

Cuadragésimo Período de Sesiones
Extraordinarias de la Comisión
24 a 25 de noviembre de 1983
Lima - Perú

DECISION 197

Norma y Programa Subregional
sobre Tecnología, Higiene e
Inspección Sanitaria del
Comercio de Ganado Bovino
para Beneficio, Mataderos y
Comercio de Carne Bovina

LA COMISION DEL ACUERDO DE CARTAGENA,

VISTOS: El Artículo 70 del Acuerdo y la Propuesta 149 de la Junta;

CONSIDERANDO: Que para promover el desarrollo de la ganadería y el comercio nacional e intrasubregional de carne y productos cárnicos es necesario racionalizar y mejorar la tecnología de los procesos de comercio de ganado para beneficio, matanza y faenado en mataderos y de comercio de carne, estableciendo una legislación adecuada que comprenda los principales aspectos técnicos y sanitarios de estos procesos;

Que la V Reunión de Ministros de Agricultura, mediante Resolución No. 4 del 5 de julio de 1983, expresó su conformidad con el proyecto de Decisión contenido en el documento "Bases para la Propuesta de la Junta sobre Norma y Programa Subregional Andino de Tecnificación, Higiene e Inspección Sanitaria del Comercio de Ganado Bovino para Beneficio, Matadero y Comercio de Carne Bovina", solicitó la presentación de la Propuesta y su aprobación por la Comisión a la brevedad posible, teniendo en cuenta la importancia que reviste su adopción para el desarrollo de la ganadería bovina y agroindustria de carne en los Países Miembros y para la integración agropecuaria del Grupo Andino;

DECIDE:

Aprobar la siguiente

NORMA Y PROGRAMA SUBREGIONAL SOBRE TECNOLOGIA, HIGIENE E INSPECCION SANITARIA DEL COMERCIO DE GANADO BOVINO PARA BENEFICIO, MATADEROS Y COMERCIO DE CARNE BOVINA

Artículo 1.- La presente Decisión define los objetivos de la Norma y Programa, su contenido, alcances, organización y obligaciones institucionales para su cumplimiento, y establece en el Anexo, que forma parte de ella, los requisitos técnicos y de higiene para el comercio de ganado, su beneficio en mataderos y el comercio de carne, así como los requisitos técnicos y procedimientos para la inspección sanitaria.

CAPITULO I

OBJETIVOS DE LA NORMA Y PROGRAMA

Artículo 2.- El objetivo principal de la Norma y Programa es promover el desarrollo de la ganadería y agroindustria de carne bovina en la Subregión, mejorando la calidad de los productos y elevando la eficiencia técnica y económica del comercio de ganado bovino, su beneficio e industrialización y el comercio de carne.

Artículo 3.- La Norma y Programa tienen además los siguientes objetivos específicos:

- a) Racionalizar los mercados de ganado bovino normando lo relativo a información de mercados, pesaje y clasificación de animales, transporte y control sanitario;
- b) Tecnificar el beneficio de ganado bovino estableciendo requisitos mínimos en los locales, dotación de equipo y procedimientos técnicos;
- c) Tecnificar el comercio de carne bovina normando lo relativo a almacenamiento, transporte y expendio así como los requisitos mínimos para la infraestructura que se utilice;
- d) Asegurar la sanidad e higiene de la carne bovina y disminuir los riesgos de dispersión de enfermedades transmisibles estableciendo procedimientos de inspección sanitaria en el comercio de ganado, en los mataderos y en el comercio de carne;
- e) Proteger a los trabajadores de la agroindustria de carne de los riesgos de zoonosis ocupacionales;
- f) Facilitar la tecnificación de la agroindustria de carne mediante la capacitación técnica del personal que opera los sistemas de comercio de ganado, beneficio y comercio de carne;
- g) Facilitar el control y erradicación de enfermedades de los animales, la planificación de la agroindustria de carne bovina y el funcionamiento del mercado, mediante el establecimiento de un sistema de información nacional y subregional;
- h) Facilitar la planificación y construcción de redes nacionales de mercados de ganado, mataderos y mercados mayoristas de carne;
- i) Coadyuvar al desarrollo del mercado subregional andino de carne bovina y productos cárnicos.

CAPITULO II

CONTENIDO Y ALCANCES DE LA NORMA Y PROGRAMA

Sección Primera: Adopción y Aplicación

Artículo 4.- La Norma y Programa se refieren a los bovinos y carne bovina, y a otras especies sólo en aquellos casos en que, por razones técnicas o de índole sanitaria, así lo expresen.

Artículo 5.- Los requisitos técnicos y de higiene que se establecen para los mercados de ganado, mataderos y almacenes frigoríficos de carne, se aplicarán a todos aquellos que se construyan o establezcan a partir del 1° de julio de 1984.

Respecto a los establecimientos existentes, la adecuación a los requisitos técnicos y de higiene se hará según los criterios, condiciones y plazos que definan expresamente los organismos nacionales competentes que prevé esta Decisión.

Artículo 6.- Los sistemas de clasificación de animales en pie y canales, así como la tipificación y nomenclatura de cortes minoristas de carne y desechos comestibles, se establecerán en un plazo que definirán los organismos nacionales competentes que prevé esta Decisión.

Artículo 7.- Los requisitos técnicos y procedimientos de la inspección sanitaria se aplicarán dentro de los plazos que definirán los organismos nacionales competentes que contempla la presente Decisión. En caso de decidirse por una aplicación gradual, se hará en primer término en los mataderos de primera categoría y, sucesivamente, en los de segunda, tercera y cuarta categoría.

Artículo 8.- Los requisitos técnicos, de higiene y sanidad para el transporte de carne y los expendios minoristas de carne se aplicarán dentro de los plazos que definirán los organismos nacionales competentes que establece la presente Decisión. En caso de decidirse por una aplicación gradual, se hará en primer término en los sistemas que sirven ciudades de más de 80 000 habitantes y luego en el resto de ciudades.

Artículo 9.- Los requisitos técnicos, de higiene e inspección sanitaria para el transporte de ganado se aplicarán dentro del plazo que definirán los organismos nacionales competentes que prevé esta Decisión.

Artículo 10.- Los plazos a que hacen referencia los artículos precedentes, serán definidos por los organismos nacionales competentes mediante los dispositivos legales pertinentes dentro del plazo a que se refiere la Disposición Final.

Artículo 11.- El Programa comprende las siguientes actividades:

- a) Capacitación técnica de Médicos Veterinarios Inspectores y Auxiliares de Inspección, administradores de mercados de ganado, de mataderos, de mercados mayoristas de carne y de expendios minoristas, técnicos y personal de mando medio de mataderos, técnicos en planificación y desarrollo de la agroindustria de carne;
- b) Ejecución de un sistema de información nacional y subregional en los aspectos de mercado, sanidad, producción y productividad de los diferentes procesos que contempla la presente Decisión;
- c) Desarrollo de redes nacionales de mercados de ganado, mataderos y mercados mayoristas de carne;
- d) Establecimiento de sistemas de clasificación de canales y de cortes mayoristas y minoristas de carne;

- e) Coordinación interinstitucional entre el sector público y el sector privado en la ejecución de las acciones previstas en la presente Decisión.

Artículo 12.- Los alcances de las actividades del Programa son los siguientes:

- a) Capacitación: Los Países Miembros y la Junta definirán un programa integral de capacitación nacional y subregional orientado a la mejor aplicación de la presente Decisión y en beneficio del mayor número posible de trabajadores a todos los niveles de mando y ejecución;
- b) Sistema de información: Los Países Miembros y la Junta diseñarán y adoptarán formularios de registro de información a nivel nacional y subregional para el comercio de ganado, su beneficio en mataderos y comercio de carne. Asimismo, definirán los criterios de evaluación de la información;
- c) Redes nacionales de mercados de ganado bovino, mataderos y mercados mayoristas de carne bovina: Los Países Miembros y la Junta adelantarán los estudios necesarios y ejecutarán los proyectos y acciones a que haya lugar;
- d) Comercio intrasubregional de carne bovina: La Junta, en coordinación con los Países Miembros, adelantará estudios sobre las condiciones de mercado en la Subregión y propondrá convenios de abastecimiento;
- e) Sistemas de clasificación de canales y de cortes de carne: Los Países Miembros, con la cooperación de la Junta, realizarán estudios a fin de establecerlos en el más breve plazo posible;
- f) Coordinación interinstitucional: Los organismos competentes del sector público y privado realizarán las acciones necesarias para este propósito, tanto a nivel nacional como subregional.

Sección Segunda: Comercio de la Carne

Artículo 13.- Los mataderos se clasifican en primera, segunda, tercera y cuarta categoría, según los requisitos que se especifican en el numeral 2.1.1 del Anexo.

Artículo 14.- La clasificación de los mataderos, en relación con el comercio intrasubregional y nacional de carne y despojos comestibles, tendrá los siguientes efectos, a partir del 1° de enero de 1985:

Primera Categoría: La carne y despojos comestibles producidos en estos mataderos serán aptos para el comercio intrasubregional y para el abastecimiento de cualquier centro de consumo en el territorio nacional.

Segunda Categoría: La carne y despojos comestibles producidos en estos mataderos serán aptos para el abastecimiento de cualquier centro de consumo en el territorio nacional.

Tercera y Cuarta Categoría: La carne y despojos comestibles producidos en estos mataderos serán aptos solamente para el abastecimiento local.

Artículo 15.- A partir del 1° de enero de 1985, el comercio intrasubregional de los productos de mataderos de primera categoría y el comercio nacional de los productos de los mataderos de segunda categoría estarán supeditados a que en ellos se apliquen las disposiciones técnicas, de higiene y sanidad que se especifican en el Anexo.

CAPITULO III

INSTITUCIONES NACIONALES COMPETENTES

Sección Primera: Del Comité Nacional de la Carne

Artículo 16.- Cada País Miembro, a través de su respectivo Ministerio de Agricultura, establecerá un Comité Nacional de la Carne como órgano máximo y permanente de consulta y asesoramiento en materia de agroindustria de la carne.

Artículo 17.- Corresponde al Comité Nacional de la Carne asesorar y formular recomendaciones a las autoridades competentes en materia de agroindustria de la carne, sobre la política, la estrategia y los planes y programas de desarrollo; efectuar la coordinación intersectorial necesaria para el cumplimiento de la política, estrategia y planes y programas aprobados; y velar por el cumplimiento de la presente Decisión.

Artículo 18.- El Comité Nacional de la Carne tendrá una secretaría técnica permanente que será ejercida por la Unidad Técnica Nacional de la Carne a que se refiere la Sección Segunda del presente Capítulo, la que realizará los estudios y evaluaciones que se requieran y ejecutará las acciones necesarias para el cumplimiento de los acuerdos del Comité.

Sección Segunda: De la Unidad Técnica Nacional de la Carne

Artículo 19.- Cada País Miembro establecerá en su respectivo Ministerio de Agricultura una unidad técnico-administrativa que se denominará Unidad Técnica Nacional de la Carne.

Artículo 20.- En general, corresponde a la Unidad Técnica Nacional de la Carne velar por la aplicación de las disposiciones técnicas contenidas en el Anexo de la presente Decisión y otras complementarias de carácter nacional, en coordinación con los organismos competentes, y ejercer la Secretaría Técnica del Comité Nacional de la Carne. Asimismo, coordinará con la Junta la realización de las actividades del Programa que se establece en esta Decisión.

Artículo 21.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne promoverá y reglamentará el establecimiento, desarrollo y operación de los mercados de ganado como un medio efectivo para crear condiciones de eficiencia técnica y económica en el comercio de ganado bovino.

Artículo 22.- Para la valorización de los animales en pie, la Unidad Técnica Nacional de la Carne establecerá un sistema de clasificación en función de los criterios de sexo, edad y condición que figuran en los numerales 4.6.8 y 4.6.9 del Anexo y de rangos de peso a ser definidos nacionalmente.

Artículo 23.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne levantará un registro de todos los mercados de ganado que funcionan en el país y lo mantendrá actualizado en forma permanente mediante verificaciones anuales. El registro deberá contener la siguiente información:

- a) Ubicación geográfica específica y vías de acceso;
- b) Periodicidad y calendario de funcionamiento;
- c) Instalaciones y servicios con que cuenta;
- d) Especies animales que se comercian y volumen de comercio por especie animal;
- e) Area geográfica de influencia en cuanto a origen y destino del ganado.

Artículo 24.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne podrá delegar en entidades regionales o locales la supervisión de los mercados de ganado.

Artículo 25.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne reglamentará la operación de los mercados de ganado.

Artículo 26.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne abrirá un Registro de aquellas empresas y vehículos especializados en el transporte de ganado.

Artículo 27.- Para la construcción, ampliación y habilitación de mataderos, así como para su funcionamiento, será requisito indispensable los respectivos dictámenes favorables de la Unidad Técnica Nacional de la Carne y de la Unidad Central de Inspección Sanitaria.

Artículo 28.- Los dictámenes de la Unidad Técnica Nacional de la Carne tendrán en cuenta los siguientes criterios: los planes y programas de racionalización y tecnificación de mataderos a nivel nacional; el aprovechamiento, de acuerdo a la escala de producción, de los subproductos con un adecuado procesamiento; la adopción de métodos técnicos e higiénicos ajustándose a las especificaciones de la presente Decisión y a otras normas complementarias de carácter nacional.

Artículo 29.- Las solicitudes para construir, ampliar o modificar mataderos serán evaluadas por la Unidad Técnica Nacional de la Carne y la Unidad Central de Inspección Sanitaria con base en la siguiente documentación técnica:

- a) Plano de localización de terreno a escala 1:1500, señalando vías de acceso, fuentes de agua próximas y edificaciones vecinas;
- b) Planos detallados a escala 1:50 ó 1:100 de arquitectura, estructura y obras civiles, instalación sanitaria, eléctrica y de vapor; ubicación y disposición en planta de la maquinaria y equipos accesorios;
- c) Memoria descriptiva que incluya lo siguiente:
 - Materiales a usar en la construcción,
 - Procesos previstos en cada local y etapa,

- Abastecimiento y consumo de energía eléctrica, de vapor de agua u otra forma de energía que se contemple,
- Aprovechamiento y consumo de agua potable, fría y caliente,
- Sistemas de tratamiento y eliminación de aguas servidas,
- Características técnicas de las maquinarias y equipos,
- Otros que se consideren pertinentes.

Artículo 30.- Para autorizar el funcionamiento del matadero, la Unidad Técnica Nacional de la Carne y los organismos competentes lo inspeccionarán para comprobar que la obra y los servicios se ajusten a lo especificado y autorizado en la respectiva licencia de construcción, ampliación o habilitación. En caso de que se haya cumplido con las especificaciones, emitirán la licencia de funcionamiento.

Artículo 31.- Una copia de la documentación técnica referida en el artículo 29 quedará en los archivos de la Unidad Técnica Nacional de la Carne para los efectos de la verificación final a que alude el artículo anterior.

Artículo 32.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne establecerá y mantendrá actualizado un registro de mataderos por categorías, según la clasificación que se especifica en el numeral 2.1.1 del Anexo, para lo cual solicitará a la administración de los mataderos existentes la documentación técnica referida en el artículo 29 de la presente Decisión.

