Una válvula de drenaje especial para sólidos y líquidos (tipo nouclog) deberá ser usada. Las tapas de los drenajes deberán estar cubiertas con una malla.

Artículo 474.- Nivel del agua. Debe existir un medio de verificar el nivel del agua de la autoclave durante la operación, por ejemplo: usando un medidor, un sensor electrónico o una ventana de vidrio. Para las autoclaves que requieren la inmersión total de los recipientes, el agua deberá cubrir la superficie externa del recipiente durante todo el tiempo de elevación de la temperatura y el período del proceso térmico, lo mismo que durante el enfriamiento. Para las autoclaves que utilizan sistema de agua en cascada o de atomización, el nivel del agua deberá mantenerse en los rangos estipulados por el fabricante o por la autoridad en proceso durante el tiempo de elevación de la temperatura, el período de proceso térmico y de enfriamiento. Se deben proveer los medios para asegurar la circulación del agua durante estos tres pasos. El operador del autoclave debe revisar y registrar el nivel del agua con suficiente frecuencia para asegurarse que reúne los parámetros de proceso especificados.

Artículo 475.- Fuente de aire y controles. En ambos autoclaves fijos, vertical y horizontal la entrada del aire comprimido o vapor debe controlarse por una unidad automática de control de presión y una válvula de no retorno se debe instalar en la línea que suple el aire para prevenir que el agua entre en el sistema. La inyección de aire o vapor debe mantenerse continuamente durante el tiempo de elevación de la temperatura del proceso térmico y el período de enfriamiento. Si el aire es utilizado para promover la

circulación, éste debe introducirse en la línea de vapor en un punto entre la autoclave y la válvula de control de vapor en el fondo de la autoclave. El adecuado suministro de aire para mantener la uniformidad de la distribución de calor dentro del autoclave debe documentarse y mantenerse en archivo y estar disponible al Servicio de Inspección para su revisión.

Artículo 476.- Recirculación del agua. Cuando se utiliza un sistema de recirculación de agua para distribución de calor, el agua debe ser sacada del fondo del autoclave a través de un sistema de succión y descarga del agua por medio de un atomizador que se extienda a lo largo o en la circunferencia de la tapa del autoclave y los agujeros en el atomizador deben estar distribuidos uniformemente. Las salidas del sistema de succión deben estar protegidas con una malla para evitar que hilachas entren al sistema de recirculación. La bomba debe estar equipada con un sistema de luz piloto que avise al operador cuando no esté en funcionamiento y con un drenaje para remover el aire cuando la operación comienza. Se puede utilizar un sistema alternativo de alarma (flow meter) para asegurar la correcta recirculación del agua. La adecuada circulación del agua para mantener uniforme la distribución de calor dentro del autoclave debe ser documentada con los datos de distribución de calor u otra documentación por la autoridad de proceso y dicha información debe mantenerse en los archivos del establecimiento y estar disponibles al Servicio de Inspección para su revisión. Cualquier método alternativo debe cumplir con lo anteriormente expuesto.

Artículo 477.- Entrada de agua fría. En autoclaves que procesan productos empacados en recipientes de vidrio, la entrada de agua fría no debe golpear directamente el envase de manera que minimice la quiebra de éste por choque térmico.

Artículo 478.- Los bulbos o sondas indicadoras y registradoras de temperatura, temperatura/tiempo o sondas de control deberán ser insertadas directamente en el autoclave de tal manera que el vapor no los golpee directamente.

Artículo 479.- Debe existir un medio que prevenga que la mezcla aire/vapor forme bolsas de baja temperatura. La eficiencia del sistema de circulación debe ser documentada por datos de distribución de calor u otra documentación dada por la autoridad en proceso y los mismos se mantendrán en los archivos del establecimiento y estar disponibles al Servicio de Inspección para su revisión. El sistema de circulación debe tener un sistema de alarma que alerte al operador cuando no funcione, además, debe revisarse de manera que garantice su adecuado funcionamiento. Debido a la gran variedad de diseños, se debe pedir al fabricante referencias de los detalles de instalación, operación y control.

CAPITULO IV COCINA ATMOSFÉRICA.

Artículo 480.- Cada equipo de éstos (por ej.: baños maría), deben estar equipados por lo menos con un registrador temperatura/tiempo de acuerdo con los requerimientos básicos descritos en este Reglamento.

Artículo 481.- Las cocinas de atmósfera deberán estar equipadas y operadas de manera que se asegure la distribución uniforme de calor a través del sistema de procesamiento durante el proceso térmico. Los datos de distribución de calor u otra documentación del fabricante o de la autoridad en proceso demostrando uniformidad en la distribución de calor dentro de la cocina, deberán mantenerse en archivos del establecimiento y estar disponibles al Servicio de Inspección para su revisión.

Artículo 482.- Cualquier otro sistema utilizado en los procesos térmicos o enlatados, deberá someterse a la DIGESA para ser evaluado sobre la base de caso por caso por el Director. Pasar a glosario de siglas DIGESA.

Artículo 483.- Mantenimiento del equipo:

1. Todo el equipo e instrumentos deben ser chequeados por el establecimiento garantizando su apropiado funcionamiento y calibración.
2. Por lo menos una vez al año cualquier sistema de proceso térmico debe ser examinado por una persona ajena al establecimiento de modo que se garantice el adecuado funcionamiento del mismo.
3. Las válvulas de agua y aire que deben ser cerradas durante el proceso térmico deben ser chequeadas por el establecimiento. Las válvulas defectuosas deben ser reparadas o reemplazadas según se requiera.
4. Drenajes y mufflers de ventilación deben ser chequeados, mantenidos o reemplazados por el establecimiento para prevenir cualquier fallo en la eficiencia de la ventilación o drenado.
5. Cuando la tubería de aspersión (spreaders) es usada para ventilación, un programa de mantenimiento debe ser desarrollado e implementado para asegurar que los huecos se mantienen en su tamaño original.
6. Deben llevarse registros del mantenimiento de todos los puntos que puedan afectar el adecuado proceso térmico. Los registros deben incluir la fecha y tipo de mantenimiento realizado y la persona que lo efectúa.

CAPITULO V

ENFRIAMIENTO DE LATAS Y AGUA PARA EL ENFRIAMIENTO.

Artículo 484.- El agua potable debe ser usada para el enfriamiento. El agua del canal de enfriamiento debe estar clorinada o tratada con un químico aprobado con un efecto

bactericida equivalente a la clorinación. Los canales de enfriamiento deben ser limpiados y llenados con agua potable para prevenir el crecimiento de microorganismos, materias orgánicas y otras materias.

Artículo 485.- El agua de enfriamiento de las latas que se han reciclado o rehusado deben manejarse en sistemas que para eso fueron diseñados, operados y mantenidos, de tal manera que no haya crecimiento de microorganismos, materias orgánicas ni otras materias.

Artículo 486.- Los equipos del sistema de enfriamiento tales como las tuberías, tanques de mantenimiento y torres de enfriamiento deben ser construidas o instaladas de tal forma que puedan ser limpiadas e inspeccionadas. Además el establecimiento debe mantener y tener a disposición de los empleados del Programa para su revisión, información de lo siguiente:

1. Diseño del sistema y su construcción.
2. Sistema de operación, incluyendo la velocidad de renovación de agua fresca potable y el tratamiento de agua, de tal manera que la desinfección tenga un residuo de medición aceptable en el punto de salida de ésta de las latas frías.
3. El sistema de mantenimiento debe incluir los procedimientos para limpieza y desinfección de todo el sistema.
4. Estándares de calidad del agua, tales como microbiológicos, físicos y químicos, procedimientos de muestreo, incluyendo la frecuencia y sitio del muestreo y las acciones correctivas a tomar cuando el agua no reúne estos estándares de calidad.

CAPITULO VI

MANEJO POST-PROCESO DE LOS ENVASES (LATAS).

Artículo 487.- Las latas deben ser manejadas de tal manera que se prevengan daños especialmente en el área del sellado hermético.

Artículo 488.- Las fajas transportadoras de latas deben ser de material no poroso y construido de tal manera que no retarden, golpeen o dañen las latas. Minimizar las abrasiones especialmente en el área de sellado. Las latas no deben permanecer estacionadas en la faja transportadora.

Artículo 489.- Todo el equipo para el manejo post-proceso de las latas debe mantenerse limpio de manera que se evite el crecimiento de microorganismos en superficies que contacten con las latas.

CAPITULO VII

REGISTROS DE PROCESAMIENTO Y PRODUCCIÓN DE ENLATADO

Artículo 490.- La siguiente información relativa al proceso y producción de los enlatados debe ser registrada por el establecimiento:

1. Fecha de producción.
2. Nombre del producto y estilo.
3. Codificación del envase.
4. Tamaño del envase y tipo.
5. El proceso térmico incluyendo la temperatura mínima inicial.

Artículo 491.- Los factores críticos del proceso de producción de enlatados deben ser registrados. Adicionalmente cuando sea aplicable la siguiente información debe ser registrada:

1. Procesamiento en vapor.
2. Para cada autoclave y lote se debe registrar:
 - a. El número del autoclave u otra designación.
 - b. Número aproximado de latas.
 - c. Número de cestas por carga del autoclave.
 - d. Temperatura inicial del producto.
 - e. Tiempo de inicio de la entrada de vapor.
 - f. Tiempo de inicio del proceso.

