

DECRETO N° 8.411

QUE REGLAMENTA LA LEY DEL 3 DE OCTUBRE DE 1.917

Asunción, julio de 1.918

Habiendo necesidad de reglamentar la Ley del 3 de Octubre de 1917, por la que se creó la Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes.

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA  
DECRETA :

CAPITULO I.

Objeto de la Inspección.

Establecimientos sujetos a la inspección.

Art.1 : Los frigoríficos, fábricas de carnes conservadas, mataderos saladeros, gracerías, fábricas de embutidos y demás establecimientos en donde se faenan animales o elaboren productos que sean motivos de comercio interno o internacional, o que se destinen a la alimentación humana, estarán sujetos a la inspección sanitaria oficial que este reglamento establece.

Animales y productos que deben ser inspeccionados.

Art.2 : Todo animal vacuno, ovino, porcino, etc. y todas las carnes y productos que entren a los establecimientos indicados en el artículo anterior, así como toda la carne y productos que se preparen en los mismos, serán inspeccionados, manipulados, preparados y sellados de acuerdo con las disposiciones contenidas en este Reglamento.  
Pedido de Inspección Oficial.

Art.3 : Los propietarios o encargados de establecimientos especificados en el artículo 1° deberán solicitar la correspondiente inspección oficial a la Dirección de Ganadería.

Inc. a) La solicitud se acompañará con tres copias de los planos de los edificios dibujados a escala y con indicación de niveles, drenajes y de las instalaciones necesarias para la inspección oficial.

Inc. b) En toda solicitud se indicará el nombre y la dirección de los establecimientos anexos o auxiliares.

Inc. c) Los establecimientos que preparen productos no destinados a la alimentación humana pero de origen animal, también solicitarán autorización de la Dirección de Ganadería y Carnes Conservadas, la que dictará las disposiciones necesarias en cada caso, con el fin de asegurar la higiene en dicho establecimiento, y la buena calidad de sus productos, con arreglo, y la buena calidad de sus productos, con arreglos a las disposiciones y espíritu del presente reglamento.

CAPITULO II.

Higiene de los establecimientos.

Condiciones de higiene.

Art.4 : Los establecimientos mencionados en el Art.1º se ajustarán a las condiciones generales de higiene que a continuación se expresan :

a) Tendrán abundante luz natural y artificial y suficiente ventilación en todas las dependencias y compartimientos.

b) Sistemas de niveles y drenajes con canaletas y respiradores convenientemente instalados.

c) El agua que se utilice deberá ser abundante y potable.

Los establecimientos harán saber cuando así lo requiera la Dirección de Ganadería el origen del agua empleada y la situación y condición de los depósitos.

d) Los pisos, paredes, cielo rasos, puertas y demás partes serán de material y construcción que permiten su perfecta limpieza. Los pisos deberán ser impermeables.

e) Las dependencias utilizadas para la elaboración de productos alimenticios estarán de aquellas que se empleen para la preparación de productos no comestibles.

f) Las dependencias en que se preparen carne o cualquier otro producto alimenticio deberán estar libres de los olores que se desprenden de los depósitos de cuero, tanque de cebo, cuartos de abono, establos, etc.

g) Deberán tomarse todas las precauciones posibles para mantener el establecimiento libre de moscas, ratas, ratones, etc. Se prohíbe el uso de veneno para matar ratas en las dependencias donde se deposite o se manipule carne, permitiéndose su empleo en el depósito de cueros, compartimientos de productos de uso industrial o en los depósitos que contengan productos envasados solamente.

h) Se prohíbe la existencia de perros dentro del establecimiento, excepto de los que con especial permiso del inspector del servicio Veterinario se destinen a la destrucción de las ratas. Los perros que sean permitidos deberán estar libres de vermes intestinales, suministrándoseles los vermíferos que indiquen el mismo funcionario. Se prohíbe alimentar a los perros con vísceras de los animales sacrificados.

#### Comodidades para el personal de trabajo.

Art.5 : Cada establecimiento proporcionará comodidades convenientes para el personal de trabajo, entre las cuales se contarán especialmente las siguientes :

a) Cuarto de vestir, retretes, mingitorios en números suficientes, amplios, y convenientemente ubicados y separados de los cuartos o compartimientos destinados a la preparación, almacenaje o embalaje de las carnes.

b) Baños modernos, incluyendo agua caliente y lluvia caliente, jabones, toallas, etc. ubicados en los retretes o mingitorios o cerca de ellos, y también próximo a los sitios de los establecimientos en que sea esencial asegurar la limpieza de las personas que manipulen la carne y demás productos. Las comodidades exigidas en este inciso y en el anterior se proporcionarán por separado cuando en el establecimiento se utilicen empleados de ambos sexos.

c) Comodidades apropiadas para la desinfección y limpieza de utensilios, así como de las manos de todas las personas que manipulen carnes o productos.

d) Salivaderas de capacidad suficiente para que no sean prontamente llevadas y de material que permita su rápida desinfección. Se colocarán en número suficiente en todos los cuartos y lugares que indiquen el Inspector de Servicio Veterinario. Todas las personas que escupan o expectoren están obligadas a servirse de ellas.

Material y Construcción de los útiles de trabajo.

Art.6 : Los instrumentos y útiles empleados en la preparación, proceso y manipulación de las carnes y demás productos serán de material y construcción que permitan su completa limpieza y que aseguren una higiene perfecta en aquellas tareas.  
Las carretillas y receptáculos usados para productos no comestibles llevarán una inscripción claramente legible y no podrán usarse cuando se trate de productos alimenticios.

Condición de los sitios donde se efectúe la inspección y de las cámaras frigoríficas.

Art.7 : Los cuartos y compartimentos en que se verifique la inspección, se sacrificuen animales o se elabore la carne y productos, deberán estar libres de obstáculos que impidan a los empleados efectuar sus tareas o sirven de obstáculo a la limpieza de las operaciones.  
Las paredes y techos de los cuartos compartimentos donde se utilice la refrigeración, deberán estar completamente libres de humedad.

#### Higiene de los empleados

Art.8 : Las operaciones y demás personas que manipulen animales enfermos deberán antes de continuar el trabajo, limpiar su mano de grasa, sumergirla en un desinfectante prescrito y lavarlas en agua limpia. Los instrumentos usados en los animales decomisados se limpiarán con agua hirviendo o con un desinfectante prescrito por el inspector del servicio y ternario, seguido del lavado en agua limpia. Los empleados de los establecimientos que manipulen cualquier carne o producto mantendrán sus manos limpias.

#### Túnicas y Blusas.

Art.9 : Las túnicas y blusas y otras clases de ropas usadas por personas que manipulen la carne y demás productos, serán de tela de fácil limpieza y perfectamente aseadas.

#### Higiene de las operaciones.

Art.10 : Se prohíbe escupir en las piedras de afilar, colocar las agujas o cuchillos en las bocas, inflar pulmones o envolturas o probar con aire de la boca estos receptáculos destinados a contener carne u otros productos.

#### Vagones y carros que transporten productos alimenticios.

Art.11 : Los vagones y carros en que se transporten la carne y sus productos, serán mantenidos perfectamente limpios e higiénicos.

#### Limpieza de los Vagones.

Art.12 : El interior de los vagones y carros usados en el transporte de productos alimenticios serán cuidadosamente inspeccionados para exigir su completa limpieza y

poder constatar que el último contenido era comestible. La solución de soda en la limpieza, debe ser removida por enjuagues en agua limpia.

#### Barriles, barricas y cajones de segunda mano.

Art.13 : Las barricas, barriles y cajones de segunda mano destinados a contener carnes y sus productos, serán inspeccionados en los establecimientos al recibirlos y antes de limpiarlos serán rechazados como ineptos para contener productos alimenticios, los que no se hallen en perfectas condiciones de higiene después de haber sido perfectamente limpiados, cepillados y pasados por el vapor.

#### Limpieza de las dependencias exteriores de los establecimientos.

Art.14 : Las dependencias exteriores de cada establecimiento incluyendo los muebles donde se cargan los vapores, así como desvíos, corrales, bretes y calles, deberán ser frecuentemente barridos manteniéndolos arreglados y limpios. Se prohíbe toda acumulación de materiales, como pelo de cerdos, huesos, gusanos, residuos de la playa, etc. En que puedan pulular moscas y exhalar malos olores. Igualmente se prohíbe arrojar en los ríos y arroyos de las cercanías todo producto que pueda corromper las aguas.

#### Salud de los operarios.

Art.15 : Ningún establecimiento podrá emplear los departamentos destinados en la preparación de carnes y demás productos personas atacadas por tuberculosis u otras enfermedades contagiosas. El personal de los establecimientos industriales encargados de la manipulación de las carnes, presentará anualmente un certificado médico que atestigüe que no se halla atacado de enfermedades contagiosas alguna, al inspector del Servicio Veterinario se le podrá exigir un nuevo examen médico cuando lo crea conveniente.