Artículo 33.- Para el registro, la Unidad Técnica Nacional de la Carne, en coordinación con la Unidad Central de Inspección Sanitaria, evaluará los mataderos existentes, calificándolos por categorías y emitiendo los siguientes dictámenes:

- a) Aprobado;
- b) Susceptible de Adecuación;
- c) No susceptible de Adecuación.

Estos dictámenes darán lugar a las siguientes acciones:

- a) Aprobado: Se emitirá la respectiva licencia de funcionamiento;
- b) Susceptible de Adecuación: Se precisarán las adecuaciones que deberán ser realizadas, fijándose un plazo adecuado para que se ejecuten. Vencido este plazo se realizará una nueva evaluación, procediendo, según sus resultados, a declararlo aprobado o a sellarlo hasta que se realicen los trabajos requeridos.
- c) No susceptible de Adecuación: Se dispondrá el cierre del matadero dentro de un plazo adecuado.

Artículo 34.- Los mataderos susceptibles de adecuación, mientras duren los trabajos, podrán seguir operando, siempre y cuando a criterio de la Unidad Central de

Inspección Sanitaria no comprometan seriamente las condiciones higiénico-sanitarias de los productos.

Artículo 35.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne llevará un registro de transportistas de carne y despojos comestibles en el cual deberán inscribirse todos aquellos propietarios y los medios de transporte que se dedican a esta actividad y cumplen con los requisitos que se establecen en la presente Decisión y otras normas complementarias de carácter nacional.

Artículo 36.- Para la aprobación por parte del organismo competente de toda construcción, ampliación y habilitación de almacenes frigoríficos para carne y despojos comestibles, así como su funcionamiento, será requisito indispensable los respectivos dictámenes favorables de la Unidad Técnica Nacional de la Carne y de la Unidad Central de Inspección Sanitaria.

Artículo 37.- Las licencias de construcción, ampliación o habilitación serán otorgadas consultando la correspondencia plena de lo proyectado a lo que se especifica en la presente Decisión y a otras normas complementarias de carácter nacional.

Artículo 38.- Para autorizar el funcionamiento de los almacenes frigoríficos, la Unidad Técnica Nacional de la Carne los inspeccionará comprobando la correspondencia de las obras o trabajos con lo especificado y autorizado en la licencia de construcción, ampliación o habilitación.

Artículo 39.- Las solicitudes de construcción, ampliación o modificación de almacenes frigoríficos serán evaluadas por la Unidad Técnica Nacional de la Carne y por la Unidad Central de Inspección Sanitaria, con base en la siguiente documentación técnica:

- a) Plano de localización de terreno a escala 1:1500, señalando vías de acceso, cursos de agua próximos y edificaciones vecinas;
- b) Planos detallados a escala a 1:50 ó 1:100 de arquitectura: estructura, diseño de planta, ubicación y disposición del equipo de frío y equipo accesorio;
- c) Memoria descriptiva que incluya lo siguiente:
 - Materiales a usar en la construcción, así como las características del aislante,
 - Procesos previstos en cada local,
 - Abastecimiento y consumo de energía eléctrica, u otra forma de energía que se contemple,
 - Aprovechamiento y consumo de agua potable, fría y caliente,
 - El equipo de frío, su registro y su funcionamiento,
 - Otros que se consideren pertinentes.

Artículo 40.- Para autorizar el funcionamiento de almacenes frigoríficos, la Unidad Técnica Nacional de la Carne procederá en forma similar a la prevista en el artículo 30 de la presente Decisión.

Artículo 41.- Una copia de la documentación técnica referida en el artículo 39 quedará en los archivos de la Unidad Técnica Nacional de la Carne para los efectos de la verificación final a que alude el artículo anterior.

Artículo 42.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne establecerá y mantendrá un registro de almacenes frigoríficos para carne, para lo cual procederá en forma similar a lo que se señala para los mataderos en los artículos 32, 33 y 34 de la presente Decisión.

Artículo 43.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne, directamente o por delegación, evaluará y calificará los expendios minoristas de carne, clasificándolos en alguna de las tres categorías que se especifican en el numeral 4.5.3 del Anexo. Su funcionamiento será autorizado por los organismos competentes.

Artículo 44.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne establecerá un sistema oficial de clasificación de canales, utilizando los criterios de clasificación a que se refiere el numeral 4.6.7 del Anexo. Para establecer el sistema, la Unidad Técnica Nacional de la Carne definirá niveles en cada uno de los criterios de clasificación que aparecen en la ficha a que se refiere el numeral 4.6.16 del Anexo, de manera que se constituyan los rangos de clasificación de la carne en las categorías que contempla el numeral 4.6.17 del Anexo.

Artículo 45.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne deberá establecer un sistema oficial de cortes minoristas de carne bovina con base en una descripción anatómica de los mismos y denominaciones oficiales. El sistema deberá incluir lo correspondiente a la presentación y denominación de los despojos comestibles.

Sección Tercera: De la Unidad Central de Inspección Sanitaria

Artículo 46.- Cada País Miembro establecerá en el Ministerio competente una unidad técnico-administrativa que se denominará Unidad Central de Inspección Sanitaria.

Artículo 47.- Corresponde a la Unidad Central de Inspección Sanitaria aplicar las disposiciones de higiene e inspección sanitaria contenidas en el Anexo de la presente Decisión y otras complementarias de carácter nacional; ejecutar visitas periódicas, al menos cada seis meses, a todos los mataderos y demás establecimientos sujetos a inspección sanitaria para verificar la conformidad de los mismos en los aspectos de higiene y la forma en que se ejecuta la inspección sanitaria; dictaminar, en coordinación con la Unidad Técnica Nacional de la Carne, sobre las solicitudes de construcción, ampliación o habilitación de mataderos y almacenes frigoríficos de carne, y sobre la evaluación de los existentes para el registro correspondiente.

Artículo 48.- La inspección sanitaria de los animales para beneficio y de la carne en los mataderos y demás establecimientos sujetos a inspección sanitaria, será ejecutada por Médicos Veterinarios Inspectores, uno de los cuales será designado Jefe de Inspección Sanitaria para los fines de la presente Decisión.

Artículo 49.- Los Médicos Veterinarios Inspectores y los Jefes de Inspección Sanitaria serán médicos veterinarios designados por la Unidad Central de Inspección Sanitaria de la cual dependerán administrativa y técnicamente.

DISPOSICION FINAL

Artículo 50.- Los Países Miembros incorporarán la presente Decisión a su derecho interno mediante acto expreso y, a más tardar el 30 de junio de 1984, expedirán las disposiciones que en cada uno de ellos sean necesarias para su cumplimiento y aplicación.

Dada en la ciudad de Lima, a los veinticinco días del mes de noviembre de mil novecientos ochenta y tres.

A N E X O

REQUISITOS TECNICOS, DE HIGIENE Y SANIDAD PARA EL COMERCIO
DE GANADO, SU BENEFICIO Y COMERCIO DE CARNE BOVINA

CAPITULO 1

COMERCIO DE GANADO PARA BENEFICIO

1.1 Mercados de ganado

- 1.1.1 Los mercados de ganado se organizan y funcionan para que en su ámbito se realice el comercio de ganado en pie en condiciones de plena información sobre la situación del mercado y de justiprecio del ganado. Además, deberán constituir centros de control veterinario y de difusión de información técnica y de mercado para los ganaderos y comerciantes de ganado.
- 1.1.2 Los mercados de ganado deberán localizarse en las zonas o áreas productoras de ganado, funcionar regularmente con una periodicidad preestablecida y no alcanzar un volumen tal de operaciones que provoque o estimule el traslado de ganado de otras áreas productoras alejadas.
- 1.1.3 Los mercados de ganado tendrán un administrador que deberá acreditarse ante la Unidad Técnica Nacional de la Carne.
- 1.1.4 El mercado de ganado deberá contar con las siguientes instalaciones:
 - a) Corrales separados por especie animal;
 - b) Estación de pesaje;
 - c) Posta veterinaria;
 - d) Oficina de administración e información;
 - e) Servicios higiénicos y otras instalaciones;
 - f) Estercolero y facilidades de saneamiento.
- 1.1.5 La administración de los mercados de ganado deberá prestar los siguientes servicios:
 - a) De información de mercado en cuanto a oferta, demanda y precios de ganado según categorías de mercados;
 - b) De pesaje de los animales que ingresan;

- c) De control veterinario de los animales que ingresan y se comercian en coordinación con las autoridades competentes de sanidad.

1.1.6 Para mantener actualizado el servicio de información de mercado, la administración del mercado de ganado deberá registrar y transmitir a la Unidad Técnica Nacional de Carne lo siguiente:

- a) Número de animales que ingresan diariamente al mercado por sexos y categorías;
- b) Número de animales vendidos diariamente para engorde o beneficio por sexo y categorías y peso promedio en pie;
- c) Precio promedio kg/pie de ganado vendido por sexo y categoría;
- d) Procedencia del ganado que ingresa y destino probable del ganado vendido;
- e) Número de animales vendidos diariamente para cría por sexo y categorías y precio promedio por animal.

1.1.7 Para la valorización de los animales que se comercian en los mercados de ganado debidamente registrados por la Unidad Técnica Nacional de la Carne, es obligatorio el pesaje y la clasificación de ganado en pie.

1.2 Medios y procedimientos de transporte de ganado para beneficio

1.2.1 Los vehículos u otros medios usados para el transporte de animales para beneficio deben reunir los siguientes requisitos:

- a) Que los animales puedan cargarse y descargarse fácilmente y disponer de medios u otros materiales adecuados de seguridad para los animales;
- b) Que dispongan de pisos no deslizantes, sin orificios y estén provistos de paja, viruta o aserrín para evitar los resbalones y la suciedad;
- c) La ventilación debe ser adecuada;
- d) Que los recintos destinados a los animales sean de fácil limpieza y desinfección y que las puertas no puedan abrirse hacia adentro y las paredes o barandas sean lisas, sin herrajes o accesorios que puedan causar heridas o lesiones.

1.2.2 Las instalaciones y equipos usados para la carga y descarga serán construidos de manera cuyo uso no presente riesgos de

heridas o lesiones de los animales y que sean fáciles de limpiar y desinfectar.

- 1.2.3 Los medios de transporte y las instalaciones y equipos para la carga y descarga de los animales para beneficio deben mantenerse en buen estado y limpios, para lo cual se procederá a su limpieza y desinfección inmediatamente después de la descarga de los animales y antes de que se utilicen para otros embarques. La limpieza y desinfección se realizará en el lugar de destino de los animales.
- 1.2.4 Durante la carga, el transporte y la descarga de los animales se evitará el maltrato y la excitación de los mismos.
- 1.2.5 Los animales dentro del cajón de carga, para darles mayor comodidad, deberán tener una mayor superficie útil y para evitar en lo posible traumatismos, y deberán colocarse en forma alterna, cabeza con cuatro trasero.
- 1.2.6 Los animales que se transporten para beneficio deberán presentar aspecto saludable y provenir de áreas no sujetas a restricción en la movilización por razones sanitarias. Su traslado hacia el matadero se autorizará y realizará de acuerdo con las disposiciones sanitarias vigentes en los Países Miembros.
- 1.2.7 En casos especiales, la autoridad de sanidad animal en el campo, de acuerdo con la autoridad de inspección sanitaria del matadero respectivo y de conformidad con las normas nacionales vigentes, podrá disponer el traslado de animales sujetos a restricción sanitaria, cuando se adopten las precauciones necesarias en el transporte hacia el matadero y en el matadero, para evitar la posibilidad de que ocurra la difusión de enfermedades y siempre y cuando el matadero no se encuentre beneficiando ganado para comercio intrasubregional.
- 1.2.8 El médico veterinario oficial de campo de la jurisdicción de origen de los animales para beneficio, estará facultado para autorizar el traslado de dichos animales cuando se encuentren en aparente buena salud, hayan sido vacunados contra las enfermedades específicas o realizado tratamiento con la antelación necesaria y se hayan cumplido los requisitos y procedimientos establecidos en las normas vigentes en los Países Miembros, debiendo expedir el correspondiente certificado o guía sanitaria para el despacho de animales.
- 1.2.9 Cuando la zona de origen se encuentre sometida a cualquier restricción de carácter sanitario y se precise recurrir al sacrificio de animales, el mismo sólo será autorizado cuando la norma nacional así lo permita o prescriba y dentro de los límites que dicha norma establezca. En todo caso se notificará y obtendrá, previamente al traslado, la conformidad de la autoridad de sanidad animal zonal y de la autoridad de inspección del matadero y en el certificado

sanitario o guía sanitaria de despacho se harán constar los requisitos a cumplirse en cuanto al modo de traslado y ruta a seguirse.

- 1.2.10 El traslado de animales para beneficio hacia los centros de acopio, ceba o engorde, ferias y mercados y otros lugares intermedios, así como desde éstos a los mataderos, se hará de acuerdo con lo establecido en los numerales precedentes.
- 1.2.11 Estarán sometidos a inspección por el médico veterinario oficial de campo los lugares de acopio de ganado para beneficio, los lugares o centros de ceba o engorde, las ferias, mercados de ganado y otros lugares intermedios y sujetos al cumplimiento de normas de sanidad e higiene animal vigentes en los Países Miembros. Sus conductores serán responsables del acatamiento de dichas normas y en especial de la notificación a la autoridad de sanidad animal sobre la aparición de enfermedades transmisibles o sospechosas de serlo.

CAPITULO 2 - REQUISITOS DE LOS MATADEROS

2.1 Clasificación de los mataderos

- 2.1.1 Según la magnitud y calidad de la planta física y equipos y para efecto del comercio de carne y despojos comestibles que faenan, se distinguen las siguientes categorías de mataderos:

Primera Categoría

Deberán contar con las siguientes instalaciones principales:

- a) Areas de beneficio separadas para cada especie o procedimientos específicos autorizados por la autoridad competente sobre higiene y sanidad cuando se utilice un área común;
- b) Salas separadas para preparación de vísceras para vaciado y lavado de tripas y estómagos y para la preparación ulterior de éstos;
- c) Instalaciones para la colección y aprovechamiento de residuos o desechos, excepto en el caso de que éstos se retiren diariamente para su posterior aprovechamiento;
- d) Cámaras frigoríficas con capacidad mínima equivalente a la matanza diaria;
- e) Digestor y/o incinerador para el aprovechamiento y disposición de decomisos.

Además, deberán satisfacer todos los requisitos técnicos y de higiene, generales y específicos, que se detallan en los numerales pertinentes y todas aquellas disposiciones nacionales complementarias o adicionales.

Segunda Categoría

Deberán contar con las siguientes instalaciones principales:

- a) Areas de beneficio separadas para cada especie o procedimientos específicos autorizados por la autoridad competente sobre higiene y sanidad, cuando se utilice un área común;
- b) Areas independientes para el procesamiento de las vísceras y apéndices;
- c) Instalación para el aprovechamiento adecuado de sangre;

- d) Cámaras frigoríficas con capacidad mínima equivalente al 50 por ciento de la matanza diaria;
- e) Incinerador para la disposición de decomisos.

