

**REAL DECRETO 179/1985, DE 6 DE FEBRERO, POR EL QUE SE APRUEBA LA
REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE MATADEROS DE AVES, SALAS DE
DESPIECE, INDUSTRIALIZACION, ALMACENAMIENTO, CONSERVACION,
DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE SUS CARNES.**

Anterior-Ref: DEROGA EN LO QUE SE OPONGAN LAS ORDENES CIRCULARES DE 27 DE JULIO DE 1959, DE 2 DE AGOSTO DE 1960 Y 2 DE AGOSTO DE 1961, RATIFICADAS POR LAS DE 24 DE JULIO DE 1962, 6 DE AGOSTO DE 1963 Y 29 DE JULIO D 1964.

DEROGA EN LO QUE SE OPONGA LA ORDEN DE 15 DE JUNIO DE 1965 (DISP. 975).

DEROGA EN LO QUE SE OPONGAN LAS RESOLUCIONES DE 21 DE ENERO DE 1967 (DISP. 316), 2 DE MAYO DE 1969 (DISP. 1011), 29 DE FEBRERO DE 1972 (DISP. 370), 31 DE AGOSTO DE 1973 (DISP. 1247) Y 10 DE JULIO DE 1 975 (DISP. 16436).

DEROGA EN LOS QUE SE OPONGAN LAS SECCIONES PRIMERA Y SEGUNDA DEL CAPITULO X Y LA SECCION PRIMERA DEL CAPITULO XI DEL CODIGO ALIMENTARIO APROBADO POR DECRETO 2484/1967, DE 21 DE SEPTIEMBRE (DISP. 1226), EN LAS MATERIAS OBJETO DE REGULACION EN LA REGLAMENTACION.

CITA DECRETO 2412/1961, DE 30 DE NOVIEMBRE.

CITA REAL DECRETO 1423/1982, DE 18 DE JUNIO (DISP. 16316).

CITA REAL DECRETO 2505/1983, DE 4 DE AGOSTO (DISP. 25246).

CITA REAL DECRETO 2825/1981, DE 27 DE NOVIEMBRE (DISP. 27855).

CITA REAL DECRETO 2058/1982, DE 12 DE AGOSTO (DISP. 21847).

CITA REAL DECRETO 1945/1983, DE 22 DE JUNIO (DISP. 19755).

Posterior-Ref: DEROGADO NUEVAMENTE, POR REAL DECRETO 2087/1994, DE 20 DE DICIEMBRE (REF. 94/27906).

DEROGADO POR REAL DECRETO 1543/1994, DE 8 DE JULIO (REF. 94/20091).

SE DEROGA PARCIALMENTE Y CON LA SALVEDAD INDICADA EL TITULO XI, POR REAL DECRETO 644/1989, DE 19 DE MAYO (1989, DISP. 13354).

MODIFICADO POR: REAL DECRETO 1727/1987, DE 23 DE DICIEMBRE (1988, DISP. 300).

MODIFICADA A EFECTOS INTRACOMUNITARIOS POR REAL DECRETO 1755/1986, DE 28 DE JUNIO (1986, DISP. 23454).

SE MODIFICA EL ART. 20 POR REAL DECRETO 708/1986, DE 7 DE MARZO (1986, DISP. 9173).

LAS DISPOSICIONES EXISTENTES POR LAS QUE SE ESTABLECEN NORMAS SANITARIAS SOBRE MATADEROS DE AVES, DESPIECE DE CANALES, INDUSTRIALIZACION DE SUS CARNES Y COMERCIALIZACION DE LAS MISMAS, HAN EXPERIMENTADO PROFUNDAS TRANSFORMACIONES, DADO LA AGILIDAD INDUSTRIAL DEL SECTOR AVICOLA.

ASIMISMO, ORGANISMOS COMO LA FAO, OMS Y OTROS HAN DICTADO NORMAS REGULADORAS, CON EL FIN DE UNIFICAR EN EL AMBITO INTERNACIONAL LOS PROCEDIMIENTOS HIGIENICOS DE CONTROL Y LOS SISTEMAS DE INSPECCION, PARA FAVORECER LOS INTERCAMBIOS COMERCIALES A NIVEL INTERNACIONAL, GARANTIZANDO AL CONSUMIDOR LA SANIDAD Y APTITUD PARA EL CONSUMO DE CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS Y EVITAR RIESGOS DE DIFUSION DE ENFERMEDADES EPIZOOTICAS.

DE OTRA PARTE, EL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, QUE DEDICA VARIOS CAPITULOS A ASPECTOS RELACIONADOS CON LA CARNE, PREVE LA PROMULGACION DE REGLAMENTACIONES QUE COMPLETEN SUS DISPOSICIONES BASICAS PARA UNA MAS EFICAZ Y COMPLETA PUESTA EN PRACTICA.

POR ULTIMO, LA INCIDENCIA QUE EL PROCESO DE CARNIZACION Y COMERCIALIZACION DE LA CARNE DE AVE TIENE EN LA SANIDAD, PRODUCCION, CONSERVACION Y MEJORA DE LA AVICULTURA, EXIGE SE CONTEMPLA EN UN

CUERPO LEGISLATIVO, COMO EL PRESENTE, ALGUNOS ASPECTOS RELATIVOS A LA SANIDAD AVICOLA.

TODO ELLO HA CREADO LA NECESIDAD DE ACTUALIZAR, UNIFICAR Y REGULAR DE FORMA DEFINITIVA LAS ORDENES Y RESOLUCIONES SANITARIAS EXISTENTES EN LA LEGISLACION ESPAÑOLA EN MATERIA DE MATADEROS DE AVES, DESPIECE DE CANALES, INDUSTRIALIZACION Y COMERCIALIZACION DE SUS CARNES ADAPTANDOLAS A LAS ACTUALES EXIGENCIAS.

EN SU VIRTUD, A PROPUESTA DE LOS MINISTROS DE ECONOMIA Y HACIENDA, DE INDUSTRIAS Y ENERGIA, DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION Y DE SANIDAD Y CONSUMO, DE ACUERDO CON EL INFORME PRECEPTIVO DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA, VISTOS LOS INFORMES DE LA COMISION COORDINADORA DE INSPECCIONES ADMINISTRATIVAS SOBRE BIENES Y SERVICIOS DE USO Y CONSUMO, DEL CONSEJO GENERAL DE VETERINARIOS DE ESPAÑA Y PREVIA DELIBERACION DEL CONSEJO DE MINISTROS EN SU REUNION DEL DIA 6 DE FEBRERO DE 1985, DISPONGO:

ARTICULO 1.

SE APRUEBA LA ADJUNTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE MATADEROS DE AVES, SALAS DE DESPIECE, INDUSTRIALIZACION, ALMACENAMIENTO, CONSERVACION, DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE SUS CARNES.

ART. 2.

SE FACULTA A LOS MINISTERIOS DE INDUSTRIA Y ENERGIA, DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION, Y DE SANIDAD Y CONSUMO, EN EL AMBITO DE SUS COMPETENCIAS PARA DICTAR LAS DISPOSICIONES NECESARIAS PARA EL DESARROLLO DE LO ESTABLECIDO EN LA PRESENTE REGLAMENTACION, PREVIO INFORME PRECEPTIVO DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA.

-SE CONCEDE UN PLAZO DE DOS AÑOS, A PARTIR DE LA FECHA DE ENTRADA EN VIGOR DE LA ADJUNTA REGLAMENTACION, PARA QUE TODAS AQUELLAS PERSONAS FISICAS O JURIDICAS DEDICADAS A ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ESTAS NORMAS, QUE NO REUNAN LAS CONDICIONES QUE EN ELLAS SE PRECEPTUAN, ADAPTEN SUS INSTALACIONES Y FUNCIONAMIENTO DE LAS EXIGENCIAS DE LAS MISMAS.

NO SE PERMITIRAN OBRAS DE MODIFICACIONES, AMPLIACIONES Y TRASLADOS, SI NO SE ADAPTA TODO EL COMPLEJO, CON LAS NUEVAS OBRAS A LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA REGLAMENTACION ADJUNTA.

SEGUNDA.

-LA ADAPTACION DE LOS SERVICIOS DE LIMPIEZA, DESINFECCION, DESINSECTACION, DESRATIZACION DE LOS LOCALES Y UTILLAJE, ASI COMO LAS RELATIVAS AL PERSONAL Y DE LOS MEDIOS DE TRANSPORTE A LAS CONDICIONES DE ESTA REGLAMENTACION, DEBERA REALIZARSE EN UN PLAZO MAXIMO DE DOCE MESES.

DISPOSICION DEROGATORIA

QUEDAN DEROGADAS EN LO QUE SE OPONGAN A LA ADJUNTA REGLAMENTACION, LAS SIGUIENTES DISPOSICIONES:

- ORDENES CIRCULARES DE LA DIRECCION GENERAL DE SANIDAD DE 27 DE JULIO DE 1959, DE 2 DE AGOSTO DE 1960 Y DE 2 DE AGOSTO DE 1961, RATIFICADAS POR LAS DE 24 DE JULIO DE 1962, 6 DE AGOSTO DE 1963 Y 29 DE JULIO DE 1964.

- ORDEN DEL MINISTERIO DE GOBERNACION DE 15 DE JUNIO DE 1965 Y RESOLUCIONES DE LA DIRECCION GENERAL DE SANIDAD, DE 21 DE ENERO DE 1967, 2 DE MAYO DE 1969 Y 29 DE FEBRERO DE 1972.
- RESOLUCIONES DE LA DIRECCION GENERAL DE SANIDAD, DE 31 DE AGOSTO DE 1973 Y 10 DE JULIO DE 1975, DESARROLLANDO ESTA ULTIMA, NORMAS COMPLEMENTARIAS PARA LA PREPARACION Y CIRCULACION DE CANALES DE AVES CONGELADAS.
- LAS SECCIONES PRIMERA Y SEGUNDA DEL CAPITULO X Y LA SECCION PRIMERA DEL CAPITULO XI DEL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL; EN AQUELLAS MATERIAS QUE SON OBJETO DE REGULACION EN ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA. Y CUANTAS OTRAS DISPOSICIONES DE IGUAL O INFERIOR RANGO SE OPONGAN A LO ESTABLECIDO EN ESTE REAL DECRETO.

DISPOSICION FINAL

ESTA REGLAMENTACION ENTRARA EN VIGOR AL DIA SIGUIENTE DE SU PUBLICACION EN EL "BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO".

DADO EN MADRID A 6 DE FEBRERO DE 1985.-JUAN CARLOS R.

-EL MINISTRO DE LA PRESIDENCIA, JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ.

**REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE MATADEROS DE AVES, SALAS DE
DESPIECE, INDUSTRIALIZACION, ALMACENAMIENTO, CONSERVACION,
DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE SUS CARNES**

TITULO PRIMERO

AMBITO Y OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION

ARTICULO 1. AMBITO.

-ESTA REGLAMENTACION SE APLICARA:

1. A TODAS LAS AVES, EN CUANTO SON OBJETO INMEDIATO DE SACRIFICIO CON DESTINO AL CONSUMO HUMANO.
2. A LA CARNE Y DESPOJOS DE LAS AVES, FRESCAS O QUE HAYAN SUFRIDO TRATAMIENTO DE CONSERVACION POR EL FRIO INDUSTRIAL, TANTO DE PRODUCCION NACIONAL COMO DE IMPORTACION.
3. A LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE LAS AVES, PRINCIPALMENTE LAS PARTES COMESTIBLES; A LOS ADITIVOS AUTORIZADOS; ASI COMO A LOS MATERIALES DE ACONDICIONAMIENTO, SI ESTOS SE HACEN NECESARIOS.
4. A LOS ESTABLECIMIENTOS DESTINADOS AL SACRIFICIO Y FAENADO DE LAS AVES, AL DESPIECE DE CANALES, MANIPULACION, INDUSTRIALIZACION, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y VENTA DE CANALES, CARNE, PRODUCTOS Y DESPOJOS.
5. A LAS PERSONAS, FISICAS O JURIDICAS, QUE SE OCUPAN DE LAS AVES CON DESTINO INMEDIATO AL ABASTO Y AQUELLAS QUE MANIPULEN, INDUSTRIALICEN, ALMACENEN, TRANSPORTE Y/O COMERCIALICEN LA CARNE DE AVE, PRODUCTOS Y DESPOJOS, CUANDO ELLO SE REALICE EN EL AMBITO DE LOS ESTABLECIMIENTOS REFERIDOS EN EL APARTADO ANTERIOR.
6. A LAS ACTUACIONES DE LAS ENTIDADES Y PERSONAL DE INSPECCION Y CONTROL, TANTO OFICIAL COMO PRIVADO, COLABORADOR DE LA ADMINISTRACION Y A LOS AGENTES DE ADUANA, SERVICIOS DE FERROCARRILES, COMPAÑIAS DE TRANSPORTE Y NAVEGACION, QUE VENDRAN OBLIGADAS A SECUNDAR LAS FUNCIONES DE INSPECCION Y CONTROL SANITARIO O ZOOSANITARIO DE LOS SERVICIOS OFICIALES.

ART. 2. OBJETO

.-ESTA REGLAMENTACION TIENE POR OBJETO:

1. DEFINIR TECNICAMENTE LOS DIVERSOS TERMINOS RELACIONADOS CON LA CARNE DE AVE.
2. UNIFICAR EL REGIMEN A TENOR DEL CUAL HAN DE FUNCIONAR LOS ESTABLECIMIENTOS DESTINADOS AL SACRIFICIO DE AVES CON DESTINO AL CONSUMO HUMANO, SALAS DE DESPIECE, INDUSTRIALIZACION, ALMACENAMIENTO, CONSERVACION, DISTRIBUCION Y VENTA DE SUS CARNES Y PRODUCTOS.
3. FIJAR LAS NORMAS POR LAS QUE HAN DE REGIR LOS SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES EN LA INSPECCION DE LAS AVES, SUS CANALES Y PRODUCTOS, DE ELLAS DERIVADOS, TANTO NACIONALES COMO IMPORTADOS, Y CONTROL DE LOS MISMOS EN LOS ASPECTOS SANITARIOS.
4. ESTABLECER LAS CONDICIONES A QUE SE DEBEN SOMETER LA OBTENCION, MANIPULACION, INDUSTRIALIZACION, ALMACENAMIENTO, CONSERVACION, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DE LAS CANALES, PRODUCTOS Y DESPOJOS DE AVES.
5. FIJAR LAS SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS QUE EN LA MISMA SE DISPONEN, CUANDO ELLO AFECTE A LA SALUD PUBLICA O A LA SANIDAD AVICOLA.

ART. 3. EXCLUSIONES.

-ESTA REGLAMENTACION NO REGULA NI EL SACRIFICIO, NI LA INDUSTRIALIZACION, NI LA COMERCIALIZACION DE LAS CARNES Y DESPOJOS DE LAS DEMAS ESPECIES DE ABASTOS, COMO LA CAZA, QUE QUEDAN FUERA DEL AMBITO SEÑALADO EN EL ARTICULO PRIMERO.

TITULO II

DEFINICIONES

ART. 4.

A LOS FINES DE LA PALICACION DEL PRESENTE REGLAMENTO, LOS TERMINOS QUE SE RELACIONAN A CONTINUACION, SIGNIFICAN:

AVES DE ABASTO.-SE ENTIENDE POR AVES DE ABASTO: LA GALLINA, PAVO, PATO, OCA, PINTADA, PALOMA, PERDIZ, CODORNIZ, FAISAN Y DEMAS ESPECIES DOMESTICAS, SIEMPRE QUE REUNAN LAS CONDICIONES ESPECIFICADAS EN ESTA REGLAMENTACION.

FAENADO.-CONJUNTO DE OPERACIONES A QUE SE SOMETEN LAS AVES DESPUES DEL SACRIFICIO PARA LA FORMACION DE LA CANAL.

CANAL.-EL CUERPO ENTERO DE UN AVE DE ABASTO DESPUES DE SANGRADA, DESPLUMADA Y EVISCERADA. SIN EMBARGO LA EXTRACCION DE LOS DEPOJOS COMESTIBLES, ASI COMO LA SECCION DE LAS PATAS A NIVEL DEL TARSO Y LA SEPARACION DE LA CABEZA Y CUELLO, SON FACULTATIVAS.

LAS CANALES SE PRESENTARAN DE LA SIGUIENTE MANERA:

I. GALLOS, GALLINAS Y POLLOS

A) QUE SE PRESENTEN DESPLUMADOS Y SIN INTESTINOS PERO CON CABEZA Y LAS PATAS (LLAMADOS "POLLOS 83 POR 100").