#### Rechazo de instrumentos y útiles.

Art.16 : Cuando sea necesario, los empleados oficiales atarán a los envases una etiqueta que diga : I.V. Rechazado a cualquier instrumento útil que no sea sanitario o del cual se haya hecho contrariando las disposiciones de este reglamento. El instrumento o útil así señalado no será usado hasta que no se haya colocado en condiciones higiénicas.

#### Separación de compartimentos.

Art.17 : Todos los digestores y aparatos utilizados para la preparación de productos alimenticios estarán colocados en cuartos o compartimentos separados de los usados para la preparación de productos destinados al uso industrial. Se prohíbe hacer conexiones por medios de tubos o cualquier otra forma, entre digestores, cuartos o compartimentos que contengan productos para uso industrial y aquellos en que se preparen o almacenen productos alimenticios.

Planos de los tubos subterráneos y medios que se emplean para conducción de productos y de lo que se utilicen para los productos de uso industrial.

Art.18 : Cada establecimiento registrará en la Dirección de Ganadería un plano indicativo de todas las líneas de tubos de los productos alimenticios y aquellos otros usados para la conducción de productos para uso industrial dando una descripción e acta, término y dimensiones de cada tubo, puerta, válvula u otros aparatos de contralor, y designando las líneas usadas para la conducción de productos de uso industrial, registrando una copia fiel ante el inspector del Servicio Veterinario. Se presentarán planos o diagramas a la Dirección de Ganadería cuando se vaya a efectuar cualquier modificación en el Departamento de los digestores debiendo ser aprobados antes de iniciarse la construcción. Si no se usaran tubos u otros indicados en este artículo, se declarará así ante la Dirección de Ganadería, firmando la declaración el propietario o encargado del establecimiento.

### CAPITULO III.

#### Organización del Servicio.

#### Dirección de Ganadería y Carnes Conservadas.

Art.19 : La inspección de carnes será efectuada por los Inspectores del Servicio Veterinario de la Dirección de Ganadería y Carnes conservadas y sus ayudantes.

#### Inspectores del Servicio Veterinario.

Art.20 : En cada establecimiento en que haya necesidad de un servicio permanente de Inspección Veterinaria habrá uno o mas inspectores del Servicio Veterinario y tantos ayudantes como sean necesarios para asegurar la minuciosa de las reses Ante y Post Mortem, así como de sus productos derivados.

#### Deberes y atribuciones de los Inspectores del Servicio Veterinario.

Art.21 : Corresponde a los inspectores del Servicio Veterinario :

- a) Tener bajo sus inmediatas órdenes todo el personal sanitario de los establecimientos cuyo servicio veterinario se les haya confiado, debiendo concurrir diariamente al establecimiento, de acuerdo con el horario que se le fije.
- b) Cumplir y hacer cumplir la ley de policía sanitaria de los animales y este reglamento en la parte pertinente a sus funciones, vigilar y dirigir los trabajos distribuyendo el personal a sus órdenes de manera que crea mas conveniente, a fin de que cada empleado llene su cometido de la manera mas eficaz. Darán cuenta inmediata a la Dirección de Ganadería de las faltas u omisiones en que incurriesen dichos empleados, e indicaran al mismo tiempo, las medidas disciplinarias que a su juicio deben imponérseles.
- c) Tomar a su cargo una parte del servicio de la inspección Veterinaria de los establecimientos a que fueren destinados, además de las funciones de dirección y vigilancia mencionadas.
- d) Proponer todas las modificaciones y ampliaciones que consideren necesarias para mejorara el servicio de inspección.
- e) Tener a su cargo los libros que deban llevarse en cada establecimiento procurando que las anotaciones de índole sanitaria, de los movimientos de los animales, del resultado de las autopsias, etc. se hagan con la mayor prolijidad, para poder informar en cualquier momento de todo lo que concierna a su servicio. Dirigir semanalmente a la Dirección de Ganadería un informe en que den cuenta de las novedades diarias que

ocurriesen en el establecimiento, y otro mensualmente con las recopilaciones de datos diarios.

Presentarán anualmente a la Dirección de Ganadería y Carnes conservadas, y antes del 5 de marzo una memoria dando cuenta de los trabajos realizados en el año, aconsejando las mejoras que pudieran implantarse.

f) Tener bajo su cuidado e inventario todos los útiles y aparatos, instrumentos, etc. pertenecientes a la oficina. Serán responsables de su conservación y buen mantenimiento.

g) Responder de las irregularidades del servicio imputables a complacencia, negligencia o descuido en el cumplimiento de sus deberes.

h) Efectuar la inspección veterinaria Ante y Post Mortem de los animales que se sacrifiquen en los establecimientos bajo su servicio.

En los casos urgentes no previstos en este reglamento procederán según su criterio personal, dando cuenta inmediata a la Dirección de Ganadería.

#### Auxiliares Sanitarios.

Art.22 : Estos empleados ayudarán a los inspectores del servicio veterinario en el examen Ante y Post Mortem de los animales y vigilarán, además la forma de la elaboración, manipulación de la carne y sus productos, informándose de las condiciones alimenticias de cada artículo.

#### Entrada de los Empleados Sanitarios.

Art.23 : Los empleados de la Inspección Veterinaria tendrán acceso en el establecimiento, durante todas las horas del día y de la noche, funcionen o no las fábricas.

#### Distintivos de los empleados Sanitarios.

Art.24 : Cada empleado de la Inspección Veterinaria tendrá un número como distintivo consignado en una medalla o una tarjeta, que entregará al dejar su puesto, dicho distintivo será suficiente para permitírsele la entrada en todas las dependencias del establecimiento de cuya inspección fueren encargados.

#### Oficina y comodidades para el personal Sanitario.

Art.25 : Los Directores del establecimiento proporcionarán las comodidades necesarias para la instalación de una oficina destinada exclusivamente a los empleados oficiales, y compuesta de una playa autopsia, laboratorio, dormitorio y cuarto de baño. Dichas dependencias serán aprobadas por el Inspector del Servicio Veterinario y estarán convenientemente situadas, ventiladas y provistas de armarios para guardar los útiles, con comodidades para el personal, según las exigencias del servicio y la importancia del establecimiento.

#### Horario de matanza y de elaboración.

Art.26 : El encargado del establecimiento informará al inspector del Servicio Veterinario o su ayudante la hora en que terminarán los trabajos diarios en cada una de las dependencias, así como el día y la hora en que será reanudado.

Cuando la carne o sus productos deban ser preparados en horas extraordinarias, se comunicará con la anticipación conveniente al Inspector del Servicio Veterinario. No se podrá cargar carne u otros productos sin dar aviso al Inspector del Servicio Veterinario.

#### Horario de los establecimientos de menor importancia.

Art.27 : El horario de trabajo de los establecimientos en que se sacrifiquen pocos animales o en que se preparen pequeñas cantidades de productos, será fijado por la Dirección de Ganadería y Carnes Conservadas.

#### Comodidad para la inspección de animales y carnes.

Art.28 : Las empresas están obligadas a proporcionar las siguientes comodidades siempre que sean solicitados por la Dirección de Ganadería y sus representantes.

a) Bretes apropiados y ayudantes para practicar la Inspección Ante Mortem y para señalar los animales sospechosos y los que llegaren a ser decomisados ;

b) Suficiente luz natural o abundante luz artificial en los lugares donde a ciertas horas del día la luz natural no fuere suficiente. Dichos sitios deben estar libres de vahos y vapores para que la inspección se efectúe sin embarazo ;

c) Caballetes, receptáculos, etc. para retener las distintas partes del animal, como la cabeza, la lengua o las vísceras, así como las otras partes que deben ser utilizadas en la preparación de productos alimenticios hasta completar el examen post-mortem, con el fin de que deban ser identificados en el caso de que el animal fuere decomisado ; carretillas, receptáculos y demás utensilios para contener las vísceras de los animales sacrificados para evitar su contacto con el suelo ; caballetes, carretillas, receptáculos, mesas, etc. que fueren necesarios para la manipulación sanitaria, y por separado para las carnes y los productos que deban ser esterilizados ;

d) Mesas, perchas y otros útiles necesarios para la inspección, de la calidad que el inspector del Servicio considere apropiada para que la inspección sea completa y eficiente ;

e) Carretillas sanitarias de material impermeable o recipientes para contener y manejar los decomisos que serán marcados así ; I.V. decomisos, con letras no menores de 5 cm. De alto, estarán provistos, cuando la exija al inspector de llaves apropiadas ;

f) Útiles adecuados, incluyendo desinfectante para la limpieza y desinfección de las manos, para la esterilización de los útiles empleados en los cortes de los decomisos y para la desinfección de los cueros, pisos y cualquier otro objeto y lugar que haya sido contaminado por las partes decomisadas ;

g) En las playas de matanzas, donde se sacrifiquen animales se instalarán compartimientos cerrados o espacios abiertos, preparados especialmente, que se denominarán sitios para la inspección final, donde se hará la revisión complementaria de los cuartos detenidos.