Además, deberán satisfacer todos los requisitos técnicos y de higiene, generales y específicos, que se detallan en los numerales pertinentes y todas aquellas disposiciones nacionales, complementarias o adicionales.

Tercera Categoría

Deberán contar con las siguientes instalaciones mínimas:

- a) Sala de beneficio común para las diferentes especies;
- b) Sala para el procesamiento de vísceras y apéndices;
- c) Cámara frigorífica con capacidad mínima equivalente a 30 por ciento de la matanza diaria;
- d) Incinerador para la disposición de decomisos.

Además, deberán satisfacer todos los requisitos técnicos y de higiene, generales y específicos, que se detallan en los numerales pertinentes y todas aquellas disposiciones nacionales, complementarias o adicionales.

Cuarta Categoría

Estos mataderos no podrán beneficiar más de 15 bovinos por día y deberán contar cuando menos con las siguientes instalaciones:

- a) Sala de beneficio común para las distintas especies;
- b) Instalación especial para el lavado de tripas y estómagos;
- c) Sala de oreo;
- d) Incinerados para la disposición de decomisos.

Además, deberán satisfacer todos los requisitos técnicos y de higiene, generales y específicos, que se detallan en los artículos pertinentes.

2.2 Requisitos generales de los mataderos

- 2.2.1 Los mataderos deben estar situados fuera del ámbito de los centros poblados y localizados en zonas no afectadas por inundaciones y exentas de olores desagradables, humo, polvo u otros elementos contaminantes.

- 2.2.2 La ubicación de los mataderos debe permitir un abastecimiento permanente de agua potable, así como la eliminación higiénica y adecuada de las excretas y aguas servidas.
- 2.2.3 No deberán existir dentro del ámbito del matadero, ni en sus alrededores inmediatos, otras construcciones, industrias o viviendas, ajenas a la actividad del establecimiento.
- 2.2.4 No deberá existir en la vecindad inmediata del matadero crianza de animales.
- 2.2.5 La ubicación del matadero debe facilitar el acceso al mismo, por vía pavimentada o permanentemente transitable o por medio de ferrocarril o vía fluvial, marítima o lacustre. Sin embargo, no debe estar situado al costado de carreteras principales de tránsito.
- 2.2.6 Todo el perímetro del matadero, incluyendo los corrales e instalaciones anexas, deberá estar circundado por un cerco de una altura mínima de 2,5 m construido con materiales resistentes y dotado de accesos provistos de mecanismos de cierre y control adecuados.
- 2.2.7 Todas las dependencias, salas o secciones tendrán un fin específico dentro del proceso productivo y los procedimientos de trabajo. Sus dimensiones, características particulares e instalaciones deberán corresponder adecuadamente a la capacidad total de beneficio y procesamiento por hora de trabajo.
- 2.2.8 Los muros serán contruidos con materiales adecuados y permanentes. Interiormente en las salas tendrán un zócalo de 1,8 m de altura de material impermeable y serán pintadas de cualquier color claro.
- 2.2.9 Los pisos de las salas deberán ser impermeables, antideslizantes, hechos con materiales no tóxicos y deberán tener una inclinación del uno al dos por ciento hacia los sumideros o canaletas de desagüe.
- 2.2.10 Las aristas entre los muros y de éstos con los pisos deberán ser redondeadas.
- 2.2.11 Los cielo-rasos de todas las salas deberán ser suficientemente altos y contruidos con diseños y materiales que impidan la acumulación de suciedad y permitan su fácil limpieza.
- 2.2.12 Todas las salas deberán tener dispositivos que eviten el ingreso de insectos, roedores, aves y otros animales.
- 2.2.13 Las salas en que se procesan productos no comestibles deberán estar completamente separadas de aquellas en que se procesa productos comestibles. En los dos casos deberán estar provistas

de agua corriente y accesorios para lavamanos y limpieza general.

2.2.14 Las dependencias de servicios higiénicos y vestuario, no podrán comunicarse directamente con las salas en que se procesan productos comestibles. Las puertas de estas dependencias deberán estar provistas de cierre automático y las ventanas comunicarán directamente hacia el exterior. El número de sanitarios, orinales, lavamanos, duchas, casilleros para ropa, etc., deberá estar en relación adecuada con el número de trabajadores.

2.2.15 En toda la extensión del matadero debe preverse una iluminación natural o artificial adecuada que no modifique los colores. La intensidad de luz no deberá ser inferior a:

- 540 lux en todos los puntos de inspección sanitaria,
- 220 lux en locales de trabajo,
- 110 lux en otras zonas.

Las bombillas y los soportes suspendidos sobre la carne en todas las etapas de preparación deben ser del tipo llamado de seguridad o estar protegidos de algún otro modo, a fin de impedir la contaminación de la carne en caso de rotura.

2.2.16 Las salas deben disponer de ventilación adecuada a fin de evitar el calor, el vapor, la condensación y asegurar que el aire en los locales no esté contaminado con olores, polvo, vapor ni humo.

2.2.17 Los corrales deberán estar aislados de la planta del matadero, serán separados por especie animal y tendrán un fin específico, como son recepción y descanso, aislamiento e inspección.

2.2.18 Los pisos de los corrales serán de material sólido, resistente, impermeable y áspero, con un declive mínimo de dos por ciento hacia las canaletas de desagüe.

2.2.19 Los corrales deberán tener abrevaderos suficientes en relación con su capacidad en número de animales.

2.2.20 El estercolero y el depósito de basura deberán estar alejados al máximo de la planta del matadero y estar protegidos contra insectos, roedores y la emanación de olores.

2.2.21 La dotación de agua potable para cualquier tipo de matadero deberá asegurar una disponibilidad mínima de 800 litros por bovino, 400 litros por porcino y 200 litros por ovino o caprino, además los volúmenes que exijan los reglamentos nacionales para atender las necesidades del personal, áreas verdes, etc. El agua no potable podrá usarse solamente para fines tales como la producción de vapor o la extinción de incendios. Esta agua deberá

transportarse por cañerías completamente separadas, identificadas con color rojo, y sin que haya ninguna conexión ni sifonado de retroceso con las cañerías conductoras de agua potable. La condición del agua potable será confirmada mediante análisis periódicos a juicio de la inspección sanitaria.

- 2.2.22 La distribución del agua fría en todo el matadero deberá ser a una presión no inferior a dos atmósferas.
- 2.2.23 Deberá disponerse de un suministro adecuado y permanente de agua potable caliente a una temperatura no inferior a 70°C durante las horas de trabajo.
- 2.2.24 Los tanques de depósito de agua y los conductos deberán estar instalados y protegidos de forma tal que se evite al máximo la contaminación y brinden fácil acceso para su inspección, limpieza y control.
- 2.2.25 Los tanques de depósito de agua deberán tener como mínimo una capacidad útil de almacenaje suficiente para cubrir los requerimientos totales de un día normal de trabajo más un tercio de reserva.
- 2.2.26 Las aguas provenientes del lavado de las salas se colectarán en canaletas cubiertas por rejilla metálica en toda su longitud al interior del edificio.
- 2.2.27 En las redes que conducen aguas grasas, sanguinolentas y de lavado de las salas se colocarán trampas de grasa cada 10 m como mínimo.
- 2.2.28 La capacidad de los sistemas de desagüe deberá ser suficiente para soportar cargas máximas, sin que en este caso lleguen éstas a alcanzar más del 75 por ciento de su sección transversal. Todos los sumideros deberán ser estancos y disponer de trampas y respiraderos adecuados.
- 2.2.29 Los corrales deberán disponer de un número adecuado de conducciones para agua que permitan la limpieza de todas sus instalaciones.
- 2.2.30 Las pendientes mínimas de las canaletas y tuberías de aguas servidas serán las siguientes: del uno por ciento (1%), para los canales abiertos y de agua de lavado; de dos por ciento (2%), para las tuberías de aguas negras; y, de tres a cinco por ciento (3%)-(5%), para las tuberías de aguas grasas y sanguinolentas.
- 2.2.31 El equipo, accesorios y utensilios que se utilicen en los mataderos deberán ser de material resistente a la corrosión, no tóxico, que no transmita ningún olor ni sabor y ser resistente a la reiterada acción de la limpieza y desinfección normales, deberán tener superficies impermeables, lisas, sin grietas o hendiduras. El

equipo deberá tener un diseño e instalación que permitan un acceso fácil y una limpieza y desinfección completas.

- 2.2.32 Las cubiertas de mesas y mesones serán lisas, de material impermeable, inalterable e inoxidable, fáciles de asear y remover.
- 2.2.33 Las vitrinas y estantes, destinados a guardar, mantener o exhibir alimentos, serán de material inalterable y de fácil aseo.
- 2.2.34 El equipo y los utensilios para productos no comestibles o decomisados deberán tener símbolos que los identifiquen y no se utilizarán para los productos comestibles.
- 2.2.35 El equipo y los utensilios que se utilizan para el sacrificio y el faenado son exclusivos para esos fines y no deberán utilizarse para el corte o deshuesado de la carne ni para su ulterior preparación.
- 2.2.36 Los utensilios se guardarán protegidos contra cualquier tipo de contaminación, para lo cual se habilitarán los muebles que sean necesarios en cada dependencia.
- 2.2.37 Todo el equipo, accesorios y utensilios deberán mantenerse siempre en buen estado de funcionamiento y de aseo.

2.3 Requisitos específicos de los mataderos de primera, segunda y tercera categoría

- 2.3.1 Según sea el volumen de sacrificio por hora, deberán tener uno o más cajones de aturdimiento, en los cuales únicamente podrá entrar un animal por vez para ser aturdido.
- 2.3.2 El transporte de los cueros desde el puesto o sección de descuere hasta el lugar de depósito o expendio deberá realizarse usando carretillas especiales dedicadas exclusivamente a dicho fin o mediante el uso de toboganes especiales.
- 2.3.3 La sala de matanza y las otras en que se faena o se procesa productos comestibles deberán disponer de lavamanos situados adecuadamente para uso del personal durante las operaciones y de instalaciones para lavado y desinfección del equipo, herramientas y utensilios.
- 2.3.4 Las puertas de las salas en que se procesa productos comestibles deberán ser sólidas, de cierre automático o, cuando sean de doble acción, de ajuste perfecto. Estarán provistas de una ventana de vidrio transparente para observar el interior desde afuera.
- 2.3.5 Las ventanas deberán tener paneles completos de cristal y las que se abran, dispondrán de paneles de tela metálica

desmontables para la limpieza. Los antepechos internos deberán ser inclinados.

2.4 Requisitos específicos de los mataderos de primera y segunda categoría

- 2.4.1 El desollado y descuere se llevará a cabo con el sistema mecánico de suspensión mediante el uso de tecles y rieles con gancho.
- 2.4.2 El aprovisionamiento de agua caliente se hará por un sistema central de control por termostato, que pueda proveer la cantidad requerida de agua caliente a una temperatura mínima de 70°C.
- 2.4.3 Las plataformas, escaleras de mano, toboganes y equipos similares deberán ser contruidos de modo que puedan ser eficazmente limpiados y de materiales resistentes a la rotura, desgaste o corrosión. Cuando existan toboganes, deberán estar dotados de trampillas para inspección y limpieza.
- 2.4.4 Las salas o secciones para la matanza, faenado, deshuesado, preparación, envasado y demás manipulaciones de la carne, deberán estar provistas de instalaciones para limpieza y desinfección de los utensilios, situadas en lugares convenientes para uso del personal durante las operaciones. Estas instalaciones se utilizarán exclusivamente en la limpieza y desinfección de cuchillos, chairas y otros utensilios y deberán estar dotadas de un abastecimiento de agua caliente en cantidad suficiente a una temperatura no inferior a 70°C durante toda la jornada de trabajo.
- 2.4.5 El desembarcadero de camiones deberá contar con las siguientes facilidades: piso y paredes sólidos, lisos e impermeables; instalación de agua a presión no menor a 1 atmósfera; desagüe independiente de la red interna de la planta; y, un depósito de material de desinfección.
- 2.4.6 El área de sangría deberá estar separada de la sala de faenamiento. En el colector de sangría habrá dos canales, uno para recibir la regurgitación y otro para la sangre. Los canales deberán ser de material impermeable y con una longitud suficiente para que la sangría sea completa.
- 2.4.7 El sistema de rieles será completo desde la sala de matanza hasta la de despacho. La estructura de soporte deberá estar cubierta con pintura anticorrosiva que no se resquebraje. Los rieles serán de metal resistente a la oxidación, ya que no deberán estar cubiertos con ninguna sustancia que no sea una leve película de vaselina o aceite comestible. La altura y distancias mínimas para los rieles son:

- Altura para el riel de sangría 4,80 m ó 0,80 m desde la

	nariz del animal al piso
- Altura para el riel de desuello	4,00 m
- Altura del riel en zona de inspección	4,00 m ó 0,80 m desde el extremo inferior de la canal al piso
- Altura del riel en cámaras frigoríficas y sala de oreo	4,00 m ó 0,80 m desde el extremo inferior de la canal al piso
- Distancia entre el riel y columna	0,80 m
- Distancia entre riel y pared	1,20 m
- Distancia entre riel y pared en área de sangría	1,50 m
- Distancia entre riel y riel paralelos	1,50 m
- Distancia entre riel y riel paralelos cuando entre ambos se realiza la evisceración	5,00 m
- Distancia entre vertical del riel y borde de plataformas de trabajo	0,40 m

2.5 Requisitos específicos de los mataderos de primera categoría

- 2.5.1 El equipo en las salas de deshuese, corte y empaque, deberá cumplir con los siguientes requisitos:
- a) Las mesas serán de acero inoxidable; en los lugares donde se realicen trabajos con cuchillos se podrán tener láminas de plástico duro;
 - b) Los rieles, roldanas y poleas serán de hierro debidamente protegidos contra la corrosión;
 - c) Los ganchos, carros, carretas y bandejas serán de acero inoxidable u otro material apropiado;
 - d) Deberá haber una mesa de acero inoxidable de dimensiones apropiadas destinada a la inspección veterinaria. Esta mesa estará iluminada adecuadamente;
 - e) Todos los recipientes utilizados para almacenar o transportar productos serán de acero inoxidable o hierro galvanizado;

- f) Los lavamanos y lavaderos para utensilios deberán tener una instalación completa de grifos de agua fría y caliente.
- 2.5.2 Las salas de deshuese, corte y empaque deberán tener temperatura regulada no superior a 16°C. Las paredes deberán estar recubiertas por material sanitario, lavable, impermeable, no poroso, resistente a los choques y de cualquier color claro. Los pisos deberán ser de material impermeable y antideslizante. Las puertas deberán ser revestidas con material inoxidable y tener una ventana transparente de seguridad.
- 2.5.3 La sala donde se acondiciona o envasa la carne para su despacho deberá estar separada de la de deshuese pero ser aledaña a ésta y llenar los mismos requisitos.
- 2.5.4 La sala de cocción, además de los requisitos señalados para la sala de deshuese y corte deberá cumplir lo siguiente: las tuberías y conexiones no serán visibles; tendrá ventilación suficiente para la eliminación de vapores y aire caliente. Deberá estar separada de las salas donde se procesan productos crudos de manera que se evite contacto entre ambos tipos de productos o entre el equipo utilizado para su manejo.
- 2.5.5 A la entrada de las salas en que se procesan productos comestibles habrá una depresión a todo lo ancho de la puerta de 50 centímetros de lado y de un centímetro de profundidad, que servirá para el depósito de sustancias antisépticas para la desinfección del calzado y ruedas.
- 2.5.6 Todas las salas tendrán lavamanos con grifos accionados por pedales, recipientes para líquido jabonoso, secador de aire caliente para manos o toallas de papel.
- 2.5.7 La salida de las dependencias de servicios higiénicos tendrá un pasadizo de desinfección de calzado o un felpudo de desinfección.
- 2.5.8 El personal de inspección sanitaria deberá disponer de locales exclusivos para su uso que incluyen oficina, laboratorio, servicios higiénicos y vestuario.
- 2.5.9 La instalación de corrales será completa para cada especie, incluyendo corrales de recepción, descanso y observación, con áreas de sombra, bebederos, grifos de agua para lavado, e iluminación nocturna no inferior a 200 luxes. El área de corral por bovino será de 2,5 m². Los corrales estarán numerados y provistos de un dispositivo para colocar avisos o tarjetas.
- 2.5.10 Los corrales de observación tendrán capacidad suficiente para alojar el 5 por ciento de la matanza diaria y una superficie individual máxima de 50 m². El cerco deberá ser de muro, liso e impermeable, de 2 m de altura, ángulos redondeados y con la

parte superior pintada. La puerta deberá ser de hoja completa con un mecanismo de cierre total y exhibirá un letrero que diga "Reses en Observación". El desagüe deberá ser independiente del resto de corrales.