B) QUE SE PRESENTEN DESPLUMADOS, SIN CABEZA NI PATAS, EVISCERADOS PERO CON EL CORAZON, EL HIGADO Y LA MOLLEJA (LLAMADOS "POLLOS 70 POR 100").

C) QUE SE PRESENTEN DESPLUMADOS, EVISCERADOS Y SIN CABEZA, PATAS, CORAZON, HIGADO NI MOLLEJA (LLAMADOS "POLLOS 65 POR 100").

II. PAVOS

IGUAL CLASIFICACION QUE LA DE POLLOS, PERO CON LOS PORCENTAJES DEL 86, 80 Y 73 POR 100, RESPECTIVAMENTE.

III. PATOS

A) QUE SE PRESENTEN DESPLUMADOS, SANGRADOS, SIN EVISCERAR O SIN INTESTINOS, CON LA CABEZA Y LAS PATAS (LOS LLAMADOS "PATOS 85 POR 100").

B) QUE SE PRESENTEN DESPLUMADOS, EVISCERADOS, SIN CABEZA NI PATAS, CON EL CORAZON, EL HIGADO Y LA MOLLEJA (LLAMADOS "PATOS 70 POR 100").

C) QUE SE PRESENTEN DESPLUMADOS, EVISCERADOS, SIN CABEZA, PATAS, CORAZON, HIGADO, NI MOLLEJAS (LLAMADOS "PATOS 63 POR 100").

IV. OCAS

A) QUE SE PRESENTE DESPLUMADAS, SANGRADAS, SIN EVISCERAR, CON LA CABEZA Y LAS PATAS (LLAMADAS "OCAS 82 POR 100").

B) QUE SE PRESENTEN DESPLUMADAS, EVISCERADAS, SIN CABEZA NI PATAS, TENGAN O NO CORAZON Y LA MOLLEJA (LLAMADAS "OCAS 75 POR 100").

V. PINTADAS

UNICAMENTE LA CLASIFICACION TIPO A), QUE SE PRESENTEN DESPLUMADAS, SANGRADAS, SIN EVISCERAR, CON LA CABEZA Y LAS PATAS ("82 POR 100").

VI. CODORNICES

IRAN EVISCERADAS Y SIN PLUMAS:

A) SIN PLUMAS, CON CABEZA Y PATAS.

B) SIN CABEZA NI PATAS.

PARTES DE LA CANAL.- (CUARTOS). PARTES ANTERIORES (CRANEAL) Y POSTERIORES (CAUDAL), RESULTANTES DE LA SUBDIVISION DE LA CANAL EN CUATRO PARTES.

DESPOJOS.- SON AQUELLAS PARTES COMESTIBLES QUE SE OBTIENEN DE LAS AVES DE ABASTO Y QUE NO ESTAN COMPRENDIDAS EN EL TERMINO CANAL.

SUBPRODUCTOS.- SON AQUELLAS MATERIAS QUE SE OBTIENEN DE LAS AVES Y QUE NO ESTAN COMPRENDIDAS EN LOS CONCEPTOS DE CANAL O DESPOJO.

CARNE.- PARTE COMESTIBLE DE LAS AVES SACRIFICADAS, SANGRADAS Y FAENADAS EN CONDICIONES HIGIENICAS. SE INCLUYEN EN ESTE CONCEPTO LAS PORCIONES DE GRASA, HUESO, CARTILAGO, PIEL, TENDONES, APONEUROSIS, NERVIOS Y VASOS LINFATICOS Y SANGUINEOS, QUE NORMALMENTE ACOMPAÑAN AL TEJIDO MUSCULAR Y QUE NO SE SEPARAN DE ESTE EN LOS PROCESOS DE MANIPULACION, PREPARACION Y TRANSFORMACION DE LA CARNE.

CARNIZACION.- CONJUNTO DE OPERACIONES A QUE SE SOMETEN LAS AVES PARA SU CONVERSION EN CARNE, DESPOJO Y SUBPRODUCTOS.

DESPIECE.- ES LA ACCION DE SEPARAR DETERMINADAS PARTES ANATOMICAS DE LA CANAL EN BASE A DIVISIONES ESTABLECIDAS POR RAZONES COMERCIALES.

CANAL FRESCA REFRIGERADA.- LAS CANALES QUE SOMETIDAS A LA ACCION DEL FRIO, ALCANZAN UNA TEMPERATURA ENTRE CERO GRADOS CENTIGRADOS (0 GRADOS C) Y SIETE GRADOS CENTIGRADOS (7 GRADOS C) EN EL INTERIOR DE LA MASA MUSCULAR PROFUNDA EN UN TIEMPO INFERIOR A VEINTICUATRO HORAS.

CANAL CONGELADA.- LAS CANALES QUE POR EL MISMO TRATAMIENTO, OBTUVIERAN TAMBIEN EN SU MASA MUSCULAR PROFUNDA, LA TEMPERATURA DE MENOS DE DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18 GRADOS C), EN UN TIEMPO INFERIOR A VEINTICUATRO HORAS.

ANEJO.- SE APLICA ESTE TERMINO A LOS ESTABLECIMIENTOS NO AUTONOMOS DEPENDIENTES TECNICA Y FUNCIONALMENTE DE OTRAS INDUSTRIAS.

MATADEROS.- ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES LEGALMENTE AUTORIZADOS PARA EL SACRIFICIO Y FAENADO DE LAS DISTINTAS ESPECIES DE AVES.

SALAS DE DESPIECE.- ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES LEGALMENTE AUTORIZADOS, DEDICADOS AL DESPIECE, TROCEADO, DESHUESADO Y FILETEADO.

INDUSTRIAS DE LA CARNE.- ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES LEGALMENTE AUTORIZADOS, DEDICADOS A LA TRANSFORMACION INDUSTRIAL DE LAS CANALES Y CARNES DE AVES.

ALMACEN FRIGORIFICO.- ESTABLECIMIENTOS LEGALMENTE AUTORIZADOS, DEDICADOS AL TRATAMIENTO FRIGORIFICO, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE LAS CANALES DE AVE, DESPOJOS Y PRODUCTOS DEL DESPIECE, CONTEMPLADOS EN ESTA REGLAMENTACION.

TITULO III

CONDICIONES TECNICO-SANITARIAS DE LOS MATADEROS

ART. 5.

TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS INCLUIDOS EN ESTA REGLAMENTACION, DEBERAN AJUSTARSE A UN DISEÑO O ESQUEMA QUE GARANTICE EL ADECUADO TRATAMIENTO TECNICO E HIGIENICO-SANITARIO DE LAS MATERIAS PRIMAS, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS, Y QUE FACILITE UNA CORRECTA APLICACION DE LAS DISTINTAS PRACTICAS DE FABRICACION EN ARAS DE LA SALUD PUBLICA.

CON ESTE FIN, LOS MATADEROS CUMPLIRAN OBLIGATORIAMENTE LAS SIGUIENTES EXIGENCIAS:

PRIMERO.- RELATIVAS A SU UBICACION.

CON INDEPENDENCIA DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES VIGENTES EN MATERIA DE SANIDAD AMBIENTAL, SEGURIDAD, POLICIA DE AGUAS, URBANISMOS, TURISMOS O DE CUALQUIER OTRO ORDEN, LOS MATADEROS DE NUEVA INSTALACION SE UBICARAN ALEJADOS DE NUCLEOS URBANOS, DE ACUERDO CON EL

REGLAMENTO DE ACTIVIDADES MOLESTAS, INSALUBRES, NOCIVAS Y PELIGROSAS, A UN KILOMETRO COMO MINIMO, MEDIDO POR PROYECCION HORIZONTAL SOBRE PLANO TOPOGRAFICO NACIONAL, DE OTRAS INSTALACIONES AVICOLAS, ADOPTANDO LAS MEDIDAS NECESARIAS DE PROTECCION SANITARIA.

EN CUANTO AL RECINTO DEL MATADERO ESTARA NETAMENTE DELIMITADO Y AISLADO DE SU ENTORNO.

SEGUNDO.- RELATIVAS A DEPENDENCIAS TECNICAS Y SUS ANEJOS.

A) LAS DEPENDENCIAS INTEGRANTES DEL MATADERO, SERAN LAS ADECUADAS PARA EL USO A QUE SE DESTINEN, Y EN TODO CASO SU DISTRIBUCION PERMITIRA ASEGURAR UNA NETA SEPARACION ENTRE ZONAS Y CIRCUITOS SUCIOS Y LIMPIOS.

DISPONDRA DE VIAS INTERIORES DE ACCESO A LAS DEPENDENCIAS DEBIDAMENTE PAVIMENTADAS CON UNA CAPA IMPERMEABLE.

B) EN SU CONSTRUCCION, ACONDICIONAMIENTO O REPARACION, SE UTILIZARAN MATERIALES INCAPACES DE PRODUCIR CONTAMINACIONES.

C) LOS PAVIMENTOS SERAN IMPERMEABLES, NO ABSORBENTES, ANTIDESLIZANTES, RESISTENTES E INCOMBUSTIBLES, DE FACIL LIMPIEZA Y DESINFECCION. ASIMISMO, CONTARA CON SUFICIENTE INCLINACION PARA EVITAR RETENCIONES DE AGUA U OTROS LIQUIDOS. ESTARAN PROVISTOS DE DESAGUES CON DISPOSITIVOS DE CIERRE HIDRAULICO QUE EVITEN EL RETROCESO DE MATERIAS ORGANICAS Y OLORES, Y EL ACCESO DE ROEDORES, DESEMBOCANDO DIRECTAMENTE EN LA RED DE EVACUACION DE AGUAS RESIDUALES QUE SE AJUSTARAN A LOS ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 17 DEL DECRETO 2412/1961, DE 30 DE NOVIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DE ACTIVIDADES MOLESTAS, INSALUBRES, NOCIVAS Y PELIGROSAS, DISPOSICIONES VIGENTES SOBRE POLICIA DE AGUAS Y DEMAS DISPOSICIONES CONCORDANTES.

LA EVACUACION DE AGUAS RESIDUALES SE ACOMODARA A LAS NORMAS Y REQUISITOS SEÑALADOS POR LAS DISPOSICIONES EN VIGOR, MEDIANTE LOS PROCEDIMIENTOS HIGIENICOS PERTINENTES.

D) LAS PAREDES ESTARAN RECUBIERTAS DE MATERIAL IMPERMEABLE NO ABSORBENTE, RESISTENTE AL CHOQUE, DE FACIL LIMPIEZA Y DESINFECCION, DE SUPERFICIE LISA Y DE COLOR CLARO, HASTA UNA ALTURA MINIMA DE TRES METROS DE LA ZONA DE SANGRADO, DESPLUME Y EVISCERADO, Y DE DOS METROS EN EL RESTO DE LAS DEPENDENCIAS DE FAENADO.

LAS UNIONES QUE FORMAN LAS PAREDES ENTRE SI Y CON EL SUELO Y TECHO SERAN CONCAVAS, NO PRESENTANDO ANGULOS NI ARISTAS VIVAS.

LOS TECHOS SE PROYECTARAN Y CONSTRUIRAN DE MODO QUE SE IMPIDAN LA ACUMULACION DE SUCIEDAD Y LA CONDENSACION DE VAPORES Y PUEDAN LIMPIARSE FACILMENTE.

TODAS LAS ABERTURAS AL EXTERIOR (VENTANAS, PUERTAS Y HUECOS) ESTARAN PROTEGIDOS CON DISPOSITIVOS PARA EVITAR EL ACCESO DE INSECTOS, ROEDORES, AVES Y OTROS ANIMALES.

E) LA VENTILACION NATURAL Y/O FORZADA SERA CAPAZ DE EVITAR EL CALOR, EL VAPOR Y LA CONDENSACION EXCESIVOS Y ASEGURAR QUE EL AIRE EN LOS LOCALES NO ESTE CONTAMINADO POR OLORES, POLVO, VAPOR NI HUMO, SEGUN LA FUNCION DE LOS DISTINTOS DEPARTAMENTOS O DEPENDENCIAS.

F) LA ILUMINACION NATURAL Y/O ARTIFICIAL ESTARA EN RELACION CON LA CAPACIDAD Y VOLUMEN DEL LOCAL SEGUN LA FINALIDAD A QUE ESTE SE DESTINE, SIN QUE EN LOS LUGARES DE INSPECCION SE ALTEREN LOS COLORES DE LAS CARNES Y VISCERAS DE LAS AVES. LOS ELEMENTOS DE ILUMINACION DEBERAN ESTAR PROVISTOS DE DISPOSITIVOS QUE PROTEJAN A LAS CANALES DE AVE Y A SUS PRODUCTOS DE UNA POSIBLE CONTAMINACION EN CASO DE ROTURA.

G) DISPONDRA DE LAS INSTALACIONES Y ELEMENTOS DE TRABAJO SIGUIENTES:

- AGUA POTABLE DE ACUERDO CON LA REGLAMENTACION TECNICO SANITARIA APROBADA POR REAL DECRETO 1423/1982, DE 18 DE JUNIO, A UNA PRESION MINIMA

DE 3 ATMOSFERAS, FRIA Y CALIENTE, EN CANTIDADES SUFICIENTES PARA CUBRIR LAS NECESIDADES EN RELACION CON SU CAPACIDAD TEORICA. LA RED DE DISTRIBUCION DE AGUA TENDRA EL NUMERO NECESARIO DE TOMAS QUE PERMITAN ASEGURAR LA LIMPIEZA Y LAVADO EN TODAS SUS ACTIVIDADES, INCLUIDO EL ASEO PERSONAL.

- PODRA UTILIZARSE AGUA NO POTABLE EN GENERADORES DE VAPOR, INSTALACIONES INDUSTRIALES FRIGORIFICAS, BOCAS DE INCENDIOS Y SERVICIOS AUXILIARES, SIEMPRE QUE NO EXISTA CONEXION ENTRE ESTA RED Y LA DEL AGUA POTABLE.

- TODAS LAS BOCAS Y TOMAS DE ESTA SEGUNDA RED DEBERAN LLEVAR LA INDICACION DE "AGUA NO POTABLE". LA IDENTIFICACION DE TUBERIAS, CONDUCCIONES DE VAPOR, AGUA FRIA, AGUA CALIENTE, ELECTRICIDAD, ACCESORIOS, ETC., SE AJUSTARAN A LAS NORMAS INTERNACIONALES DE COLORES.

- VESTUARIOS, CON SEPARACION DE SEXOS, QUE ESTARAN SITUADOS EN LUGAR APROPIADO Y DEBIDAMENTE AISLADOS DE LAS DEPENDENCIAS DE TRABAJO, CON ARMARIOS O TAQUILLAS FABRICADOS CON MATERIALES DE FACIL LIMPIEZA, DESINFECCION O DESODORIZACION.

- SERVICIOS DE ASEO Y SANITARIOS DE PERSONAL, DOTADOS DE INSTALACIONES DE LAVABOS Y DUCHAS, CON SEPARACION DE SEXO, PUERTAS CON DISPOSITIVOS DE CIERRE MECANICOS Y CON VENTILACION DIRECTA DEL EXTERIOR. SU SEPARACION CON LA ZONA DE TRABAJO SERA COMPLETA, DEBIENDO EXISTIR POR LO MENOS UN VESTIBULO O LOCAL INTERMEDIO ENTRE LOS MISMOS.

- A LA ENTRADA Y SALIDA DE LOS ASEOS Y SERVICIOS SANITARIOS EXISTIRAN LAVAMANOS Y UN SISTEMA ADECUADO PARA LA DESINFECCION DE CALZADO.

- PROXIMOS A LOS PUESTOS DE TRABAJO, SE COLOCARAN LAVAMANOS, DOTADOS DE AGUA FRIA Y CALIENTE, ACCIONADOS A PEDAL U OTRO SISTEMA DE CIERRE NO MANUAL Y EN NUMERO NO INFERIOR A UNO POR CADA DIEZ OPERARIOS, PROVISTOS A SU VEZ DE TOALLAS DE UN SOLO USO O SECADEROS DE AIRE U OTROS SISTEMAS, JABON O DETERGENTE Y CEPILLO DE UÑAS.

- DISPOSITIVOS DOTADOS DE VAPOR DE AGUA, O DE AGUA CALIENTE A TEMPERATURA NO INFERIOR A 82 GRADOS C, PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CUCHILLOS Y OTROS UTILES JUNTO A LOS PUESTOS DE TRABAJO.

H) CONTARA COMO MINIMO CON LOS SIGUIENTES SERVICIOS:

1. ZONA DE ESPERA DE LOS CAMIONES, PORTADORES DE AVES VIVAS, QUE ESTARA SITUADA JUNTO AL MUELLE DE RECEPCION Y EN UN LUGAR TRANQUILO, DONDE LAS AVES REPOSEN ANTES DEL SACRIFICIO.