Artículo 492.- El termómetro y disco registrador de temperatura deben ser leídos al mismo tiempo, al menos una vez durante el tiempo de proceso de enlatados y registrar las temperaturas observadas. Para cada autoclave y lote se debe registrar:

1. El número del autoclave u otra designación
2. Número aproximado de latas
3. Número de cestas por carga del autoclave
4. Temperatura inicial del producto
5. Tiempo de inicio de la entrada de vapor
6. Tiempo de inicio del proceso

Artículo 493.- Registrar todos los factores críticos del proceso térmico del enlatado tales como: la temperatura inicial, velocidad del cocimiento y temperatura interna del producto final.

Artículo 494.- Los registros de procesamiento de los enlatados deben ser identificados por fecha de producción, código de los recipientes, el número de la autoclave u otra designación o cualquier otro dato que se correlacione. Las anotaciones se deben hacer en el

momento específico en que ocurre el hecho y el encargado debe firmar cada formulario y ponerle la fecha. El establecimiento debe revisar lo programado contra lo realizado para asegurarse que el producto recibió el tratamiento adecuado y para hacer esto no debe pasar más de un día de trabajo.

Artículo 495.- Para la revisión de lo programado se puede autorizar un sistema automático ya sea individualmente o en combinación con la forma manual de monitoreo y registro previa solicitud al Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

Artículo 496.- Se debe mantener un registro de todas las revisiones hechas al sellado de los recipientes, especificando el código de la lata, fecha y hora de la revisión del sellado, dimensiones del sellado y cualquier acción correctiva que se haya tomado. Los registros deben ser firmados por el técnico especializado en el asunto a no más de un día después de la fecha de producción para garantizar el control de la operación.

Artículo 497.- Se debe tener registros identificando la distribución inicial del producto terminado con el fin de facilitar, si fuera el caso, la segregación de productos adulterados.

Artículo 498.- El plan HACCP y los sistemas de control de calidad deberán ser aprobados y estar a la disposición del Servicio de Inspección y todos los registros se mantendrán por dos años en el establecimiento.

CAPITULO VIII

DESVIACIONES EN EL PROCESAMIENTO DE ENLATADO

Artículo 499.- Cuando el proceso es inferior que el programado o cuando uno de los factores críticos no cumple con los requerimientos especificados para dicho factor, se considera que existe desviación en el procesamiento. Cuando esto sucede, las desviaciones deben ser manejadas bajo un programa de control del establecimiento para tal fin.

Artículo 500.- Para las desviaciones identificadas en el proceso de los enlatados, el establecimiento debe de:

1. Inmediatamente reprocesar el producto, siguiendo la programación establecida.
2. Detener el producto y asesorarse con una autoridad en procesamiento de manera que se determine la seguridad y estabilidad del producto. Completada la evaluación del producto, el establecimiento debe proveer al Servicio de Inspección lo siguiente:
 - a. Una descripción completa de la desviación con la documentación de base necesaria.
 - b. Copia de la evaluación.

- c. Una descripción de las acciones tomadas respecto al producto.
3. El producto manejado bajo las condiciones de este artículo no será embarcado hasta que el Servicio de Inspección no haya revisado y aprobado toda la información remitida.
4. Si se utiliza un proceso alternativo que no está registrado y aprobado por el Servicio de Inspección, el producto debe ser mantenido aparte para posterior evaluación.

Artículo 501.—Cuando la desviación en el proceso de los enlatados ocurre en un autoclave de rotación continua, el producto debe ser manejado de acuerdo a los Párrafos 1, 3 y 4 del artículo anterior o de acuerdo con los siguientes procedimientos.

1. Parada de emergencia. Cuando el autoclave se atasca o quiebra y el proceso no se ha completado, todos los recipientes afectados deben ser removidos, reprocesados o destruidos.
2. Cuando se para el marcador de tiempo del riel transportador y el autoclave está siendo usado en un proceso de emergencia, se debe anotar el tiempo en la ficha de registro temperatura/tiempo y entrar en otros registros de producción.
3. Cuando la temperatura del autoclave cae por debajo de lo estipulado en el programa de procesamiento, se debe parar la línea del riel transportador y hacer lo siguiente:
4. Cuando cae 5.5° C o 10° F o menos:
 - a. Se le debe hacer un proceso de emergencia antes de conectar de nuevo el riel para que ingresen nuevos recipientes.
 - b. A los recipientes que entraron al autoclave se les debe aplicar un proceso de agitación de emergencia antes de que ingresen nuevos recipientes, o se evita la entrada de recipientes y se prende el riel transportador para que limpie la autoclave.
5. Cuando la temperatura cae 5.5° C o 10° F o más, se debe proceder de igual forma.

Artículo 502.—Cuando ocurre una desviación en el proceso de enlatados el establecimiento debe mantener un archivo completo con toda la información al respecto: procedimientos apropiados, acciones correctivas, registro de producción, evaluación de los procedimientos y resultados.

TITULO XXXII DE LAS CONDICIONES DE LA INCUBACION

Artículo 503.- Incubación de los productos enlatados que van a ser almacenados. El establecimiento debe proveer facilidades de incubación lo que incluye registradores de temperatura/tiempo, calibradores, sistema de circulación de aire en el interior de la incubadora para impedir fluctuaciones de la temperatura y medios para impedir entradas no autorizadas. El Servicio de Inspección es responsable por la seguridad del incubador.

Artículo 504.- La temperatura de incubación de los enlatados se debe mantener en $35 \pm 2.8^{\circ}\text{C}$ ó $95 \pm 5^{\circ}\text{F}$.

Artículo 505.- Si la temperatura cae por debajo de 32°C ó 90°F o excede los 38°C ó 100°F pero no pasa de 39.5°C ó 103°F , la incubadora será ajustada a la temperatura requerida y el producto será mantenido en incubación por el tiempo que estuvo fuera del rango establecido.

Artículo 506.- Si la temperatura sobrepasa los 39.5°C ó 103°F por más de dos horas, la prueba será dada por terminada. Se ajusta el rango requerido y nuevas muestras serán incubadas.

Artículo 507.- Productos enlatados que requieren incubación:

1. Productos de baja acidez
2. Productos de baja acidez que son acidificados.

Artículo 508.- Incubación de las muestras de enlatados: De cada carga de producto procesado de un lote hecho bajo un sistema de proceso tipo térmico (fijo o agitado) se seleccionará por lo menos un recipiente (lata) para incubación. Para autoclaves de rotación continua, autoclaves hidrostáticas u otros tipos de sistemas de procesamiento térmico continuo, se seleccionará por sistemas un recipiente por cada 1,000 para incubación. Sólo los recipientes con una apariencia normal serán seleccionados para incubación.

Artículo 509.- El tiempo de incubación. Será no menos de 10 días (240 horas) bajo las condiciones especificadas en este Título.

Artículo 510.- El establecimiento designará personal calificado para observar diariamente los recipientes bajo incubación y el inspector será notificado cuando se observen recipientes anormales. Estos deben enfriarse para tomar la decisión final. Para cada prueba de incubación se deben mantener registros con copias y con los datos mínimos que puedan identificar el lote.

Artículo 511.- Todos los registros deberán estar a la disposición del Servicio de Inspección y se mantendrán los datos de dos años en el establecimiento.

Artículo 512.- Cuando durante el proceso de incubación de los enlatados se encuentren recipientes anormales. El hallazgo de estos es causa de retención oficial del lote involucrado.

Artículo 513.- No se puede embarcar ningún producto hasta que la prueba de incubación de los enlatados haya terminado. Solamente con apariencia normal pueden ser embarcados.

Artículo 514.- Enlatados con apariencia anormal deben ser retenidos. Pueden ser liberados si el inspector determina que el producto es seguro y estable.

Artículo 515.- Todo el personal que labora en el procesamiento de enlatados estará directamente bajo la supervisión de una persona que ha completado estudios en operaciones de enlatados.

Artículo 516.- Los establecimientos deben preparar y mantener un procedimiento ágil y eficaz para el retorno de todo producto enlatado que esté bajo las condiciones de este reglamento, si fuera el caso. El procedimiento debe estar disponible para su revisión por el Servicio de Inspección.

TITULO XXXIII DE LA COMPOSICION DE LOS PRODUCTOS CARNICOS ENLATADOS

Artículo 517.- Chili con Carne. Deberá contener no menos de 40% de carne computada sobre el peso de la carne fresca. Se puede utilizar carne de cabeza, cachete y corazón hasta un 25% de los ingredientes cárnicos, haciendo la declaración específica en el rótulo. La mezcla no puede contener más de 8%, sea individual o colectivamente, de cereal, almidón vegetal, harina vegetal almidonosa, harina de soya, concentrado proteico de soya, proteína de soya aislada, leche deshidratada, leche seca sin grasa, suero de leche seca sin grasa, suero de leche seco o deshidratado, suero de leche reducido en lactosa, suero de leche reducido en minerales, concentrado proteico de suero de leche, o leche descremada deshidratada reducida en calcio.

Artículo 518.-Chili con carne con frijoles. Deberá contener no menos del 25% de carne computada sobre el peso de la carne fresca. Se permite usar carne deshuesada separada mecánicamente y se puede usar carne de cabeza, cachete o corazón hasta en un 25% del total de los ingredientes cárnicos y la presencia de estas carnes deberá estar reflejada en la declaración de ingredientes en el rótulo.