El lugar de la inspección final será de suficiente capacidad, y el arreglo de sus rieles será adecuado para evitar que los cuartos y demás partes que se destinen a alimentos esterilizados se hallan en contacto con los decomisos. Deben estar provistos de agua caliente, laboratorios sanitarios, fijos, mesas sanitarias y de los aparatos esenciales para

una buena inspección. Los pisos deben ser de construcción higiénica y con desagüe conveniente.

h) Cada establecimiento tendrá un cuarto o compartimiento para los decomisos cuya destrucción sea dejada para el día siguiente. Dichos cuartos estarán convenientemente situados, libres de ratas y con disposiciones sanitarias que faciliten su lavado, y provistos de cerraduras cuyas llaves serán entregadas a los empleados sanitarios. La puerta o puertas serán señaladas de la siguiente manera : I.V. Decomisos, con letras no menores de 5 cm. De alto.

i) Facilidades adecuadas, incluyendo material de desnaturalización, para la disolución conveniente de los artículos decomisados, y tanque sellados en la forma que indique la Dirección de Ganadería ;

j) Cajones apropiados para la colocación de útiles de la inspección, cuando no se utilicen, con cerraduras suministradas por la Dirección de Ganadería. Las llaves estarán en poder del Inspector de Servicio Veterinario.

#### Útiles del personal Oficial.

Art.29 : El personal Oficial se proveerá por su cuenta de los útiles necesarios para el cumplimiento de sus funciones, como cuchillos, pinzas, etc.

#### Número Oficial de cada Establecimiento.

Art.30 : Cada establecimiento tendrá un número oficial, que será usado para identificar la carne inspeccionada y los productos preparados en el establecimiento.

#### Número Oficial de los establecimientos anexos.

Art.31 : Cuando dos establecimientos sean de un mismo propietario y se hallen bajo la misma inspección, serán autorizado con el mismo signo. Agregándole una letra para distinguirlos.

#### Conexión de la inspección Oficial.

Art.32 : No se conocerá la inspección Oficial si el establecimiento no se halla en condiciones Sanitarias y no da las comodidades necesarias para que aquella se efectúe.

#### Conocimiento y cumplimiento de este Reglamento.

Art.33 : Concedida la inspección el inspector del Servicio Veterinario, antes de iniciar sus trabajos informará al propietario o al encargado del establecimiento del contenido de este Reglamento, quien adoptará todas las medidas necesarias para el cumplimiento de sus disposiciones.

#### Retiro de la Inspección Oficial.

Art.34 : Será retirada la inspección de los establecimientos que rehusaran el cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento.

#### Trasgresión y falta del reglamento.

Art.35. Los inspectores y demás empleados sanitarios comunicarán al inspector del servicio veterinario, éste a la Dirección de Ganadería, todas las transgresiones o faltas de que tuviere conocimiento.

CAPITULO IV.  
Inspección Sanitaria.  
Llegadas de tropas al establecimiento.

Art.36 : Las empresas están obligadas a los efectos de la inspección de Ganados, a dar aviso al Inspector del servicio Veterinario de las llegadas de tropas al establecimiento. Se harán descansar a los ganados antes de efectuar la matanza, durante todo el tiempo que sea necesario para que se hallen en condiciones de ser faenados.

Examen Ante Mortem.

Art.37 : Se practicará el examen Ante Mortem de todos los animales que deban ser sacrificados en los establecimiento industriales.

Lugar del Examen.

Art.38 : La inspección Ante Mortem será hecha en los bretes construidos en los alrededores de los establecimientos en que se encuentren los animales para ser sacrificados.

Inspección en las Tabladas.

Art.39 : En las ciudades donde existen tabladas, la inspección Ante Mortem podrá efectuarse en los bretes de dichas tabladas. Todo animal marcado como sospechoso, será sacrificado en los establecimientos que tenga inspección oficial.

Animales atacados de rabia y tétanos.

Art.40 : Todo animal que en su examen ante Mortem presente síntomas de rabia o tétano, será decomisado y su carne destruida.

Animales muertos o agonizantes.

Art.41 : Todo animal que se encuentre muerto o agonizante en los alrededores del establecimiento, será decomisado.

No podrá utilizarse sus despojos sin la intervención del inspector del Servicio Veterinario.

Animales sospechosos.

Art.42 : Todo animal que en la inspección Ante Mortem no resulte indudablemente enfermo, sino sospechoso de estar atacados de alguna enfermedad o en circunstancias que , según este Reglamento, puedan ser causa de decomiso, de todo o en parte, será marcado en la inspección Post Mortem como sospechoso hasta el final de esta última inspección.

#### Animales estropeados o con lesión.

Art.43 : Todo animal seriamente estropeado, así como aquellos en que se noten cualquier lesión, si no son decomisados, deberán ser marcados como sospechosos.

#### Marca de los animales sospechosos.

Art.44 : Todos los animales sospechosos serán marcados así : I.V. Sospechoso, o con cualquier otra marca, que no podrá ser removida sino por empleados oficiales.

#### Sacrificios de los animales sospechosos.

Art.45 : Los animales sospechosos deberán colocarse en lugares especiales y ser sacrificados separadamente de los otros animales. Los animales estropeados serán sacrificados inmediatamente.

#### Animales sospechosos por su temperatura.

Art.46 : Cuando se sospechen una enfermedad para cuya constatación la temperatura sea un dato importante, esta será tomada y anotada en caso de duda sobre las causas de la fiebre , después de marcar al animal para poder identificarlo, se le dejará un tiempo razonable bajo la vigilancia de un inspector para terminar la observación, tomándole la temperatura nuevamente para adoptar una disposición definitiva.

#### Animales muy preñados o recién paridos.

Art.47 : No es exigible el sacrificio de los animales marcados como sospechosos por estar muy preñados o recién paridos si no se encuentran afectados de alguna enfermedad contagiosa. Dichos animales podrán ser sacados del establecimiento.

#### Animales decomisados.

Art.48 : Los animales marcados como Decomisados en el examen Ante Mortem deberán ser muertos por el personal del establecimiento fuera de la playa de matanza, y no podrán ser conducidos a ninguna repartición para productos alimenticios.

La etiqueta I.V. Decomisado no podrá ser removida sino en el momento de arrojar el animal al digestor. El número de cada etiqueta debe ser comunicada al inspector del servicio Veterinario por los empleados que vigilan la conducción del animal al digeridor.

#### Inspección Post Mortem.

Art.49 : Se hará un examen minucioso Post Mortem de todo los animales vacunos, ovinos, caprinos, etc., sacrificados en el establecimiento. Esta inspección y examen se efectuará después del sacrificio.

#### Identificación de las partes del animal.

Art.50 : La cabeza, la lengua, la cola, las vísceras, la sangre, la sangre y todas las partes del animal utilizadas en la preparación de los alimentos, deben ser colocados de tal manera que se asegure su identidad hasta que la inspección Post Mortem haya sido completada, para el caso de que el animal sea decomisado.

#### Inspección Final.

Art.51 : Todo animal, sus partes y órganos que por las existencias de lesiones o alteraciones de otro orden, haga necesaria una nueva inspección, será retenido por los empleados sanitarios en el momento de la primera inspección y conducidos al lugar destinado para la inspección final. Se conservarán : la identidad del animal retenido, de sus partes y órganos hasta que se haya completado esta inspección. Los cuartos retenidos no serán lavados ni trabajados sin la autorización del inspector veterinario.

#### Métodos para la identificación de las partes del animal.

Art.52 : Los medios y métodos para la identificación temporaria de los cuartos, partes y órganos de cada animal, deben ser aplicados en la forma que disponga la Dirección de Ganadería en todos los casos la identificación será establecida fijando la etiqueta I.V. Retenido, tan pronto como sea posible y antes de la inspección final. Esta etiqueta no será removida sino por empleados oficiales.

#### Carne decomisada.

Art.53 : Cada cuarto o parte que haya resultado inservible para la alimentación humana insalubre o por cualquier otra circunstancia, será marcada por un empleado oficial, en el momento de la inspección, con la etiqueta siguiente I.V Inspeccionado y rechazado. Todo cuarto, partes y órganos decomisados quedarán bajo la custodia de un empleado oficial y serán conducidos a los digestores en la forma establecida en este reglamento en el mismo día en que fueren decomisados o encerrados en el cuarto o compartimiento I.V. Decomisados no permitiéndose la acumulación o almacenaje de estos productos en la citada repartición.

#### Animales admitidos para la esterilización de la carne.

Art.54 : Los cuartos y demás partes admitidos para la esterilización serán marcados prolijamente por un empleado oficial en la superficie de los tejidos en el momento de la inspección con la etiqueta I.V. Pasado para Esterilización, y hasta que esta se efectúe, permanecerán bajo la custodia de un empleado sanitario. La esterilización se verificará de acuerdo con lo que establece éste reglamento. (Ampliado por Decreto N° 9.113, del 19 de setiembre de 1.938).