2. MUELLE DE RECEPCION, TOTALMENTE INDEPENDIZADO DEL CORRESPONDIENTE AL DE CARGA DE CANALES.

3. ALEJADO DEL RESTO DE LAS DEPENDENCIAS EXISTIRA UN DEPOSITO HERMETICO PARA EL ESTIERCOL DE LAS AVES, CUYA EVACUACION DE LA ZONA DE ESPERA Y DEL MUELLE DE RECEPCION SE EFECTUARA POR LO MENOS UNA VEZ AL DIA Y EN RECIPIENTES ESTANCOS.

4. INSTALACIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCION DE VEHICULOS, CON LA SEPARACION SUFICIENTE ENTRE LOS DESTINADOS AL TRANSPORTE DE AVES VIVAS Y EL DE CANALES.

5. INSTALACION HIGIENICA DE APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DE DECOMISOS Y DESECHOS, CAPAZ DE TRABAJAR A TEMPERATURA Y PRESION SUFICIENTES PARA ASEGURAR LA ESTERILIZACION BIOLOGICA DE LOS PRODUCTOS TRATADOS O, EN SU DEFECTO, DIGESTOR Y HORNO CREMATORIO QUE PERMITA LA INCINERACION TOTAL DE CUALQUIER PRODUCTO DECOMISABLE. CASO DE NO PODER REALIZAR EL APROVECHAMIENTO EN EL MATADERO SE AUTORIZARA EL TRASLADO DE DECOMISOS Y RESIDUOS A INSTALACIONES DE APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL LEGALMENTE AUTORIZADOS. EL TRANSPORTE SE REALIZARA OBLIGATORIAMENTE EN CONTENEDORES O RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS.

LOS PRODUCTOS DECOMISADOS PODRAN SER EXPEDIDOS TAMBIEN DESDE EL MATADERO SIN TRATAMIENTO PREVIO ALGUNO, MEDIANTE AUTORIZACION DE LOS DEPARTAMENTOS COMPETENTES CON DESTINO A:

- SU ESTUDIO EN CENTROS DE ENSEÑANZA E INVESTIGACION OFICIAL.
- LA ALIMENTACION DE NUCLEOS ZOOLOGICOS U OTRA FAUNA SALVAJE, SIEMPRE QUE TALES PRODUCTOS NO ESTEN CALIFICADOS COMO CAPACES DE PRODUCIR ALTERACIONES EN LOS ANIMALES O DIFUNDIR ENFERMEDADES.
- CENTROS DE APROVECHAMIENTO Y DESTRUCCION DE CADAVERES ANIMALES, DECOMISOS Y SUBPRODUCTOS.

I) DEPENDENCIAS DE SACRIFICIO Y FAENADO, QUE REUNIRAN LAS SIGUIENTES CARACTERISTICAS:

- CAPACIDAD SUFICIENTE PARA QUE LAS DIFERENTES OPERACIONES E INSPECCION SANITARIA PUEDAN EFECTUARSE CON HOLGURA Y COMODIDAD.
- LAS OPERACIONES DE SANGRADO, ESCALDADO Y DESPLUMADO SE REALIZARAN EN LOCALES INDEPENDIENTES DE LA EVISCERACION, QUE A SU VEZ ESTARAN SEPARADOS DE LOS CORRESPONDIENTES A CLASIFICACION Y ENVASADO.

J) DEPARTAMENTO DE RECOGIDA DE PLUMAS, QUE ESTARA DOTADO CON LOS DISPOSITIVOS PRECISOS PARA SU APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL O PARA SU ULTERIOR DESTRUCCION O TRASLADO A PLANTAS INDUSTRIALES.

K) DEPARTAMENTO DE RECOGIDA DE TRIPAS.

L) INSTALACIONES FRIGORIFICAS, COMPRENDIENDO OBLIGATORIAMENTE:

1. SISTEMAS DE REFRIGERACION, QUE PERMITAN ENFRIAR LAS CANALES AVIARES A LAS TEMPERATURAS SIGUIENTES:

- PARA CANALES FRESCAS-REFRIGERADAS ENTRE CERO GRADOS CENTIGRADOS (0 GRADOS C) Y SIETE GRADOS CENTIGRADOS (7 GRADOS C) DE TEMPERATURA EN EL INTERIOR DE LA MASA MUSCULAR PROFUNDA, COMO MAXIMO.
- PARA CANALES CONGELADAS MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18 GRADOS C) DE TEMPERATURA INTERNA EN UN TIEMPO INFERIOR A VEINTICUATRO HORAS.

2. UNA O MAS CAMARAS DE CONSERVACION DE CANALES FRESCAS-REFRIGERADAS, CAPACES DE MANTENER TEMPERATURAS COMPRENDIDAS ENTRE CERO GRADOS CENTIGRADOS (0 GRADOS C) Y SIETE GRADOS CENTIGRADOS (7 GRADOS C) SIENDO OBLIGATORIO EN TODAS LAS CANALES UNA VEZ PROCESADAS, SE MANTENGAN EN EL RECINTO FRIGORIFICO. LA CAPACIDAD DE LAS CAMARA SERA EQUIVALENTE AL DOBLE DEL SACRIFICIO MEDIO DIARIO.

3. LA HUMEDAD RELATIVA (80-90 POR 100), LA CIRCULACION Y RENOVACION DEL AIRE SERAN LAS ADECUADAS EN EL ORDEN TECNOLOGICO E HIGIENICO. TODOS LOS LOCALES FRIGORIFICOS DISPONDRA, EN SITIO VISIBLE, DE APARATOS DE CONTROL DE TEMPERATURA Y HUMEDAD.

LL) MUELLE DE CARGA DE CANALES, QUE ESTANDO PERFECTAMENTE AISLADO DE LAS ZONAS DE MATADERO, DISPONDRA DE LA PROTECCION DE UNA MARQUESINA Y/O ALERO QUE SOBRESALGA AL MENOS 2 METROS.

M) LABORATORIO CON MATERIAL DESTINADO AL ANALISIS MICROBIOLOGICO DE LAS CARNES, QUE MOTIVEN LA INSPECCION POST MORTEM DE CANALES Y PIEZAS, TALES COMO ESTUFA, MEDIOS DE CULTIVO Y MICROSCOPIO, Y, ASIMISMO, PARA LOS ANALISIS QUIMICOS DEL AGUA DEL MATADERO Y COMPROBACION DE LOS ESTADOS DE DESINFECCION DEL MISMO. EN EL CASO DE PRECISARSE TECNICAS COMPLEJAS, LAS DETERMINACIONES ANALITICAS SE EFECTUARAN EN LOS LABORATORIOS OFICIALES DEPENDIENTES DE LOS MINISTERIOS DE SANIDAD Y CONSUMO O DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION, SEGUN LA NATURALEZA DEL PROCESO A INVESTIGAR.

TODAS LAS DEPENDENCIAS CITADAS EN LOS APARTADOS ANTERIORES TENDRAN UNA CAPACIDAD PROPORCIONADA A LAS NECESIDADES DEL MATADERO.

N) LAS CARACTERISTICAS EXIGIBLES A LAS DEPENDENCIAS DE INSTALACION FACULTATIVA QUE A CONTINUACION SE CITAN, SERAN LAS SIGUIENTES:

- CAMARAS FRIGORIFICAS DE DESPOJOS, CON UNA POTENCIA FRIGORIFICA QUE PERMITA ENFRIAR A UNA TEMPERATURA IGUAL O INFERIOR A MENOS OCHO GRADOS CENTIGRADOS (-8 GRADOS C) EN EL INTERIOR DE LA PIEZA Y EN UN PLAZO DE VEINTICUATRO HORAS COMO MAXIMO.

- TUNEL Y OTROS DISPOSITIVOS O SISTEMA DE CONGELACION RAPIDA AUTORIZADO, QUE PERMITA DESCENDER LA TEMPERATURA EN LA PARTE INTERIOR DE LA PIEZA A MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18 GRADOS C) COMO MINIMO, Y EN UN TIEMPO DE VEINTICUATRO HORAS COMO MAXIMO.

- CAMARAS DE CONSERVACION DE CONGELADOS CAPACES DE MANTENER UNA TEMPERATURA AMBIENTE ENTRE MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18 GRADOS C) COMO MINIMO Y MENOS VEINTIDOS GRADOS CENTIGRADOS (-22 GRADOS C). EN CUALQUIER CASO, TODOS LOS MATADEROS DE AVES CON TUNEL Y OTROS DISPOSITIVOS DE CONGELACION RAPIDA, TENDRAN OBLIGATORIAMENTE AL MENOS UNA CAMARA DE CONSERVACION DE CANALES DE AVES CONGELADAS.

TERCERO.- RELATIVAS A LOS EQUIPOS Y OTROS ELEMENTOS DE TRABAJO.

TODA LA MAQUINARIA Y UTILLAJE ESTARA CONSTRUIDA E INSTALADA DE TAL FORMA QUE SE FACILITE SU LIMPIEZA Y DESINFECCION. LAS SUPERFICIES QUE TENGAN QUE ESTAR EN CONTACTO CON LAS AVES, CANALES Y SUS PRODUCTOS SERAN ADEMAS, DE MATERIAL INOCUO Y RESISTENTES A LA CORROSION.

CUARTO.- RELATIVAS A LA LIMPIEZA, DESINFECCION, DESINSECTACION Y DESRATIZACION DE LOCALES Y UTILLAJES.

TODOS LOS LOCALES DEBEN MANTENERSE LIMPIOS POR LOS MEDIOS MAS IDONEOS Y ASIMISMO LAS DEPENDENCIAS DEBERAN SOMETERSE A DESINFECCION, DESINSECTACION Y DESRATIZACION CON LA PERIODICIDAD NECESARIA.

DESPUES DE CADA JORNADA DE TRABAJO SE PROCEDERA SISTEMATICAMENTE A LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TODOS LOS UTILES Y EQUIPOS, EMPLEADOS EN EL PROCESO INDUSTRIAL (MESAS, RECIPIENTES, ELEMENTOS DESMONTABLES DE LAS MAQUINAS, CUCHILLOS, ETC.) QUE HAYAN TENIDO CONTACTO CON LAS CANALES Y SUS PRODUCTOS.

LOS AGENTES QUIMICOS Y CUALQUIER CLASE DE PRODUCTOS EMPLEADOS EN LA LIMPIEZA, DESINFECCION, DESINSECTACION Y DESRATIZACION QUE SE UTILICEN EN LAS DISTINTAS DEPENDENCIAS DE LOS MATADEROS, DEBERAN DISPONER DE LA AUTORIZACION CORRESPONDIENTE OTORGADA POR LOS ORGANISMOS COMPETENTES DE LOS MINISTERIOS DE SANIDAD Y CONSUMO Y DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION. LA UTILIZACION SE HARA DE TAL FORMA QUE NO SUPONGA RIESGO ALGUNO DE CONTAMINACION PARA LAS CANALES, DESPOJOS Y SUBPRODUCTOS.

QUINTO.- RELATIVAS AL PERSONAL.

EL PERSONAL TECNICO Y OPERARIOS DE TODAS LAS DEPENDENCIAS DEL MATADERO, ESTARA EN POSESION DEL CARNE DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS, Y OBSERVARA EN TODO MOMENTO LA MAXIMA PULCRITUD EN EL ASEO PERSONAL E IRA PROVISTO DE ROPA EXTERIOR APROPIADA, LAVABLE Y DE USO EXCLUSIVO PARA EL TRABAJO, BOTAS IMPERMEABLES, GUANTES, CUBRECABEZAS Y REDECILLAS, EN SU CASO, EXIGIENDOSE SIMILARES REQUISITOS A CUANTAS PERSONAS PENETREN EN DICHAS NAVES.

LOS SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES PODRAN DISPONER EL CAMBIO DE INDUMENTARIA CUANDO POR RAZONES SANITARIAS LO CREAN OPORTUNO.

QUEDA PROHIBIDO: FUMAR, COMER, MASTICAR GOMA, BEBER FUERA DE LAS FUENTES HABILITADAS PARA TAL FIN O CUALQUIER OTRA ACTIVIDAD NO HIGIENICA, EN TODAS Y CADA UNA DE LAS DEPENDENCIAS DE TRABAJO.

TODO EL PERSONAL, ANTES DE INICIARSE EL TRABAJO, PASARA OBLIGATORIAMENTE POR LOS LAVABOS PARA PROCEDER A LA LIMPIEZA DE MANOS, UÑAS, BRAZOS Y ANTEBRAZOS.

IGUALMENTE, PROCEDERAN A LA LIMPIEZA DE MANOS CADA VEZ QUE USEN LOS SERVICIOS HIGIENICOS.

EN LAS MANIPULACIONES DE LAS CANALES NO PODRAN INTERVENIR PERSONAS QUE PADEZCAN ENFERMEDADES CONTAGIOSAS O SEAN PORTADORES.

EL ESTADO DE LIMPIEZA DE LOS CUCHILLOS Y OTROS UTILES DE TRABAJO MANUAL SERAN DE LA RESPONSABILIDAD DE LA EMPRESA Y SERAN DE MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSION Y DE FACIL LIMPIEZA Y DESINFECCION.

SIN PERJUICIO DE LO ESTABLECIDO EN LOS DISTINTOS APARTADOS DEL PRESENTE ARTICULO, ESTAS CONDICIONES QUEDAN REGULADAS CON CARACTER GENERAL, SEGUN LO DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 2505/1983, DE 4 DE AGOSTO, POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

TITULO IV

REGISTROS ADMINISTRATIVOS

ART. 6.

LAS INDUSTRIAS DEDICADAS A LAS ACTIVIDADES REGULADAS POR ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DEBERAN INSCRIBIRSE EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LO DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 2825/1981, DE 27 DE NOVIEMBRE ("BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO" DE 2 DE DICIEMBRE), SIN PERJUICIO DE LOS DEMAS REGISTROS EXIGIDOS POR LA LEGISLACION VIGENTE.

LAS INDUSTRIAS QUE NO TRABAJEN O CESEN EN LA ACTIVIDAD DEBERAN COMUNICAR A LOS ORGANISMOS COMPETENTES EL CESE TEMPORAL, QUE SERA INFERIOR A UN AÑO. LA INICIACION DE LA ACTIVIDAD SE COMUNICARA EN LOS DEPARTAMENTOS QUE CORRESPONDAN PARA REALIZAR LAS INSPECCIONES OPORTUNAS. LAS INDUSTRIAS QUE SU TRABAJO SE INTERRUMPA POR UN PLAZO SUPERIOR A UN AÑO SERAN DADAS DE BAJA Y PARA SU APERTURA NECESITARAN NUEVO EXPEDIENTE.

CUALQUIER MODIFICACION SUSTANCIAL DE LAS INSTALACIONES Y/O DEPENDENCIAS DE LA INDUSTRIA DEBERA COMUNICARSE A LOS ORGANISMOS QUE CORRESPONDAN, PARA SU AUTORIZACION.

TITULO V

INSPECCION ANTE Y POST MORTEM, CIRCULACION Y ALMACENAMIENTO DE CANALES

PRIMERO.- RECEPCION Y ACONDICIONAMIENTO DE LAS AVES VIVAS.

ART. 7.

TODAS LAS AVES, CUYAS CARNES Y DESPOJOS VAYAN DESTINADOS AL COMERCIO PARA CONSUMO PUBLICO, YA SEA DIRECTAMENTE O PREVIA TRANSFORMACION INDUSTRIAL, SE SACRIFICARAN EN MATADEROS DE AVES DEBIDAMENTE AUTORIZADOS.

SE EXCEPTUAN LAS AVES QUE HAYAN SIDO ABATIDAS EN CAZA O EN EL TIRO DEPORTIVO, LO QUE NO LAS EXIME DEL ADECUADO CONTROL SANITARIO.

ART. 8.

LA CIRCULACION Y TRANSPORTE DE AVES HASTA EL MATADERO HA DE AMPARARSE CON LA PERTINENTE DOCUMENTACION OFICIAL QUE GARANTICE SU PROCEDENCIA Y ESTADO SANITARIO, A CUYO EFECTO EL RESPONSABLE DE LA GRANJA DEBERA PROCURARSELA PREVIAMENTE. A LA LLEGADA DE LAS AVES, EN LAS JAULAS DE

TRANSPORTE, SE ALOJARAN EN LA ZONA DE ESPERA DE CAMIONES, A NO SER QUE VAYAN A SACRIFICARSE INMEDIATAMENTE.

ART. 9.