- 2.5.11 Antes del ingreso al cajón de aturdimiento, deberá haber una manga para el lavado o baño de los bovinos. Sus paredes deberán ser de concreto provistas de salidas de agua en aspersión a presión no inferior a una atmósfera y colocadas a la altura del corvejón, abdomen y dorso y disponer además de una manguera para el lavado del lomo. La longitud de la manga no deberá ser inferior a 8 m.
- 2.5.12 El corredor de acceso, entre la manga de baño y el cajón de aturdimiento, deberá tener una longitud suficiente para que escurra el agua de lavado. La puerta de acceso al cajón de aturdimiento será de guillotina con el borde inferior revestido de material suave para evitar traumatismos al ganado.
- 2.5.13 Para el sacrificio de bovinos enfermos, deberá disponerse de un local o ambiente separado que pueda cerrarse. Asimismo, deberá haber un lugar cerrado para el almacenamiento de su carne. Estos locales deberán estar situados de manera que se pueda acceder a ellos directamente desde los corrales de aislamiento.
- 2.5.14 Las aguas servidas negras, con grasas y las sanguinolentas verterán a tuberías independientes hasta el límite de la edificación, donde podrán reunirse para su disposición final.

CAPITULO 3

OPERACIONES DE LOS MATADEROS

3.1 Administración y control de los mataderos

- 3.1.1 Ningún matadero de primera, segunda y tercera categoría podrá funcionar a capacidades que superen la capacidad instalada para la que fueron diseñados.
- 3.1.2 Para el funcionamiento de los mataderos de primera y segunda categoría será requisito indispensable que la dirección de dichos establecimientos esté desempeñada por un profesional idóneo y debidamente calificado. Para los mataderos de tercera y cuarta categoría bastará que cuenten con el asesoramiento técnico adecuado.
- 3.1.3 Todos los mataderos deberán registrar y transmitir a la Unidad Técnica Nacional de Carne la siguiente información diaria:
 - a) Número de animales recibidos por sexo, categorías y zonas de procedencia;
 - b) Número de animales beneficiados por sexo y categorías;
 - c) Peso total de canales producidos por sexo y categorías o clases según clasificación oficial;
 - d) Producción total de subproductos en kilogramos;
 - e) Precios promedio de compra y venta de animales en pie y carne en canal por categorías o clases según clasificación oficial; precios promedio de subproductos.
- 3.1.4 La Unidad Técnica Nacional de Carne efectuará por lo menos una inspección anual de los mataderos de toda categoría verificando su estado y condiciones de funcionamiento.
- 3.1.5 Durante las horas de funcionamiento de los mataderos por ningún motivo se admitirán personas extrañas al establecimiento. Los compradores de carnes, despojos y subproductos o dueños de animales sólo podrán tener acceso a la zona de expendio o a los corrales de encierro en las horas que para tal fin señale la Dirección.
- 3.1.6 La recepción y encierro de los bovinos en los corrales del matadero deberá hacerse como mínimo con 12 horas de anticipación a su beneficio. No es obligatorio el descanso de los animales lactantes.

- 3.1.7 Los animales durante el encierro deberán disponer de agua fresca y limpia en abundancia.
- 3.1.8 La salida de la carne y despojos comestibles de cualquier categoría de matadero y en cualquier forma de presentación o expendio, será autorizada por el Jefe de la Inspección Sanitaria mediante una guía de transporte, en la cual deberá estar indicado:
- a) Matadero de origen (número de registro, nombre y ubicación);
 - b) Cantidad, peso y forma de envío de las unidades (canales enteras, medias, cuartos, cajas, bultos, etc.);
 - c) Especie a que pertenecen los productos;
 - d) Clasificación de los productos;
 - e) Lugar de destino y destinatario;
 - f) Número de registro del vehículo transportador;
 - g) Fecha y hora de extensión de la guía.
- 3.1.9 No se permitirá la salida de carne y menudencias que no estén selladas de acuerdo a lo prescrito en el numeral 6.3.26 de este Anexo.
- 3.1.10 El Jefe de la Inspección Sanitaria determinará con la dirección del matadero el horario más adecuado.
- 3.1.11 La dirección del matadero será responsable de la estricta higienización de los estómagos, debiendo entregarlos para el expendio libres de grasa, de la serosa y mucosa que los cubre y, en los mataderos de primera y segunda categoría, semicocidos.
- 3.1.12 La dirección del matadero será responsable de entregar los riñones para el expendio, seccionados por la mitad a partir del borde anterior del órgano y sin la grasa que los encapsula.
- 3.1.13 La dirección del matadero será responsable de entregar los intestinos delgado y grueso para el expendio, debidamente higienizados sin grasa, sin los ganglios mesentéricos y libres de todo residuo.

3.2 Sanidad e higiene del personal de los mataderos

- 3.2.1 En conformidad con las normas vigentes en cada País Miembro, las personas que manipulen carne, los inspectores y otros que entren en contacto con la carne en los mataderos, se someterán a examen médico inmediatamente antes de ser empleados. El examen debe repetirse periódicamente o cuando clínica o

epidemiológicamente esté indicado. En el reconocimiento médico debe prestarse especial atención a: heridas, llagas infectadas y otras lesiones que afectan la piel; afecciones entéricas, en particular enfermedades parasitarias y estado de portador de salmonella; enfermedades respiratorias transmisibles; y, enfermedades venéreas.

- 3.2.2 El director del matadero tomará las medidas pertinentes para asegurar de que a ningún trabajador que se sepa o se sospeche que padece o sea portador de una enfermedad capaz de transmitirse por la carne o mientras presente heridas, llagas o diarrea, se le permita trabajar en ninguna sección o tarea en la que sea posible contaminar directa o indirectamente la carne con microorganismos patógenos. Toda persona enferma debe informarlo inmediatamente a la dirección del matadero.
- 3.2.3 La persona que se corte o lesione dejará de trabajar con la carne hasta que no se desinfeste o vende adecuadamente la herida, y no debe ser empleada en la preparación, elaboración o manipulación directa de carne. Ninguna persona que trabaje en el matadero podrá tener en las manos vendaje alguno, a menos que esté completamente protegido por una envoltura impermeable de color visible y que sea de tal naturaleza que no pueda desprenderse accidentalmente.
- 3.2.4 El director del matadero debe mantener los certificados médicos de los trabajadores a disposición de la Inspección Sanitaria en la oportunidad en que sean requeridos.
- 3.2.5 Toda persona empleada en un matadero debe lavarse frecuentemente y cuidadosamente las manos hasta la altura de los codos con jabón o detergente y agua corriente potable tibia mientras esté de servicio. Debe lavarse las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de hacer uso del retrete, después de manipular material patológico o sospechoso. Además, deben lavarse las manos cuando sea prescrito por los avisos respectivos que estarán siempre visibles.
- 3.2.6 Toda persona empleada en un sector de un matadero donde se manipule carne, debe mantenerse cuidadosamente limpia durante su trabajo y, durante todo el tiempo en que lo efectúa, deberá usar ropa protectora adecuada, incluidos un casco protector de la cabeza y calzado o botas impermeables; todas estas prendas deben ser lavables, a menos que puedan desecharse, y deben mantenerse en estado de limpieza. Los mandiles y prendas similares no deben lavarse en las salas donde se manipule la carne.
- 3.2.7 Toda persona que visite una zona de un matadero donde se manipule canales o carne deberá vestir ropa protectora limpia.

- 3.2.8 La ropa protectora, las vainas de los cuchillos, los cinturones y los instrumentos de trabajo deben depositarse en un lugar previsto para ese fin, donde no puedan contaminar ningún canal ni carne.
- 3.2.9 Si se usan guantes en la manipulación de la carne, deben mantenerse en condiciones higiénicas. El uso de guantes no exime al trabajador de tener bien lavadas las manos. Los guantes deben ser de material impermeable, excepto en los casos en que guantes de ese material sean inapropiados o incompatibles con la tarea que haya de realizarse.
- 3.2.10 El director del matadero debe realizar arreglos para el adiestramiento permanente de cada trabajador en materia de manipulación higiénica de la carne y hábitos de limpieza, a fin de que sean capaces de adoptar las precauciones necesarias para impedir la contaminación de la carne. Deberá asimismo instruirles en las partes pertinentes de esta Norma y las normas nacionales vigentes. La Inspección Sanitaria velará porque esta capacitación sea efectiva y prestará toda su colaboración para realizarla.

3.3 Limpieza y material de limpieza en los mataderos

- 3.3.1 Todo el equipo, accesorios, mesas, utensilios, incluso cuchillos, cortadores, sus vainas, sierras y recipientes deben limpiarse a intervalos frecuentes durante la jornada, y limpiarse y desinfectarse inmediatamente y a fondo siempre que entren en contacto con carne alterada, material contagioso o contaminado. También deben limpiarse y desinfectarse al terminar cada jornada de trabajo.
- 3.3.2 El director del matadero será responsable de que las operaciones de lavado, limpieza y desinfección se efectúen de conformidad con la presente Norma y, cuando sea el caso, según lo disponga la Inspección Sanitaria.
- 3.3.3 Se tendrá cuidado para evitar que las canales o la carne se contaminen durante la limpieza o desinfección de los locales, equipos o utensilios.
- 3.3.4 Cuando una cesta, vagoneta o recipiente utilizados en una sala donde se manipulen productos comestibles, entre en una sala donde se manipulen productos no comestibles, debe limpiarse y desinfectarse inmediatamente antes de volver a entrar en cualquier sala de productos comestibles.
- 3.3.5 Los detergentes, agentes bactericidas y desinfectantes deben cumplir las especificaciones de sanidad bajo las normas vigentes en los Países Miembros. Dichas sustancias no deben entrar en contacto con la carne. Los residuos de productos de limpieza utilizados para lavar pisos, paredes o equipos en salas para productos comestibles, deben eliminarse mediante un lavado

minucioso con agua potable, antes de que el lugar o equipo se utilicen de nuevo para la manipulación de la carne.

- 3.3.6 No se empleará ningún preparado o material de limpieza ni ninguna pintura que pudiera contaminar la carne.
- 3.3.7 No se acumularán ni almacenarán recipientes, canastos, cajones, cajas y utensilios en las salas donde se corte, deshuese, prepare, manipule o envase la carne, a menos que se requieran para uso inmediato en esos lugares.
- 3.3.8 Ninguna parte del matadero que se destine a la matanza de animales, al faenado y a la preparación, manipulación, envasado o almacenamiento de carne deberá utilizarse para depositar efectos personales o vestimenta.
- 3.3.9 No se manipularán o almacenarán en los mataderos sustancias que puedan contaminar la carne, excepto las que se requieran por motivos higiénicos para la refacción y mantenimiento de las instalaciones.
- 3.3.10 Se prohibirá toda acción que pueda contaminar potencialmente la carne, fumar y masticar, en los lugares del matadero donde se realice el sacrificio de animales, el faenado o la preparación, manipulación, envasado, traslado o almacenamiento de la carne.
- 3.3.11 No se permitirá que animales que no sean los de beneficio entren en ninguna parte de un matadero.
- 3.3.12 Durante la jornada de trabajo solamente ingresarán a las salas donde se opere con productos comestibles, las personas extrañas que sean autorizadas para ello por la Inspección Sanitaria.

3.4 Combate de plagas en los mataderos

- 3.4.1 Debe mantenerse un programa continuo y efectivo de prevención y lucha contra insectos, aves, roedores y otras plagas, así como contra la presencia de perros y gatos dentro del matadero.
- 3.4.2 Los mataderos y zonas adyacentes deben ser examinados con regularidad para detectar posibles indicios de invasión de insectos, aves, roedores, perros, gatos y plagas, así como la formación de moho en los almacenes.
- 3.4.3 Para los animales dañinos que logren entrar en el matadero deben aplicarse medidas de erradicación aprobadas. La erradicación de plagas deberá efectuarse bajo dirección competente y con conocimiento de la Inspección Sanitaria.
- 3.4.4 En los mataderos deben usarse solamente plaguicidas y fungicidas aprobados por las autoridades competentes y se

tomará el mayor cuidado para impedir toda contaminación de la carne. Los plaguicidas solamente serán empleados cuando no puedan utilizarse con eficiencia otros métodos y siempre que su uso se sujete a normas vigentes y con una supervisión técnica idónea.

- 3.4.5 Antes de aplicar los plaguicidas o fungicidas, se sacará toda la carne del local y se protegerá todo el equipo y los utensilios. Después de la aplicación, el equipo y todos los utensilios se lavarán cuidadosamente antes de utilizarse de nuevo.
- 3.4.6 Los plaguicidas u otras sustancias tóxicas deben almacenarse en locales separados y en armarios perfectamente identificados y cerrados con llave y ser distribuidos y manejados solamente por personal autorizado y debidamente capacitado. Se deben tomar todas las medidas necesarias para evitar la contaminación de la carne.