Artículo 519.-Picadillo (Hash). Deberá contener no menos de 35% de carne computada sobre el peso de la carne cocida y limpia. El peso de la carne cocida utilizada en este cálculo no deberá exceder del 70% del peso de la carne fresca no cocida. Se puede utilizar carne deshuesada separada mecánicamente.

Artículo 520.-Carne prensada o Corned Beef Hash. Es un producto alimenticio semi-sólido en forma de una masa compacta preparada con carne de res, papas, agentes curadores y condimentos.

1. Se puede utilizar ya sea carne de res fresca, curada o una mezcla de dos o más de estos ingredientes y el producto terminado deberá contener no menos del 35% de la carne de res computada sobre el peso de la carne de res cocida y limpia. El peso de la carne cocida utilizada en este cálculo no deberá exceder del 70% del peso de la carne fresca no cocida.
2. "Papas" se refiere a papas frescas, deshidratadas, deshidratadas cocidas o una mezcla de dos o más de estos ingredientes.
3. Los agentes de curado que se pueden utilizar son: sal, nitrato de sodio, nitrito de sodio, nitrato de potasio, nitrito de potasio o una combinación de dos o más de estos ingredientes. Al utilizar nitrato de sodio o de potasio, o nitrito de sodio o de potasio, las cantidades utilizadas no deberán exceder a las especificadas en este reglamento.
4. Los sazónadores que pueden ser usados solos o combinados son: sal, azúcar, (sucrosa o dextrosa), especias y saborizantes, incluyendo aceites esenciales, oleorresinas y otros extractos.
5. Puede contener uno o más de los siguientes ingredientes opcionales:
 - a. Carne de cabeza y cachete de la res a la cual se le hayan quitado las capas de tejido glandular y conectivo, la carne del corazón excluyendo el pericardio. Estas carnes se pueden utilizar individual o colectivamente hasta en el 5% de los ingredientes cárnicos.
 - b. Cebollas, incluyendo cebollas frescas, deshidratadas o en polvo.
 - c. Ajo, incluyendo ajo fresco, deshidratado o en polvo.
 - d. Agua
 - e. Consomé o caldo de res o jugo de carne concentrado
 - f. Glutamato monosódico
 - g. Proteína vegetal hidrolizada
 - h. Grasa de res
 - i. Se puede utilizar carne deshuesada separada mecánicamente de establecimientos autorizados.
6. El producto terminado no deberá contener más del 15 % de grasa ni más de 72 % de humedad.
7. Cuando se utiliza cualquier ingrediente especificado en este artículo, el rótulo deberá llevar la siguiente declaración si aplica: "La carne de cachete de res constituye el 5 % del ingrediente cárnico" o "La carne de cabeza de res constituye el 5% del ingrediente cárnico" o "la carne

de corazón de res constituye el 5% del ingrediente cárnico". Cuando se usan dos o más ingredientes cárnicos, las palabras "constituye el 5% del ingrediente cárnico", necesita aparecer sólo una vez.

8. Debe aparecer en el rótulo de forma bien visible y llamativa y sin que se le interponga ninguna otra cosa escrita, impresa o pintada las palabras "carne picada o corned beef" para identificar el contenido.

Artículo 521.- Estofados de carne (Meat Stews). Guisos de carnes tales como "Estofado de res" deberán contener no menos del 25% de carne de la especie nombrada en el rótulo y computada sobre el peso de la carne fresca. Carne deshuesada separada mecánicamente puede ser usada si proviene de establecimientos autorizados.

Artículo 522.- Tamales. Serán preparados con no menos del 25% de carne de la especie nombrada en el rótulo y computada sobre el peso de la carne fresca no cocida en relación a todos los ingredientes de los tamales. Cuando estos son empacados con salsa el nombre del producto incluirá una referencia en forma prominente a la salsa utilizada (por ej.: "Tamales con Salsa de", etc). El producto así rotulado contendrá no menos del 20% de la carne computada sobre el peso de la carne fresca no cocida en relación al total de ingredientes que conforman los tamales y la salsa. Carne deshuesada separada mecánicamente puede ser usada si proviene de establecimientos autorizados para ello.

Artículo 523.- Spaghetti con albóndigas y salsa, Spaghetti con carne y salsa y productos similares. Estos deberán contener no menos del 12% de carne computada sobre el peso de la carne fresca. Se puede utilizar carne deshuesada separada mecánicamente si proviene de establecimientos autorizados. La presencia de la salsa deberá estar declarada en el rótulo de forma destacada como parte del nombre del producto. Las albóndigas pueden estar preparadas con no más del 12% individual o colectivamente de materiales farináceos, harina de soya, concentrado proteico de soya, proteína de soya aislada, leche seca sin grasa, leche descremada deshidratada reducida en calcio y sustancias similares.

Artículo 524.- Fideos en salsa con carne: Los fideos en salsa con carne deberán contener no menos de 6% de carne computada sobre el peso de la carne fresca no cocida. Carne deshuesada separada mecánicamente se puede usar si proviene de establecimientos autorizados.

Artículo 525.- Frijoles con frankfurters en salsa, repollo agrio (sauerkraut) con wieners y jugo y productos similares. Estos deberán contener no menos del 20% de frankfurters o wieners computado sobre el peso del embutido ahumado y cocido antes de juntarlos con los frijoles o el repollo agrio (sauerkraut).

Artículo 526.- Frijoles lima con jamón en salsa, frijoles con jamón en salsa, frijoles con tocineta en salsa y productos similares. Estos deberán contener no menos de 12% de jamón o tocineta computado sobre el peso del jamón o la tocineta ahumados antes de juntarlos con los frijoles y la salsa.

Artículo 527.- Chow-mein con vegetales y carne y Chop suey con vegetales y carne. Estos deberán contener no menos de 12% de carne computada sobre el peso de la carne fresca no cocida antes de juntarla con los demás ingredientes. Se puede usar carne deshuesada separada mecánicamente si proviene de establecimientos autorizados.

Artículo 528.- Pastel de carne (Meat pie) .Deberá contener carne de la especie especificada en el rótulo en una cantidad no menor del 25% de todos los ingredientes, incluyendo la masa del pastel y deberá estar computada sobre la base de la carne fresca no cocida.

Artículo 529.- Extractos de carne (concentrados) o mezclas para sopas. Deberán contener no más de 25% de humedad.

Artículo 530.- Jamón endiablado y productos similares o Ensaladas de carne. Es un producto hecho con carne curada desmenuzada finamente y que contiene condimentos. Se puede utilizar carne deshuesada separada mecánicamente de establecimientos aprobados. El jamón endiablado puede contener grasa agregada siempre que el total del contenido de grasa no exceda el 30% del producto terminado y la humedad del jamón endiablado no excederá la de la carne fresca sin procesar. No deberá contener cereal, harina vegetal, leche en polvo sin grasa, ni sustancias similares. La cantidad de agua agregada a este producto alimenticio en conserva deberá limitarse a lo necesario para reemplazar la humedad perdida durante el proceso.

Artículo 531.- Crema de jamón para untar y productos similares. Estos deben contener no menos del 50% de los ingredientes de carne mencionados en el artículo anterior sobre el peso de la carne fresca. Otra carne y grasa pueden usarse para darle la consistencia cremosa deseada siempre que estas no desvirtúen el carácter de las cremas mencionadas. Se puede utilizar carne deshuesada separada mecánicamente de establecimientos aprobados.

Artículo 532.- Los productos alimenticios caracterizados y rotulados como productos de hígados como son el paté de hígado, el queso de hígado, la crema para untar de hígado, la masa de hígado, la pasta de hígado y el budín de hígado, deben contener no menos del 30% de hígado de cerdo, res, oveja o de cabra.

TITULO XXXIV DE LAS CONDICIONES ESPECIALES PARA EL ENVASE DE PRODUCTOS PROCESADOS

CAPITULO I CONDICIONES DE LOS ROTULOS O ETIQUETAS

Artículo 533.- La colocación del rótulo o etiqueta en los envases de todos los productos se hará en el área del panel principal de exhibición como:

1. En el caso de un paquete rectangular, un lado completo, el área del cual es por lo menos, la altura por el ancho de ese lado.

2. En el caso de un recipiente cilíndrico o casi cilíndrico: un área que sea el 40% de la altura del recipiente del producto por la circunferencia del recipiente o un rectángulo, que sea el ancho del cual es un tercio de la circunferencia y la altura o si hubiera inmediatamente a la derecha o la izquierda de tal rectángulo principal de exhibición, un rectángulo que tenga un ancho no mayor que el 20% de la circunferencia.
3. En el caso de un recipiente de cualquier otra forma, el 40% de la superficie total del recipiente.

Artículo 534.-Para determinar el área del rectángulo principal de exhibición, deben excluirse las tapas, fondos, flancos de las tapas y fondos de las latas o cuellos de botellas o frascos.

Artículo 535.-Todos los productos serán etiquetados de una manera que describan precisamente su identidad y composición. El nombre del producto especificará la identidad del producto (por ejemplo, emulsificado, finamente picado, etc.), y el nombre de la especie. Si el producto está cocinado, así será etiquetado.

Artículo 536.-En la etiqueta de cualquier producto deberá estar declarada, cuando se utilice la carne deshuesada separada mecánicamente con la frase: “(Especie) deshuesada separada mecánicamente”.