LAS AVES QUE LLEGUEN AL MATADERO PARA SU SACRIFICIO NO PODRAN SALIR VIVAS DEL MISMO, SEA CUAL FUERE SU ESTADO FISICO Y NO PERMITIENDOSE POR TANTO SU REEXPEDICION, SALVO CAUSAS DE FUERZA MAYOR QUE SE CONSTATARAN POR LOS SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES, DANDO CUENTA DE ELLO A LA SUPERIORIDAD.

LAS AVES QUE LLEGUEN AL MATADERO DEBEN SER SACRIFICADAS ANTES DE LAS VEINTICUATRO HORAS DESPUES DE SU RECEPCION. SI EN EL CONJUNTO DE LA EXPEDICION O EN ALGUN LOTE SE OBSERVASEN SIGNOS EXTERNOS DE FATIGA, EXCITACION, ENFERMEDAD, EXCESIVO NUMERO DE AVES MUERTAS EN LAS JAULAS, O CUALQUIER OTRO QUE A JUICIO DE LOS SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES DESPERTASE SOSPECHAS DE ENFERMEDAD, PODRA SOMETERSE LA EXPEDICION A UNA OBSERVACION SUPERIOR A LAS VEINTICUATRO HORAS, SIEMPRE QUE LAS AVES QUEDEN SUFICIENTEMENTE ACONDICIONADAS.

SEGUNDO.- INSPECCION ANTE-MORTEM.

ART. 10.

CON ANTELACION AL SACRIFICIO, LOS SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES EFECTUARAN LA INSPECCION EN VIVO Y COMPROBARAN LA DOCUMENTACION QUE AMPARA A LAS AVES, DICTAMINANDO LO QUE PROCEDA EN CONSECUENCIA, DE ACUERDO CON LOS PRECEPTOS CONTENIDOS EN ESTA REGLAMENTACION Y LAS NORMAS SANITARIAS Y ZOOSANITARIAS EN VIGOR.

ART. 11.

ESTA INSPECCION SE EFECTUARA DURANTE LA ESTANCIA DE LAS AVES EN LA ZONA DE ESPERA O MUELLE DE RECEPCION, PREFERENTEMENTE CON LUZ NATURAL Y/O ARTIFICIAL QUE NO MODIFIQUE LOS COLORES. LAS EMPRESAS PROPORCIONARAN A LOS SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES EL PERSONAL QUE PRECISE PARA LA REALIZACION DE SUS FUNCIONES INSPECTORAS.

ART. 12.

EL MANEJO DE LAS AVES SE HARA DE FORMA TAL, QUE SE EVITE A LAS MISMAS, MOLESTIAS Y SUFRIMIENTOS INNECESARIOS.

ART. 13.

LA INSPECCION ANTE MORTEM TIENE POR OBJETO:

A) DETECTAR SI LAS AVES ESTAN AFECTADAS DE UNA ENFERMEDAD TRANSMISIBLE AL HOMBRE O A LOS ANIMALES, O SI LAS AVES SE ENCUENTRAN EN UN ESTADO GENERAL QUE HACE SOSPECHAR LA EXISTENCIA DE TAL ENFERMEDAD.

B) DESCUBRIR SI LAS AVES PRESENTAN LOS SINTOMAS DE UNA ENFERMEDAD O DE UNA PERTURBACION DE SU ESTADO GENERAL SUSCEPTIBLE DE PRODUCIR CARNES IMPROPIAS AL CONSUMO HUMANO.

C) SELECCIONAR LOS LOTES DE AVES QUE NO ESTEN FATIGADAS Y QUE SUS CARNES SEAN APTAS PAR EL CONSUMO HUMANO.

D) DETECTAR POR EL EXAMEN CLINICO LOS LOTES DE AVES ENFERMAS O LOS LOTES SOSPECHOSOS O SUSCEPTIBLES DE PRESENTAR ANORMALIDADES.

E) IMPEDIR LA CONTAMINACION DE LOS LOCALES, EQUIPO Y PERSONAL POR PARTE DE LOS LOTES AFECTADOS DE ENFERMEDADES TRANSMISIBLES AL HOMBRE O ANIMALES, O POR UN ESTADO DE MANIFIESTA SUCIEDAD.

F) OBTENER LA INFORMACION QUE PUEDA SER NECESARIA PARA LA INSPECCION POST-MORTEM, EN ORDEN AL DIAGNOSTICO Y EVALUACION DE LA SALUBRIDAD DE LAS CANALES DE AVES Y DESPOJOS. PARA ESTO SE RECURRIRA A REVISAR LA

DOCUMENTACION SANITARIA QUE ACOMPAÑA A LA EXPEDICION Y, SI ES PRECISO, A LA INFORMACION SUMINISTRADA POR EL PERSONAL DE RECOGIDA.

ART. 14.

NO SON APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO LAS AVES ATACADAS DE PESTE AVIAR, ENFERMEDAD DE "NEW-CASTLE", RABIA, SAMONELOSIS, COLERA, ORNITOSIS, DIFTERIA, TUBERCULOSIS Y DE CUALQUIER OTRA ENFERMEDAD QUE LOS SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES ESTABLEZCAN.

ART. 15.

LAS AVES QUE APAREZCAN MUERTAS NO SERAN COLGADAS EN LA CADENA DE SACRIFICIO, SIENDO DECOMISADAS POR LOS SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES Y DESTINANDOLAS AL APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL O A SU DESTRUCCION, SEGUN LOS CASOS.

ART. 16.

LAS AVES QUE PRESENTEN SINTOMATOLOGIA ACUSADA DE ENFERMEDAD O CONDICION FISICA EXTREMADAMENTE PRECARIA, DEBERAN COLOCARSE APARTE PARA SER REVISADAS POR LOS SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES CUIDADOSAMENTE, QUIENES TRAS EL DICTAMEN OPORTUNO DECIDIRAN SU DESTINO.

ART. 17.

SERAN CONSIDERADAS COMO "SOSPECHOSAS" LAS AVES QUE PRESENTEN LOS SIGNOS Y SINTOMAS SIGUIENTES:

- PLUMAS ERIZADAS Y SUCIAS.
- INFLAMACION EN CABEZA Y OJOS, Y DESCARGAS DE LIQUIDOS EN OJOS Y FOSAS NASALES.
- CRESTA Y BARBILLAS CON EDEMAS Y DECOLORACIONES.
- OJOS MOSTRANDO FALTA DE ATENCION Y BRILLO, CON COLORES O ASPECTOS EXTRAÑOS Y OPACIDAD EN PUPILA O CORNEA.
- EXTERTORES, ESTORNUDOS Y RUIDOS RESPIRATORIOS ANORMALES.
- COJERAS, CAIDAS E INCAPACIDAD PARA MANTENERSE EN PIE.
- CUELLOS TORCIDOS.
- LESIONES DE PIEL EN LA CABEZA Y CUELLO.
- HERIDAS O LLAGAS SUPURATIVAS E INFLAMACIONES VISIBLES EN LA SUPERFICIE DEL CUERPO.
- EMACIACION EXTREMA.
- FALTA APRECIABLE DE VIGOR Y VITALIDAD.
- FATIGA O ESTADO DE ASFIXIA.
- DIARREAS O GRAN SUCIEDAD ALREDEDOR DEL ANO.
- ASCITIS.
- PATAS TORCIDAS O HUESOS AGRANDADOS.
- FIEBRE.
- Y CUALQUIER OTRO SIGNO O SINTOMA QUE PONGA DE MANIFIESTO ENFERMEDAD EN LAS AVES.

ESTAS AVES SE SACRIFICARAN SI PROCEDE EN ULTIMO LUGAR, PARA EVITAR EL RIESGO DE CONTAMINACION POSTERIOR DEL AGUA, UTENSILIOS, ETC.

TERCERO.- SACRIFICIO, FAENADO Y TRATAMIENTO FRIGORIFICO DE CANALES Y DESPOJOS.

ART. 18.

SIN PERJUICIO QUE LA DIRECCION GENERAL DE SALUD PUBLICA PUEDA AUTORIZAR EXPRESAMENTE SACRIFICIOS RITUALES EN RELACION CON LAS DIVERSAS

RELIGIONES, EL SACRIFICIO DE LAS AVES, ASI COMO EL TRATAMIENTO FRIGORIFICO DE SUS CANALES Y DESPOJOS, SE AJUSTARA A LAS SIGUIENTES NORMAS:

- EL SACRIFICIO Y FAENADO NO PODRA EFECTUARSE SIN EL CONTROL Y VIGILANCIA DE LOS SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES.
- TODAS LAS INSTALACIONES Y UTILLAJE RESPONDERAN A LAS CONDICIONES TECNICO-SANITARIAS FIJADAS EN EL TITULO TERCERO DE ESTA REGLAMENTACION.

ART. 19.

LAS OPERACIONES A REALIZAR EN LAS DIVERSAS ZONAS DE TRABAJO RESPONDERAN A LAS SIGUIENTES EXIGENCIAS SANITARIAS:

A) ZONA DE COLGADO.

SE EVITARA LA EXISTENCIA DEL POLVO Y SUCIEDAD ACUMULADA, CAPACES DE PROVOCAR UN AMBIENTE NO HIGIENICO PARA EL PERSONAL Y PARA LAS AVES VIVAS.

EXISTIRA UNA MINIMA COMUNICACION CON EL RESTO DE LA PLANTA Y DE FORMA TAL QUE NO SE PUEDAN CONTAMINAR LAS CANALES.

LAS AVES SE COLGARAN EN LA CADENA DE SACRIFICIO CON SUAVIDAD PARA NO SE DAÑADAS Y EVITAR LESIONES QUE DESMEREZCAN LA CANAL.

PREVIO AL SACRIFICIO SE APLICARA A LAS AVES EL ATURDIMIENTO O CUALQUIER OTRO PROCEDIMIENTO QUE SEA AUTORIZADO POR LA DIRECCION GENERAL DE LA SALUD PUBLICA.

B) SACRIFICIO Y SANGRADO.

EL DEGUELLO PODRA SER REALIZADO POR CUALQUIERA DE LOS TRES PROCEDIMIENTOS SIGUIENTES:

- SECCION DE YUGULARES A NIVEL DE LAS MISMAS EN EL LADO IZQUIERDO DEL CUELLO.

- DEGUELLO MEDIANTE ESTILETE EN LA MISMA REGION.

- CORTE DE VASOS EN EL CAVIDAD BUCAL.

SE AUTORIZA TAMBIEN EL SACRIFICIO POR OTROS MEDIOS SI CUMPLEN CON LOS REQUISITOS DE UN SANGRADO COMPLETO.

EL SANGRADO DEBE SER COMPLETO, INICIANDOSE CON UN FLUJO CONTINUO DE SANGRE Y FINALIZANDO ANTES DE LA ENTRADA DEL POLLO AL ESCALDADOR.

DEBE EVITARSE LA ENTRADA DE AVES TODAVIA VIVAS EN EL ESCALDADOR.

LA SANGRE DEBE EVACUARSE POR MEDIO DE CONDUCCIONES Y SISTEMAS DE FACIL LIMPIEZA Y DESINFECCION.

DEBERA EXISTIR EN LA ZONA DE SANGRADO UN ESTERILIZADOR DE CUCHILLAS Y UN LAVAMANOS, SI LA OPERACION SE REALIZA MANUALMENTE.

EN EL CASO DE DEGOLLADORES AUTOMATICOS, DEBERAN MANTENERSE LIMPIAS LAS CUCHILLAS MEDIANTE UN CHORRO DE AGUA.

C) ESCALDADO.

LA TEMPERATURA DEL AGUA SE REGULARA POR UN SISTEMA AUTOMATICO QUE ASEGURE UN TRABAJO ADECUADO AL ESCALDADOR, QUE IMPIDA OSCILACIONES SUPERIORES A MAS O MENOS TRES GRADOS CENTIGRADOS (+ 3 GRADOS C).

EN TODO CASO SE EVITARA EL EXCESO DE TEMPERATURA, QUE PRODUZCA LA PERDIDA DE LA CAPA EXTERNA DE LA PIEL.

EL AGUA DEBE RENOVARSE CONTINUAMENTE POR EL FLUJO DE ENTRADA Y SALIDA DE LA MISMA, DE FORMA QUE SE PRODUZCA UNA SALIDA DE LA PARTE SUPERIOR DEL ESCALDADOR, QUE ARRASTRE GRASA, PLUMAS, SUCIEDAD, ESPUMA, ETC.

EL ESCALDADOR DEBE SER VACIADO DIARIAMENTE Y SOMETIDO A LIMPIEZA Y DESINFECCION CON DETERGENTES Y DESINFECTANTES AUTORIZADOS. ESTE METODO SE EFECTUARA MEDIANTE EL VACIADO, MANGUEO A PRESION, LLENADO CON AGUA LIMPIA A LA QUE SE INCORPOREN LOS DETERGENTES Y DESINFECTANTES AUTORIZADOS Y RECIRCULACION DEL AGUA SIN DETERGENTE DURANTE EL TIEMPO NECESARIO.

D) DESPLUMADO.

SERA REALIZADO CON MAQUINA ADECUADAS Y SUFICIENTES PARA EL RITMO DE TRABAJO DE LA PLANTA.

LAS MAQUINAS DESPLUMADORAS SE MANTENDRAN EN PERFECTO ESTADO DE FUNCIONAMIENTO, CON REVISION Y LIMPIEZA DIARIAS AL FINAL DE LA JORNADA.

LAS PLUMAS SERAN EVACUADAS INMEDIATAMENTE, EVITANDO ACUMULOS DE LAS MISMAS.

SE EVITARA LA EXISTENCIA DE PLUMAS EN LAS AVES SACRIFICADAS, RECURRIENDO SI ES PRECISO AL REPASADO MANUAL O CON MAQUINA.

DESPUES DEL DESPLUME LAS AVES SERAN SOMETIDAS A UN LAVADO PREVIO A LA EVISCERACION, REALIZADO POR DUCHA DE AGUA FRIA.

E) CHAMUSCADO.

EL CHAMUSCADO PODRA REALIZARSE FACULTATIVAMENTE.

F) EVISCERACION.

LA APERTURA DE LAS AVES DEBE SER REALIZADA DE FORMA QUE SE EVITE LA ROTURA DEL INTESTINO Y LA SALIDA DE SU CONTENIDO A LA CAVIDAD ABDOMINAL, EN CUYO CASO SE LAVARA LA CAVIDAD Y VISCERAS RESTANTES CON CHORRO DE AGUA CLORADA.

CUALQUIER SISTEMA MECANICO O MANUAL SERA ACEPTABLE SI REALIZA, COMO MINIMO, LA EXTRACCION COMPLETA DEL INTESTINO Y NO CONTAMINA CON MATERIAS FECALES O BILIS EL INTERIOR DE LA CANAL DE LAS AVES. SE EXCEPTUAN DE ESTAS EXIGENCIAS LOS PATOS Y OCAS, DESTINADOS A LA OBTENCION DE PASTA DE HIGADO.

REALIZADA LA EVISCERACION, LA EVACUACION DE INTESTINO Y/O VISCERAS SE EFECTUARA INMEDIATAMENTE POR MEDIO DE INSTALACIONES DE MATERIAL ADECUADO SANITARIAMENTE. TODOS LOS SISTEMAS, COMO AGUA CORRIENTE, VACIO, PRESION, ETC., SERAN AUTORIZADOS SIEMPRE QUE LA EVACUACION SE REALICE DE FORMA CONTINUA E INMEDIATA.

CASO DE EXTRAERSE EL HIGADO, CORAZON, MOLLEJA, SEGUIRAN UN CIRCUITO DE RECOGIDA ESPECIAL Y SEPARADO DE LOS INTESTINOS, UTILIZANDO AGUA POTABLE PARA SU ARRASTRE.

LA INSPECCION VETERINARIA SERA REALIZADA DE FORMA TAL QUE LAS VISCERAS SE IDENTIFIQUEN CON LA CANAL DE LA CUAL PROCEDE, PARA PODER DICTAMINAR SOBRE LA SANIDAD DE LA MISMA.

LA EVISCERACION SE REALIZARA EN PROCESO CONTINUO E INMEDIATAMENTE DESPUES DEL DESPLUME ADAPTANDO EL RITMO DE AMBAS OPERACIONES, DE FORMA QUE LAS AVES NO DEBEN ACUMULARSE NI ESPERAR ENTRE UNO Y OTRO PROCESO.

EN LA ZONA DE EVISCERACION EXISTIRAN DISPOSITIVOS ADECUADOS PARA EL FACIL LAVADO DE LAS MANOS, DE TIPO AUTOMATICO Y NO ACCIONADOS A MANO.