3.5 Recepción de los animales en los mataderos

- 3.5.1 Cuando un animal o un lote de animales para beneficio llegue al matadero, incumbe al Médico Veterinario Inspector examinar los documentos respectivos y verificar si la identidad del lote corresponde a los mismos antes que se permita la entrada del o de los animales en el recinto del matadero. Decidirá sin demora, si dicho lote:
 - a) Debe ser admitido para su beneficio normal;
 - b) Debe ser admitido bajo control especial; o
 - c) No debe ser admitido.
- 3.5.2 Un animal o un lote de animales será admitido, si va acompañado de un certificado sanitario o guía de remisión según las normas vigentes de los Países Miembros y si no hay motivos concretos para dudar de la identidad del lote ni de su condición manifiesta de buena salud.
- 3.5.3 Un animal o lote de animales será admitido bajo control especial y descargado inmediatamente en los corrales aislados destinados a tal fin, en los siguientes casos:
 - a) Si procede de un área de acción sanitaria preventiva y ha sido movilizado bajo un permiso especial emitido por la autoridad veterinaria de campo, con la exigencia de que se apliquen las precauciones prescritas;
 - b) Si en el lote se encuentra uno o más animales muertos o evidentemente enfermos, que justificaría la sospecha de una

enfermedad contagiosa. Especial atención se prestará a la sospecha de fiebre aftosa;

- c) Si hay evidencia o sospecha concretas de que durante el transporte el o los animales hayan sido expuestos a influencias nocivas.

3.5.4 Un animal o lote de animales no se admitirá al matadero si se comprueban algunas de las siguientes irregularidades:

- a) Si no va acompañado de un certificado sanitario o guía de remisión válido o si la documentación no corresponde a la identidad del animal o lote de animales;
- b) Si no se han observado los requisitos de sanidad animal relativos a la ruta y al medio de transporte; o
- c) Si los certificados u otra información oficial muestren que han sido sometidos a tratamiento o vacunaciones en los días anteriores, sin que hayan transcurrido los plazos requeridos en las normas nacionales.

El Médico Veterinario Inspector informará sin demora al médico veterinario oficial de campo, quien dispondrá sobre el destino inmediato de los animales.

3.5.5 El Médico Veterinario Inspector tiene la competencia exclusiva para decidir sobre la admisión de los animales para beneficio en el matadero y es responsable de los aspectos médico-sanitarios de dicha tarea.

3.5.6 El Médico Veterinario Inspector, cuando lo crea conveniente, podrá encargar a un funcionario responsable verificar los documentos, así como la identidad y condiciones de los lotes de animales que lleguen al matadero, y autorizar la recepción de lotes que se hallen en condición normal. Cualquier irregularidad será informada enseguida al Médico Veterinario Inspector quien dispondrá sobre las medidas que sean del caso.

3.5.7 El Médico Veterinario Inspector podrá permitir, cuando las circunstancias lo hagan oportuno, que la dirección del matadero admita durante corto tiempo y sin que ningún Médico Veterinario Inspector o Auxiliar de Inspección esté presente, la entrada de lotes de animales que indudablemente se hallen en condición normal, y amparados por los documentos sanitarios para el traslado. En estos casos la dirección del matadero informará sobre la admisión al primer Médico Veterinario Inspector o Auxiliar de Inspección que se haga presente.

3.6 Beneficio de animales en los mataderos

- 3.6.1 Los animales para beneficio serán sometidos a la inspección ante y post-mortem, y no se matará ni faenará ningún animal en un matadero si no está presente un Médico Veterinario Inspector, quien además deberá haber emitido el correspondiente dictamen ante-mortem. Se exceptúan las emergencias que se identifican en este Anexo.
- 3.6.2 Todo animal se limpiará a satisfacción del Médico Veterinario Inspector antes de permitir que entre en la sala de matanza.
- 3.6.3 Todos los animales llevados a la sala de matanza serán beneficiados sin demora alguna.
- 3.6.4 Para la insensibilización e inmovilización de los animales se usarán los métodos aprobados por las normas vigentes en los Países Miembros, tal como la conmoción sin penetración de la cavidad craneana. No se autorizarán procedimientos que interfieran con la respiración o buena sangría.
- 3.6.5 El desangrado debe ser lo más completo posible. Si se destina la sangre a la preparación de alimentos, debe recogerse y manipularse higiénicamente y en ningún caso deberá agitarse con la mano, sino con utensilios higiénicamente aceptables.
- 3.6.6 No se permitirá que las operaciones de insensibilización y desangrado de los animales se efectúe con más rapidez que aquella con la que puedan trabajarse las canales en las operaciones de faenado.
- 3.6.7 La insensibilización, inmovilización, el desangrado y el faenado de los animales debe efectuarse con cuidado, a fin de garantizar la limpieza de la canal, la cabeza y los despojos comestibles, y de manera que ninguna de estas partes entre en contacto con el piso o las paredes y se evite toda contaminación.
- 3.6.8 Las canales deben estar separadas unas de otras para evitar su contacto y la contaminación, una vez comenzado el desuello. Las canales, cabezas y vísceras se mantendrán separadas hasta que hayan sido examinadas y aprobadas por el Médico Veterinario Inspector, y no entrarán en contacto sino con la superficie o equipo esenciales para la manipulación, faenado e inspección. Además, se tomará el mayor cuidado para asegurar la identidad de las cabezas, vísceras y canales de cada animal hasta que se termine la inspección post-mortem con el dictamen correspondiente. La Inspección Sanitaria determinará los procedimientos que se deben observar para este fin. Antes del dictamen post-mortem no se retirará ninguna parte sin orden expresa del Médico Veterinario Inspector.

- 3.6.9 La cabeza debe desollarse, salvo en el caso de los cerdos, y lavarse cuidadosamente antes de permitirse extraer el cerebro o separar carne destinada al consumo humano.
- 3.6.10 La lengua debe retirarse de manera que no se corten las amígdalas.
- 3.6.11 En las operaciones de desuello deben tenerse presentes los siguientes puntos:
- a) Todas las especies, con excepción de los cerdos, deben ser desolladas antes de la evisceración de la canal, de manera que se evite la contaminación de las canales. Se prohibirá insuflar aire entre la piel y la canal para facilitar el desuello. Los cerdos deben limpiarse de cerdas, costras y suciedad, y podrán desollarse total o parcialmente. El agua en los tanques utilizados para escaldar debe cambiarse tan frecuentemente como sea necesario para asegurar la higiene;
 - b) Las canales desolladas no deben lavarse en forma que el agua puede penetrar en la cavidad abdominal o torácica antes de la evisceración;
 - c) En toda especie animal deben separarse las ubres lactantes o manifiestamente enfermas. La eliminación de esas ubres debe efectuarse rápidamente durante el faenado. No se permitirá que la secreción contamine la canal; para ello, deben separarse de tal manera que la ubre permanezca intacta y no se abra ningún conducto o seno galactóforo.
- 3.6.12 La evisceración debe efectuarse sin demora alguna.
- 3.6.13 Durante el faenado debe observarse lo siguiente:
- a) Prevenirse eficazmente, la descarga de cualquier material procedente del esófago, la panza, los intestinos, el recto, la vesícula biliar, la vejiga urinaria, el útero, o las ubres;
 - b) Todos los despojos destinados al consumo humano deben retirarse de la canal de manera que se impida la contaminación del órgano retirado;
 - c) Durante la evisceración, los intestinos no serán separados por corte del estómago y no se abrirán los intestinos, salvo que lo exijan las operaciones de faenado. En tal caso, antes de seccionarlos, deben ligarse;
 - d) El cordón espermático y el pene deberán extirparse de la canal.

- 3.6.14 En los mataderos, las canales, la carne y los despojos comestibles se lavarán únicamente y exclusivamente con agua potable corriente.
- 3.6.15 No se utilizará papel, tela, esponja, ni cepillos para el lavado de las canales. Podrán, sin embargo, utilizarse cepillos para el faenado de canales de cerdos chamuscados.
- 3.6.16 No se permitirá insuflar aire, mecánicamente o por cualquier otro medio, en ninguna canal, carne o despojo comestible, a menos que procedimientos rituales exijan que se insuflen los pulmones.
- 3.6.17 No se lavarán, descarnarán o dejarán pieles, cueros o pellejos, en las salas utilizadas para la matanza, el faenado o la manipulación o almacenaje de carne destinada al consumo humano.
- 3.6.18 Los estómagos, los intestinos así como el material no comestible procedente de la matanza y del faenado de animales deben, de conformidad con el procedimiento de inspección, retirarse de la sala de faenado, de tal manera que se evite la contaminación del piso y de las paredes, así como de cualquier canal, carne u otro despojo comestible.
- 3.6.19 Los estómagos, los intestinos, así como el material no comestible, se tratarán posteriormente en las partes del matadero destinados a ese fin, con arreglo a prácticas reconocidas, en las que se preste la atención debida a la limpieza y la higiene.
- 3.6.20 Las materias fecales u objetables que hayan contaminado accidentalmente las canales durante el faenado, deben separarse con cuidado, cortándose toda parte que haya sido contaminada.
- 3.6.21 Concluida la faena y la inspección post-mortem, y colocadas las marcas correspondientes a los dictámenes a los cuales se refiere el numeral 8.1.4 de este Anexo, las canales y los despojos se retirarán sin demora alguna de la sala de faena, con destino sea a la sala de oreo, refrigeración, transporte, las salas de deshuese y corte o, cuando sea el caso, a las cámaras destinadas a su retención para una inspección ulterior, o a los locales destinados al tratamiento de las carnes aprobadas condicionalmente o al digestor o incinerador.
- 3.6.22 Cuando el Médico Veterinario Inspector considere que la forma en que se sacrifican o faenan los animales o que se manipulan, preparan o envasan las canales y la carne, afecta desfavorablemente la limpieza de la canal, la higiene de la producción y la eficacia de la inspección de la carne, deberá requerir del Director que tome las disposiciones pertinentes para corregir las deficiencias, disminuir la producción o suspender las operaciones temporalmente en una sección determinada del matadero, si ello fuere necesario.

3.7 Manejo y almacenamiento de la carne fresca en los mataderos

- 3.7.1 La carne inspeccionada y apta para el consumo humano debe manipularse, almacenarse y transportarse de modo que se mantenga protegida contra la contaminación y el deterioro.
- 3.7.2 Excepto en los mataderos ubicados en las zonas declaradas oficialmente libres de la fiebre aftosa, no se permitirá llevar a cabo el corte y deshuesado antes de que aparezca el rigor mortis. En estos casos la carne será transportada directamente de la sala de faenamiento a las de corte y deshuesado. Estas deben estar cercanas entre sí y en el mismo establecimiento y mantenerse controladas. El corte, deshuesado y envasado deben realizarse sin demora e inmediatamente después debe trasladarse la carne a cámaras frigoríficas o a salas de elaboración.
- 3.7.3 Los requisitos técnicos de las cámaras frigoríficas y condiciones de almacenamiento en frío de la carne en los mataderos, deben ajustarse a todo lo que se especifica en los numerales 4.3 y 4.4 de este Anexo.

CAPITULO 4 - COMERCIO DE CARNE BOVINA

4.1 Transporte de la carne

- 4.1.1 Todo vehículo que transporte carne y despojos comestibles deberá contar con el registro de la Unidad técnica Nacional de la Carne, sin cuyo requisito no podrá efectuar dicha labor.
- 4.1.2 Para solicitar el registro de transporte de carne y despojos comestibles, los propietarios de los vehículos deberán presentar a la Unidad Técnica Nacional de la Carne los siguientes documentos:
- Detalle y especificaciones de la bodega según su capacidad y características de construcción,
 - Detalle y especificaciones de los equipos de refrigeración,
 - Materiales de construcción, aislamiento y revestimiento interno y externo de la bodega.
- 4.1.3 Para la renovación anual del registro para transportar carne y despojos comestibles, los vehículos obligatoriamente serán revisados anualmente por el personal técnico especializado que designe la Unidad Técnica Nacional de la Carne. La revisión anual será sin perjuicio de que puedan ser inspeccionados en cualquier momento, sin que medie aviso, pudiéndose por razones técnicas y de higiene revocarse el registro.
- 4.1.4 La carne y despojos comestibles que se despacha de los mataderos deberán ser acompañados para su transporte por una guía de transporte, según se especifica en el numeral 3.1.7 de este Anexo.
- 4.1.5 La carne y despojos comestibles que se despachen de almacenes frigoríficos que no correspondan a mataderos será igualmente acompañada de una guía de transporte emitido por la autoridad competente, con la información que se especifica en el numeral 3.1.7 de este Anexo.
- 4.1.6 Los vehículos que transportan carne y despojos comestibles deberán llevar en su parte exterior con caracteres perfectamente legibles la siguiente inscripción "Transporte de Carne" además del número de registro del vehículo.
- 4.1.7 No se empleará para el transporte de carne ningún medio de transporte que se utilice para animales vivos.

- 4.1.8 No se transportará carne en los mismos medios de transporte utilizados para otros artículos o productos que de un modo u otro puedan tener efectos perjudiciales sobre la carne.
- 4.1.9 Los estómagos e intestinos solamente serán transportados después de haber sido limpiados.
- 4.1.10 No se pondrá la carne en un medio de transporte que no haya sido limpiado y, en caso necesario, desinfectado antes de la carga.
- 4.1.11 Las canales, medias canales o cuartos que no estén congelados y envasados adecuadamente, se deberán transportar colgados y separados.
- 4.1.12 Se tomará el mayor cuidado para evitar cambios de temperatura de la carne congelada durante el almacenamiento y el transporte. Si se produjera la descongelación accidental, la carne será examinada y evaluada por el Médico Veterinario Inspector para determinar si continúa siendo apta para el consumo humano.
- 4.1.13 Los vehículos para el transporte de carne pueden tener dos tipos de bodega:
 - a) Bodega isotérmica,
 - b) Bodega frigorífica.
- 4.1.14 La bodega, ya sea isotérmica o frigorífica, deberá tener las paredes, piso y techo por el lado interior totalmente revestidos de láminas de acero inoxidable, aluminio duro anodizado, hierro estañado u otro material inoxidable de fácil lavado. El lado interno de las puertas será del mismo material. Se podrán admitir planchas de material plástico, siempre que revistan las características necesarias de resistencia para la buena conservación y limpieza. Los rieles y ganchos en el techo son obligatorios.
- 4.1.15 Las puertas de las bodegas deberán abrirse hacia afuera, tener siempre cierre hermético en todo su perímetro, con doble contacto mediante ribetes de goma, plástico u otro material lavable. El sistema de cerradura de la puerta deberá asegurar igual presión en todo el contorno del marco y tener un dispositivo de seguridad en el que pueda adosarse un precinto o candado.
- 4.1.16 Los ganchos así como las bandejas y otros materiales usados para el transporte de la carne o despojos comestibles, en todos los casos, deberán ser de material inoxidable. Los rieles deben ser limpios, sin pintura y engrasados con aceites comestibles o vaselina para evitar su oxidación.

4.2 Envasado y material para envasar

- 4.2.1 Para evitar que durante la operación de transporte la carne resulte contaminada se permitirá cubrir o envolver la carne que se traslade en estado caliente o frío.
- 4.2.2 El material para envasar debe almacenarse y utilizarse en forma limpia e higiénica.
- 4.2.3 El material para envolver debe ser suficiente para los fines de proteger la carne contra la contaminación en las condiciones en las cuales ha de ser manipulada, transportada o almacenada.
- 4.2.4 El material para envolver no será tóxico y no dejará ninguna clase de depósito perjudicial en la carne ni la contaminará en cualquier forma.
- 4.2.5 Los recipientes o cajas de cartón utilizados para el envasado de la carne deben estar provistos de un forro interior apropiado. El forro no es necesario si las piezas individuales de carne, tales como cortes y carne deshuesada, son envueltas por separado antes de ser envasadas.