#### Sellado de las carnes admitidas.

Art.55 : Los cuartos y demás partes del animal que se encuentran en buen estado y en condiciones de ser utilizados para la alimentación humana, serán admitidos y señalados como lo indica el presente reglamento.

Evisceración de los animales con enfermedades contagiosas e infecciosas, constatadas antes de esta operación.

Art.56 : Los animales que se encuentren antes de la evisceración, atacados de enfermedad infecciosa o contagiosa, incluyendo la tuberculosis, no podrán ser eviscerados en el lugar de la matanza general, sino retenidos y separados de los otros animales para conducirlos al compartimiento de Inspección Final donde serán abiertos y examinados esta medida puede dejarse sin efectos en el matadero cuando el numero reducido de los animales que se fabriquen permitan una inspección eficiente y completa.

Cueros y pieles de los animales decomisados por enfermedad contagiosa.

Art.57 : Las pieles y cueros de los animales decomisados por tuberculosis u otras enfermedades transmisibles al hombre y a los animales, podrán ser sacados del establecimiento, para curtiembre o cualquier otro uso industrial, siempre que se someta a la siguiente desinfección : cada cuero o piel debe ser sumergido por un tiempo no menor de cinco minutos, en una solución prescripta por el inspector del servicio veterinario. El proceso de inversión será hecho en modo y lugar aprobados por el inspector del Servicio Veterinario y bajo la vigilancia de los empleados oficiales.

Corte y separación del esternón.

Art.58 : El esternón de cada animal debe ser cortado y separado en el momento del sacrificio para poder inspeccionar los pulmones, corazón, hígado y cavidades torácicas.

Insuflación del aire.

Art.59 : Los cuartos o partes de cuarto no deben ser inflados con aire, prohibiéndose, además poner grasa de un animal a otro flaco.

Comunicación Inmediata de las enfermedades contagiosas.

Art.60 : Siempre que los inspectores comprueben casos de enfermedades contagiosas deberán , de inmediato, dar cuenta a la Dirección de Ganadería para que este tome las medidas establecidas en el Reglamento correspondiente.

Enfermedades Exóticas.

Art.61 : Si el inspector comprobara o sospechara la existencia de animales atacados de una enfermedad exótica (Peripneumonía, peste bovina, viruela ovina, etc, etc.) . Procederá al aislamiento absoluto de toda la tropa en que se encuentre el animal atacado o sospechoso y pedirá instrucción de inmediato, a la Dirección de Ganadería.

## CAPITULO V.

### Decomisos.

Causa de los decomisos.

Art.62 : Los inspectores procederán al decomiso de las carnes que contengan principio virulento o tóxicos para el hombre así como de aquellas que presenten modificaciones

en sus propiedades organolépticas o alteraciones que la desnaturalicen, las hagan repugnantes, indigestas, insuficientemente nutritivas o precipiten su descomposición, con arreglo al criterio expresado en este capítulo.

#### Carbuncio Bacteridiano.

Art.63 : Todas las partes, incluyendo cueros , pezuñas, astas vísceras, contenidas de los intestinos, grasa y sangre de los animales en que se hayan encontrado lesiones de carbuncio bacteridiano serán decomisadas e incineradas o destruidas en cualquier otra forma. El lugar en que el animal fue sacrificado debe ser desinfectado en una solución de creolina a 5% y todos los cuchillos, pinzas y demás instrumentos que hayan estado en contacto con el animal serán tratados en forma indicada anteriormente antes de ser utilizados para otros trabajos.

#### Tuberculosis.

Art.64 : Los siguientes principios regirán para el decomiso por tuberculosis :

- a) No podrá ser utilizada como alimento la carne que contenga bacilos tuberculosos o que sea sospechosa de contenerlos o que esté impregnada de toxina tuberculosa.
- b) La carne no será destruida si las lesiones son localizadas y poco numerosas y si no hay evidencias de distribución del bacilo a través de la sangre o por otros medios a los músculos o a las partes que se utilizan como alimento y si el animal está bien nutrido y en buenas condiciones.

#### Tuberculosis Generalizada.

c) Son evidencias de tuberculosis generalizada las lesiones tuberculosas constatadas en tal distribución y número que solamente pueden ser explicadas por la entrada del bacilo en cantidad considerable en el sistema circulatorio.

Es prueba de esta generalización la presencia de tubérculos numerosos y uniformes, distribuidos en ambos pulmones, o la existencia de tubérculos en el vaso, riñón, huesos, articulaciones, glándulas sexuales, en los ganglios relacionados con esos órganos o partes o en los ganglios faríngeos, mediastínicos, mesentéricos, renales, prescapulares, políteos o inguinales, cuando varios de estos órganos o partes están afectadas a la vez.

#### Tuberculosis Localizada.

d) Se considerará tuberculosis localizada, la limitada a una o varias partes de órganos sin evidencia de reciente invasión de numerosos bacilos al sistema circulatorio.

Es prueba de esta generalización la presencia de tubérculos numerosos y uniformes, distribuidos en ambos pulmones, o la existencia de tubérculos en el vaso, riñón, huesos, articulaciones, glándulas sexuales, en los ganglios relacionados con esos órganos o partes o en los ganglios faríngeos, mediastínicos, mesentéricos, renales, prescapulares, políteos o inguinales, cuando varios de estos órganos o partes están afectadas a la vez.

#### Tuberculosis Localizada.

d) Es considerada tuberculosis localizada, la limitada a una o varias partes de órganos sin evidencia de reciente invasión de numerosos bacilos al sistema circulatorio.

### Decomiso total por tuberculosis.

Art.65 : Para el decomiso por tuberculosis, se aplicará al criterio siguiente :

a) Se efectuará el Decomiso total del animal :

- 1- Cuando se hubiere observado en el examen Ante Mortem que el animal estaba enfermo.
- 2- Cuando a la tuberculosis acompañe un estado de caquexia o anemia.
- 3- Cuando las lesiones de tuberculosis sean generalizadas no solo por su presencia en los sitios comunes de las infecciones primarias sino también las partes del cuerpo y los órganos que puedan ser alcanzados por el bacillus tuberculosos. Las lesiones tuberculosas en dos de los siguientes órganos deben ser consideradas como evidencia de generalización cuando se manifiesten como agregado de lesiones tuberculosas localizadas en el aparato digestivo o respiratorio, incluyendo los ganglios que con esos aparatos guardan relación : vaso, riñón, mamas, ovarios, testículos, cápsulas, sub-renales y cuerda cerebral o espinal y sus membranas. Numerosos tubérculos uniformemente distribuidos en toda la extensión de los pulmones debe ser considerada como evidencia de generalización.
- 4- Cuando las lesiones de tuberculosos son encontradas en los músculos o tejido intermuscular, huesos o articulaciones o en los ganglios, como resultado del pasaje a través de los músculos, huesos o articulaciones.
- 5- Cuando las lesiones se han extendido en las dos cavidades, torácica o abdominal.
- 6- Cuando las lesiones son múltiples, agudas en estado de actividad progresiva ( evidencia de progreso activo, consistente en signos de inflamación activa alrededor de las lesiones de reciente formación).

### Decomiso parcial por tuberculosis.

b) Se procederá al decomiso parcial de un órgano o de una parte del cuerpo en los siguientes casos :

- 1- Cuando contengan lesiones de tuberculosis.
- 2- Cuando la lesión sea localizada y se halle en contacto inmediato con la carne, como el caso de tuberculosis de la pleura parietal o peritoneal.  
En este caso deberá ser decomisada no solo la membrana o parte afectada, sino también la parte torácica o abdominal contigua.
- 3- Cuando ha sido contaminadas por material tuberculosos, por contacto con el piso, cuchillos u otro instrumento infectado.
- 4- Las cabezas que tengan lesiones de tuberculosis serán decomisadas, excepto las de cerdo, en las cuales las lesiones sean ligeras, calcificadas o encapsuladas y estén confinadas en los ganglios y cuando dos ganglios a lo mas están atacados estas últimas pueden ser admitidas para esterilización después de extracción o extraer y decomisar las partes atacadas.
- 5- Deben decomisarse los órganos cuyos ganglios correspondientes sean tuberculosos.

### Causas de decomisos parcial por tuberculosis con lesiones múltiples.

c) Los animales en que se hayan encontrado lesiones tuberculosas múltiples, pueden ser admitidos para preparación de alimentos cuando las lesiones sean ligeras localizadas, calcificadas, encapsuladas, o estén limitadas a uno o varios órganos o partes del cuerpo

(excepto lo indicado en el inciso a) y no haya evidencia de invasión reciente de bacillus tuberculosos en el sistema circulatorio.

1- Los ganglios cervicales y en dos grupos de ganglios viscerales en una sola cavidad : por ejemplo : En los ganglios cervicales y bronquis, mediastínicos o en los cervicales, hepáticos y mesentéricos.