LOS DESPOJOS, SUBPRODUCTOS, DECOMISOS Y RESIDUOS SERAN RETIRADOS LO ANTES POSIBLE DE LA SALA DE SACRIFICIO POR SISTEMAS ADECUADOS E HIGIENICOS, CON DESTINO A LAS DEPENDENCIAS ESPECIALES PARA SU RECOGIDA, ALMACENAMIENTO O TRATAMIENTO, NO PERMITIENDOSE QUE DICHS PRODUCTOS CONTACTEN O SE DEPOSITEN EN EL SUELO Y SE ACUMULEN EN LOS LOCALES DE FAENADO.

G) REFRIGERACION.

FINALIZADA SU PREPARACION, LAS CANALES DE LAS AVES, DEBERAN SOMETERSE AL SISTEMA DE REFRIGERACION ADECUADO QUE GARANTICE LAS CONDICIONES FIJADAS EN EL TITULO TERCERO, APARTADO L.1 Y DEBIENDO LAS CITADAS INSTALACIONES TENER LA CAPACIDAD FRIGORIFICA Y EL VOLUMEN DE CAMARAS NECESARIOS PARA EL RITMO DE MATANZA DE LA PLANTA.

EL ENFRIAMIENTO DE LAS AVES DEBE COMENZAR INMEDIATAMENTE DESPUES DE LA EVISCERACION. LAS OPERACIONES DE CLASIFICACION, EMBALAJE, PESAJE, ETC., PODRAN HACERSE ANTES O DESPUES DEL ENFRIAMIENTO, SIEMPRE QUE SE EVITEN RETENCIONES INNECESARIAS.

LOS MENUDILLOS DEBEN ENFRIARSE A CUATRO GRADOS CENTIGRADOS (4 GRADOS C) O MENOS, EN UN TIEMPO MAXIMO DE CUATRO HORAS A PARTIR DEL MOMENTO DE SU EXTRACCION.

LA TEMPERATURA DE LA CAMARA DE ALMACENAMIENTO DE CANALES DE AVES FRESCO- REFRIGERADAS DEBE MANTENERSE ENTRE CERO GRADOS CENTIGRADOS (0 GRADOS C) Y SIETE GRADOS CENTIGRADOS (7 GRADOS C) Y CON UNA HUMEDAD RELATIVA ENTRE 85 Y 90 POR 100. LOS PRODUCTOS SE EVACUARAN POR ESTRICTA ROTACION, EVITANDO EL DETERIORO DE LOS MISMOS Y LA PRODUCCION DE MOHOS. LA TEMPERATURA DE LA CAMARA DE ALMACENAMIENTO DE CANALES DE AVES CONGELADAS DEBERA MANTENERSE POR DEBAJO DE MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18 GRADOS C).

LAS CAMARAS DE ALMACENAMIENTO PEMAÑECERAN CERRADAS O AISLADAS, EVITANDO PERDIDAS DE FRIO Y ENTRADA DE SUCIEDAD.

H) CONGELACION.

TODOS LOS TIPOS DE POLLOS SERAN CONGELADOS, OBLIGATORIAMENTE EN EL MATADERO DONDE HAN SIDO SACRIFICADOS, INICIANDOSE LA FASE DE CONGELACION DOCE HORAS, COMO MAXIMO, DESPUES DEL FAENADO.

1. LOS POLLOS DEL 83 POR 100 DESTINADOS A LA INDUSTRIALIZACION SERAN CONGELADOS EN SECO Y DEBERAN ESTAR LAS CANALES PROTEGIDAS GLOBALMENTE EN CADA EMBALAJE, LLEVANDO CADA UNA EL MARCHAMO ESPECIFICO DE INDUSTRIALIZACION.

EXCEPCIONALMENTE, ANTE CIRCUNSTANCIAS DE EMERGENCIAS SANITARIAS, DE ABASTECIMIENTO A POBLACIONES EN PELIGRO U OTRAS QUE PUDIERAN CONSIDERARSE A JUICIO DE LA SUPERIORIDAD, PREVIA AUTORIZACION DE LA DIRECCION DE SALUD PUBLICA, SE PODRAN COMERCIALIZAR AL CONSUMO DIRECTO LAS CANALES CONGELADAS DEL 83 POR 100, DEBIENDO ESTAR PROTEGIDAS LAS CANALES INDIVIDUALMENTE POR ENVOLTORIOS AUTORIZADOS. ESTAS CANALES HABRAN DE SER CONGELADAS EN SECO.

2. POLLOS DE RENDIMIENTO EN CANAL DEL 70 POR 100 Y 65 POR 100, RESPECTIVAMENTE.

- SU PREPARACION REQUIERE LAS OPERACIONES NECESARIAS, PARA PRESENTAR EN CONDICIONES DE MAXIMA LIMPIEZA LA CANAL, DE ACUERDO CON LAS NORMAS DEL COMERCIO INTERNACIONAL.

- EL ENFRIAMIENTO PREVIO A LA CONGELACION, PUEDE EFECTUARSE "EN SECO" O POR "INMERSION EN AGUA" Y SERA OBLIGATORIO ANTES DEL PROCESO DE CONGELACION PROPIAMENTE DICHO.

- LOS POLLOS PARA CONSUMO DIRECTO SE EMBOLSARAN INDIVIDUALMENTE, Y ESTA OPERACION SE REALIZARA DESPUES DEL ENFRIAMIENTO PREVIO.

- DADA LA IMPORTANCIA SANITARIA Y COMERCIAL DE ESTE PROCESO DE ENFRIAMIENTO POR INMERSION EN AGUA, PREVIO A LA CONGELACION, SE REALIZARA SIGUIENDO ESTAS NORMAS:

A) LAS CANALES SERAN LAVADAS INTERIOR Y EXTERIORMENTE POR DUCHA O SPRAY, ANTES DE SU INTRODUCCION EN EL TANQUE DE ENFRIAMIENTO Y DESPUES DE SU EVISCERACION Y CORTE DE PATAS Y CUELLO. EL CONSUMO DE AGUA PARA ESTA OPERACION SERA DE 1 A 1,5 LITROS POR POLLO.

B) EL TANQUE TENDRA UNA RENOVACION CONTINUA DE AGUA EN LA PROPORCION MINIMA DE 3 LITROS POR CADA POLLO REFRIGERADO, SIN CONTAR CON EL LLENADO INICIAL DEL TANQUE. EL AGUA SERA SANITARIAMENTE PERMISIBLE Y CIRCULARA EN LA DIRECCION OPUESTA A LA DEL POLLO.

SI EXISTEN DOS TANQUES DE ENFRIAMIENTO, EL SEGUNDO TENDRA UNA RENOVACION MINIMA DE UN LITRO POR POLLO.

C) LA ADICION DE HIELO O EL SISTEMA DE ENFRIAMIENTO DEL AGUA SERAN TALES, QUE MANTENGAN EL AGUA DEL TANQUE A ESTAS TEMPERATURAS:

- 4 GRADOS C SI EL TANQUE ES UNICO.

- 16 GRADOS C EN EL PRIMER TRAMO.

- 4 GRADOS C EN EL SEGUNDO TRAMO, EN EL CASO DE DOBLE TANQUE.

D) EL TIEMPO DE PERMANENCIA EN EL TANQUE O TANQUES DE ENFRIAMIENTO PODRA REGULARSE A VOLUNTAD, SIN QUE HAYA POLLOS REZAGADOS O RETENIDOS. ESTE TIEMPO SERA DE UN MAXIMO DE TREINTA MINUTOS SI HAY UN UNICO TANQUE Y DE CUARENTA MINUTOS SI EL TANQUE ES DOBLE.

- TODO EL EQUIPO DE REFRIGERACION POR AGUA SERA VACIADO, LIMPIADO Y DESINFECTADO, ASI COMO ACLARADO CON AGUA LIMPIA, DESPUES DE CADA JORNADA O TURNO DE TRABAJO.

- DESPUES DEL ENFRIAMIENTO POR INMERSION, LAS CANALES SUFRIRAN UN PROCESO DE ESCRURRIDO EN UNA CADENA DE TRANSPORTE ESPECIAL, HASTA ELIMINAR EL AGUA LIBRE.

- SE DISPONDRA DE LOS APARATOS DE MEDICION NECESARIOS PARA EL CONTROL DE:

- TEMPERATURA DEL AGUA.

- CONSUMO DEL AGUA.

- TIEMPO DE PERMANENCIA EN EL TANQUE.

- CLORACION.

CUARTO.- CIRCULACION DE CANALES FRESCAS Y MENUDILLOS.

ART. 20.

LAS CANALES FRESCAS-REFRIGERADAS PODRAN CIRCULAR LIBREMENTE, SIEMPRE QUE CUMPLAN LAS NORMAS DE FRIO Y DE TRANSPORTE QUE PARA ESTAS CANALES SEÑALA ESTA REGLAMENTACION. ASIMISMO, IRAN IDENTIFICADAS CON LOS MARCHAMOS SANITARIOS VIGENTES, O CUALQUIER OTRA IDENTIFICACION QUE CUMPLA LO DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 2058/1982, DE 12 DE AGOSTO, POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACION Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS.

ART. 21.

LOS MENUDILLOS CIRCULARAN SIEMPRE REFRIGERADOS O CONGELADOS, CONTENIDOS EN ENVASES IMPERMEABLES Y CERRADOS CONVENIENTEMENTE.

ART. 22.

LOS PRODUCTOS FRESCOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS, CONTINUARAN MANTENIENDO LA CADENA DEL FRIO HASTA EL CONSUMIDOR.

QUINTO.- ALMACENAMIENTO DE CANALES DE AVES CONGELADAS.

ART. 23.

EL ALMACENAMIENTO DE CANALES DE AVES CONGELADAS SE EFECTUARA DE FORMA TAL, QUE NO SE ALTERE SU BUENA CONSERVACION POR EL FRIO INDUSTRIAL Y QUE ADEMAS PERMITA EN CUALQUIER MOMENTO LA INSPECCION Y CONTROL DEL ESTADO DE CONSERVACION DE LA MERCANCIA, ASI COMO SU LOCALIZACION E IDENTIFICACION.

ART. 24.

LA ESTIBA NO SE HARA DIRECTAMENTE SOBRE EL SUELO, SINO SOBRE PALETAS O TARIMAS O ACCESORIOS DE ESTIBA, CUYA ALTURA SEA, POR LO MENOS, DE 5 CENTIMETROS.

ART. 25.

LAS FILAS ESTARAN CORRECTAMENTE ALINEADAS, REQUISITO QUE SE CONSIDERARA VALIDO, CUANDO CON DESVIACIONES MAXIMAS DEL 10 POR 100 SE CUMPLAN LAS SIGUIENTES CONDICIONES:

- DISTANCIA MINIMA A LAS PAREDES: 30 CENTIMETROS.

- DISTANCIA MINIMA A LAS COLUMNAS: 10 CENTIMETROS.
 - ALTURA MAXIMA: SERA TAL QUE LOS EMBALAJES NO SUFRAN DEFORMACIONES O DESPERFECTOS. EN TODO CASO, LA PARTE SUPERIOR QUEDARA POR DEBAJO DE LOS EVAPORADORES Y A 1 METRO DEL TECHO, COMO MINIMO.
 - DISTANCIA MINIMA A LOS FRIGORIGENOS O EVAPORADORES: 1 METROS.
 - CUANDO EL ENFRIAMIENTO SEA POR SERPENTINES, LA DISTANCIA MINIMA A LA TUBERIA SERA DE 0,5 METROS.
 - INDICE MAXIMO DE OCUPACION: 0,8 METROS CUADRADOS CON PASILLOS ADECUADOS QUE FACILITEN LA INSPECCION.
 - EN LOS EMBALAJES FIGURARAN LAS FECHAS DE CONGELACION.
- SEXTO.- INSPECCION POST-MORTEM.

ART. 26.

LAS AVES SACRIFICADAS EN LOS MATADEROS SERAN SOMETIDAS A INSPECCION POST-MORTEM, LLEVADA A CABO POR LOS SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES, QUE EXAMINARAN LA CANAL Y SUS VISCERAS CORRESPONDIENTES, CUIDANDO EN TODO MOMENTO QUE LOS ORGANOS Y VISCERAS QUE SE REQUIERAN PARA LA INSPECCION, SEAN IDENTIFICABLES CON LA CANAL A QUE PERTENECEN HASTA EL DICTAMEN DEFINITIVO. EL RITMO DE INSPECCION VETERINARIA SERA, COMO MAXIMO, DE 1.200 AVES LIGERAS/HORA Y 600 AVES/HORA SI SON PESADAS. EL NUMERO DE VETERINARIOS EN UN MATADERO DEDICADO A LA INSPECCION, SERA EL SUFICIENTE PARA QUE PERMITA PERIODO DE DESCANSO DEL PERSONAL AFECTADO EN DICHA INSPECCION.

ART. 27.

LA INSPECCION MACROSCOPICA DEBE COMPRENDER, AL MENOS, LA OBSERVACION DIRECTA Y SISTEMATICA DE LA CANAL, VISCERAS Y OTROS ORGANOS, PROCEDIENDOSE A LA PALPACION, OLFACION E INCISION CUANDO SEA NECESARIO, Y/O CUALQUIER OTRO METODO QUE A JUICIO DEL INSPECTOR FUERA PERTINENTE.

ART. 28.

EN EL EXAMEN DE LA CANAL SE PRESTARA PARTICULAR ATENCION AL ESTADO GENERAL, EFICACIA DE LA SANGRIA, COLOR, OLORES, ESTADO DE LAS MEMBRANAS SEROSAS Y SACOS AEREOS Y A LA PRESENCIA DE LESIONES, ALTERACIONES U OTRAS ANOMALIAS.

ART. 29.

LA ZONA DONDE SE REALICE LA INSPECCION TENDRA LAS ADECUADAS CONDICIONES DE ILUMINACION CON UN MINIMO DE 540 LUX.

ART. 30.

LOS CRITERIOS SANITARIOS A SEGUIR PARA LAS DIVERSAS ENFERMEDADES Y PROCESOS QUE SE PRESENTEN EN EL MATADERO, EN RELACION A LA INSPECCION SANITARIA, SON LOS SIGUIENTES:

A) DECOMISO TOTAL.

1. CARNES BACTERIANAS (INFECCIOSAS).

- COLERA.
- TUBERCULOSIS.
- SALMONELOSIS (INFECCION PARATIFICA).
- TIFOSIS AVIAR Y PULLOROSIS.
- BOTULISMO.
- PSEUDOTUBERCULOSIS.
- LISTERIOSIS.
- COLIBACILOSIS.

- PASTEURELOSIS.
- ESTREPTOCOCIAS.
- ESTAFILOCOCIAS.
- ESPIROQUETOSIS.
- YERSINOSIS.
- ENTERITIS NECROTICA (POR C. PERFRINGENS, TIPO C).
- HEPATITIS VIBRIONICA.
- ERISIPELA.

2. CARNES VIRICAS.

- PESTE AVIAR.
- ENFERMEDAD DE NEWCASTLE.
- DIFTERO-VIRUELA.
- LARINGO TRAQUEITIS INFECCIOSA.
- COMPLEJO LEUCOSICO AVIAR.
- ENFERMEDAD DE MAREK.
- OSTEOPETROSIS.
- ERITROBLASTOSIS Y GRANULOBLASTOSIS.
- ENFERMEDAD RESPIRATORIA CRONICA.
- ENCEFALITIS.

3. ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR RICKETSIAS.

- PSITACOSIS.
- ORNITOSIS.

4. ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR MICROPLASMAS Y OTROS.

- SINOVITIS INFECCIOSA.
- CORIZA INFECCIOSA.
- CRD.

5. ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR PARASITOS.

- COCCIDIOSIS.
- SARCOPORIDIOSIS.
- TOXOPLASMOSIS.
- ECHINOSTOMIASIS.
- ECHISTOSOMIASIS.
- TRICOMONIASIS.
- HISTOMONIASIS.

6. ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR HONGOS.

- TIÑAS.
- ASPERGILOSIS.
- CRIPTOCOCOSIS.
- CANDIDIASIS.

LAS ENFERMEDADES ENUMERADAS CONTEMPLAN INDISTINTAMENTE Y DE UNA PARTE, LA POSIBILIDAD DE TRANSMISION AL HOSPEDADOR HUMANO, BIEN MEDIANTE CONTACTO, POR VIA AEROGENA (AEROSOLES), O POR EL CONSUMO DE CARNES; Y DE OTRA, EL RIESGO QUE SUPONE PARA SU DIFUSION LA COMERCIALIZACION DEL PRODUCTO, COMO EL PROPIO ASPECTO DE LA CANAL, VISCERAS Y ORGANOS.