Artículo 537.- Las etiquetas de los productos embutidos en tripas naturales, identificarán la especie de origen de la tripa, la identidad de la tripa, si es requerida, debe ser colocada en el panel principal de exhibición o en la declaración de ingredientes. Los establecimientos que producen, manufacturan o usan tripas naturales tienen que mantener anotaciones donde esté documentada la fuente de dichas tripas. En el caso de los productos embutidos en tripas sintéticas podrán obviar este hecho en la etiqueta del producto.

CAPITULO II

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Artículo 538.-La etiqueta mostrará una declaración de los ingredientes del producto si es fabricado de dos de ellos o más y tales ingredientes serán enumerados por sus nombres comunes o acostumbrados en el orden descendente de sus proporciones.

Artículo 539.-Todos los ingredientes de uso no restringidos, que se encuentren presentes en los productos en cantidades individuales de 2% o menos por peso, pueden ser enumerados en la declaración de ingredientes en orden descendente de predominancia.

Artículo 540.-Los ingredientes de uso no restringidos pueden ser ajustados en la formulación del producto sin que se haga un cambio en la declaración de ingredientes en la etiqueta, con tal de que la cantidad ajustada no exceda la cantidad mostrada en la declaración de cuantificación. Cualquier otro ajuste a la formulación diferente del especificado deberá ser provisto al Servicio de Inspección.

Artículo 541.-Los términos especias, sabor natural, saborizante natural, sabor o saborizante, pueden ser usados de la siguiente manera:

1. El término “especia” significa cualquier sustancia vegetal aromática en forma entera, partida o molida, con las excepciones de las cebollas, ajos y apio, cuya función primaria en los alimentos es condimentar más bien que nutricional y de la cual ninguna porción de cualquier aceite volátil u otro principio saborizante ha sido removido.
2. El término “sabor natural”, “saborizante natural”, “sabor” o “saborizante” significa el aceite esencial, oleoresina, esencia o extracto, destilado o cualquier producto que contengan los constituyentes saborizantes derivados de una especia, fruta o jugo de fruta, vegetal o jugo de vegetal, levadura comestible, hierba, corteza, yema, raíz, hoja o cualquier porción comestible de una planta, carne, marisco, ave de corral, huevos, productos lácteos, o productos fermentadores cuya función primaria en los alimentos es como saborizante más bien que nutricional. Los sabores naturales incluyen la esencia natural o extractos obtenidos de plantas. El término sabor natural, saborizante natural, sabor o saborizante puede también ser usado para designar especias, polvo de cebolla, polvo de ajo y polvo de apio.
3. Cualquier ingrediente no señalado en los numerales (1) y (2) de este artículo y cuya función es dar sabor, por completo o en parte, debe ser señalado en la etiqueta por su nombre común o acostumbrado.

Artículo 542.-Cuando se agreguen saborizantes y colorantes artificiales, habrá de aparecer en la etiqueta, en letras prominentes y contiguas al nombre del producto, una declaración tal como por ejemplo “Sabor ahumado artificial agregado” o “Sabor ahumado agregado”, según se aplique y la declaración de ingredientes habrá de identificar cualquier sabor o color artificial.

Artículo 543.-Cuando se agregan antioxidantes, preservativos químicos y otros aditivos, habrá de aparecer en la etiqueta en letras prominentes y contiguas al nombre del producto, una declaración mostrando el nombre del antioxidante y el propósito para el cual se agrega, tal como por ejemplo “BHA agregado para ayudar a proteger el sabor”, por igual se hará con los aditivos químicos, se nombrará el aditivo y el propósito de su uso. Cualquier otra sustancia aprobada que pueda ser usada en el producto, deberá ser incluida en el enunciado.

CAPITULO III

CANTIDAD DEL CONTENIDO

Artículo 544.-La etiqueta habrá de portar una información exacta de la cantidad neta de contenido en términos de peso o medida. No deberá ser falsa o engañosa.

Artículo 545.-El peso neto marcado en los recipientes de productos deberá ser el peso neto de los productos sin incluir los pesos de los materiales de embalajes mojados o secos y los materiales de envoltura.

Artículo 546.-La declaración de la cantidad neta del contenido aparecerá en el panel principal de exhibición de todos los recipientes a ser vendidos íntegros al detalle, impresas en letras que se destaquen y fácilmente legibles en contraste distintivo a otros asuntos sobre el envase.

CAPITULO IV

CONDICIONES DEL EQUIPO PARA PESAJE

Artículo 547.-Todos los equipos usados en los establecimientos para pesar ingredientes y productos a ser vendidos o de otra forma distribuidos en el comercio, serán instalados, mantenidos y operados para asegurar pesadas precisas.

Artículo 548.-El establecimiento debe realizar pruebas de confiabilidad de su sistema de pesaje en forma periódica y podrá contar con una certificación de una firma comercial autorizada o reconocida para ello.

Artículo 549.-El establecimiento deberá mantener todos los registros correspondientes a los ajustes y desviaciones encontradas.

CAPITULO V

CODIGOS DE EMPAQUES

Artículo 550.-Todo producto enlatado será clara y permanentemente marcado con un código u otro sistema definido. Este tendrá la información de la identidad del contenido y la fecha de enlatado. Los productos envasados en recipientes de vidrio, en los que no se requiere estén marcados con la fecha de envasado, si tal información aparece en el embalaje.

Artículo 551.-Todas las marcas usadas como código u otros sistemas utilizados, deberán ser enviadas al Servicio de Inspección conteniendo su significado.

Artículo 552.-Todos los productos de fabricación nacional incluyendo aquellos que sean destinados a la exportación, requieren de la aprobación de su etiqueta para su impresión, la cual podrá hacerse en el idioma requerido por el país de destino.

CAPITULO VI REETIQUETADO

Artículo 553.-Cuando un establecimiento tiene la necesidad de reetiquetar algún producto, debido a que las etiquetas se han mutilado o dañado, o que por cualquier otra razón necesiten ser reetiquetados, deberá realizar una solicitud por escrito al Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, con las razones de su pedido y la cantidad de etiquetas requeridas. Las etiquetas para dichos productos no podrán sacarse del establecimiento autorizado hasta que no haya recibido el permiso del Departamento. El reetiquetado se hará bajo la supervisión de un Inspector Oficial.

TITULO XXXV INFORMACION NUTRICIONAL

Artículo 554.-Todos los productos procesados deberán contar en su etiqueta con la información nutricional, a excepción de aquellos que solo contengan como ingrediente únicamente carne, los cuales podrán colocarla de forma voluntaria.

Artículo 555.-La información nutricional estará colocada en la etiqueta en un cuadro exclusivo para ello y que se encuentre visible y legible. Se podrá permitir en etiquetas pequeñas colocar una especial para esta información en el envase del producto.

Artículo 556.-Todos los nutrientes de los componentes del producto deben estar declarados, como son: proteína, grasa, calorías, ácidos grasos saturados, ácidos grasos poliinsaturados, monosaturados y grasas trans, colesterol, total de carbohidratos, fibra, azúcar e incluyendo las vitaminas y minerales. Este listado no está limitado a estos, puede considerarse la información que el establecimiento quiera expresar.

Artículo 557.-Toda la información de nutrientes estará determinada en base al producto empacado o como producto consumido en proporción expresada en peso o cantidad por servicio.

Artículo 558.-Todos los nutrientes estarán expresados en valores medidos en peso y/o en porcentajes basados en valor nutricional de las unidades reconocidas internacionalmente.

Artículo 559.-La información nutricional declarada estará basada en análisis de los productos en laboratorios reconocidos nacionales o internacionalmente y previamente aprobados por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. Estos estarán a la disposición del Servicio de Inspección por lo menos por dos años o hasta que el producto tenga una nueva formulación.

Artículo 560.-Todos los productos de fabricación nacional o extranjera tendrán en su etiqueta la información nutricional en el idioma español.

Artículo 561.-Todos los detalles de la información nutricional estarán claramente y detalladamente expresados en la monografía de la solicitud de aprobación de los productos que es entregada al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.

TITULO XXXVI DEL TRATAMIENTO DE LA CARNE DE CERDO CON TRIQUINA Y DE LOS PRODUCTOS QUE CONTENGAN CARNE DE CERDO

Artículo 562.- A todos los productos que contengan tejido muscular de cerdo se le debe realizar un tratamiento para la eliminación de la triquina a excepción de aquellos que sufren un proceso de cocimiento suficiente que asegure su destrucción, sea este realizado por el consumidor o en su elaboración.

Artículo 563.-Todos los productos que contengan tejido muscular de cerdo deben pasar por un proceso efectivo de calentamiento, refrigeración o curado para la destrucción de cualquier posible triquina viva como es el caso de: salchichas secas o ahumadas, mezclas de carne molida de cerdo sazoadas, mortadela, chorizos curados, rollo de carne cocida, jamones asados, horneados, cocidos, puntas de lomo ahumados curados o sin hueso, copa, capocollo y cortes similares con carne de cerdo en tripas naturales o sintéticas, empanizados, tocino, mezclas conteniendo carne de cerdo. El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social aprobará todo método de proceso que asegure la destrucción de la Triquina.

CAPITULO I CALENTAMIENTO

Artículo 564.-Para la destrucción de la triquina todas las partes del tejido muscular del cerdo deben ser calentadas a una temperatura y tiempo como las establecidas en el cuadro siguiente:

Temperatura interna mínima en ° Celsius	Temperatura interna mínima en ° Fahrenheit	Tiempo mínimo de exposición
49	120	21 horas
50	122	9.5 horas
51.1	124	4.5 horas
52.2	126	2 horas
53.4	128	1 hora
54.5	130	30 minutos
55.6	132	15 minutos
56.7	134	6 minutos
57.8	136	3 minutos
58.9	138	2 minutos

60	140	1 minuto
61.1	142	1 minuto
62.2	144	instantáneo

Artículo 565.-El tiempo y la temperatura usada en tratamiento para la destrucción de la triquina deben estar monitoreados y registrados por un instrumento calibrado.