2- En los ganglios cervicales y un grupo de ganglios viscerales y un órgano en una sola cavidad ; por ejemplo. En los ganglios cervicales y bronquios y en los pulmones o en los ganglios cervicales y hepáticas e hígado.

3- En dos grupos de ganglios viscerales tiene un órgano en una sola cavidad ; como por ejemplo : En los ganglios bronquios y mediastínicos y los pulmones o en los ganglios hepáticos y mesentéricos e hígados.

4- En dos grupos de ganglios viscerales en la cavidad torácica y un grupo en cavidad abdominal o en un grupo de ganglio viscerales en la cavidad torácica y los de la cavidad abdominal ; por ejemplo : En los ganglios bronquicos, mediastínicos y hepáticos o bronquicos y mesentéricos.

5- En los ganglios cervicales y un grupo de ganglios viscerales en cada uno de las dos grandes cavidades del cuerpo, junto con el hígado, cuando esta contenga pequeños números de focos localizados. En esta clase de caso se notaran que sobre todo en los cerdos, las lesiones de hígado deben considerarse como primaria, puesto que la enfermedad puede admitirse con seguridad como de origen alimenticio.

#### Enfermedades febriles y agudas del cerdo.

Art.66 : Los cerdos marcados como sospechosos, en la inspección Ante Mortem, serán revisados prolijamente en la inspección Post Mortem, y si se constatan que están afectados de enfermedades febriles serán decomisados.

#### Actinomicosis Generalizada.

Art.67 : Los animales con actinomicosis generalizada serán decomisados.

Art.68 : Las cabezas afectadas de actinomicosis serán decomisadas, excepto cuando la lesión del maxilar sea ligera, estrictamente localizada y sin su curación. La lengua, si está libre de lesiones, debe ser admitida.

Art.69 : Los animales en buen estado de nutrición, atacados de actinomicosis localizada, deben ser admitidos después de extraer o decomisar los órganos afectados.

#### Enfermedades Generales.

Art.70 : Los animales atacados de cualquiera de las siguientes enfermedades, deben ser decomisados :

- a) Septicemia hemorrágica
- b) Carbunco sintomático
- c) Pyoemia
- d) Septicemia
- e) Piroplasmosis
- f) Icterohematuria en los ovinos.

### Carcinomia y Sarcoma.

Art.71 : Cualquier órgano o parte de la carne afectados de carcinomia o sarcoma, serán decomisados. Cuando el carcinomia o sarcoma se extienda a un órgano interno o afecte los músculos, esqueleto o ganglios del cuerpo, el animal será decomisado. En caso de metástasis o cualquier otro órgano o parte de carne, así como cuando se noten cambios secundarios en los músculos, como infiltraciones serosas, ablandamientos, etc., se practicará el decomiso total del animal.

### Melanosis y Pseudo-leucemia

Art.72 : Los animales que presenten cualquier lesión de melanosis generalizada, pseudo-leucemia y afecciones análogas que afecten todo el animal, serán decomisados.

### Tumores, abscesos, etc.

Art.73. Cualquier órgano o parte de res que está afectado de un tumor, abscesos o superficie supurante, será decomisado y cuando la lesión sea tal carácter o extensión que afecte toda la res, esta será decomisada totalmente.

Las partes de la res contaminada con pus serán decomisadas.

### Enfermedades agudas e infecciosas graves.

Art.74 : Todo animal infectado, cuya carne puede ser tóxica, serán decomisados totalmente. Se incluyen las reses que presenten signo de :

- a) Inflación aguda de los pulmones, pleura, pericardio peritoneo o meníngeas.
- b) Septicemia o pyoemia de origen puerperal, traumático, o sin ninguna causa evidente.
- c) Gangrena, gastritis y enteritis hemorrágica.
- d) Mamitis o metritis aguda difusa.
- e) Poliartritis.
- f) Flebitis de las venas umbilicales.
- g) Pericarditis traumático
- h) Cualquier inflamación aguda, absceso o llaga supurante, si está asociada de metritis aguda, degeneración del hígado, vaso hinchado y blando, hiperrenia pulmonar aumonar aumento de tamaño en los aumento de tamaño en los ganglios o enriquecimiento difuso de la piel.

### Necrobasilosis.

Art.75 : Desde el punto de vista de la inspección de carnes, la necrobasilosis (Ulceración de los labial y patas), debe ser considerada como afección local en su principio, y aquella res en que las lesiones estén localizadas, debe ser admitida para el alimento si se encuentra en buen estado de nutrición, después de extraer y decomisar aquellas porciones afectadas de las lesiones necróticas. Por otra parte, si la emaciación, tumefacción de los órganos glandulares, aumento y decoloración de los ganglios linfáticos se ha asociado a la afección, es evidente que la enfermedad a progresado, constituyendo ya una toxemia, y la res entera debe ser decomisada por poco nutritiva y perjudicial. La septicemia o piodemia pierden para sentarse como complicación de la necrosis local, en cuya caso la res será decomisada.

### Adenitis Caseosa.

Art.76 : Los animales con lesiones extendidas de adenitis caseosa con o sin adiciones pleurales, o si varios órganos viscerales contienen módulos caseosos, serán decomisados totalmente.

Cuando las lesiones de adenitis caseosa estén limitadas a los ganglios superficiales o a pocos módulos en un órgano extendiéndose a los ganglios vecinos y la res esté bien nutrida, la carne debe ser admitida después de extraer y decomisar las partes afectadas. (ampliado por Decreto N° 9.113 del 19 de setiembre de 1.938).

### Ictericia.

Art.77. Las reses afectadas de ictericia son degeneración parenquimatosa de órgano como resitar de infección o intoxicación y aquella que muestran una coloración amarilla intensa y verde amarillenta, como prueba eminente de infección o intoxicación serán decomisadas. Las reses afectadas de ictericia como resultados de condiciones diferentes a las indicadas anteriormente y que pierden su coloración al enfriarse, serán admitidas para alimento, mientras que aquellas que no pierdan su coloración serán admitidas para esterilización. Ninguna res que se halla atacada de ictericia podrá ser admitida para alimento o conservas sin que antes se efectúe la inspección con luz natural.

### Olores especiales.

Art.78 : Las reses que despidan olor de orina u olor sexual serán decomisados. Cuando la inspección de estas reses se difiera hasta que hayan sido enfriadas, la disposición que se adopte será determinada por la prueba de calentamiento.

### Sarna.

Art.79 : Serán decomisadas las reses que muestren adelgazamiento por haber estado afectados de sarna en épocas anteriores o que la inflamación se extienda la carne. Cuando la enfermedad sea ligera la res será admitida.

### Afecciones de la piel.

Art.80 : Las reses de cerdo afectadas de urticarias, tiña, tonsurante, demodex foriculatorum o eritema, serán admitidas después después de separar la piel afectada y siempre que resulten buenas para alimento.

### Cisticercosis Bovina extendida.

Art.81. Las reses de vacunos (incluyendo las vísceras) infectadas con cisticercus-bovis serán decomisadas si la infección es extendida y la carne aguachenta y descolorida. Las reses deben considerar totalmente infectadas si las incisiones en varias partes de la musculatura dejan visibles mas de dos quistes en la extensión de la palma de la mano.

### Cisticercosis bovina localizada.

Art.82 : Las reses de vacunos con pequeñas infecciones que no excedan de diez quistes, contados por una minuciosa inspección del corazón, músculos de la masticación, lengua, diafragma y sus pilares, y las partes de la res visibles en los distintos cortes hechos en los arreglos del animal, deben ser admitidas para alimento, después de extraer y decomisar los quistes con el tejido que los rodea, siempre que la res y todas sus partes debidamente identificadas sean dejadas en cámara fría, con un tiempo no menor de veinte y un días en condiciones que aseguren su propia conservación. Cuando la temperatura a que tales reses y partes sean mantenidas en almacenamiento frío no exceda de 9° C. El período de retención podrá reducirse en seis días.

Las reses que no tengan quistes en el corazón deben ser admitidas para alimento después de una retención en almacenaje frío o salado en relación con el número de quistes que llegan a enquistarse en dicho órgano. ( Ampliado por Decreto N° 9.113, del 19 de setiembre de 1.938 ).

### Cisticercosis en los terneros.

Art.83 : La investigación de cisticercus bovis podrá ser admitida en los casos de terneros menores de mes y medio. La práctica de la inspección de terneros mayores de mes y medio debe limitarse a un prolijo examen de la superficie del corazón y de la superficie del corte de los músculos visibles en la preparación del animal.