7. CARNES TOXICAS.

- MUERTE POR CUALQUIER CAUSA QUE NO SEA EL SACRIFICIO NORMAL DEL MATADERO.
- ANIMALES ENVENENADOS (TOXINAS, AFLATOXINAS, ETC.).

- AVES CONTAMINADAS CON PRODUCTOS QUIMICOS, INSECTICIDAS, RODENTICIDAS, ETC.

- PUTREFACCION GENERALIZADA O PARCIAL, EVIDENCIADA POR LA EXISTENCIA DE OLORES Y CONSISTENCIA PEGAJOSA EN LA PIEL.

- CANALES DE AVES SANGUINOLENTAS (SE INCLUYEN LAS EQUIMOSIS Y HEMORRAGIAS).

- AVES CON ENFERMEDADES ESPORADICAS Y TRAUMATISMOS GRAVES, COMO NEUMONIA, PLEURESIA, PERITONITIS, ASCITIS, HERIDAS INFECTADAS, GRANDES DESGARROS MUSCULARES CON HEMORRAGIAS, FRACTURAS, ETC.

- AVES ALIMENTADAS CON ESTROGENOS, ARNESICALES Y OTROS ADITIVOS NO AUTORIZADOS.

SE CONSIDERARAN COMO CARNES TOXICAS LAS CANALES DE AVES QUE EN SU ALIMENTACION SE HAYAN EMPLEADO ADITIVOS O MEDICAMENTOS SIN OBSERVAR LAS RESTRICCIONES O LIMITACIONES DE USO ESTABLECIDAS PARA CADA PRODUCTO POR LA LEGISLACION VIGENTE.

8. CARNES REPUGNANTES.

- CANALES DE AVES CON OLORES, SABORES O COLORACIONES ANORMALES O DESAGRADABLES.

B) DECOMISO TOTAL O PARCIAL SEGUN LA EXTENSION Y GRAVEDAD DEL PROCESO.

1. NORMA GENERAL.

LAS CANALES QUE MUESTREN UN ESTADO PROGRESIVO DE LA ENFERMEDAD, CON DISTURBIOS SISTEMICOS, DEBEN SER DECOMISADAS TOTALMENTE. CUANDO LAS LESIONES SEAN REGRESIVAS Y NO MUESTREN DISTURBIOS GENERALES, DEBE PRACTICARSE EL DECOMISO DE LA PARTE O PARTES AFECTADAS.

2. OTROS PROCESOS.

- NEOPLASIAS. CUALQUIER PARTE DE LA CANAL, VISCERA U ORGANO AFECTADO POR UN TUMOR, DEBE SER DECOMISADO. CUANDO HAY EVIDENCIA DE METASTASIS O DE QUE EL ESTADO GENERAL DEL AVE HA SIDO AFECTADO, SE PROCEDERA AL DECOMISO TOTAL.

- PROCESOS INFLAMATORIOS. CUALQUIER ORGANO O PARTE DE LA CANAL AFECTADA POR UN PROCESO INFLAMATORIO, SERA MOTIVO DE DECOMISO. SI HAY EVIDENCIA DE TRASTORNOS GENERALES, DECOMISO TOTAL (CASO DE QUE MUESTREN ENTERITIS, PERICARDITIS, SALPINGITIS, TENDOVAGINITIS, INFLAMACION DE LOS SACOS AEREOS, NEUMONIA, PERITONITIS, ARTRITIS, ABSCESOS, HERIDAS SUPURATIVAS, ETC.).

- CAQUEXIA. SI ES MUY ACENTUADA, DECOMISO TOTAL.

- HEMATOMAS. LOS TEJIDOS AFECTADOS POR ESTE PROCESO, DEBEN SER DECOMISADOS. SI AFECTAN A UNA GRAN EXTENSION DE LA CANAL O SU COLORACION OSCURA INDICASE LA

EXISTENCIA DE UN HEMATOMA ANTIGUO, DEBE DECOMISARSE TODA LA CANAL.

- SOBRESCALDADOS. LAS CANALES QUE HAN SUFRIDO UN EXCESIVO ESCALDADO Y QUE PRESENTEN UNA COCCION PARCIAL DE LOS MUSCULOS CON CAMBIO DE CONSISTENCIA Y COLORACION, SUFRIRAN DECOMISO TOTAL. SI SOLAMENTE HAY PERDIDA DE LA CAPA EXTERNA DE LA PIEL SIN APARIENCIA DEL MUSCULO SOMETIDO A COCCION, ESTAS CANALES DEBEN VENDERSE COMO DE INFERIOR CALIDAD.

- CONTAMINACIONES. POR ACEITES MINERALES, PINTURAS, MATERIAS PURULENTAS O FECALES (CUANDO SON MUY EXTENDIDAS Y AFECTAN A GRAN PARTE DE LA CANAL, DECOMISO TOTAL; SI ES SOLAMENTE UNA PARTE, DECOMISO DEL ORGANO AFECTADO).

- CARNES HEMORRAGICAS. SI LAS HEMORRAGIAS SON LOCALIZADAS, SE PRACTICARA EL DECOMISO PARCIAL DE LA REGION AFECTADA. SI SON GENERALIZADAS O SISTEMATICAS, DECOMISO TOTAL.

ART. 31.

LAS CANALES QUE DURANTE EL FAENADO SE HUBIERAN CONTAMINADO ACCIDENTALMENTE CON CONTENIDO GASTROINTESTINAL, SE LAVARAN CON AGUA POTABLE CLORADA EN PROPORCION DE TRES PARTES DE MILLON DE CLORO RESIDUAL Y SE EXPURGARAN LOS TEJIDOS IMPREGNADOS CON LA MATERIA FECAL, SIENDO CONSIDERADA DESPUES APTA PARA EL CONSUMO.

ART. 32.

PARA LOS ESTADOS MORBOSOS O ANORMALES OMITIDOS POR CUALQUIER CAUSA EN LA RELACION PRECEDENTE, LOS SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES PROCEDERAN SEGUN SU CRITERIO SANITARIO.

SEPTIMO.- CONTROL Y MANIPULACION DE DECOMISOS, DESECHOS Y SUBPRODUCTOS.

ART. 33.

LOS DECOMISOS Y DESECHOS DE MATADEROS Y, EN SU CASO, LOS CADAVERES DE AVE, SERAN EVACUADOS CON LA MAYOR RAPIDEZ DE LAS AREAS DE TRABAJO A LOS DEPARTAMENTOS DE DESTRUCCION, TRATAMIENTO INDUSTRIAL, O DESNATURALIZACION, PARA EL APROVECHAMIENTO DE LOS MISMOS, MEDIANTE SISTEMAS QUE RESPONDAN A ESTRICTAS NORMAS DE HIGIENE.

ART. 34.

CUANDO EL MATADERO NO DISPONGA DE DISPOSITIVOS PARA LA EVACUACION DIRECTA HACIA EL DEPARTAMENTO DE DESTRUCCION O APROVECHAMIENTO DE DECOMISOS Y DESECHOS, DICHS PRODUCTOS SERAN DEPOSITADOS EN RECIPIENTES CERRADOS E IMPERMEABLES, DE SUPERFICIES INTERIORES LISAS CON ANGULOS REDONDEADOS Y CONSTRUIDOS CON MATERIAL ESTERILIZABLE, ANTICORROSIVO, DE FACIL LIMPIEZA Y DESINFECCION, QUE LLEVARA EXTERNAMENTE LA LEYENDA "DECOMISOS" CON CARACTERES DE TAMAÑO BIEN VISIBLE.

ART. 35.

LA MANIPULACION DE DECOMISOS Y DESECHOS SE REALIZARA, EN TODO MOMENTO, CON EL MAXIMO RIGOR HIGIENICO, DE FORMA QUE SE IMPIDAN EVENTUALES CONTAMINACIONES, PROCEDIENDOSE A SU TRANSFORMACION, ESTERILIZACION O DESTRUCCION AL FINALIZAR LA JORNADA DE TRABAJO.

ART. 36.

LOS LOCALES, RECIPIENTES E INSTALACIONES DE EVACUACION DE TALES PRODUCTOS, SERAN CUIDADOSAMENTE LIMPIADOS Y DESINFECTADOS, CUANTAS VECES SEA PRECISO, SEGUN LAS EXIGENCIAS DE LA HIGIENE, Y AL MENOS UNA VEZ AL DIA INMEDIATAMENTE DESPUES DE LA FINALIZACION DEL USO A QUE HAYAN SIDO SOMETIDOS.

ART. 37.

LAS CONDICIONES DE TRATAMIENTO (TEMPERATURA, TIEMPO, PRESION Y ADICION DE PRODUCTOS QUIMICOS ESTERILIZANTES AUTORIZADOS) DE LOS DECOMISOS Y DESECHOS EN LAS INSTALACIONES DE APROVECHAMIENTO O DESTRUCCION, ASEGURARAN LA ESTERILIZACION DE DICHS PRODUCTOS O SU DESNATURALIZACION. EL PROCESO INDUSTRIAL GARANTIZARA LA ELIMINACION DE OLORES.

ART. 38.

LOS PRODUCTOS DECOMISADOS PODRAN SER EXPEDIDOS DESDE EL MATADERO SIN TRATAMIENTO PREVIO ALGUNO, CONFORME SE ESTABLECE EN EL ARTICULO 5., APARTADO H, 5).

ART. 39.

LOS DESECHOS Y SUBPRODUCTOS PROCEDENTES DE CANALES DE AVES APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO, PODRAN SER EXPEDIDOS A CENTROS DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA ANIMALES, SIEMPRE QUE VAYAN DEBIDAMENTE IDENTIFICADOS Y TRANSPORTADOS EN RECIPIENTES ADECUADOS Y DE USO EXCLUSIVO A TALES FINES, DE FORMA QUE NO PUEDAN SER MOTIVO DE PROPAGACION DE ENFERMEDADES.

ASIMISMO, PODRAN SER EXPEDIDAS LAS HARINAS PROCEDENTES DE LOS SUBPRODUCTOS DEL MATADERO, SIEMPRE QUE HAYAN SUFRIDO EL DEBIDO TRATAMIENTO, DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES ESPECIFICADAS EN EL ARTICULO 37 Y LAS ESTABLECIDAS PARA ESTA CLASE DE PRODUCTOS POR LOS DEPARTAMENTOS COMPETENTES.

ART. 40.

LOS PRODUCTOS OBTENIDOS DE LA TRANSFORMACION DE DECOMISOS NO PODRAN SER DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.

TITULO VI

SALAS DE DESPIECE

ART. 41.

LAS SALAS DE DESPIECE SE INSTALARAN ANEJAS A MATADEROS DE AVES O PODRAN AUTORIZARSE SALAS DE DESPIECE AUTONOMAS.

PRIMERO.-CONDICIONES ESPECIFICAS.

ART. 42.

EL DESPIECE, TROCEADO, DESHUESADO, FILETEADO Y ENVASADO SE REALIZARA UNICAMENTE EN ESTOS ESTABLECIMIENTOS.

LAS SALAS DE DESPIECE PODRAN ADQUIRIR UNICAMENTE CON DESTINO AL DESPIECE O A LA INDUSTRIALIZACION, CANALES DE AVES PROCEDENTES DIRECTAMENTE DE MATADEROS LEGALMENTE AUTORIZADOS CON LA IDENTIFICACION ESPECIFICA EN QUE CONSTE: ORIGEN, NUMERO DE CAJAS, NUMERO DE CANALES, KILOS, FECHA DE SACRIFICIO Y APTITUD. LOS VETERINARIOS OFICIALES RECHAZARAN, EN CONSECUENCIA, LAS CANALES QUE PROCEDAN DEL CIRCUITO COMERCIAL MAYORISTA O DETALLISTA.

ART. 43.

LOS ESTABLECIMIENTOS DE VENTA AL PUBLICO DE AVES UNICAMENTE PODRAN DESPIEZAR Y TROCEAR LAS MISMAS CUANDO EL TROCEADO SE DESTINE A LA VENTA DIRECTA EN EL PROPIO ESTABLECIMIENTO, Y QUE TALES PIEZAS SE EXPONGAN Y MANTENGAN EN INSTALACIONES FRIGORIFICAS, A LA TEMPERATURA ADECUADA PARA LA CONSERVACION, FACILITANDO EN TODO MOMENTO EL CONTROL SANITARIO DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES, SIN PERJUICIO DE TODAS LAS DISPOSICIONES SANITARIAS QUE PARA ESTA PRACTICA SE ESTABLEZCAN EN EL COMERCIO MINORISTA, A LAS QUE SE AJUSTARAN CON TODO RIGOR.

ART. 44.

LAS SALAS DE DESPIECE REUNIRAN LAS CONDICIONES TECNICO-SANITARIAS SEÑALADAS EN LOS PUNTOS B), C), D), E) Y G) DEL APARTADO SEGUNDO DEL ARTICULO 5. DE ESTA REGLAMENTACION Y ADEMAS LAS SIGUIENTES:

1. AISLAMIENTO ADECUADO DE LAS RESTANTES DEPENDENCIAS DEL MATADERO, EN SU CASO.

2. LA ILUMINACION, NATURAL Y/O ARTIFICIAL, SERA APROPIADA A LA CAPACIDAD Y VOLUMEN DEL LOCAL, SEGUN LA FINALIDAD A QUE ESTE SE DESTINE, SIN QUE EN LOS LUGARES DE INSPECCION SE ALTEREN LOS COLORES DE LA CARNE, ETC.

3. EN TODO CASO, LA INTENSIDAD DE ILUMINACION NO SERA INFERIOR A 540 LUX EN LAS ZONAS DE INSPECCION, 220 LUX EN LAS DE TRABAJO Y 110 LUX EN OTRAS ZONAS. LOS ELEMENTOS DE ILUMINACION DEBERAN ESTAR PROVISTOS DE DISPOSITIVOS QUE PROTEJAN A LAS CANALES DE UNA POSIBLE CONTAMINACION EN EL CASO DE ROTURA.

LA SALA DE DESPIECE ESTARA CLIMATIZADA A UNA TEMPERATURA MAXIMA ENTRE DIEZ Y DOCE GRADOS CENTIGRADOS (10 GRADOS C Y 12 GRADOS C), MAS MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (+2 GRADOS C), MEDIDA EN CUALQUIER LUGAR DEL LOCAL POR UN TERMOMETRO APROBADO Y VERIFICADO POR EL DEPARTAMENTO COMPETENTE.

4. LA SUPERFICIE DE CORTE DE LAS MESAS DE DESPIECE IRA RECUBIERTA DE GOMA, PLASTICO O CUALQUIER OTRO MATERIAL FACILMENTE LAVABLE Y DESINFECTABLE QUE DISPONGAN LAS AUTORIDADES SANITARIAS, QUEDANDO EXPRESAMENTE PROHIBIDA LA MADERA.

5. INSTALACION FRIGORIFICA ADECUADA MINIMA:

PARA REFRIGERADOS.-UNA CAMARA PARA CANALES Y OTRA PARA PRODUCTOS.

PARA CONGELADOS.-UNA CAMARA PARA CANALES Y OTRA PARA PRODUCTOS.

EN NINGUN CASO SE INTRODUCIRAN EN UNA MISMA CAMARA CANALES CON PRODUCTOS REFRIGERADOS, ASI COMO MERCANCIAS AJENAS A LA SALA.

LA CONGELACION SE EFECTUARA EN TUNELES U OTROS METODOS TECNOLOGICOS CON LAS MISMAS NORMAS QUE PARA LAS CANALES.

SI PREPARA PIEZAS CARNICAS PROCEDENTES DE CANALES DE AVES CONGELADAS, DISPONDRA DE UNO O VARIOS LOCALES DE DESCONGELACION DE CANALES.

LA HUMEDAD RELATIVA, LA CIRCULACION Y LA RENOVACION DE AIRE SERAN LAS ADECUADAS EN EL ORDEN TECNOLOGICO E HIGIENICO.

TODAS LAS INSTALACIONES FRIGORIFICAS DISPONDRAN, EN SITIO BIEN VISIBLE Y DE FACIL ACCESO, DE APARATOS DE CONTROL PARA COMPROBAR LA TEMPERATURA Y HUMEDAD RELATIVA DE LAS MISMAS.

6. LOS DESECHOS Y DESPERDICIOS DE LAS SALAS DE DESPIECE SE PROCESARAN SIGUIENDO EL MISMO CRITERIO QUE SE ESTABLECE EN EL ARTICULO 5., APARTADO H, 5).

7. LAS SALAS DE DESPIECE PODRAN DISPONER FACULTATIVAMENTE DE UNA SALA DE VENTA DE DESPIECE CLIMATIZADA Y DE UNA SECCION INDEPENDIENTE PARA EL PICADO, CUANDO INTERESE HACER ESTA OPERACION COMERCIAL.