Artículo 566.-Durante el tratamiento empleado para la destrucción de la triquina el tiempo para incrementar la temperatura del producto de 15.6⁰ C ó 60⁰ F a 49⁰ C ó 120⁰ F no debe exceder de las dos horas a menos que el producto vaya a ser curado o fermentado.

Artículo 567.-En tratamientos empleados para la destrucción de la triquina arriba de 58.9⁰ C ó 138⁰ F con sus respectivos tiempos, no necesitan ser monitoreados si el grosor del producto no excede las dos pulgadas y el producto no se refrigera antes de los 5 minutos de haber alcanzado la temperatura.

Artículo 568.-Todos los procedimientos que aseguran el calentamiento apropiado de las partes del producto deben ser aplicados, es importante que cada pieza del producto tratado con calentamiento en agua sea mantenida totalmente sumergida a través de todo el periodo de calentamiento considerando todas las piezas que se han colocado en las partes mas frías del compartimiento.

CAPITULO II REFRIGERACION

Artículo 569.- La carne de cerdo que se utiliza para la preparación de los productos debe mantenerse en refrigeración todo el tiempo a no más de 4.4⁰ C ó 40⁰ F. y todos los productos que se producen con ella estarán sujetos a una temperatura específica, en función del espesor de la carne o de las dimensiones del producto o del recipiente para el tratamiento de destrucción de la triquina que se muestra en el cuadro del siguiente artículo.

Artículo 570.- Período requerido de congelación de la carne de cerdo y temperatura para la destrucción de la triquina.

Temperatura en ⁰ Celsius	Temperatura en ⁰ Fahrenheit	Grupo 1 (días)	Grupo 2 (días)
-15	5	20	30
-23.3	-10	10	20
-28.9	-20	6	12

Artículo 571.- El Grupo 1 mostrado en el cuadro del artículo anterior comprende productos en pedazos separados que no excedan de 6 pulgadas de espesor o arreglados en estantes separados con capas que no excedan 6 pulgadas de profundidad, o almacenados en cajas que no excedan 6 pulgadas de profundidad o arreglados en bloques sólidamente congelados que no excedan 6 pulgadas.

Artículo 572.-El Grupo 2 mostrado en el cuadro del Artículo 570 comprende los productos en piezas, capas o en recipientes en los cuales el espesor excede de las 6 pulgadas pero no de 27 pulgadas, así mismo los productos en recipientes incluidos barriles, toneles, cubetas y cajas que tengan un espesor que no exceda las 27 pulgadas.

Artículo 573.-Los productos sometidos a las temperaturas de tratamiento para la destrucción de la triquina o los recipientes de los mismos, deberán estar espaciados dentro del congelador de tal manera que permitan la libre circulación del aire entre las piezas, capas, bloques, cajas, barriles y toneles, a fin de que la temperatura de la carne por todas partes sea rápidamente reducida a no más de la temperatura antes mencionada para el tratamiento.

Artículo 574.-Para la destrucción de la triquina se pueden usar períodos alternativos de congelamiento en seco al vacío, estas temperaturas deberán ser alcanzadas en el centro de las piezas de carne como se muestra a continuación:

Temperatura interna máxima en °Celsius	Temperatura interna máxima en °Fahrenheit	Tiempo mínimo (horas)
-17.8	0	106
-20.6	-5	82
-23.3	-10	63
-26.1	-15	48
-28.9	-20	35
-31.7	-25	22
-34.5	-30	8
-37.2	-35	1/2

Artículo 575.-Mientras dura el período de tratamiento para la destrucción de la triquina, el producto se mantendrá como retenido por el Servicio de Inspección y estará separado de otros productos de forma segura con sellos, marcas o cerradura para el cumplimiento de la temperatura y tiempo requerido.

Artículo 576.-Los equipos para medir la temperatura de las cámaras de refrigeración usadas en el tratamiento para la destrucción de la triquina deben ser exactos y estarán colocados en un nivel más alto al que éstos estén almacenados y alejados de los serpentines o del equipo de refrigeración.

Artículo 577.-La carne de cerdo o sus productos después de cumplido su tratamiento para la destrucción de la triquina, puede ser comercializada.

CAPITULO III CURACION

Artículo 578.-La salchicha puede ser embutida en tripa sintética o bolsas de tela, en cualquier caso para el tratamiento de la destrucción de la triquina estas cubiertas no estarán

bañadas en parafina o sustancia similar ni ninguna salchicha será lavada durante cualquier periodo de secamiento prescrito en su preparación, se podrá utilizar uno de los siguientes métodos:

Método 1. La carne será molida o picada en trozos que no excedan tres cuartos de pulgada de diámetro, se mezclará completamente con una mezcla de curación con no menos de 3.33 libras de sal por 100 libras de salchicha no embutida. Después de embutidas las salchichas que no excedan de un diámetro de 3.5 pulgadas se mantendrán en un área de secamiento no menos de 20 días a una temperatura no menor de 7.2°C ó 45°F , en la salchicha conocida como pepperoni si las envolturas no exceden 1 tres octavos de pulgada de su diámetro el periodo de secamiento será de 15 días. En ningún caso se sacarán las salchichas del área de secamiento en menos de 25 días contados desde la fecha de curación a excepción del pepperoni. Las salchichas que excedan de las 3.5 pulgadas de diámetro pero no de 4 pulgadas se mantendrán en el área de desecación no menos de 35 días a una temperatura no menor a 7.2°C ó 45°F y en ningún caso se sacarán del área de secamiento en menos de 40 días contados desde la fecha de su curación.

Método 2. La carne para salchicha será preparada y embutida de la misma forma que el método 1 y la salchicha que tenga un diámetro que no exceda de 3.5 pulgadas ya embutida serán ahumadas no menos de 40 horas, a una temperatura no menor de 26.6°C ó 80°F y finalmente mantenidas en un área de desecación no menos de 10 días, a una temperatura no menor de 7.2°C ó 45°F , las salchichas no podrán sacarse en menos de 18 días desde su curación. Las que excedan de 3.5 pulgadas pero no de 4 de diámetro, serán ahumadas de igual forma que las anteriores y desecadas en no menos de 25 días y en ningún caso se sacarán del área de secamiento en menos de 33 días desde su curación.

Método 3. La carne para salchicha será preparada de la misma forma que el método 1, después de mezclarse con la sal y demás materiales de curación y antes de embutirse la mezcla de carne se mantendrá a una temperatura no menor de 1°C ó 34°F durante no menos de 36 horas. Después de embutirse las salchichas se mantendrán a una temperatura no menor de 1°C ó 34°F por un periodo suficiente para tener un total no menor de 44 horas desde el momento de su curación. Se mantendrán por un tiempo específico en salmuera de no menos de 50° de concentración (medida con el salómetro) a una temperatura no menor de 6.6°C ó 44°F . Las salchichas que no excedan las 3.5 pulgadas de diámetro serán ahumadas por lo menos 12 horas, la temperatura de la sala de ahumado durante ese periodo en ningún momento será de menor de 32.2°C ó 90°F y durante 4 horas consecutivas de este periodo la sala de ahumado se mantendrá a una temperatura no menor de 53.3°C ó 128°F . Para las salchichas que excedan de 3.5 pulgadas de diámetro pero no de 4 serán ahumadas no menos de 15 horas y no será en ningún momento la temperatura menor a 32.2°C ó 90°F y por 7 horas

consecutivas la sala de ahumado se mantendrá a una temperatura no menor de 53.3°C ó 128°F , debiendo esta temperatura alcanzarse gradualmente por un periodo de no menos de 4 horas.

Método 4. La carne será molida o picada en trozos que no excedan de un cuarto de pulgada de diámetro, esta carne se mezclará con una mezcla de curación en seco con no menos de 2.5 libras de sal por 100 libras de salchicha no embutida. Esta mezcla antes de embutirse se mantendrá como una masa compacta de no más de 6 pulgadas de profundidad a una temperatura no menor de 2.2°C ó 36°F durante no menos de 10 días. Al término de este período de retención, la salchicha será embutida en tripas que no excedan de 3.5 pulgadas de diámetro, después de embutidas se mantendrán en el área de secamiento a una temperatura no menor de 7.2°C ó 45°F por un periodo de 35 días que se cuentan a partir de su curación. Si se estima conveniente el establecimiento puede calentar el producto en un baño maría por un periodo que no exceda 3 horas a una temperatura no menor de 29.4°C ó 85°F o sometido a ahumado a una temperatura no menor de 26.6°C ó 80°F , todo estos últimos serán adicionales al periodo de 35 días especificado en el método.

Método 5. La carne para salchicha será preparada, curada y embutida de la misma forma que el método 1, después de embutirse las salchichas estas se mantendrán no menos de 65 días a una temperatura no menor de 7.2°C ó 45°F . Las salchichas preparadas con este método pueden ser bañadas en cualquier etapa de su preparación antes o después del periodo de retención con parafina u otra sustancia aprobada.