### Afecciones parasitarias.

Art.84 : La inspección de todos aquellos animales en los cuales se encuentran infecciones parasitarias no transmisibles al hombre se regirá por los siguientes principios : si las lesiones son localizadas de tal manera y con tal carácter que los parásitos y las lesiones causadas por ellos puedan ser fácilmente extraídas, las porciones no afectadas de la res, órganos o partes deben ser admitidos para alimento después de extraer y decomisar la parte infectada. Si un órgano o parte de res muestran numerosas lesiones causadas por parásitos, o si el carácter de la infección es tal que la extirpación completa de los parásitos y las lesiones resulta dificultoso y de ejecución incierta, o si la infección parasitaria o invasión hace al órgano, o parte, en cualquier sentido, inepto para la alimentación, los órganos de partes afectadas serán decomisadas. Si los parásitos encontrados se distribuyen en la res de tal manera o son de tal carácter que la remoción o expresión de las lesiones causadas por ellos es impracticable, ninguna parte de la res será admitida para alimento.

### Cisticercosis porcina.

Art.85 : Los animales porcinos afectados de cisticercus celulosos serán admitidos después de extraer y decomisar la partes afectadas. ( Modificado por Decreto Ley N° 9.113 del 19 de setiembre de 1.938 ).

### Coenurus Cerebralis.

Art.86 : Las reses afectadas de coenurus cerebralis deben ser admitidas después de decomisar los órganos afectados (cerebro y médula).

#### Equinococus.

Art.87 : Los órganos y partes de reses afectadas de equinococus serán decomisadas.

#### Distomatosis.

Art.88 : Los hígados infectados de distomas serán decomisados.

#### Anemia y degeneraciones.

Art.89 : Los animales demasiado delgados y anémicos, los que muestren generaciones turbias o infiltraciones grasosas o serosas de los músculos serán decomisados.

#### Preñez avanzada y parturición reciente.

Art.90 : Las reses en avanzado estado de preñez con signos de parto o que hayan dado a luz dentro de los diez días anteriores y en las cuales no haya evidencia de infección septicémica, serán admitidas para esterilización.

#### Animales demasiado jóvenes.

Art.91 : Las reses de terneros, lechones, cabritos y corderos demasiado jóvenes para producir cualquier clase de carne, serán decomisadas. Dichas reses serán considerados demasiado jóvenes para producir clase de carne :

- a) Si la carne tiene la apariencia de estar infiltrada de agua, blanda, se desgarrará fácilmente y puede ser perforada con los dedos ;
- b) Si su color es rojizo parduzco.

#### Fetos.

Art.92 : Todo feto será decomisado.

#### Preparación de alimento para aves con órganos de algunos animales decomisados.

Art.93 : Las carnes y órganos, como pulmones e hígados, que hayan sido decomisados por adelgazamiento y parturición reciente pueden ser utilizados en la misma manufactura de alimentos de aves, siempre que tales órganos o tejidos sean esterilizados por el cocimiento a vapor o desecación a altas temperaturas.

La utilización de tales órganos o tejidos se harán en cuartos o lugares separados de los lugares donde se almacenan productos alimenticios.

#### Cerdos quemados y ahogados.

Art.94 : Los cerdos que hayan entrado vivos en el recipiente de agua caliente o que se hayan ahogado en cualquier otra forma serán decomisados.

### Animales sacrificados sin Inspección.

Art.95 : Cuando sean necesario, para evitar sufrimiento, sacrificar a un animal lastimado, la res y las partes serán dejadas para la inspección, con la cabeza y todas las vísceras, excepto el estómago, vejigas e intestinos unidas por adherencias naturales. Si no son dejados todas las partes para su inspección, la res será decomisada. Si en la inspección de la res sacrificada sin la presencia del inspector, se encuentra cualquier lesión o indicio que indique que el animal estuvo enfermo, las res será decomisada.

### Animales destinados al consumo sin inspección Ante-Mortem y Post-Mortem.

Art.96 : Las reses sacrificadas en el país y que no hayan sufrido inspección “Ante-Mortem” y “Post-Mortem”, no serán admitidas en los establecimientos industriales, ni para el consumo de las poblaciones donde existe inspección veterinaria. Excepto las reses que conservan la cabeza y todas las vísceras unidas por sus adherencias naturales menos el estómago, vejiga e intestinos. Estas reses serán inspeccionadas y si se encuentran libres de enfermedades salubres o en cualquier forma aptas para la alimentación humana, serán selladas. Si se encuentran enfermas, insalubres o en cualquier forma inapta para la alimentación humana, serán marcadas así: I.V. Decomisado y destruida.

### Dstrucción del decomiso en los digestores.

Art.97 : La carne y productos decomisados, cuando hayan facilidad para conducirlo a los digestores, se procederá a su destrucción de la manera indicada a continuación : la parte inferior del digestor será primeramente cerrado por un empleado sanitario, después que la carne y productos decomisados sean colocados en los digestores, en presencia de este, la abertura de arriba será también rigurosamente cerrada por dicho empleado quien constatará si existe dentro del digestor la fuerza necesaria de vapor ( no menos de cuarenta libras) y si es mantenido el tiempo suficiente para la destrucción del contenido.

### Vigilancia en la destrucción de los decomisos.

Art.98 : Los sellos del digestor solo podrán ser rotos por el empleado, oficial, después que los productos hayan sido destruidos.

El arrastre del contenido de los digestores será vigilado por el mismo, el que tomará muestra muy a menudo como fuere necesario, para constatar que la grasa o cebo ha sido efectivamente desnaturalizado.

### Desnaturalización de los decomisos.

Art.99 : Todos los animales o productos decomisados en establecimientos que no tengan comodidades para esterilización en digestores, serán desnaturalizado con creolina u otro agente prescripto o por incineración bajo la vigilancia del empleado oficial. Cuando estos animales o productos no sean incinerados toda cavidad en los mismos será abierto y toda la carne cortada con cuchillo antes de aplicar el agente desnaturalizador.

Conservas y embutidos.  
Preparación de conservas.

Art.100 : Todo proceso usado en la preparación de adobe o envase de cualquier carne o productos, será vigilado por un empleado oficial. No podrá usarse ningún útil fijo o movable como mesas, carretillas, artesas, tanques, tinas, máquinas, instrumentos, latas o envases de cualquier clase si no son de material o construcción tales que no contamine la carne y productos y se hallen perfectamente limpios. Todo procedimiento en la elaboración será hecho con el mayor cuidado y con estricta limpieza.

Art.101 : Las bombas tuboconductoras y ajuste usados para la conducción de leche, crema o mezcla de leche y crema para la manufactura de óleo-margarina serán desmontables y de construcción higiénica, con superficie inferior lisa y de material no corrosivo o revestido de níquel, estaño u otra sustancia aprobada.

Agregados preservativos químicos.

Art.102 : Las carnes o productos no podrán contener ninguna sustancia que puedan alterarlos, ni preservativos o agregados químicos excepto los especificados en este reglamento.

Sustancias permitidas.

Art.103 : pueden ser agregados a la carne y productos : sal común, azúcar, humo de leña, espíritu de vinagre, especies salpetro, nitrato de soda, el benzoato de soda puede ser agregado solamente cuando así se declara en el rótulo, (última parte, suprimida por el Decreto N° 41.478, del 29 de setiembre de 1.931)

Colorantes.

Art.104 : Los colorantes inofensivos podrán usarse cuando sean aprobados por la dirección de Ganadería y según su indicación.

Aguas en los embutidos.

Art.105 : Solo se podrá agregar agua o hielo a los embutidos para facilitar el molido, corte o mezcla de la carne, y en este caso no podrá pasar de un 3% excepto como cuando se trate de embutidos ahumados o cocidos como estilo Franckford, estilo Viena o estilo Boulogne.

Agua en grasas.

Art.106 : Las grasas y compuestos de grasas no podrán contener agua.

Sustancia para la clasificación o refinamiento de los productos.

Art.107 : podrá ser permitido el uso de sustancias para la preparación, clasificación o refinamiento de los productos y carne previa aprobación de la Dirección de Ganadería, y siempre que no se altere la calidad de la carne y productos y sean eliminados durante el

último proceso de manufactura, como por ejemplo : el uso de bicarbonato de soda y tierra de batán en la preparación de la grasa y el de sal o cal en la limpieza del intestino.

#### Esterilización de los productos.

Art.108 : Cualquier carne o productos envasados que requieran esterilización, serán esterilizados el mismo día en que los envases hayan sido llevados. Los envases defectuosos o agujereados que se encuentren después del completo proceso de esterilización no serán preparados.

#### Embutidos preparados en aceite.

Art.109 : Los embutidos preparados o embalados en aceite serán calentados a una temperatura no menor de 71° C y esta temperatura mantenido dentro del envase por un tiempo no menor de 30 minutos.

#### Cocimiento de la carne

Art.110 : La carne o producto serán cocido en forma aprobada por la dirección de ganadería.

#### Envoltura de origen animal.

Art.111 : Las envolturas animales para la carne o productos serán cuidadosamente inspeccionadas permitiéndose el uso de aquellas que hayan sido prolijamente lavadas e infladas en agua limpia.

#### Cavidad de las envolturas.

Art.112 : Las porciones intestinales, tráqueas o esófago infectados con cualquier nódulo parasitario, serán rechazados, a menos que cualquier nódulo parasitario, serán rechazados, a menos que la infección sea ligera y los nódulos y las larvas extraídas.