SEGUNDO.-MANIPULACION.

ART. 45.

TODAS LAS MANIPULACIONES A QUE SE SOMETAN LAS CANALES DE LAS SALAS DE DESPIECE, DESDE LA RECEPCION HASTA SU EXPEDICION, SE LLEVARAN A CABO DE FORMA QUE NO SE PERTURBE LA CORRECTA ACCION CONSERVADORA DEL FRIO INDUSTRIAL Y EN LAS CONDICIONES DE HIGIENE MAS Estrictas.

LA TOTALIDAD DE LAS MANIPULACIONES DEBEN EFECTUARSE CON LA MAYOR RAPIDEZ Y SUCEDERSE ININTERRUMPIDAMENTE. A TAL EFECTO, LA PROGRAMACION DEL TRABAJO HA DE ASEGURAR EL ADECUADO EQUILIBRIO ENTRE LAS CADENCIAS DE LAS DIFERENTES OPERACIONES, A FIN DE QUE EN NINGUN CASO SE PRODUZCAN ELEVACIONES DE TEMPERATURA DE LOS PRODUCTOS SUPERIORES A MAS DOS

GRADOS CENTIGRADOS (+ 2 GRADOS C) PARA CANALES FRESCAS-REFRIGERADAS DURANTE EL TIEMPO QUE DURE EL PROCESO DE PREPARACION.

ART. 46.

EL TRASLADO DE LAS CANALES DE AVE A LAS SALAS DE DESPIECE ANEJAS, SE EFECTUARA EN LAS DEBIDAS CONDICIONES HIGIENICAS, CON DISPOSITIVOS TALES QUE IMPIDAN EL CONTACTO DIRECTO DE LOS RECIPIENTES CON EL SUELO Y EVITANDO EL DETERIORO O POSIBLE ALTERACION DE LAS MISMAS.

ART. 47.

QUEDA PROHIBIDA LA RECONGELACION DE CANALES Y PRODUCTOS DESPUES DE HABER SIDO DESCONGELADOS, ASIMISMO, EL DESPIECE, DESHUESADO, TROCEADO Y FILETADO EN OTRAS DEPENDENCIAS, FUERA DE LA SALA DE DESPIECE PROPIAMENTE DICHA.

QUEDA PROHIBIDO VENDER COMO FRESCAS LAS CANALES DE DESPIECE CONGELADAS.

ART. 48.

LAS CARNES TROCEADAS Y FILETEADAS Y LAS PARTES QUE SE DESTINAN A CONSUMO DIRECTO, SE PROTEGERAN MEDIANTE ENVOLTURAS QUE NO ALTEREN LOS CARACTERES ORGANOLEPTICOS NI COMUNIQUEN A LAS CARNES PROPIEDADES NOCIVAS, DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES TECNICAS DICTADAS POR LA DIRECCION GENERAL DE SALUD PUBLICA.

POSTERIORMENTE, SE EMBALARAN PARA SU DISTRIBUCION EN ENVASES NO RECUPERABLES, O BIEN EN RECIPIENTES RECUPERABLES, RESISTENTES A LA CORROSION Y DE FACIL LIMPIEZA Y DESINFECCION, Y QUE MANTENGAN LA CALIDAD SANITARIA Y COMERCIAL DE LOS PRODUCTOS.

TITULO VII

INDUSTRIALIZACION DE CARNES DE AVES

ART. 49.

SE PODRAN ELABORAR PRODUCTOS FRESCOS, CUYO INGREDIENTE PRINCIPAL SEA LA CARNE DE AVE (HAMBURGUESAS, ALBONDIGAS, ETC).

ART. 50.

CUANDO SE DESEE LA ELABORACION DE NUEVOS PRODUCTOS, CON DISTINTA COMPOSICION, SERA PRECEPTIVA LA AUTORIZACION DE LOS DEPARTAMENTOS COMPETENTES, PREVIA SOLICITUD Y ENVIO DE LA COMPOSICION Y METODO DE ELABORACION DE LOS NUEVOS PRODUCTOS.

ART. 51.

LAS SALAS DEDICADAS A ESTA ACTIVIDAD ESTARAN INSTALADAS EN LOCALES INDEPENDIENTES DEL MATADERO Y DE LA SALA DE DESPIECE.

ART. 52.

LAS CONDICIONES HIGIENICAS DE LAS DEPENDENCIAS DE ESTAS INDUSTRIAS SERAN LAS MISMAS EXIGIDAS EN LAS SALAS DE DESPIECE, NO PERMITIENDOSE LA EXISTENCIA DE DEPOJOS O DESPERDICIOS, SINO UNICAMENTE LAS MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS ELABORADOS CORRESPONDIENTES.

LA MAQUINARIA Y UTILLAJE SERAN DE ACERO INOXIDABLE O CALIDAD SIMILAR, ELIMINANDOSE LAS SUPERFICIES DE MADERA Y EL CONTACTO DE LAS MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS ACABADOS CON MATERIALES QUE NO PERMITAN SU FACIL LIMPIEZA Y DESINFECCION.

ART. 53.

LA SALA DE ELABORACION DEBERA SER DE AMPLITUD ADECUADA A LA CAPACIDAD DE PRODUCCION Y CONTARA CON LAS INSTALACIONES PRECISAS DE FRIO PARA QUE LAS MANIPULACIONES QUE SE REALICEN SEAN A TEMPERATURAS MAXIMAS ENTRE DIEZ Y DOCE GRADOS CENTIGRADOS (10 GRADOS C Y 12 GRADOS C), EXCEPTO PARA AQUELLOS PRODUCTOS QUE REQUIERAN OTRAS TEMPERATURAS Y HUMEDADES, SEGUN SU PROCESO DE ELABORACION.

ART. 54.

SI EN EL PROCESO DE ELABORACION SE REALIZARAN FUNCIONES DE AHUMADO O COCIDO, SE LLEVARAN A CABO EN UN DEPARTAMENTO INDEPENDIENTE A LA SALA DE ELABORACION.

ART. 55.

LOS PRODUCTOS ELABORADOS, TANTO REFRIGERADOS COMO CONGELADOS, SE TRASLADARAN A SUS CORRESPONDIENTES CAMARAS, DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE FORMA QUE EN SU TRANSPORTE Y MANIPULACION SE EVITEN DETERIOROS Y CONTAMINACIONES.

ART. 56.

EN CUANTO A LAS CONDICIONES DE LOS ENVASES UTILIZADOS EN LA INDUSTRIALIZACION, SE REMITIRAN A LO PRECEPTUADO PARA EL DESPIECE EN EL ARTICULO 48.

TITULO VIII

TRANSPORTE DE CANALES, DESPIECE Y PRODUCTOS ELABORADOS

ART. 57.

PARA EL TRANSPORTE DE CANALES DE AVES Y SU DESPIECE DEBERAN UTILIZARSE VEHICULOS, REMOLQUES O CONTENEDORES ISOTERMOS, REFRIGERADOS O FRIGORIFICOS. EN TODO CASO LOS SISTEMAS DE TRACCION SERAN MECANICOS, INDEPENDIENTEMENTE DEL MEDIO DE TRANSPORTE UTILIZADO, Y DURANTE EL MISMO NO SE SOBREPASARA EN EL CENTRO DE LAS PIEZAS LAS TEMPERATURAS MAS SIETE GRADOS CENTIGRADOS (+ 7 GRADOS C), MAS DOS GRADOS CENTIGRADOS (+ 2 GRADOS C) DE TOLERANCIA Y MENOS QUINCE GRADOS CENTIGRADOS (-15 GRADOS C), RESPECTIVAMENTE, PARA CANALES FRESCAS-REFRIGERADAS Y CONGELADAS. DE MAS CUATRO GRADOS CENTIGRADOS (+ 4 GRADOS C) Y MENOS CATORCE GRADOS CENTIGRADOS (-14 GRADOS C) PARA EL DESPIECE.

ART. 58.

LOS VEHICULOS CONTENEDORES DEBERAN RESPONDER A LAS SIGUIENTES EXIGENCIAS:

- LAS SUPERFICIES INTERIORES HAN DE SER IMPERMEABLES, LISAS, DE FACIL LIMPIEZA Y DESINFECCION Y CON UNIONES REDONDEADAS EN TODOS SUS ANGULOS. LOS ELEMENTOS QUE PUEDAN ENTRAR EN CONTACTO CON LOS PRODUCTOS TRANSPORTADOS SERAN DE MATERIALES RESISTENTES A LA CORROSION, INCAPACES DE ALTERAR SUS CARACTERES ORGANOLEPTICOS O DE COMUNICARLES PROPIEDADES NOCIVAS.
- NO SE PERMITIRAN LA ENTRADA DE INSECTOS, POLVO O SUCIEDAD NI LA SALIDA DE LIQUIDOS AL EXTERIOR.

ART. 59.

LOS PRODUCTOS DE DESPIECE DEBERAN TRANSPORTARSE CONTENIDOS EN ENVASES ESTANCOS O DEPOSITADOS EN BANDEJAS U OTROS RECIPIENTES HIGIENICOS.

ART. 60.

TODOS LOS VEHICULOS, REMOLQUE O CONTENEDOR EMPLEADO EN EL TRANSPORTE DE CARNE O DESPOJOS SERA SOMETIDO ANTES DE SU EMPLEO A UN MINUCIOSO PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, ASI COMO DESODORIZACION EN CASO NECESARIO.

ART. 61.

NO SE PERMITIRA TRANSPORTAR EN EL MISMO VEHICULO O CONTENEDOR PRODUCTOS O SUSTANCIAS CAPACES DE CONTAMINAR LAS CANALES O PRODUCTOS DE AVE.

TAMPOCO SE PERMITIRA TRANSPORTAR CARNES DE OTRAS ESPECIES A NO SER QUE VAYAN CONTENIDAS EN RECIPIENTES CERRADOS QUE EVITEN EL CONTACTO DIRECTO CON LAS DE AVE.

TITULO IX

COMERCIALIZACION DE CANALES DESPIEZADAS Y PRODUCTOS CARNICOS

ART. 62.

LOS ESTABLECIMIENTOS QUE SE DEDIQUEN A LA COMERCIALIZACION DE CARNE DE AVE DESPIEZADA, DISPONDRAN DE LAS INSTALACIONES FRIGORIFICAS PRECISAS PARA QUE NO SEA INTERRUMPIDA LA CADENA DEL FRIO.

ART. 63.

TODOS LOS PRODUCTOS ELABORADOS SE COMERCIALIZARAN REFRIGERADOS, CONGELADOS, COCIDOS, AHUMADOS, CERRADOS AL VACIO O ENLATADOS, O EN CUALQUIER OTRA FORMA QUE AUTORICE LA AUTORIDAD SANITARIA. SE EVITARAN LAS DENOMINACIONES QUE PUEDEN DAR LUGAR A ERROR O CONFUSION CON PRODUCTOS GENUINOS YA DEFINIDOS, CUYA ELABORACION HA SIDO TRADICIONALMENTE A BASE DE CARNE DE PORCINO Y VACUNO, DEBIENDOSE AÑADIR AL PRODUCTO LA PALABRA "DE AVES", COMO, POR EJEMPLO, HAMBURGUESAS DE AVE O SALCHICHAS DE AVE, EMBUTIDOS DE AVE, ETC.

ART. 64.

LA DISTRIBUCION, COMERCIALIZACION Y VENTA DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS CON CARNE DE AVE SE REGIRAN POR LAS NORMAS VIGENTES PARA LOS PRODUCTOS CARNICOS ELABORADOS.

TITULO X

ENVASADO, ETIQUETADO Y ROTULACION

ART. 65.

EL ETIQUETADO, ENVASES Y LA ROTULACION DE LOS EMBALAJES DE LOS PRODUCTOS AVICOLAS ELABORADOS ENVASADOS, DEBERAN CUMPLIR EL REAL DECRETO 2058/1982, DE 12 DE AGOSTO, POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACION Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS.

ART. 66.

LA INFORMACION DEL ETIQUETADO DE LOS ENVASES Y LA ROTULACION DE LOS EMBALAJES, SE EXPRESARA NECESARIAMENTE EN LA LENGUA ESPAÑOLA OFICIAL

DEL ESTADO CON CARACTERES BIEN VISIBLES, INDELEBLES Y FACILMENTE LEGIBLES POR EL CONSUMIDOR Y CONSTARA OBLIGATORIAMENTE DE LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES:

1. DENOMINACION DEL PRODUCTO.

SERA LA DEFINIDA EN LAS NORMAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AVICOLAS ELABORADOS Y, EN SU DEFECTO, LA DENOMINACION EN LA QUE FIGURARA LA EXPRESION DE LA ESPECIE DE QUE SE TRATE; SERA LO SUFICIENTEMENTE PRECISA PARA PERMITIR AL COMPRADOR CONOCER LA NATURALEZA REAL DEL PRODUCTO Y DISTINGUIRLO DE AQUELLOS OTROS CON LOS QUE PUEDA CONFUNDIRSE: EN EL CASO DE PRODUCTOS DE POLLO, GALLO O GALLINA, PAVO, PATO, OCA, CODORNIZ, ETC., DEBE INDICARSE EXPRESAMENTE ESTA PROCEDENCIA. SE INDICARA EL ESTADO FISICO O TRATAMIENTO A QUE HA SIDO SOMETIDO (CONGELADO, AHUMADO, ETC), EN EL CASO EN QUE LA OMISION DE ESTA INDICACION PUEDA CREAR CONFUSION AL COMPRADOR.

NO PODRA SER SUSTITUIDA POR UNA MARCA DE FABRICA O COMERCIAL O UNA DENOMINACION DE FANTASIA.

2. LISTA DE INGREDIENTES.

SE EXPRESARAN TODOS LOS INGREDIENTES POR SU NOMBRE ESPECIFICO, EN ORDEN DECRECIENTE DE SUS PESOS, A CONTINUACION DE LA LEYENDA "INGREDIENTES".

EN DICHA LISTA SERA OBLIGATORIA LA INDICACION, SI LOS HUBIERE, DE LOS LIQUIDOS DE COBERTURA O DE GOBIERNO, ASI COMO LA GELATINA, SALSAS O PREPARACIONES CULINARIAS CORRESPONDIENTES. CUANDO UN INGREDIENTE DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO ESTE COMPUESTO POR VARIOS INGREDIENTES, ESTOS SE MENCIONARAN ENTRE PARENTESIS, EN ORDEN DECRECIENTE DE SUS PESOS, A CONTINUACION DE LA DENOMINACION DEL INGREDIENTE DEL QUE FORMAN PARTE.

PARA LOS ADITIVOS SERA NECESARIO LA DESIGNACION DEL GRUPO GENERICO AL QUE PERTENECEN Y SU NOMBRE ESPECIFICO. DICHO NOMBRE ESPECIFICO PODRA SUSTITUIRSE POR EL NUMERO CORRESPONDIENTE DE LA DIRECCION GENERAL DE LA SALUD PUBLICA.

3. CONTENIDO NETO.

SE EXPRESARA UTILIZANDO COMO UNIDADES DE MEDIDA EL GRAMO O EL KILOGRAMO.

EN LOS PRODUCTOS AVICOLAS ELABORADOS PROTEGIDOS POR GELATINA FIGURARAN EL CONTENIDO NETO Y EL PESO SIN GELATINA.

AMBAS INDICACIONES IRAN PRECEDIDAS POR LAS LEYENDAS "PESO NETO" Y "PESO SIN GELATINA".

EN LOS PRODUCTOS AVICOLAS ELABORADOS ENVASADOS CON LIQUIDOS DE COBERTURA O DE GOBIERNO, DEBERAN INDICARSE ADEMAS DEL CONTENIDO NETO, EL PESO ESCURRIDO.

4. MARCADO DE FECHAS.

A) FECHA DE CADUCIDAD.

LOS PRODUCTOS AVICOLAS ELABORADOS FRESCOS Y/O REFRIGERADOS, PERECEDEROS EN CORTO PERIODO DE TIEMPO, PRECISARAN LA FECHA DE CADUCIDAD, DE ACUERDO CON LAS NORMAS QUE EN CADA CASO ESTABLEZCA LA ADMINISTRACION.

B) FECHA DE DURACION MINIMA O FECHA OPTIMA DE CONSUMO.

LOS PRODUCTOS AVICOLAS ELABORADOS CONGELADOS O CONSERVADOS POR OTRO PROCEDIMIENTO, CUYA DURACION SEA SUPERIOR A TRES MESES, PERO NO EXCEDA DE DIECIOCHO, DEBERAN LLEVAR EN SU ETIQUETADO LA LEYENDA "CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE ...", SEGUIDA DEL MES Y EL AÑO EN DICHO ORDEN.