Método 6. La carne será molida o picada en trozos que no excedan de un cuarto de pulgada de diámetro, esta carne se mezclará con una mezcla de curación en seco con no menos de 3.33 libras de sal por 100 libras de salchicha no embutida, se excluye el peso de los ingredientes secos. Puede pasar por dos pasos: colgado y secado. Se mantendrá por un mínimo de 48 horas con una temperatura no menor de 1.7°C ó 35°F pudiendo ser esto antes o después del periodo seco. En el periodo seco la salchicha será mantenida en un cuarto seco a una temperatura no menor de -12.2°C ó 10°F por el tiempo establecido en el cuadro siguiente:

Diámetro del producto	Días de secado
1	14
1.5	15
2	16
2.5	18
3	20
3.5	23
4	25

4.5	30
5	35
5.5	43
6	50

Mientras dure colgada la salchicha esta puede ahumarse o fermentarse. Si la temperatura se incrementa a 21.1⁰ C ó 70⁰ F ó más, mientras la salchicha está colgada los subsecuentes tiempos de secado pueden reducirse de acuerdo a la tabla siguiente:

Tiempo mínimo (horas)	21.1 ⁰ C o 70 ⁰ F	23.9 ⁰ C o 75 ⁰ F	26.6 ⁰ C o 80 ⁰ F	29.4 ⁰ C o 85 ⁰ F	32.2 ⁰ C o 90 ⁰ F
24	4*	5	8	10	15
48	9	12	18	25	35
72	14	19	28	39	55
96	19	26	38	53	75
120	24	33	48	67	95

Tiempo mínimo (horas)	35 ⁰ C o 95 ⁰ F	37.9 ⁰ C o 100 ⁰ F	40.6 ⁰ C o 105 ⁰ F	43.3 ⁰ C o 110 ⁰ F	48.9 ⁰ C o 120 ⁰ F
24	23	37	57	90	100
48	49	88	100	100	100
72	74	100	100	100	100
96	98	100	100	100	100
120	100	100	100	100	100

*Los resultados del cuadro anterior están expresados en porcentaje de reducción de tiempo.

La triquina es destruida durante la fermentación o ahumado a la temperatura y tiempo indicado. Por lo que no se requiere periodo de secado para los productos así tratados.

Artículo 579.- Un contenido reducido de sal de menos de 3.33 libras por 100 libras de mezcla para salchicha incluyendo los ingredientes secos, se podrá permitir siempre que el tiempo de secado sea aumentado según el siguiente cuadro:

Libras mínimas de sal adicionadas	Incremento de tiempo de secado (%)
3.2	4
3.1	7
3	10
2.9	13
2.8	16
2.7	19
2.6	22
2.5	25
2.4	28
2.3	31
2.2	34
2.1	37
2	40

Artículo 580.–Capocollo (capicola). La agujas de cerdo deshuesadas serán curadas en una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 4.5 libras de sal por 100 libras de carne por un periodo de no menos de 25 días a una temperatura no menor de 2.2⁰ C ó 36⁰ F. La carne antes o después de la curación no será sometida a ningún tratamiento que tenga el objeto de extraer la sal solo el lavado superficial. Después de embutirse el producto será ahumado por un periodo no menor de 30 horas a una temperatura no menor de 26.6⁰ C ó 80⁰ F y mantenido en un área de secamiento no menos de 20 días a una temperatura no menor de 7.2⁰ C ó 45⁰ F.

Artículo 581.–Coppa. Las puntas de cerdo deshuesadas serán curadas en una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 4.5 libras de sal por 100 libras de carne por un periodo de no menos de 18 días a una temperatura no menor de 2.2⁰ C ó 36⁰ F. La carne durante o después de la curación no será sometida a ningún tratamiento que tenga el objeto de extraer la sal solo el lavado superficial. Después de embutirse el producto será mantenido en un área de secamiento no menos de 35 días a una temperatura no menor de 7.2⁰ C ó 45⁰ F.

Artículo 582.–Jamones y brazuelos de cerdo. Se podrán usar los siguientes métodos:

Método 1. La carne para jamones y brazuelos serán curadas en una mezcla de curación en seco no menos de 40 días a una temperatura no menor de 2.2⁰ C ó 36⁰ F. Se colocarán estos cortes sobre la sal empleando no menos de 4 libras de sal por 100 libras de carne y la sal se aplicará de forma completa sobre el producto y pueden ser bañados con salmuera. Por lo menos una vez a los productos se les aplicarásal adicional para que queden completamente cubiertos. Después de retirar los productos de la curación pueden remojar en agua a una temperatura no mayor de 21.1⁰ C ó 70⁰ F durante no más de 15 horas, el agua en este punto puede cambiarse una vez, pero no se someterán a ningún otro tratamiento para eliminar la sal de la carne

únicamente se permitirá el lavado superficial. Los productos serán finalmente secados o ahumados en un período de no menos de 10 días a una temperatura no menor de 35°C ó 95°F .

Método 2. Los productos serán curados por un proceso de curado en seco a una temperatura no menor de 2.2°C ó 36°F por un periodo de no menos de 3 días por cada libra de peso en bruto de cada producto. El tiempo de curación se calculará en base del peso del producto más pesado. Antes de ser colocados en curación serán bañados en salmuera de menos de 100 grados de concentración inyectándose 4 onzas de la solución en la pierna y una cantidad igual a lo largo del lado lateral del hueso (fémur). Los productos serán colocados en la sal en la concentración y aplicación igual al método 1 solamente que el remojo será durante no más de 4 horas. Los productos serán ahumados y secados por no menos de 48 horas a una temperatura no menor de 26.6°C ó 80°F y finalmente mantenidos en un área de secamiento por no menos de 20 días a una temperatura no menor de 7.2°C ó 45°F .

Método 3. Los productos que pesen 20 libras serán curados por un proceso de sal seca a una temperatura no más baja de 1.7°C ó 35°F por 45 días recubiertos de sal. Por cada libra que pesen arriba de las 20 libras se les adicionará dos días. El tiempo requerido para la eualización será sustituido por el tiempo que lleva el producto recubierto de sal. Entiéndase por tiempo de eualización al proceso de difusión de sal dentro de la carne una vez que el exceso de sal es retirado. El producto por lo menos una vez durante la curación se le volteara y se le recubrirá con sal fresca nuevamente. Debe ser inyectado con una salmuera de no menos de 100⁰ de concentración o fuerza. El exceso de sal debe ser removido con un lavado o con aire a presión, no se permite ningún otro tratamiento. Luego de curados deben ser secados o ahumados o ambas cosas, según lo dispuesto en el siguiente cuadro:

Temperatura mínima de la sala de secado en ⁰ Celsius	Temperatura mínima de la sala de secado en ⁰ Fahrenheit	Mínimo de días después de curados
54.4	130	1.5
51.7	125	2
48.9	120	3
46.1	115	4
43.3	110	5
40.6	105	6
37.8	100	7
35	95	9
32.2	90	11
29.4	85	18
26.7	80	25
23.9	75	35

Artículo 583.-En los lomos y puntas de lomo, se puede utilizar en lugar del calentamiento o refrigeración para la destrucción de la triquina la curación por un periodo de no menos de 25 días a una temperatura no menor de 2.2° C ó 36° F por medio de uno de los siguientes métodos:

Método 1. La aplicación de una mezcla de curación de sal seca que contenga no menos de 5 libras de sal por cada 100 libras de carne.

Método 2. La aplicación de una solución de salmuera de no menos de 80° de concentración sobre la base de no menos de 60 libras de salmuera por cada 100 libras de carne.

Método 3. La aplicación de una solución de salmuera añadida a la curación de sal seca aprobada, siempre que la solución de salmuera no sea menor de 80° de concentración. Después de retirarse de la curación los lomos pueden ser remojados en agua durante no más de una hora a una temperatura no mayor de 21.1° C ó 70° F o lavados bajo rociado, pero no se someterán durante o después del procedimiento de curación a ningún otro tratamiento para extraer la sal. Después de la curación los lomos serán ahumados durante no menos de 12 horas, la temperatura del cuarto de ahumado en ningún momento será menor de 37.8° C ó 100° F y por 4 horas consecutivas de ese periodo el cuarto de ahumado se mantendrá a una temperatura no menor de 51.7° C ó 125° F. El producto finalmente estará en el área de secado por un periodo no menor de 12 días a una temperatura no menor de 7.2° C ó 45° F.

Párrafo 1. El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social puede considerar cualquier procedimiento o procesos adicionales que los establecimientos le sometan y podrá aprobarlos una vez que estos sean revisados y se determine que dan la seguridad del tratamiento y que se pueden monitorear y documentar adecuadamente. Este nuevo procedimiento debe contar para su aprobación con un protocolo de experimentación descrito detalladamente. El establecimiento deberá contar con el equipo necesario de medición en todas las áreas.

Artículo 584.-El Servicio de Inspección podrá aprobar o rechazar el equipo que el establecimiento este utilizando para las mediciones de temperatura, concentración de sal, tiempo u otros en cualquiera de los métodos que se utilicen y podrá solicitar su reemplazo, con la consecuencia de suspender o rechazar el tratamiento que se esté realizando de acuerdo al tratamiento permitido.