4.3 Requisitos de los almacenes y cámaras frigoríficas para conservación de carne

- 4.3.1 Todo almacén frigorífico para la conservación de carne deberá contar con los siguientes ambientes separados unos de otros:
 - a) Playas de recepción y despacho de mercaderías, las cuales deberán permitir la fácil carga y descarga, disponiendo de una rampa apropiada y de balanza para el pesaje;
 - b) Antecámara que estará situada entre el ambiente exterior y la cámara fría;
 - c) Cámara fría;
 - d) Sala de máquinas.
- 4.3.2 Todo almacén frigorífico y cámara frigorífica serán construidos con sobrecimientos de hormigón adecuados a la estructura y naturaleza del terreno y las características funcionales.
- 4.3.3 Las cámaras de frío tendrán falsos pisos de hormigón con un espesor mínimo de dos centímetros. Las paredes pueden ser de ladrillo o de bloques de cemento revocado y alisado a fin de que tengan un acabado liso. La unión de las paredes entre sí, y los ángulos de encuentro con las columnas y pisos serán redondeados.

- 4.3.4 El material de revestimiento interior de las cámaras y antecámaras, en los pisos, muros y cielos rasos, deberá ser sólido, resistente, impermeable, liso y de color claro.
- 4.3.5 Las paredes de las cámaras y antecámaras serán pintadas con pintura no tóxica, lavable, de color claro que refleje no menos del 50 por ciento de la luz incidente.
- 4.3.6 Todo almacén frigorífico tendrá un sistema de agua potable y desagüe de acuerdo con las disposiciones oficiales que se encuentren vigentes sobre la materia.
- 4.3.7 Los almacenes frigoríficos dispondrán de un grifo para el lavado de pisos por cada 200 m² de superficie. Los pisos deberán estar libres de concavidades o abolladuras y tener pendientes de un mínimo de 2 por ciento hacia los sumideros o desagües, los mismos que estarán ubicados fuera de las cámaras.
- 4.3.8 Las puertas de las antecámaras y cámaras estarán protegidas con material aislante y en su cara interna tendrán cerraduras de seguridad que permitan su apertura por dentro y por fuera, se abrirán hacia afuera y tendrán el tamaño suficiente que permita un fácil acceso y transporte de canales enteras.
- 4.3.9 La iluminación en las antecámaras y cámaras será artificial. El nivel mínimo de iluminación para las antecámaras será de 300 luxes, y su distribución debe ser uniforme. El nivel mínimo de iluminación en las cámaras será de 350 luxes.
- 4.3.10 La instalación de alambres conductores de electricidad y de los focos de iluminación de las cámaras y antecámaras estará protegida por un sistema hermético a prueba de vapores. Todos los aparatos y líneas transmisoras estarán instaladas de tal manera que sean accesibles en toda su extensión. Los interruptores deberán estar ubicados fuera de la cámara o antecámara.
- 4.3.11 En la antecámara se instalará una lámpara que indique si la cámara está iluminada o no.
- 4.3.12 En la cámara se deberá disponer de un sistema de alarma que pueda accionarse desde el interior y el exterior.
- 4.3.13 Las instalaciones para la circulación del gas refrigerante deberán ser a prueba de fuga de éstos. Será obligatorio el uso de un sistema automático de paralización de la circulación de los gases cuando se produzca una baja de presión dentro del sistema.
- 4.3.14 Con el objeto de evitar la difusión de humedad dentro de las cámaras deberá disponerse de depósitos de agua procedentes de la condensación producida por los difusores. Toda la cámara se deberá mantener seca y en completo estado de limpieza.

- 4.3.15 La circulación del aire en los almacenes frigoríficos se asegurará con difusores, ventiladores u otro sistema que facilite su continuo movimiento para mantener la temperatura uniforme en todo el ambiente.
- 4.3.16 Las cámaras y antecámaras deberán estar provistas, preferentemente, de un termógrafo y de termómetro de máxima y mínima. Las temperaturas se indicarán en grados centígrados o se dispondrá frente a los termómetros de tablas de conversión.
- 4.3.17 En los casos en que no se disponga de controles automáticos para controlar la temperatura dentro de la cámara deberán usarse termómetros indicadores, los que se ubicarán a 20 cm de distancia de las paredes y a diferentes alturas, de tal manera que el bulbo del termómetro quede suspendido en la atmósfera de la cámara.
- 4.3.18 En la cámara deberá haber un compartimiento para productos retenidos por la Inspección Sanitaria, consistente en una jaula de malla de metal inoxidable, de paredes plegables, cuyo borde inferior estará a no más de diez (10) centímetros del piso y cuya altura no será inferior a dos y medio (2,50) metros. Tendrá un sistema de seguro cuya llave estará en poder del Jefe de Inspección Sanitaria. Este comportamiento estará marcado con una plancha de metal inoxidable pintada de color rojo y con la siguiente leyenda en letras amarillas "PRODUCTOS RETENIDOS".
- 4.3.19 Dentro del compartimiento de productos retenidos existirá una mesa para colocar y examinar productos. Deberá tener también ganchos para colgar vísceras, canales o partes de la canal.

4.4 Conservación en frío de carne bovina

- 4.4.1 Se considerará como carne refrigerada la carne que ha pasado por un proceso de enfriamiento hasta obtener una temperatura óptima de almacenamiento, ligeramente superior a su punto de congelación, manteniendo las condiciones de temperatura y humedad necesarias para que la pérdida de peso o merma sea mínima.
- 4.4.2 La temperatura en la zona media más profunda de la carne refrigerada deberá descender hasta 0°C en el tiempo más breve posible. Por lo general esta temperatura se alcanzará en un máximo de 48 horas después de su ingreso a la cámara. En este tiempo la temperatura de la superficie no podrá ser inferior a 1,5°C bajo cero.
- 4.4.3 La humedad relativa en las cámaras frigoríficas deberá mantenerse en el orden del 90 a 95 por ciento. El coeficiente de

circulación de aire o relación entre caudal de aire insuflado por los ventiladores en m³ por hora y el volumen de las cámaras vacías en m³ deberá alcanzar valores mínimos de 50 a 80 hasta 100 en instalaciones que cuenten con estas posibilidades.

- 4.4.4 El aire en las cámaras deberá renovarse una vez al día, estando el de entrada limpio, exento de olores y en lo posible acondicionado a la misma temperatura que el de la cámara.
- 4.4.5 La carne refrigerada, en las cámaras frigoríficas, deberá estar colgada del sistema de rieles de la cámara y a una altura mínima de 0,40 m del suelo. La distancia mínima entre canales debe ser de 0,10 m y estar a 0,60 m de la parte más próxima de cualquier pared.
- 4.4.6 La carne refrigerada no deberá tocarse entre ella y tampoco deberá estar en contacto con el equipo de enfriamiento o cualquier otro elemento constructivo o funcional que haya dentro de las salas.
- 4.4.7 Se considera como carne congelada toda aquella que ha sido enfriada, en todos sus puntos, hasta una temperatura inferior a la de su punto de congelación. Se efectuará de forma tal que las temperaturas que se alcancen en su zona media más profunda se mantengan entre 12 a 15°C bajo cero a 18°C bajo cero, dependiendo del tiempo que se desea conservar la carne congelada.
- 4.4.8 La carne y despojos comestibles que vayan a ser sometidos a un proceso de congelación deberán protegerse con una envoltura que impida el contacto directo de las mismas con el medio ambiente.
- 4.4.9 La congelación rápida se llevará a cabo en túneles o cámaras con temperatura comprendida entre 30 y 45°C bajo cero y velocidad del aire del orden de 5 a 10 m por segundo. La carne deberá alcanzar una temperatura de por lo menos 8°C bajo cero en un tiempo no mayor de 48 horas.
- 4.4.10 La carne congelada deberá estibarse formando rumas sobre rejillas de madera que deben estar a una altura de por lo menos 10 cm del piso. Entre las rumas de carne se dejarán pasadizos para la circulación del aire frío entre ellas.
- 4.4.11 Las carnes congeladas y estibadas deberán guardar una distancia mínima de 25 cm a las paredes y de 50 a 75 cm al techo de las cámaras y se podrán apilar de 10 a 15 capas de cuarto de canal de vacuno.
- 4.4.12 Quedará prohibido conservar en las cámaras frigoríficas toda mercadería refrigerada o congelada que, habiéndose retirado de una cámara, se haya descongelado o haya alcanzado una

temperatura superior a los 10°C. Asimismo, se prohibirá en las cámaras frigoríficas el almacenamiento simultáneo de carne con otros productos o alimentos, sean o no destinados a la alimentación humana.

4.4.13 Se aplicarán las disposiciones siguientes cuando se depositen canales, sus partes o despojos comestibles en cámaras frigoríficas, cámaras de congelación o almacenes de congelados, según sea el caso:

- a) La admisión será restringida a los trabajadores necesarios para efectuar eficazmente las operaciones;
- b) No se dejarán abiertas las puertas durante períodos de tiempo prolongado y serán cerradas inmediatamente después del uso;
- c) No se llenará ninguna cámara de refrigeración, cámara de congelación o almacén de congelados por encima de la capacidad límite autorizada;
- d) Cuando el equipo refrigerado no esté atendido por operarios, se instalarán aparatos automáticos para el control y registro de las temperaturas;
- e) De no instalarse aparatos de registro, se leerán las temperaturas a intervalos regulares y se anotarán las diversas lecturas en un libro de registro;
- f) Debe mantenerse un registro de todas las carnes introducidas o retiradas de la cámara de refrigeración, cámara de congelación o almacén de congelados.

4.4.14 Cuando se almacenen en cámaras frigoríficas las canales, sus partes o los despojos comestibles para su enfriamiento, se cumplirán las siguientes disposiciones, además de las citadas en el numeral precedente:

- a) Se dispondrá de un método seguro para inspeccionar la carne que se coloque en las cámaras de refrigeración;
- b) La carne se suspenderá o colocará en bandejas adecuadas resistentes a la corrosión, de forma tal que permita una adecuada circulación del aire a su alrededor;
- c) Se mantendrá la carne de forma tal que impida que el goteo de una pieza caiga sobre cualquier otra pieza;
- d) La temperatura, grado de humedad ambiental y circulación del aire deben ser mantenidos a un nivel adecuado para la conservación de la carne;

- e) Se evitará la condensación mediante el funcionamiento eficaz de medios refrigerantes combinados con adecuado aislamiento de paredes y techos, la aplicación de calor cerca de los techos o mediante cualquier otro método idóneo. Si se instalan espirales refrigerantes en la parte alta, se colocarán bajo ellas bandejas para evitar el goteo. Las unidades refrigerantes en el piso deben instalarse con desagües separados, a menos que estén adyacentes a un sistema de drenaje del piso.

4.4.15 Cuando se coloque la carne en cámaras para su congelación se cumplirán las siguientes disposiciones, además de las que sean aplicables, y citadas en el numeral 4.4.13 de este Anexo:

- a) La carne que no esté en cajas de cartón será suspendida o colocada en bandejas adecuadas resistentes a la corrosión de forma tal que permita una adecuada circulación del aire a su alrededor. Las cajas de cartón deben ser apiladas en forma que permita una adecuada circulación del aire alrededor de cada caja de cartón;
- b) La carne que no esté en cajas de cartón debe ser mantenida en forma tal que impida que el goteo de una pieza de carne caiga sobre cualquier otra pieza;
- c) Cuando se mantenga la carne en bandejas se adoptarán precauciones para evitar que haya contacto entre la base de cualquier bandeja y la carne almacenada debajo;
- d) Las espirales refrigerantes serán descongeladas frecuentemente para evitar excesiva acumulación de hielo y pérdida de su eficacia. Debe disponerse el drenaje del agua resultante de la descongelación, sin que el producto almacenando sea afectado.

4.4.16 Cuando se deposite carne en un almacén de congelados se cumplirán las siguientes disposiciones, además de las comprendidas en el numeral 4.4.13:

- a) No se introducirá carne alguna en un almacén de congelados hasta que la temperatura media de la carne haya sido reducida a un nivel técnicamente aceptable o que corresponda a la norma nacional vigente en el respectivo País Miembro;
- b) No se apilará la carne directamente sobre el piso, sino se colocará sobre plataformas o sobre bandejas. Las pilas de carne en canal o en cajas de cartón, deberán colocarse de manera tal que exista una adecuada circulación del aire en torno a ellas;

- c) El almacén de congelados debe funcionar a una temperatura que proporcione adecuada protección al tipo de producto que en él se encuentre. Las fluctuaciones de temperatura en la cámara de almacenamiento de congelados deben mantenerse al mínimo;
- d) Los elementos refrigerantes deben descongelarse según sea necesario para evitar una excesiva acumulación de hielo y pérdida de su eficacia. Debe desecharse el agua resultante de la descongelación, sin que afecte al producto que se halle dentro de la cámara.

4.5 Comercio mayorista y minorista de carne bovina

- 4.5.1 La venta mayorista de la carne ocurrirá solamente en las cámaras de frío y oreo de los mataderos o en las de los almacenes frigoríficos independientes que se encuentren registrados como centros de distribución mayorista.
- 4.5.2 La venta minorista de la carne se realizará solamente en los expendios autorizados que se tipifican más adelante. La venta ambulante de carne quedará prohibida.
- 4.5.3 Los expendios minoristas de carne bovina se clasificarán en tres categorías:
 - a) Los expendios de Clase A: corresponden a las carnicerías especializadas de alto nivel técnico en instalaciones y procedimientos de acuerdo a lo especificado en este Anexo, con acceso directo e independiente a la calle o a los supermercados o autoservicios;
 - b) Los expendios de Clase B: que corresponden a las carnicerías especializadas con un nivel mediano de tecnología en instalaciones y procedimientos de acuerdo a lo especificado en este Anexo, con acceso directo e independiente a la calle;
 - c) Los expendios de Clase C: que corresponden a los puestos especializados en la venta de carne en los mercados de abasto tradicionales.
- 4.5.4 Los expendios de Clase A podrán comercializar solamente carne clasificada en primera categoría.

Los expendios de Clase B y C podrán comercializar carne de cualquier clasificación, identificándola adecuadamente.
- 4.5.5 Los expendios de Clase A y Clase B deberán exhibir a la entrada del local y en su interior en lugares visibles una placa de madera sólida o metal de 30 x 50 cm que en letras negras en fondo blanco

diga, según corresponda, "EXPENDIO DE CLASE A" o "EXPENDIO DE CLASE B".

4.5.6 Los expendios de Clase A deberán disponer de dos (2) secciones o ambientes separados. Un ambiente corresponderá a la sala de cortes, en donde se realizan todas las operaciones de desposte, cortado y/o empaquetado de las carnes y contará con los siguientes equipos:

- Cámara frigorífica provista de sistemas de suspensión para colgar las piezas.
- Barras o sistemas de rielaría y ganchos de material inoxidable.
- Mesas de material resistente e impermeable.
- Sierra eléctrica.
- Cuchillas y chairas de material inoxidable.
- Balanza.
- Moledora eléctrica.
- Recipientes de material inoxidable para el traslado de la carne.