#### Intestinos.

Art.113 : Los intestinos no deben ser usados como ingredientes de productos alimenticios.

#### Cabezas.

Art.114 : Las cabezas para la preparación de productos serán partidas extrayéndose los dientes, el etmoides y esferoides, el oído externo y la base de los cuernos.

#### Riñones.

Art.115 : Los riñones para preparación de productos alimenticios serán partidos al medio después remojados y lavados.

Todo riñón extraído será inspeccionado antes de ser usado o exportado por el establecimiento, incluyendo la grasa de riñonada en los vacunos.

### Mondongos y estómagos.

Art.116 : Los mondongos y estómagos de cerdos para la preparación de productos serán limpiados en toda su superficie y partidos inmediatamente después de haber vaciado su contenido.

### Sangre.

Art.117 : La sangre que haya estado en contacto con la superficie del cuerpo del animal o que se haya contaminado de cualquier manera, no podrá ser recogida para fines alimenticios. Solamente la sangre de animales inspeccionados y admitidos serán usados con tal objeto. La desfibración de la sangre con fines alimenticios no podrá ser hecho con la mano.

## CAPITULO VII.

### Sellos oficiales y rótulos.

#### Sellos de los productos envasados.

Art.118 : Siempre que la carne o productos sean colocados en envases como tarros, latas, lona u otros receptáculos, estos llevarán un sello oficial en la forma que determine la Dirección de Ganadería.

#### Envases de los productos.

Art.119 : No se podrá llenar ningún envase o cubierta que lleve o vaya a llevar un sello aprobado, en todo o en parte si no es con artículos que hayan sido inspeccionados y admitidos de acuerdo con éste Reglamento, los que deberán ser sanos, saludables o en cualquier forma aptos para alimentación humana y estrictamente de acuerdo con la indicación del rótulo.

#### Inspección de los rótulos.

Art.120 : Los rótulos llevarán el nombre del establecimiento en que el producto haya sido preparado y en letras salientes y tipos uniformes : PARAGUAY- EST. Nº.....INSPECCIONADO SEGÚN LEY DEL 3 DE OCTUBRE DE 1.917.

Estos rótulos pueden llevar también cualquier otra inscripción que no sea falsa, o engañosa o haya sido aprobada por la Dirección de Ganadería. (Ampliado por Decreto Nº 41468 del 29 de setiembre de 1.931)

#### Abreviatura de la inscripción Oficial.

Art.121 : Las cajas, recipientes, etc., no podrán llevar la inscripción oficial en abreviaturas o representaciones de la misma que no haya sido aprobada por la Dirección de Ganadería y comunicado a los consulados.

#### Envases Metálicos.

Art.122 : Todo envase metálico contenido de carne o productos inspeccionados y admitidos, tendrán grabada en relieve la inscripción siguiente : P.D.G. Ins.Apdo.Est.(Modificado por Decreto N° 55.468 del 2 de enero de 1.935).

Aprobación de los rótulos que han de ser usados.

Art.124 : Los rótulos comerciales destinados a los envase de carne o productos para la exportación, pueden ser impresos en lenguas extranjeras. La inscripción oficial será hecha en todos los casos en castellano, pudiendo agregarse su traducción literal a las lenguas extranjeras.

Indicación sobre el origen y la calidad de los productos.

Art.125 : No podrá usarse ninguna indicación, palabra, cuadros o dibujos que den una impresión falsa sobre el origen o calidad de los artículos, por ejemplo :

- a) El dibujo que represente un cerdo, será usado solamente para productos porcinos.
- b) Los términos como : ESPECIAL, COLECCIONADO, LO MEJOR, LO MAS FINO, ABSOLUTAMENTE PURO, 100% PURO y otros semejantes, sin restricción serán colocados en los rótulos en cuestión únicamente cuando se justifique la calidad de los productos.
- c) Los nombres de países, estados, territorio y cualquier otro nombre geográfico que la Dirección de Ganadería pueda aprobar, se usarán en los rótulos solamente cuando estén precedidos de la palabra estilos, MARCA, CORTE, en el mismo tamaño y estilo de la letra del nombre geográfico, por ejemplo : embutido de la clase comúnmente conocido por VIENA, deben ser rotulados : ESTILO VIENA-HECHOS EN PARAGUAY. En último caso, las palabras indicando el lugar de manufacturas no se necesita que sean de igual tamaño y estilo de las letras que indiquen el nombre del producto, pero serán claros y visibles.
- d) La palabra JAMON, sin ninguna palabra que indiquen la clase de animal de que proviene, será usado solamente en relación con los jamones de cerdo.
- e) La palabra carne fresca no podrá ser utilizada en ningún rótulo para carne, o producto que en todo o en parte haya sufrido proceso de elaboración.
- f) El término EXTRACTO DE CARNE no será permitido en los rótulos para productos preparados de órganos o partes de res diferentes de la carne fresca. Los extractos preparados enteramente con parte de reses diferentes a la carne fresca no serán rotulados EXTRACTO DE CARNE, pero podrán ser rotulados con el verdadero nombre de las partes con que son preparados, por ejemplo EXTRACTO DE HIGADO. Cuando el extracto de carne se mezcle con extracto de otras partes de la res, cada mezcla será designada COMPUESTO DE EXTRACTO DE CARNE y en adición se indicarán en los rótulos los ingredientes diferentes de la carne fresca que hayan sido mezcladas en la preparación del extracto. En el caso de extracto fluído la palabra fluído aparecerá en el rótulo, como por ejemplo : EXTRACTO FLUIDO DE CARNE.  
La palabra fluído indica únicamente una menor cantidad de sustancias sólidas.
- g) Los términos como : PAIS, CIUDAD, y otros semejantes, no deberán ser usados en rótulos para carne y productos, a menos que estos sean preparados en la ciudad o país indicados.

Estearina agregada a la grasa.

Art.126 : La grasa puede tener, agregada a ella una cantidad de estearina que no exceda de un 10 %, sin indicar en el rótulo dicho agregado. Cuando la estearina agregada exceda en mas de un 10 %, aparecerá en el rótulo y en el mismos tamaño y en estilo de la letra la frase GRASA Y ESTEARINA.

#### Compuestos Grasos.

Art.127 : Las mezclas en las cuales los ingredientes grasos sean iguales o excedan en conjunto al total de los otros ingredientes combinados, serán rotulados COMPUESTOS DE GRASA, entendido que los ingredientes de la mezcla estarán establecidos en el rótulo de la manera prominente, por origen de su porcentaje y por sentido de la frase COMPUESTO DE, HECHO DE, etc.

#### Tercerolas, barriles, tambores para productos grasos.

Art.128 : Los rótulos para mezclas distintas de óleo-margarina consistente en grasa derivada de reses vacunos, ovinos, cerdos o cabras y cualquier aceite vegetal, llevarán los nombres de los ingredientes, de manera prominente, en el orden de su porcentaje precedido de la frase COMPUESTO DE, HECHO DE, otros equivalentes. Las tercerolas y barriles conteniendo grasas compuestas serán inmediatamente después de llenados, marcados claramente sobre una de sus tapas con el verdadero nombre del producto. Los jugos, tambores y otros envases semejantes destinados a tales productos, serán también marcados con el verdadero nombre del producto en el momento de ser sellados.

#### Indicación del Benzoato de Soda.

Art.129 : Cualquier carne o producto conteniendo benzoato de soda será rotulado indicando la presencia y porcentaje de dicha sustancia. ( Suprimiendo in-extenso por Decreto N° 41.478, del 29 de setiembre de 1.921 ).

#### Utilización de materias colorantes.

Art.130 : Cuando las sustancias colorantes permitidas sean usadas en la preparación de grasas u otros preparados de origen animal, los rótulos llevarán de manera prominente y junto al nombre del producto la frase artificialmente coloreada.  
( Ampliado por el Decreto N° 9.113, del 19 de setiembre de 1.938).

#### Fijación del peso.

Art.131 : Cuando el peso de cualquier carne o reducto preparado en el país o importado aparezca en el rótulo, o envase se indicará el peso exacto y las palabras NETO, NO MENOR DE GRUESO, estarán en relación directa con aquel.

#### Rótulos y sellos de los envases usados anteriormente.

Art.132 : Todo sello, marca, rótulo u otros medios usados previamente en los envases serán removidos u obligados antes de que dichos envases sean usados para cualquier carne o producto, a menos que tales sellos, marcas o rótulos indiquen correctamente el

artículo que se ha empaquetado y que tales sellos sean llenados bajo la vigilancia del empleado oficial.

#### Colocación de la inscripción oficial.

Art.133 : Ninguna persona fijará, colocará o será causa de que sean colocadas o fijados los letreros o inscripciones oficiales o cualquier abreviatura, copia presentación de la misma en cualquier carne o producto, si no bajo la vigilancia del empleado oficial.