Artículo 585.-Para el procedimiento del análisis de triquina por la técnica de digestión para un pool de muestras se debe considerar lo siguiente:

1. Debe encontrarse cada muestra correctamente identificada, así como las contra muestras y estar separadas de otras.

2. Se utilizará el laboratorio oficial del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social para el análisis de las muestras, o un laboratorio autorizado oficialmente para este fin.
3. Las muestras deben ser no menos de 5 gramos del músculo del diafragma o lengua de cada canal y no menos de 10 gramos de otros músculos. El pool no debe exceder los 100 gramos. Estas muestras pueden ser tomadas por personal del establecimiento bajo supervisión oficial.
4. Todas las canales o productos muestreados o los lotes que estén dentro del pool no serán liberados hasta que el resultado de los análisis sea negativo a triquina.

TITULO XXXVII DE OTROS PRODUCTOS PROCESADOS

Artículo 586.- Pizzas con carne o embutidos. Es un producto de carne sobre una base de pan, con salsa de tomate y queso. Deberá contener carne cocida preparada con no menos del 15% de carne cruda o el 12% del embutido cocido o 10% de embutido seco. Se permite el uso de carne deshuesada separada mecánicamente.

Artículo 587.-Margarina y oleomargarina. Esta se puede encontrar en forma plástica o emulsión líquida que contiene no menos de 80% de grasa, sea de origen vegetal o de la grasa animal de res, oveja o cerdo. Puede contener:

1. Agua, leche, productos lácteos como suero de leche, líquido condensado o seco, suero reducido en lactosa, suero reducido en minerales o concentrado proteico de suero, componentes de suero sin contenido de lactosa, caseína o caseinato u otra proteína comestible apropiada incluyendo albúmina, proteínas vegetales o de soya aislada o sus mezclas, estos deben estar pasteurizados y pueden ser sometidos a la acción de iniciadores bacterianos inofensivos para formar una emulsión solidificada o líquida con los ingredientes de grasa o aceite.
2. Vitamina A en cantidad tal que la margarina terminada contenga no menos de 15,000 UI (unidades internacionales) por libra ó 33,000 UI por kilogramo de producto.
3. Vitamina D en cantidad tal que la margarina terminada contenga no menos de 1,500 UI por libra ó 3,300 UI por kilogramo de producto.
4. Sal como cloruro de sodio y cloruro de potasio para aquellas margarinas dietéticas.

5. Edulcorantes de carbohidratos nutritivos, emulsificadores, antioxidantes, agentes colorantes, saborizantes, acidulantes y alcalinizadores todos permitidos y en cantidades suficientes para este propósito.

Artículo 588.- Manteca mixta. Es la mezcla de grasa de cerdo y aceites vegetales. Dependiendo de la predominancia de la grasa y los aceites utilizados el producto puede ser rotulado “Manteca de” y podrá contener otros ingredientes que estarán enumerados en el orden descendiente a su predominancia.

Artículo 589.- Manteca de cerdo, manteca de cerdo en rama. Es la extraída por fusión de los tejidos comestibles, sanos y limpios del cerdo; estos pueden estar frescos, congelados, cocidos o preparados por otros procesos aprobados en casos específicos pero que no resulten en la adulteración de la manteca. Los tejidos estarán razonablemente libres de sangre y no deberán incluir estómagos, hígado, bazo, riñones, cerebro, ni residuos, ni sedimentos. La manteca en rama es la preparada con grasa abdominal fresca. La manteca puede ser endurecida utilizando estearina de manteca o mantecas hidrogenadas o ambas y puede contener manteca refinada o desodorizada. Las características del producto pueden ser:

1. Color blanco cuando sea sólida.
2. Libre de olores y sabores extraños.
3. Humedad 0.2% máximo.
4. 0.05% máximo de impurezas insolubles.

El proceso de obtención de la manteca será por clarificación a través de la cocción con un equipo aprobado pero asegurando que alcance una temperatura de 76.7°C ó 170°F durante un periodo no menor de 30 minutos.

Artículo 590.-Grasa animal extraída por fusión. No deberá contener agua agregada, excepto la manteca para pastelería puff que puede contener no más de 10 % de agua.

Artículo 591.-Extractos de carne fluidos. Deberá contener no más del 50 % de humedad.

TITULO XXXVIII DEL MATERIAL DE EMPAQUE

Artículo 592.-El material de empaque usado para los productos comestibles no debe contener en su composición ninguna sustancia venenosa o cualquier otra sustancia que se desprenda y cause una alteración del producto o un problema a la salud del consumidor.

Artículo 593.-El material de empaque debe ir acompañado al momento de entrar a un establecimiento autorizado por una garantía o declaración de seguridad del suplidor por escrito que corresponda a la fábrica o firma comercial que lo distribuye. La garantía estará limitada a cada embarque y para cada producto en particular.

Artículo 594.- La certificación o garantía de los materiales de empaque que se reciban en un establecimiento autorizado debe contener la información requerida por la autoridad competente para su uso en alimentos.

Artículo 595.- La información que se requiere del suplidor del material de empaque debe ser, pero no limitarse a:

1. Nombre del fabricante.
2. Nombre comercial del producto y su código.
3. Composición química del material de empaque.
4. El uso recomendado del producto.
5. Condiciones específicas de almacenamiento.

Artículo 596.- El establecimiento dará un tiempo prudencial que no sobrepase los 30 días después de recibido el embarque del material de empaque para que el suplidor entregue toda la información que se le requiera, el Servicio de Inspección se asegurará de que se mantengan los lotes de productos recibidos retenidos hasta que la información se haya recibido e indique que los lotes son aptos para su uso.

Artículo 597.- Si el establecimiento utiliza materiales de empaque sin la garantía del suplidor o sin la información necesaria para su uso, el Servicio de Inspección podrá retener o rechazar el lote de material de empaque que corresponda o el producto en el que fue envasado el mismo, pues puede representar un peligro para la salud del consumidor.

Artículo 598.- El establecimiento debe asegurarse de que el material de empaque usado para los productos llegue libre de polvo, humedad y es indispensable que lleguen en su empaque original y libre de roturas.

Artículo 599.- El almacenamiento del material de empaque usado para los productos se hará en un área específica para ello y estará separada de cualquier otra área, la cual será cerrada, seca y de fácil limpieza y estará claramente identificada. El material de empaque se estibarà de acuerdo a las especificaciones del fabricante.

TITULO XXXIX DE LA ADMISIBILIDAD DE SISTEMAS DE INSPECCION E IMPORTACIONES

Artículo 600.- La entrada o admisión de productos y subproductos cárnicos al país será a través del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y del Ministerio de Agricultura, quienes serán las autoridades responsables de establecer los procedimientos correspondientes y para lo cual cada uno de ellos tiene sus atribuciones respectivas.

Artículo 601.- Los países que deseen exportar sus productos cárnicos a la República Dominicana, deben solicitarlo mediante comunicación escrita a los Ministerios de Salud Pública y Asistencia Social y al de Agricultura. El Ministerio de Agricultura velará por el estatus sanitario, la evaluación de sus servicios veterinarios en salud animal, sus programas

de salud animal y el control de enfermedades. El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social velará por los Servicios de Inspección, todos los controles que se establezcan dentro de los establecimientos de sacrificio y proceso de productos cárnicos, de los laboratorios y análisis de los residuos químicos y microbiológicos. Para una solicitud por primera vez se requerirá efectuar una verificación del sistema de operación en origen y esta será realizada por personal de ambos Ministerios. Para ampliar una autorización o renovación de establecimientos de sacrificio o proceso de productos cárnicos cuando así se estime conveniente, será por medio únicamente del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. Los países serán informados si se requiere ampliar la información entregada.

Artículo 602.- Los países que deseen exportar hacia la República Dominicana sus productos y subproductos cárnicos deberán contar con un sistema equivalente acorde a lo estipulado en este Reglamento.

Artículo 603.- Para la implementación de la equivalencia toda la documentación requerida debe estar redactada en el idioma español.

Artículo 604.- No se permitirá el ingreso al país de ningún producto o subproducto cárnico sin la aprobación de su país de origen y si los establecimientos no han sido inspeccionados según lo dispuesto en este Título.

Artículo 605.- El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social emitirá una respuesta como equivalente o no, en un tiempo prudencial cuando se haya completado el estudio de la documentación, la verificación de origen y la aprobación del estatus sanitario por parte del Ministerio de Agricultura. El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social remitirá a las autoridades correspondientes del país que lo solicitó una certificación con la lista de los establecimientos y productos aprobados para la importación.

Artículo 606.- Cuando un país cambie su estatus sanitario o se produzca alguna modificación de sus sistemas que afecten la equivalencia, las autoridades competentes estarán facultadas a suspender en cualquier momento las importaciones de los productos de ese país hasta que se demuestre que no existe ningún riesgo sanitario y que las nuevas medidas siguen siendo equivalentes.

Artículo 607.- Todo producto que esté considerado en este reglamento, cuando ingrese a la aduana del país, deberá ser inspeccionado por el Servicio de Inspección del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social para poder permitírsele su ingreso y comercialización en el país.

1. El inspector realizará una inspección visual de los productos, inspeccionando su apariencia y condición general.
2. Se realizará una observación de los sellos y etiquetas que se encuentren en los envases y empaques del producto, asegurándose que

coincidan con los que están en el certificado de ingreso del producto y que cumplen con los requeridos por las leyes y reglamentos del país para ese fin.

3. El inspector está facultado para tomar muestras del producto sin costo alguno para su análisis en el laboratorio cuando lo estime necesario para determinar su condición sanitaria.
4. Ningún producto que requiera inspección bajo este reglamento estará autorizado para su movilización o salida del puerto y la aduana por donde ingresó al país sin la previa autorización y aprobación del personal del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
5. El consignatario o su agente suministrará todas las facilidades y proveerá la asistencia para el manejo y marcado que los productos puedan requerir durante la inspección, así como, solventará los costos que conlleven los procedimientos aplicados a sus productos durante esta inspección.