El otro ambiente corresponderá a la sala de expendio que se comunica directamente con la sala de cortes por medio de puerta(s) que abrirá(n) en dos sentidos y con panel de vidrio transparente y dispondrá los siguientes equipos:

- Mostrador para expendio, de material resistente, impermeable y de fácil limpieza.
- Vitrina refrigerada de exhibición.
- Balanza.
- Sección de caja de pagos, independiente y separada del mostrador de expendio.

Ambas secciones o ambientes deberán estar alejados de ambientes contaminados y tener perfecta ventilación e iluminación. La sala de expendio tendrá acceso directo a la calle.

4.5.7 Los expendios de Clase B tendrán las siguientes instalaciones para el corte y expendio de carne:

- Local amplio, con acceso directo e independiente a la calle, alejado de ambientes contaminados, con buena ventilación e iluminación.
- Mostrador para expendio, de material resistente, impermeable y de fácil higienización.
- Agua corriente para el lavado.

Para el corte y expendio contarán con lo siguiente:

- Barras y ganchos de material inoxidable.
- Sierra eléctrica.
- Cuchillos y chairas de material inoxidable.
- Balanza.
- Cámaras de refrigeración de tipo industrial.

4.5.8 Los expendios de Clase A y de Clase B tendrán el cielo raso a una altura mínima de 3 metros 50 centímetros (3,50 m). Los muros serán recubiertos de baldosa blanca o de material similar lavable, formando un zócalo no menor de 1,80 m de altura. El resto de las paredes hasta el cielo raso, serán pintadas al óleo o con otra pintura similar lavable. Las esquinas entre las paredes y con el piso serán redondeadas. Los pisos serán impermeables, fácilmente lavables y con declive apropiado hacia los sumideros. Las ventanas y los orificios de aireación serán protegidos por paneles de tela metálica. Las puertas de ingreso estarán provistas de dispositivos de cierre automático.

4.5.9 Los expendios de Clase A y de Clase B deben estar situados a más de 200 metros de los lugares declarados insalubres por las autoridades sanitarias. Deberán localizarse en calles pavimentadas y disponer de una acera a lo largo de toda la fachada.

4.5.10 En los expendios de Clase A y de Clase B la carne, expuesta en cortes listos para la venta o en otras formas que no excedan un peso de 5 kilogramos por pieza, será conservada en vitrina refrigeradas en todo momento a una temperatura inferior a 5°C.

La carne dividida en cuartos o en cualquier corte superior a los 5 kilogramos será conservada en cámaras frigoríficas, cuya capacidad estará en relación al volumen de venta promedio del establecimiento.

4.5.11 Los expendios de Clase C o puestos de mercado contarán con las siguientes instalaciones para el corte y expendio de carne:

- Dimensiones mínimas de dos metros de frente por dos metros de profundidad.
- Pisos y paredes de material sólido, impermeable, fácilmente higienizable.
- Mostrador para expendio, sin estanterías, de material resistente, impermeable y de fácil higienización.
- Agua corriente para el lavado.

Para el corte y expendio, contarán con los siguientes equipos:

- Barras y ganchos de material inoxidable, para colgar la carne.
- Mesa de material sólido y resistente, impermeable y fácilmente lavable.
- Depósitos o cubiertas de vidrio o malla fina de metal plástico para protección de los productos contra insectos.
- Sierra, hacha, cuchillos y chaira de material anticorrosivo.
- Balanza de aguja o de platillos con pesas.
- Utensilios adecuados para limpieza e higiene.

4.5.12 En los mercados de abasto, donde se localicen expendios de carne, se deberá tener convenientemente localizada y con una capacidad adecuada una cámara refrigerada para la conservación de la carne que se expendirá en los puestos.

4.5.13 Todos los expendios de Clase A y de Clase B deberán tener un cartel o muestra fotográfica oficial de los cortes minoristas con sus denominaciones oficiales, su equivalencia a nombres locales si los hubiera y la indicación de las formas más adecuadas de procesamiento en cocina.

En los mercados de abasto donde hubiera puesto de expendio de carne se deberá tener en lugares visibles en el área de expendio de carne dichos carteles o muestras fotográficas.

4.5.14 La venta de carne y despojos comestibles en todos los expendios minoristas deberá ser con base en el sistema oficial de cortes.

Los expendios minoristas de Clase A podrán además expender cortes minoristas especiales diferentes a los oficiales, en cuyo caso igualmente deberán elaborar y exhibir una muestra fotográfica de los mismos, indicando que no es oficial.

4.5.15 Los despojos comestibles y condiciones de expendio minorista serán los siguientes:

- El bazo se considera como el órgano del mismo nombre. Deberá expendirse limpio.
- La cola comprende las vértebras coxígeneas, a excepción de la primera, y los tejidos blandos que los rodean. Se expende pelada y limpia.
- El corazón comprende anatómicamente el órgano del mismo nombre, desprovisto de sus grandes vasos adyacentes, aferentes y eferentes. Deberá expendirse abierto y limpio.
- El estómago comprende el rumen o "panza", el retículo o "borrado", el omaso o "rachi" y el abomaso o "cuajo". Deberán expendirse abiertos y lavados adecuadamente.
- El hígado corresponde anatómicamente al órgano del mismo nombre y deberá expendirse sin vesícula biliar y sin ganglios adyacentes.
- La lengua corresponde anatómicamente al órgano del mismo nombre, con el tronco o base de la misma. Deberá expendirse limpia y libre de las glándulas salivares.
- Las patas comprenden los huesos del metacarpo y los huesos de las falanges, así como los tejidos que los rodean. Deberán expendirse desprovistos de pelos y de pezuñas.
- Los pulmones corresponden anatómicamente a los órganos del mismo nombre. Deberán expendirse sin la tráquea.
- Los riñones corresponden anatómicamente a los órganos del mismo nombre. Deberán expendirse desprovistos de la grasa de riñonada.
- Los sesos corresponden anatómicamente al órgano del cerebro y cerebelo y comprende la parte blanda encerrada dentro de la cavidad craneana. Deberán expendirse limpios.
- Las tripas comprenden los intestinos delgado y grueso. Deberán expendirse limpias.

4.6 Clasificación de canales de bovino

- 4.6.1 La clasificación de las canales de bovinos es obligatoria en todos los mataderos en los que se realiza la inspección sanitaria según se prescribe en la presente Norma.
- 4.6.2 La clasificación de canales la realizará un técnico idóneo debidamente calificado, diferente del Médico Veterinario Inspector,

el mismo que será designado por el organismo nacional competente.

- 4.6.3 La clasificación de las canales se hará preferentemente de día con luz natural. Cuando se emplee luz artificial ésta deberá ser de intensidad suficiente, no menor de 350 luxes.
- 4.6.4 La clasificación se efectuará una vez terminada la inspección sanitaria y haberse ejecutado los dictámenes correspondientes.
- 4.6.5 Las canales clasificadas de ganado bovino se marcarán con un sello patrón de rodillo. El color de la tinta para el sello de clasificación será diferente para cada categoría.
- 4.6.6 El sellado de las canales de bovinos, se hará mediante bandas longitudinales en cada media canal, a todo lo largo de sus bordes torácico, ventral y dorsolumbar.
- 4.6.7 La clasificación de las canales se hará en base a los siguientes criterios: tipo, conformación, grado de acabado y las características del tejido muscular y adiposo.

El tipo califica el sexo, condición y edad del bovino, esta última expresada en términos de madurez del esqueleto.

La conformación se refiere al desarrollo y distribución de la masa muscular, al desarrollo del tejido óseo y a la proporcionalidad de todo el conjunto.

El acabado expresa el estado de gordura del animal y se aprecia en la canal a través del grado de cobertura subcutánea de tejido adiposo, su almacenamiento sobre los riñones y en la cavidad pélvica y la infiltración intramuscular.

- 4.6.8 El tipo por el sexo y condición, clasificará a las canales bovinas en cinco grupos:
 - 1. Terneros;
 - 2. Animales machos enteros;
 - 3. Animales machos castrados;
 - 4. Animales hembras no paridas; y
 - 5. Animales hembras paridas.
- 4.6.9 El tipo por la edad del animal se apreciará en términos de madurez, de acuerdo con las características del esqueleto que se enumeran a continuación o, cuando proceda, la dentición. La madurez clasifica a las canales en alguno de los siguientes seis grupos:

Estado de madurez	Características del esqueleto en el límite máximo según estado de madurez	Edad cronológica aproximada
1	Hay una clara separación entre las vértebras sacras y no existen muestras de osificación en ninguno de los cartílagos situados en los extremos de las vértebras sacras, lumbares o torácicas. Todas las vértebras tienen un color muy rojo. Las costillas presentan un color rojo intenso, son estrechas y bien redondeadas, sin muestras de aplanamiento.	Hasta cuatro o cinco meses DL
2	Clara separación entre las vértebras sacras con los cartílagos de las extremidades de éstas ligeramente osificados. Los cartílagos de las extremidades de las vértebras lumbares y torácicas son enteramente cartilaginosos, pero las vértebras torácicas posteriores son rojizas. Las costillas son de color rojizo y tienen una ligera tendencia al aplanamiento.	De cinco a doce meses DL
3	No existe separación entre las vértebras sacras, pero es aún visible la huella de algunas separaciones. Los cartílagos de los extremos de las vértebras lumbares tienen una osificación considerable, pero se distinguen claramente de las vértebras. Los cartílagos de las vértebras torácicas posteriores presentan sólo ligeras muestras de osificación. Los situados en las vértebras torácicas son enteramente cartilaginosos. Las costillas son un poco estrechas pero levemente aplanadas.	De 12 a 18 meses 2D
4	Las vértebras sacras son de color grisáceo y están completamente fundidas en una unidad. Los cartílagos de los extremos de las vértebras lumbares están completamente osificados, pero aún se distinguen de las vértebras; las de las vértebras torácicas anteriores tienen osificada una cuarta parte. Las costillas son anchas y su aplanamiento claramente observable.	De 18 a 30 meses 4D
5	Las vértebras sacras son de color grisáceo y están completamente fundidas en una sola unidad. Los cartílagos de los extremos de las vértebras lumbares están completamente osificados, la totalidad de la vértebra es dura y	De 30 a 42 meses 6D

Estado de madurez	Características del esqueleto en el límite máximo según estado de madurez	Edad cronológica aproximada
6	de color grisáceo. Los cartílagos de las vértebras torácicas posteriores están en gran parte completamente osificados pero conservan un estrecho borde de cartílago. Los cartílagos de las vértebras torácicas anteriores están osificados en tres cuartas partes. Las costillas son anchas y planas. Se observa una mayor osificación que la descrita en todos los niveles del grupo anterior.	Más de 42 meses 8D

4.6.10 Al evaluar la conformación de la canal deberá prestarse atención especial al desarrollo muscular de las partes de ella que más se solicitan. Por lo tanto, ha de atenderse, sobre todo, al volumen y perfil de la cadera, el ancho y longitud de la zona dorsolumbar y de la paleta, calificándose el conjunto de la canal, en alguno de los siguientes grupos:

1. Superconvexo.
2. Convexo.
3. Recto.
4. Ligeramente cóncavo.
5. Cóncavo.

4.6.11 Para la descripción del desarrollo del tejido adiposo de las canales se hará referencia al de cobertura subcutánea y al que recubre los riñones y la cavidad pélvica, y en ambos casos al estado de madurez. El tejido adiposo de cobertura deberá alcanzar en la región dorsal a tres cuartas partes de la línea que sigue la curva del longissimus dorsi, partiendo de la columna vertebral, debiendo especificarse oficialmente el número de la costilla sobre la que se hace la medición.

El tejido adiposo de cobertura subcutánea, según su desarrollo y teniendo en cuenta el estado de madurez, clasificará la canal en alguno de los siguientes grupos:

Grupo	Estado 1 y 2 de madurez	Estado 3 a 5 de madurez
1. Muy abundante	más de 5 mm	más de 10 mm
2. Abundante	2-5 mm	5-10 mm
3. Medio	1-2 mm	2-5 mm
4. Ligero	hasta 1 mm	hasta 2 mm
5. Ausente	-----	-----

En todos los casos, esta medida deberá rectificarse mediante la apreciación de la distribución del tejido adiposo de cobertura sobre toda la canal.

- 4.6.12 El tejido adiposo renal y el pélvico, teniendo en cuenta el estado de madurez, clasificará la canal en alguno de los siguientes grupos:

Grupos	Estado 1 y 5 de madurez
1. Muy abundante	-----
2. Abundante	Riñón completamente cubierto con tejido adiposo
3. Medio	Medio riñón cubierto con tejido adiposo
4. Ligero	Riñón no cubierto con tejido adiposo
5. Muy ligero	-----

- 4.6.13 La infiltración intramuscular de tejido adiposo puede examinarse por el veteado de la carne del músculo dorsal (m. long. dorsi), especificando oficialmente el lugar del corte y número del espacio intercostal en el que se aprecia. El veteado clasifica la canal en alguno de los siguientes grupos:

1. Muy intenso.
2. Intenso.

3. Mediano.
4. Ligero.
5. Prácticamente ninguno.

4.6.14 El color de la carne en las canales que califican en los estados 1 ó 2 de madurez debería determinarse en el músculo del flanco abdominal. En todos los demás estados de madurez, se determina mediante un corte en el M. Longissimus dorsi. La apreciación del color se hará veinte (20) minutos después de realizado el corte, siendo la temperatura de la carne comprendida entre 0°C y 7°C en el centro del músculo.

El color del tejido muscular clasificará a las canales en alguno de los siguientes grupos:

1. Rosa claro;
2. Rosa;
3. Rojo claro;
4. Rojo;
5. Rojo oscuro.

4.6.15 El color del tejido adiposo se apreciará después del enfriamiento de la canal. El color del tejido adiposo clasificará a las canales en alguno de los siguientes grupos:

1. Blanco o marfil;
2. Cremoso;
3. Amarillo claro;
4. Amarillo;
5. Amarillo oscuro.

4.6.16 Los resultados de la clasificación de la canal se presentarán en forma ordenada y sistemática, según el siguiente modelo, de manera que pueda establecerse claramente la clasificación final:

FICHA DE CLASIFICACION PARA LAS CANALES

Número de la canal						
Peso de la canal en caliente						
Sexo y condición	1	2	3	4	5	
Madurez	1	2	3	4	5	6
Conformación	1	2	3	4	5	
Tipo adiposo de cobertura	1	2	3	4	5	
Tejido adiposo renal y pélvico	1	2	3	4	5	
Veteado	1	2	3	4	5	
Color del tejido muscular	1	2	3	4	5	
Color del tejido adiposo	1	2	3	4	5	

Clasificación final	1	2	3	4	5	
Matadero						No. de Registro
Fecha de beneficio						Clasificador

4.6.17 La Unidad Técnica Nacional de la Carne establecerá niveles en cada uno de los criterios de clasificación que aparecen en la ficha a que se refiere el numeral anterior, de manera que se pueda establecer la clasificación de la canal en alguna de las siguientes cinco categorías:

1. Primera;
2. Segunda;
3. Tercera;
4. Cuarta;
5. Industrial.

CAPITULO 5

INSPECCION ANTE-MORTEM

5.1 Generalidades

- 5.1.1 Todo animal destinado a matanza debe reunir los siguientes requisitos:
- a) Ser recibido en el matadero e identificado según lo que dispone el numeral 3.5 de este Anexo;
 - b) Haber descansado antes de la matanza en corrales limpios, bien ventilados y que dispongan de bebederos con agua potable;
 - c) Haber pasado la inspección ante-mortem.
- 5.1.2 Los propósitos de la inspección ante-mortem son:
- a) Identificar a los animales que estén debidamente descansados y que después de la matanza puedan proporcionar carne apta para el consumo humano;
 - b) Aislar para un examen clínico detallado a los animales enfermos, sospechosos o susceptibles de presentar anomalías;
 - c) Impedir la contaminación de los locales de faenado por animales en estado de excesiva suciedad;
 - d) Impedir la contaminación de los locales, equipo y personal debida a los animales afectados por una enfermedad transmisible;
 - e) Obtener la información que pueda ser necesaria para la inspección post-mortem, el dictamen y la evaluación sanitaria de las canales y despojos.
- 5.1.3 No se matará ningún animal mientras el Médico Veterinario Inspector no haya efectuado la inspección ante-mortem y aprobado la matanza. Podrán hacerse excepciones en los casos de matanza de emergencia que precisa este Anexo.
- 5.1.4 Los animales deben ser inspeccionados dentro de las 24 horas de su llegada al matadero. Si permanecen en el matadero más de 24 horas después de la inspección ante-mortem inicial, debe repetirse la inspección ante-mortem el día de la matanza.
- 5.1.5 El método de identificación de los animales inspeccionados debe ser aprobado por la Inspección Sanitaria.