#### Llenado de los envases que lleven sello oficial.

Art.134 : Ninguna persona llenará o será causa de que sean llenados todo en parte, con cualquier carne o producto los envases que lleven o pretendan llevar el letrero oficial copia o presentación de la misma, salvo la vigilancia del empleado oficial.

#### Avisos o reclamos que contengan el sello oficial.

Art.135 : Los avisos, fotografías y otras representaciones de cualquier carne o producto que preparado exclusivamente en un establecimiento, que contengan copias o reproducciones de la inscripción oficial podrán ser utilizados previa aprobación que no sean falsas o se presten a engaños, de la Dirección de Ganadería.

#### Sellado de la carne.

Art.136 : Cada res que haya sido inspeccionada y admitida será sellado en el momento de la inspección con un sello redondo que llevará la inscripción siguiente D.G.I.C. R.P... INSPECCIONADO Y APROBADO.

#### Sellado de los embutidos.

Art.137 : Los embutidos inspeccionados y admitidos y otros productos alimenticios, con envolturas de animales de la variedad ordinaria o grande, llevarán un marchamo faja o sello con la inscripción oficial y el número del establecimiento. Dichos sellos o fajas se colocarán de a uno en cada cadena y en número de dos en cada manojo. Los productos que carezcan de marchamo o de sellos o falsas será decomisados.

#### Usos de los colorantes en los embutidos.

Art.138 : Cuando se usen colorantes en la preparación de embutidos el producto se marcará así : ARTIFICIALMENTE COLOREADO.

Los sellos, marcas, etc. serán suministrados por los establecimientos.

Art.139 : Los establecimientos suministrarán toda clase de sellos, marcas o fuego y toda clase de medios para marcar la carne y productos, según lo exija la Dirección de Ganadería.

Antes de confeccionarse los sellos serán sometidos a la aprobación de la misma oficina. Cada sello u otros medios que lleven la inscripción oficial, serán inmediatamente después del trabajo diario, puestos bajo la custodia del Inspector oficial y serán usados

solamente bajo la vigilancia del mismo. Cuando no sean usados, se colocarán en cajones cerrados, debiendo permanecer las llaves en poder del empleado oficial.

Los rótulos y los sellos deben ser fácilmente visibles.

Art.140 : Los sellos serán fijos y no se presentarán a engaños. Las letras y figuras serán de tipos y estilos perfectamente claros. La inscripción de la inspección y el número del establecimiento estarán separados de los otros nombres y sellos. Cuando se usen rótulos, estos deberán ser pintados sobre papel de buena calidad y tener un tamaño no menor de cinco centímetro por diez de dimensión. La palabra ESTABLECIMIENTO y el número oficial serán impuestos en la parte superior de la línea del rótulo. La inscripción siguiente debe ser pintada en estilo uniforme INSPECCIONADO Y ADMITIDO DE ACUERDO CON LA LEY DEL 3 DE OCTUBRE DE 1.917. El nombre y dirección del establecimiento, o el nombre solamente puede también ser fijado n el rótulo.

Envases para productos de uso industrial.

Art.141 : Las dos cabeceras de cada envase, como barriles y vagones, tanques de grasa y sebo para uso industrial, serán pintados de blanco y prolijamente grabados con el nombre del producto y la palabra USO INDUSTRIAL en letras no menores de cinco centímetros de alto y de diez en el caso de vagones-tanques.

Rótulos en los vagones.

Art.142 : Cada vagón que conduzca productos inspeccionados y admitidos a cualquier destino que no sea otro establecimiento con inspección oficial, tendrá fijado un rótulo con el verdadero nombre del producto, la inscripción de la inspección, el número del establecimiento y la fecha del embarque. Antes de que el vagón sea movido del lugar donde ha sido descargado el cargador inutilizará dicho rótulo.

Toma de muestras.

Art.143 : Las muestras de carne y productos, agua, pinturas, preservativos químicos, especies, latas, soldaduras, serán tomadas sin costos por la Dirección de Ganadería para su examen, tan a menudo como lo juzgue necesario.

Sustancias Prohibidas.

Art.144 : Las pinturas, preservativos químicos y toda sustancia de uso prohibido por este reglamento, no podrán entrar a ningún establecimiento que no tenga inspección oficial.

## CAPITULO VIII.

Autorización y certificado de embarque.

Autorizaciones de embarque.

Art.145 : Las oficinas de aduana no permitirán el embarque de los preparados de origen animal cuyo permiso no vaya acompañado de una autorización otorgada por la Dirección de Ganadería en la que conste que han sufrido inspección veterinaria.

Certificados de exportación.

Art.146 : La Dirección de Ganadería expedirá certificados sanitarios con destino al punto de recibo de los animales y preparados de origen animal que vayan a ser exportados.

Una vez efectuado el embarque, el inspector de Servicio Veterinario expedirá una boleta provisional en la cual se hará constar el número de bultos, contenidos, buque, cargador, bandera del mismo, destino, consignatario y establecimiento de que procedan, la que será canjeada en la Dirección de Ganadería o en las Inspecciones Departamentales por el certificado definitivo.

Certificados para envíos directos.

Art.147 : Los certificados a que se refiere el artículo anterior cuando se trate de envíos directos, se expedirá en la forma siguiente acompañados de la traducción literal correspondiente al idioma del país a que son remitidos cuando así lo exijan las autoridades del mismo.

República del Paraguay.  
Certificado oficial de Inspección de carne.

Para envío directo a -----

Paraguay -----

Certifico que la carne y demás productos alimenticios de origen animal que se indican a continuación, provienen de vacunos, ovinos, porcinos o cabríos que recibieron inspección veterinaria ANTE Y POST-MORTEM al ser sacrificados y que dicha carne y demás productos alimenticios de origen animal son sanos, saludables y en toda forma aptos para la alimentación humana, no habiendo sido tratados ni conteniendo preservativo alguno, materias colorantes u otras sustancias no permitidas por las disposiciones de la Dirección de Ganadería que rigen la inspección de carnes y demás productos de origen animal, han sido elaborados en este país en condiciones sanitarias.

Clase de Ptos.

Nº de piezas.

Peso.

Sello de identificación de las carnes y piezas.

Cada envase metálico lleva la inscripción expresada en el artículo 122 que significa :  
Paraguay-Dirección de Ganadería - Inspeccionado - Aprobado - Establecimiento.

Remitente : -----

Dirección : -----

Consignatario : -----

Destino : -----

Marca de embarque : -----

Firma :

Firma :

-----

-----

Título Oficial

Título Oficial

Nota : Este certificado deberá acompañar el cargamento de carne y demás productos alimenticios de origen animal que en el se indican, exportado a ..... del país de donde fueron sacrificados los animales, sin descargar en ningún otro país, con excepción de la transferencia del cargamento de un conducto a otro en el transcurso del transporte, y será entregado por el consignatario o a su agente, al Inspector del ..... en el punto de inspección de ..... El cargador de la consignación deberá suministrar la siguiente información :

Cargado el día ..... a bordo de ..... y si hubiere descargado en cualquier punto con anterioridad a la llegada . A ..... descargado el día ..... en ..... por ..... a bordo de .....por.....

(Firma el agente o empleado cargador)

Certificados para transbordos.

Art.148. Los certificados para transbordo se expedirán en la siguiente forma, acompañado también de la traducción literal en las mismas condiciones :

Republica del Paraguay.

Certificado Oficial de Inspección de carnes.

( Para transbordo )

Certifico que la carne y demás productos de origen animal que se indican a continuación fueron originalmente embarcado en ----- y acompañados de certificado firmado por empleado oficial del gobierno nacional de ----- comprobando que la carne y demás productos alimenticios de origen animal que a continuación se indican, provienen de ganado vacuno, lanar, porcino, cabrío que recibieron inspección veterinaria ANTE MORTEM Y POST- PORTEM al ser sacrificados y que dicha carne y demás productos de origen animal eran sanos, saludables y en toda forma aptos para la alimentación, habiendo manipulado en este país en condiciones sanitarias.

| Clase de Ptos. | Nº de Piezas | Peso |
|----------------|--------------|------|
|                |              |      |
|                |              |      |
|                |              |      |
|                |              |      |

Sello de identificación de las carne y piezas.

Remitente : -----

Dirección : -----

Consignatario : -----

Destino : -----

Marca de embarque : -----



Infracciones no multadas especialmente.

Art.152 : Las demás infracciones a este reglamento serán castigadas según la importancia de la infracción, con multa de mil a cincuenta mil pesos o prisión equivalente duplicada la pena en cada caso de reincidencia.

Retiro de la inspección oficial.

Art.153 : Sin perjuicio de las penas establecidas por la Ley de Policía Sanitaria de los animales, y a que hacen referencia los artículos ante : -----  
de Ganadería podrá retirarse la Inspección ----- establecimientos  
cuyos propietarios se resisten a cumplir las prescripciones de este Reglamento.

Art.154 : Comuníquese, publíquese y dése al registro Oficial.

Firmado

-----  
Franco Eusebio Ayala.