Artículo 608.-El personal de inspección del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social destacado en puertos, aeropuertos y pasos fronterizos está facultado para rechazar el ingreso al país de cualquier producto cárnico que se considere no apto para el consumo humano o que constituya un riesgo sanitario. En este caso el Inspector del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social colocará a los envases de los productos un sello con la leyenda que diga “R.D. Rechazado”, e informará mediante comunicación escrita al Encargado de la Aduana que el embarque debe ser devuelto a su país de origen dentro un plazo no mayor de 45 días, o según el riesgo sanitario que represente, podrá solicitarse la destrucción o desnaturalización en forma inmediata teniéndose en consideración lo siguiente:

1. Se podrá permitir la destrucción voluntaria del producto por el dueño o consignatario si así lo decide para fines comerciales, pudiendo permitirse su transformación en alimento para consumo de los animales, este procedimiento deberá llevarse a cabo bajo el control oficial del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, así como el de su traslado al establecimiento autorizado que lo procesará.
2. Los gastos que implique la devolución del producto al país de origen, muestreos, transporte y proceso de destrucción o desnaturalización, serán por cuenta del dueño o consignatario.
3. Los lotes rechazados no podrán ser divididos o subdivididos a conveniencia del dueño o consignatario.

4. Los productos rechazados no podrán ser reembarcados por otro puerto que no sea por el mismo por el que llegó al país, sin el consentimiento del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
5. Si el dueño o consignatario no toma las acciones requeridas para los productos rechazados, el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social tomará las acciones necesarias para la destrucción del producto y por la vía legal que le faculte la ley, requerirá al responsable pagar el costo en que se incurrió en esta acción.
6. Ningún producto que haya sido previamente rechazado podrá ingresar nuevamente al país bajo ninguna circunstancia.

TITULO XL DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 609.-Las violaciones a los preceptos de este reglamento y demás disposiciones que emanen del mismo, serán sancionadas por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social a través de la Dirección General de Salud Ambiental, sin perjuicio de lo que corresponde a los tribunales de justicia, cuando sean constitutivos de delito.

Artículo 610.-El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social puede tomar las siguientes sanciones de acuerdo a la severidad de las faltas:

1. Acción Regulatoria. Será cuando se retenga un producto, se rechace equipo o instalaciones, detener o reducir la velocidad del proceso o rechazar el proceso de un producto en particular. Esta acción podrá ser indicada mediante una tarjeta de rechazado o retenido.
2. Retiro parcial de la inspección. Es cuando se suspenden las actividades de inspección, la utilización de los sellos y marcas oficiales a un proceso en particular en un área determinada del establecimiento, puede ser esta temporal o definitiva de acuerdo al tipo de falta que se ha cometido.
3. Cierre del establecimiento. Cuando el Servicio de Inspección determina que el establecimiento no debe estar procesando ya que el producto no es considerado apto para el consumo humano, este cierre puede ser temporal o definitivo de acuerdo al tipo de falta que se ha cometido.

Artículo 611.-Cuando el Servicio de Inspección de un establecimiento considere que debe aplicar el numeral 3 del artículo anterior debe notificar inmediatamente al Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas y obtener la autorización para la aplicación

de esta sanción y entregarla por escrito al responsable del establecimiento. Cuando el inspector tenga que aplicar el numeral 2 del artículo anterior lo notificará y quedará consignado en su bitácora.

Artículo 612.-Se consideran faltas leves que ameritan una acción regulatoria aquellas que no interfieran con el proceso o la manipulación de los productos inspeccionados y aprobados para consumo humano, tales como:

1. Equipos y utensilios con algunas deficiencias visibles de limpieza y desinfección.
2. Falta de información suministrada al Servicio de Inspección.
3. Fallas sanitarias leves en el establecimiento.
4. Una falla leve en el trato no humanitario de los animales para el sacrificio.
5. Otras que por su naturaleza no pongan en peligro al alimento.

Artículo 613.-Son consideradas faltas menos graves aquellas que ameriten el retiro parcial de la inspección, como en los siguientes casos:

1. La persistencia de una falta leve dentro de los siguientes quince (15) días de su comunicación.
2. La interferencia de las labores del Servicio de Inspección por parte de la empresa o empleados de la misma.
3. Cuando un punto crítico no está bajo control, o los controles no son los adecuados.
4. Cuando la materia prima no tiene una procedencia conocida.
5. La pérdida de eficiencia de varios equipos que significan peligro directo al alimento.
6. El establecimiento no está realizando el muestreo para E. coli.
7. El establecimiento ha fallado en los resultados para Salmonella.
8. Cuando el establecimiento no envía al digestor para su destrucción el producto que el Servicio de Inspección ha marcado como condenado.
9. El establecimiento no esté aplicando o modificando correctamente el HACCP y el POES.

10. Otras que por su naturaleza afectan directamente al producto.

Artículo 614.- Son consideradas faltas graves aquellas donde procede el cierre o clausura del establecimiento o la suspensión definitiva del Servicio de Inspección cuando:

1. Una falta leve con tres notificaciones consecutivas no sea corregida por la empresa.
2. Se reincide en una falta considerada menos grave.
3. Se incumple en la aplicación de los procedimientos del Sistema HACCP como lo requiere este reglamento.
4. Se incumple en la aplicación de los procedimientos del POES.
5. La tarjeta de RECHAZADO o RETENIDO colocada por el Inspector Oficial en cualquier local, producto, equipo, utensilio u otros es retirada sin previa autorización.
6. La empresa o sus empleados interfieren con el Servicio de Inspección y envían al consumo productos fuera de los patrones exigidos o fraudulentos.
7. Existe presencia de organismos patógenos en los productos que se elaboran en niveles que puedan afectar la salud del consumidor.
8. Se producen faltas graves en el trato humanitario en el sacrificio de los animales.
9. Ocurre la pérdida de control de las medidas de mantenimiento del medio ambiente.
10. Se violan las normas sanitarias establecidas, anteponiendo argumentos de índole económica.
11. Hay interferencia abierta al Servicio de Inspección por intimidación, asalto, ataque o intento de asalto o ataque al personal oficial.
12. Se expende o transporta para el consumo nacional o para la exportación, productos cárnicos que no han sido autorizados para el consumo humano.
13. Se usa indebidamente o se falsifica una marca, sello, etiqueta o membrete, o cualquier otro medio que sirva para identificar los productos cárnicos.

14. Se producen otras causas que por su naturaleza específica afectan gravemente la calidad e inocuidad de los alimentos.

Artículo 615.- La aplicación de las sanciones se hará de la forma siguiente:

1. Cuando la sanción aplicada sea por infracción de falta leve o se aplique una acción regulatoria se hará una amonestación oral y por escrito.
2. Cuando la sanción aplicada sea por infracción de falta menos grave, el Servicio de Inspección dará una constancia por escrito del intento de suspensión de la inspección al establecimiento, el cual en un término no mayor a cuarenta y ocho (48) horas, debe notificar a la autoridad competente que las faltas han sido corregidas y de la aplicación de un procedimiento preventivo para la no recurrencia de las mismas. En caso contrario se procederá a la suspensión temporal del Servicio de Inspección.
3. Cuando las faltas cometidas sean graves se aplicará el cierre o clausura del establecimiento sin previo aviso, hasta que la gerencia firme un compromiso de cooperación con el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social para el cumplimiento con los preceptos contenidos en este Reglamento y que las faltas estén claramente corregidas, hasta entonces no se permitirá el trabajo en el establecimiento ni la salida de sus productos.

Artículo 616.- *Disposiciones Transitorias.* Los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales, transformación y almacenamiento de productos y subproductos de origen animal que se encuentren funcionando, deberán cumplir con las condiciones mínimas requeridas en este Reglamento y en las normas particulares.

Párrafo I: Los establecimientos de Clase uno (1) cumplirán de inmediato con todo lo establecido en el presente Reglamento.

Párrafo II: Los establecimientos de Clase dos (2) dispondrán de un plazo de tres (3) meses para adecuar su estructura y funcionamiento a lo establecido en el presente Reglamento.

Párrafo III: Los establecimientos de Clase tres (3) dispondrán de un plazo de doce (12) meses para adecuar su estructura y funcionamiento a lo establecido en el presente Reglamento.

Artículo 617.- *Disposiciones Derogatorias.* Queda expresamente derogado el Reglamento No. 2430, sobre Inspección Sanitaria de las Carnes y Productos Cárnicos para la Exportación, de fecha 13 de octubre del año 1984 y cualesquiera otras normas contenidas en manuales, resoluciones u otros documentos que se encontraren vigentes a la fecha de aprobación del presente Reglamento, siempre que le fueren contrarias.

Artículo 618.- Enviase al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, al Ministerio de Agricultura y al Ministerio de Industria y Comercio y demás instituciones correspondientes.

DADO en Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, capital de la República Dominicana, a los diecisiete (17) días del mes de mayo de dos mil once (2011); años 168 de la Independencia y 148 de la Restauración.

LEONEL FERNÁNDEZ

**El suscrito: Consultor Jurídico del Poder Ejecutivo
Certifica que la presente publicación es oficial**

Dr. Abel Rodríguez Del Orbe

Santo Domingo, D. N., República Dominicana