LAS CONSERVAS DE PRODUCTOS AVICOLAS ELABORADOS, CUYA DURACION SEA SUPERIOR A DIECIOCHO MESES, DEBERAN LLEVAR EN SU ETIQUETADO LA LEYENDA "CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE ...", SEGUIDA DEL AÑO CORRESPONDIENTE.

C) LAS FECHAS SE INDICARAN DE LA FORMA SIGUIENTE:

- EL DIA SE INDICARA CON LA CIFRA O CIFRAS CORRESPONDIENTES.
 - EL MES, CON SU NOMBRE O CON LAS TRES PRIMERAS LETRAS DE DICHO NOMBRE O CON DOS DIGITOS (DEL 01 AL 12) QUE CORRESPONDAN. LA EXPRESION DEL MES MEDIANTE DIGITOS SOLO PODRA UTILIZARSE CUANDO TAMBIEN FIGURE EL AÑO.
 - EL AÑO, CON SUS CUATRO CIFRAS O CON SUS DOS CIFRAS FINALES.
- SALVO CUANDO EL MES SE EXPRESE CON LETRA, LAS INDICACIONES ANTEDICHAS ESTARAN SEPARADAS UNAS DE OTRAS POR ESPACIO EN BLANCO, PUNTO, GUION, ETC.

5. INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACION.

EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS AVICOLAS ELABORADOS SE INDICARAN LAS INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACION SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDIERA LA VALIDEZ DE LAS FECHAS MARCADAS.

LOS PRODUCTOS AVICOLAS ELABORADOS QUE PRECISEN REFRIGERACION PARA SU CONSERVACION DEBERAN INDICAR EN SU ETIQUETADO LA LEYENDA "MANTENGASE EN FRIGORIFICO".

LOS PRODUCTOS AVICOLAS ELABORADOS CONGELADOS DEBERAN INDICAR EN SU ETIQUETADO LA LEYENDA "MANTENGASE EN CONGELADOR".

6. MODO DE EMPLEO.

EN LOS CASOS EN LOS QUE SU OMISION PUEDA CAUSAR UNA INCORRECTA UTILIZACION DEL PRODUCTO, SE HARAN CONSTAR LAS INSTRUCCIONES PARA EL USO ADECUADO DEL PRODUCTO AVICOLA ELABORADO.

7. IDENTIFICACION DE LA EMPRESA.

SE HARA CONSTAR EL NOMBRE O RAZON SOCIAL O LA DENOMINACION DEL FABRICANTE, ENVASADOR O IMPORTADOR Y, EN TODO CASO, SU DOMICILIO.

SE HARA CONSTAR IGUALMENTE EL NUMERO DE REGISTRO SANITARIO DE LA EMPRESA. CUANDO LA ELABORACION DE UN PRODUCTO AVICOLA SE REALICE BAJO MARCA DE UN DISTRIBUIDOR, ADEMAS DE FIGURAR SUS DATOS, SE INDICARAN LOS DE LA INDUSTRIA ELABORADORA O SU NUMERO DE REGISTRO SANITARIO, PRECEDIDO POR LA EXPRESION "FABRICADO POR ...".

8. IDENTIFICACION DEL LOTE DE FABRICACION.

TODO ENVASE DEBERA LLEVAR UNA INDICACION QUE PERMITA IDENTIFICAR EL LOTE DE FABRICACION, QUEDANDO A DISCRECCION DEL FABRICANTE LA FORMA DE DICHA IDENTIFICACION.

LA EMPRESA TIENE LA OBLIGACION DE DISPONER DE LA DOCUMENTACION NECESARIA PARA LA IDENTIFICACION DE SUS PRODUCTOS, Y ASI SE LO HARA SABER A LA ADMINISTRACION.

9. ROTULACION.

EN LOS ROTULOS DE LOS EMBALAJES SE HARA CONSTAR:

- DENOMINACION DEL PRODUCTO Y MARCA.
- NUMERO Y CONTENIDO NETO DE LOS ENVASES.
- NOMBRE O RAZON SOCIAL O DENOMINACION DE LA EMPRESA.
- INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACION, CASO DE SER NECESARIO.

NO SERA OBLIGATORIO LA MENCION DE ESTAS INDICACIONES SIEMPRE QUE PUEDAN SER DETERMINADAS CLARA Y FACILMENTE EN EL ETIQUETADO DE LOS ENVASES, SIN NECESIDAD DE ABRIL EL EMBALAJE.

10. PAIS DE ORIGEN.

LOS PRODUCTOS AVICOLAS ELABORADOS, IMPORTADOS, ADEMAS DE CUMPLIR LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE TITULO, EXCEPTO EL APARTADO 8, DEBERAN HACER CONSTAR EN EL ETIQUETADO DE LOS ENVASES Y EN LA ROTULACION DE LOS EMBALAJES EL PAIS DE ORIGEN.

ART. 67.

PARA LA IDENTIFICACION DE LOS RECIPIENTES QUE CONTIENEN CANALES DE AVES FIGURARAN LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES:

- ESPECIE.
- NUMERO Y PESO DE LAS CANALES QUE CONTIENE.
- NOMBRE O RAZON SOCIAL O DENOMINACION DEL MATADERO.
- NUMERO DE REGISTRO SANITARIO.
- CATEGORIA COMERCIAL, EN SU CASO.
- FECHA DE SACRIFICIO O DE CONGELACION, EN SU CASO.
- INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACION.

ART. 68.

LA ENVOLTURA DE PROTECCION DE LAS CANALES CONGELADAS LLEVARA LOS SIGUIENTES DATOS:

- ESPECIE O MARCA.
- NOMBRE O RAZON SOCIAL O DENOMINACION DEL MATADERO.
- NUMERO DE REGISTRO SANITARIO.
- FECHA DE CONGELACION EN LA CAJA.
- INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACION.
- CLASIFICACION COMERCIAL.

ART. 69.

EN LA IDENTIFICACION DE RECIPIENTES O BANDEJAS QUE CONTENGAN PRODUCTOS DE DESPIECE FIGURARAN LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES:

- PARTE ANATOMICA DE LA CANAL Y SU ESPECIE.
- CONTENIDO NETO.
- NOMBRE O RAZON SOCIAL O DENOMINACION DE LA EMPRESA.
- NUMERO DE REGISTRO SANITARIO.
- FECHA DE ENVASADO.
- FECHA DE CONGELACION, EN CASO DE PRODUCTOS CONGELADOS.
- INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACION.

ART. 70.

PARA LA IDENTIFICACION SANITARIA DE LAS CANALES SE ESTARA A LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 20.

TITULO XI

IMPORTACION-EXPORTACION DE CARNE DE AVES

ART. 71.

SE CONSIDERARA COMO "CARNE DE AVES", A EFECTOS DE COMERCIO EXTERIOR, LAS CANALES DE AVES O PARTE DE LAS MISMAS QUE SIRVAN PARA EL CONSUMO HUMANO, BIEN SEAN FRESCAS-REFRIGERADAS, CONGELADAS, AHUMADAS, COCIDAS, ESTERILIZADAS O EN OTRO ESTADO DE PREPARACION O CONSERVACION QUE LA TECNICA MODERNA PUEDA PRESENTAR Y SEA AUTORIZADA PARA ELLO.

ART. 72. IMPORTACION:

72.1 LOS PRODUCTOS DE IMPORTACION COMPRENDIDOS EN LA PRESENTE REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DEBERAN CUMPLIR LAS DISPOSICIONES APROBADAS EN EL PRESENTE REAL DECRETO Y ADEMAS, EN SU ETIQUETADO, SE DEBERA HACER CONSTAR EL PAIS DE ORIGEN. LAS EMPRESAS IMPORTADORAS DEBERAN PROCEDER A SU REGISTRO SEGUN LO MARCADO EN EL REAL DECRETO 2825/1981, SOBRE REGISTRO GENERAL DE ALIMENTOS, Y LOS PRODUCTOS IMPORTADOS DEBERAN SER ANOTADOS EN EL EXPEDIENTE CORRESPONDIENTE DE CADA EMPRESA EN PARTICULAR.

72.2 POR RAZONES SANITARIAS LOS DEPARTAMENTOS COMPETENTES PODRAN EXIGIR LA PREVIA AUTORIZACION Y/O HOMOLOGACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES QUE PREPARAN PRODUCTOS PARA SU EXPORTACION A NUESTRO PAIS, EN CUYO CASO, Y A EFECTOS DE COORDINACION, NOTIFICARAN

OFICIALMENTE ESTA CIRCUNSTANCIA AL ORGANISMO ENCARGADO DE LA EXPEDICION DE LA LICENCIA.

ART. 73.

EXPORTACION: LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION DEDICADOS A LA EXPORTACION SE AJUSTARAN A LO QUE DISPONGAN EN ESTA MATERIA LOS MINISTERIOS COMPETENTES. CUANDO ESTOS PRODUCTOS NO CUMPLAN LO DISPUESTO EN ESTA REGLAMENTACION LLEVARAN, EN CARACTERES BIEN VISIBLES, IMPRESA LA PALABRA "EXPORT" Y NO PODRAN COMERCIALIZARSE NI CONSUMIRSE EN ESPAÑA, SALVO AUTORIZACION EXPRESA DE LOS MINISTERIOS RESPONSABLES PREVIO INFORME FAVORABLE DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA Y SIEMPRE QUE NO AFECTE A LAS CONDICIONES DE CARACTER SANITARIO.

TITULO XII

SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES

ART. 74.

LOS SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES, QUE ESTARAN FORMADOS POR VETERINARIOS PERTENECIENTES A LA ADMINISTRACION PUBLICA, DESEMPEÑARAN LAS FUNCIONES DENTRO DEL AMBITO SANITARIO PARA EFECTUAR ACTIVIDADES DE VIGILANCIA, DE CONTROL Y DE INSPECCION EN LOS ESTABLECIMIENTOS REGULADOS POR LA PRESENTE REGLAMENTACION.

ART. 75.

LA ADMINISTRACION DEL ESTADO, LAS COMUNIDADES AUTONOMAS Y LAS CORPORACIONES LOCALES, EN EL AMBITO DE SUS COMPETENCIAS, DESARROLLARAN EL PRESENTE TITULO MEDIANTE LOS CODIGOS DE PRACTICAS Y DISPOSICIONES CONJUNTAS QUE PROCEDAN.

TITULO XIII

REGIMEN SANCIONADOR

ART. 76.

PARA LA EJECUCION DE LO PREVISTO EN EL REAL DECRETO 1945/1983, DE 22 DE JUNIO, SOBRE INFRACCIONES Y SANCIONES EN MATERIA DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR Y DE LA PRODUCCION AGROALIMENTARIA Y DEMAS DISPOSICIONES VIGENTES, SE CONSIDERA SON INFRACCIONES SANITARIAS O ZOOSANITARIAS A LA PRESENTE REGLAMENTACION, LAS SIGUIENTES:

1. FALTAS LEVES:

EL INCUMPLIMIENTO DE LO ESTABLECIDO EN LA PRESENTE REGLAMENTACION O DISPOSICIONES QUE LA DESARROLLEN, EN CUANTO NO SEA CALIFICADO POSTERIORMENTE COMO FALTA GRAVE O MUY GRAVE.

LA AUSENCIA PARCIAL DE IDENTIFICACION, SUPERIOR AL 10 POR 100 E INFERIOR A UN 20 POR 100 DE LAS CANALES Y SUS PRODUCTOS AFECTADOS POR ESTA REGLAMENTACION.

2. FALTAS GRAVES:

EL FUNCIONAMIENTO, SIN LA CORRESPONDIENTE AUTORIZACION SANITARIA, DE MATADEROS Y ESTABLECIMIENTOS REGULADOS POR ESTA DISPOSICION.

LA AUSENCIA PARCIAL DE IDENTIFICACION, SUPERIOR A UN 20 POR 100 EN LAS CANALES Y SUS PRODUCTOS AFECTADOS POR ESTA REGLAMENTACION Y/O LA FALTA DE DOCUMENTACION SANITARIA DE PARTIDAS PROCEDENTES DE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS.

LA REINCIDENCIA EN FALTA LEVE.

3. FALTAS MUY GRAVES:

EL TRAFICO CLANDESTINO, EL SUMINISTRO O DISTRIBUCION DE CONEJOS, CANALES, DESPOJOS O CARNES PROCEDENTES DE ESTABLECIMIENTOS QUE NO ESTEN AUTORIZADOS Y REGISTRADOS LEGALMENTE EN LA DIRECCION GENERAL DE SALUD PUBLICA.

LA PRODUCCION, TRAFICO, DISTRIBUCION O VENTA CLANDESTINA DE CANALES DE AVES, CARNES O DESPOJOS QUE PRODUZCAN RIESGOS O DAÑOS EFECTIVOS A LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES.

LAS MANIPULACIONES DIRIGIDAS A ENMASCARAR FRAUDES EN CARNES O PRODUCTOS QUE ENTRAÑEN RIESGOS A LA SALUD PUBLICA O SUPONGAN UNA DISMINUCION SUSTANCIAL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DE LOS MISMOS.

EL TRAFICO, LA DISTRIBUCION O VENTA CLANDESTINA DE CANALES, CARNES O DESPOJOS EN DEFICIENTES CONDICIONES SANITARIAS O QUE ENTRAÑEN PELIGRO SANITARIO O ZOOSANITARIO.

LA REINCIDENCIA EN FALTA GRAVE.

4. EN CADA CATEGORIA DE FALTAS LA RESPONSABILIDAD DEL INFRACTOR SE ESTABLECERA TENIENDO EN CUENTA EL GRADO DE DOLO O CULPA, REINCIDENCIA Y SU TRASCENDENCIA ECONOMICA.

ART. 77.

CON INDEPENDENCIA DE LAS INFRACCIONES ANTES SEÑALADAS, LOS ORGANISMOS CORRESPONDIENTES, SEGUN COMPETENCIA, PROCEDERAN CON CARACTER INMEDIATO A LA INTERVENCION, DECOMISO Y, EN SU CASO, DESTRUCCION DE LOS PRODUCTOS SI SUPONEN RIESGO PARA LA SALUD PUBLICA O DE DIFUSION DE EPIZOOTIAS, DE ACUERDO CON LO DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 1945/1983, DE 22 DE JUNIO.

EL LEVANTAMIENTO DE LA SUSPENSION DE ACTIVIDADES PODRA OBTENERSE CUANDO CESEN LOS MOTIVOS QUE LA ORIGINARON.

ART. 78.

LAS INFRACCIONES QUE POR SU NATURALEZA, RIESGOS CREADOS, PERJUICIOS OCASIONADOS A LA SALUD PUBLICA E INTERNACIONAL O NEGLIGENCIA GRAVE DEL INFRACTOR, SERAN SANCIONADAS CON ARREGLO A ESTA REGLAMENTACION, Y EN SU CASO POR LO DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 1945/1983, DE 22 DE JUNIO.

ART. 79.

LAS ANTERIORES SANCIONES SERAN INDEPENDIENTES DE LAS QUE EN SU CASO PUDIERAN IMPONERSE POR OTRO DEPARTAMENTO DE CONCURRIR CON LA INFRACCION SANITARIA FRAUDES EN LA COMPOSICION, CALIDAD, PRESENTACION, PESO, MEDIDA O PRECIO DE LA MERCANCIA O PRODUCTO DE QUE SE TRATE. A TAL EFECTO LOS DISTINTOS DEPARTAMENTOS INTERCAMBIARAN LOS ANTECEDENTES E INFORMACIONES QUE OBREN EN SU PODER CONFORME A LO DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 1945/1983, DE 22 DE JUNIO.

TITULO XIV

COMPETENCIAS

ART. 80.

LOS DEPARTAMENTOS RESPONSABLES VELARAN POR EL CUMPLIMIENTO DE LO DISPUESTO EN LA PRESENTE REGLAMENTACION EN EL AMBITO DE SUS RESPECTIVAS COMPETENCIAS Y A TRAVES DE LOS ORGANISMOS ADMINISTRATIVOS ENCARGADOS, QUE COORDINARAN SUS ACTUACIONES, Y EN TODO CASO SIN PERJUICIO DE LAS

COMPETENCIAS QUE CORRESPONDAN A LAS COMUNIDADES AUTONOMAS Y A LAS CORPORACIONES LOCALES.

Rango: REAL DECRETO

Oficial-Número: 179/1985

Disposición-Fecha: 06-02-1985

Departamento: PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

Publicación-Fecha: 15-02-1985

Vigencia: 10-09-1994

BOE-Número: 40/1985

Página: 3830

Notas: Entrada en vigor el 16 de Febrero de 1985.