- 5.1.6 Incumbe a la Dirección del matadero presentar los animales de manera que pueda efectuarse la inspección ante-mortem en forma adecuada.
- 5.1.7 Corresponde al Médico Veterinario Inspector que realice la Inspección ante-mortem, comunicar los resultados de la misma al Médico Veterinario Inspector responsable de la inspección, post-mortem, para que se cumplan las disposiciones relativas a precauciones especiales en la matanza y en la inspección post-mortem. El procedimiento para transmitir la información será determinado por la Inspección Sanitaria.

5.2 Procedimiento para realizar la inspección ante-mortem

- 5.2.1 Los animales deben inspeccionarse en reposo, en pie y en movimiento y debe observarse lo siguiente:
 - a) Anomalías y signos de enfermedad;
 - b) Comportamiento de los animales; en el caso de animales enfermos o sospechosos debe anotarse la edad, el color y marcas específicas que permitan identificarlos;
 - c) Estado de limpieza de los animales.
- 5.2.2 Debe darse particular atención a los siguientes detalles:
 - a) Forma de permanecer en pie y en movimiento;
 - b) Estado de nutrición;
 - c) Reacción al medio ambiente;
 - d) Estado de la piel, mucosas así como el pelo, lana o cerdas;
 - e) Aparato digestivo: salivación, consistencia y forma de la rumia y color de las heces;
 - f) Aspecto del sistema urogenital, incluida la vulva, las glándulas mamarias, el prepucio y el escroto;
 - g) Aparato respiratorio; orificios de la nariz, membranas mucosas, mucosidad nasal, si hubiere secreción sanguinolenta por los ollares, frecuencia y tipo de respiración;
 - h) Lesiones, tumefacción o edemas;
 - i) Temperatura corporal: sólo en los animales sospechosos o evidentemente enfermos;

- j) Frotis de sangre: sólo en los casos en que sospeche una enfermedad que podría diagnosticarse examinando la sangre;
- k) Se prestará atención particular a posibles manifestaciones de las enfermedades vesiculares.

5.3 Los dictámenes y su ejecución

5.3.1 Al terminar la inspección ante-mortem, el Médico Veterinario Inspector dictaminará sea:

- a) La autorización para la matanza normal;
- b) La matanza bajo precauciones especiales;
- c) La matanza de emergencia;
- d) El decomiso;
- e) El aplazamiento de la matanza.

5.3.2 El Médico Veterinario Inspector autorizará la matanza normal de un animal cuando:

- a) La inspección ante-mortem no haya revelado ningún indicio de enfermedad o estado anormal que justifique otro dictamen;
- b) El animal no haya sido admitido en el matadero bajo la condición que se apliquen precauciones especiales; y
- c) El animal haya descansado adecuadamente.

5.3.3 El Jefe de Inspección Sanitaria dispondrá que un animal o lote de animales sea matado bajo precauciones especiales en los siguientes casos:

- a) Cuando la inspección ante-mortem motive la sospecha de una enfermedad o estado anormal que si fuera confirmado en la inspección post-mortem, justificaría el decomiso total;
- b) Cuando la inspección ante-mortem revele o dé motivo para sospechar la presencia de una enfermedad o estado anormal grave que si fuera confirmado durante la inspección post-mortem, justificaría el decomiso parcial o la aprobación condicional;
- c) Cuando el animal o lote de animales hubieren sido admitidos en el matadero bajo la condición que se apliquen precauciones especiales, como los casos de tuberculosis bovina y fiebre aftosa.

- 5.3.4 La matanza bajo precauciones especiales será efectuada en una sala separada destinada a tal fin o, cuando ello no sea factible, a una hora distinta sea al final de la jornada de trabajo o en un día especial. En conformidad con las instrucciones que dará el Jefe de Inspección Sanitaria se observarán precauciones especiales durante la matanza, la inspección post-mortem y, cuando sea del caso, para la protección de la salud de los carniceros e inspectores, así como en la desinfección de las instalaciones y utensilios.
- 5.3.5 El Médico Veterinario Inspector dispondrá que se proceda a la matanza de emergencia en los casos siguientes:
- a) Si durante la inspección ante-mortem regular, o en cualquier momento, un animal sufre de una afección que no impediría un dictamen aprobatorio al menos parcial o condicional durante la inspección post-mortem, y cuando pueda temerse que su estado se deteriore a menos que sea sacrificado inmediatamente;
 - b) En los casos de traumatismos accidentales graves que causen marcado sufrimiento o pongan en peligro la supervivencia del animal o que con el transcurso del tiempo podría causar la inaptitud de su carne para el consumo humano. En caso de suma urgencia, y cuando no esté disponible el Médico Veterinario Inspector o el Auxiliar de Inspección, la dirección del matadero podrá disponer la matanza de emergencia, siendo éste el único caso en que se excuse la inspección ante-mortem.
- 5.3.6 La matanza de emergencia se efectuará en un lugar adecuado dispuesto para tal efecto. En ningún caso se autorizará la matanza de emergencia en la sala de matanza.
- 5.3.7 Las carnes de animales sacrificados de emergencia no serán aptas para el comercio intrasubregional.
- 5.3.8 El decomiso durante la inspección ante-mortem procede en los siguientes casos: cuando la inspección ante-mortem revele la presencia de una enfermedad o estado anormal que motivaría el decomiso total de la canal y de los despojos si fuera detectada durante la inspección post-mortem. Asimismo, cuando constituya un riesgo para la salud de los manipuladores, o implique el riesgo de contaminación de los locales y equipos del matadero y de otras canales. En el caso del carbunclo bacteriano, el Médico Veterinario Inspector dictaminará el decomiso del animal afectado y dispondrá que la destrucción del animal se efectúe sin sangría y bajo su supervisión. Además, se procederá inmediatamente a la desinfección de los corrales, salas, equipos y utensilios.
- 5.3.9 La matanza y destrucción o transformación de los animales decomisados se efectuará en el lugar destinado a tal fin. Incumbe al Médico Veterinario Inspector determinar, según sea el caso, si:

- a) Las carnes decomisadas serán cortadas en pedazos de menos de 15 cm de espesor y sometidas a cocimiento a no menos de 95°C, durante más de 150 minutos, y podrán ser utilizadas para la alimentación de animales en criaderos bajo inspección oficial.
- b) Desnaturalizadas en digestor, para su utilización en la alimentación de animales;
- c) Destruídas en el incinerador;
- d) Transformadas mediante otros procedimientos autorizados bajo las normas vigentes en el País Miembro, que aseguren su inocuidad.

En el caso de carbunclo bacteriano, los cadáveres enteros de los animales afectados serán incinerados.

5.3.10 La Inspección Sanitaria adoptará las medidas necesarias para asegurar que:

- a) El dictamen sea ejecutado y las carnes de los animales decomisados no se utilicen para otros fines y en particular que se evite su uso para la alimentación humana;
- b) Se evite la diseminación de agentes patógenos en el ambiente del matadero;
- c) Se evite la recontaminación de los productos transformados.

5.3.11 El Médico Veterinario Inspector dictaminará el aplazamiento de la matanza en los casos que se citan a continuación, siempre que ello sea factible y no implique peligro para la salud humana y animal, en particular en los casos en que el animal no haya ingresado al recinto del matadero o que esté disponible un corral del matadero por el plazo que fuere necesario:

- a) Cuando el período de descanso no haya sido suficiente;
- b) Si el animal adolece de una enfermedad curable y no transmisible u otro estado anormal que limite temporalmente la aptitud de sus carnes para el consumo humano;
- c) Si hubiere sido vacunado o tratado en los días precedentes sin que hayan transcurrido los plazos requeridos por las normas nacionales;
- d) Si la excitación, tensión u otra alteración temporal del animal impide realizar una evaluación razonable sobre la salud, se necesite información adicional o resultados de pruebas de laboratorio. En tales casos, el animal será mantenido en aislamiento, bajo la custodia de la Inspección Sanitaria.

- 5.3.12 En ningún caso se permitirá que animales de matanza sean retirados vivos del matadero.
- 5.3.13 En todos los casos de matanza aplazada, la inspección ante-mortem será repetida cuando el animal se presente de nuevo para su sacrificio.

CAPITULO 6

INSPECCION POST-MORTEM

6.1 Generalidades

- 6.1.1 El objetivo de la inspección post-mortem es detectar anormalidades y autorizar como alimento solamente carne que sea apta para el consumo humano.
- 6.1.2 Incumbe al Jefe de Inspección Sanitaria vigilar que el manejo de los animales, la matanza y el faenado sean ejecutados de acuerdo con lo que dispone la presente Norma y que el matadero así como sus instalaciones y equipos se hallen en buen estado de mantenimiento e higiene.
- 6.1.3 Antes de dar el permiso para la matanza, el Médico Veterinario Inspector tiene la obligación de enterarse del resultado de la inspección ante-mortem y asegurarse de que las condiciones del local, equipo e instalaciones son apropiados para efectuar un faenado higiénico y una inspección eficaz. Incumbe a la Dirección del matadero presentar las canales y vísceras higiénicamente y de manera que pueda efectuarse una inspección.

6.2 Procedimientos para la inspección post-mortem

- 6.2.1 La inspección post-mortem debe incluir el examen visual, la palpación y, si fuere necesario, la incisión. Esta inspección se llevará a cabo en forma sistemática e higiénica.
- 6.2.2 Cuando el Médico Veterinario Inspector practique una incisión en un ganglio linfático, un órgano o un tejido de la canal, la superficie cortada debe ser lisa y nítida para que presente una imagen que no está deformada. Cuando fuere necesario practicar una incisión tomará el mayor cuidado para evitar todo riesgo de contaminación.
- 6.2.3 La cabeza, los órganos, las vísceras y cualquier otra parte de la canal en que haya de practicarse la inspección post-mortem debe identificarse claramente con la correspondiente canal hasta que la inspección haya quedado terminada. La sangre de los animales sacrificados destinada al consumo humano debe retenerse hasta que se haya terminado la inspección, con objeto de que pueda identificarse con la canal o canales de donde dicha sangre proviene.
- 6.2.4 Antes de terminarse la inspección no se permitirá hacer lo siguiente, a menos que sea autorizado por el Médico Veterinario Inspector:
 - a) Extraer ninguna membrana serosa o cualquier otra parte de la canal; o

- b) Extraer, modificar o destruir algún signo de enfermedad en la canal o en un órgano, lavando, raspando, cortando, desgarrando o tratando la canal u órgano;
 - c) Eliminar cualquier marca o identificación de la canal, la cabeza o las vísceras hasta que el Médico Veterinario Inspector haya finalizado su inspección y emitido el dictamen final.
- 6.2.5 Nadie podrá retirar de la zona de inspección ninguna parte de la canal, órgano o víscera mientras el Médico Veterinario Inspector no haya terminado su examen, emitido su dictamen y sellado las carnes de acuerdo con el mismo.
- 6.2.6 Las vísceras deben examinarse:
 - a) En el momento de la evisceración; y
 - b) Después de la evisceración, en cuyo caso deberán poderse identificar claramente con la canal a que corresponden, hasta que se termina la inspección.
- 6.2.7 El Jefe de Inspección Sanitaria indicará los métodos que se utilicen para poder identificar la canal de un animal de matanza con su cabeza y vísceras, hasta que sea emitido el dictamen final.
- 6.2.8 En la inspección de cabezas se tomará en cuenta que:
 - a) La cabeza haya sido desollada y lavada perfectamente y esté lista para la inspección después de habersele separado la base de la lengua, con objeto de permitir el acceso a los músculos de la masticación y a los ganglios linfáticos. Cuando existan soportes especiales, se podrá examinar y cortar los ganglios linfáticos antes de que se desprenda la lengua;
 - b) La cabeza, incluyendo las cavidades oral y nasal, deben ser examinadas. Los ganglios linfáticos submaxilares (lymphonodi retropharyngei) deben ser examinados visualmente y por incisión múltiple. Los músculos maseteros deben ser examinados e incididos profundamente con dos incisiones paralelas al borde de la mandíbula inferior. Las amígdalas deben extirparse después de la inspección. Debe examinarse visualmente y palparse la lengua y, si es necesario, hacer una incisión en la base de la misma, pero sin mutilar el borde. Deben examinarse visualmente los labios y las encías.
- 6.2.9 En la inspección de las vísceras se tendrá presente:
 - a) Aparato gastro-intestinal: Examen visual de los estómagos e intestinos y palpación si es necesario. Examen visual y, si es necesario, palpación e incisión de los ganglios linfáticos

mesentéricos (lymphonodi mesenterici), siempre que no presenten alteraciones evidentes. El esófago debe separarse de la tráquea y examinarse visualmente. Si se practican incisiones en los ganglios mesentéricos, debe tomarse toda clase de precauciones para evitar la contaminación de las carnes, los locales, el equipo y el personal;

- b) Bazo: Examen visual, palpación y, si es necesario, incisión;
- c) Hígado: Examen visual y palpación de todo el órgano. Debe hacerse una incisión en los ganglios retro-hepáticos (lymphonodi hepatici portales), siempre que no presenten alteraciones evidentes. El conducto biliar principal debe ser abierto con una incisión de, por lo menos, 3 cm de longitud. Cuando fuere necesario para establecer el diagnóstico, debe hacerse una incisión para interesar los conductos biliares y el parénquima hepático. La vesícula biliar debe examinarse visualmente y, si es necesario, palparse;
- d) Pulmones: Examen visual y palpación de ambos órganos. Examen visual e incisión de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (lymphonodi tracheobronchiales et mediastinales), siempre que no presenten alteraciones evidentes. De ser necesario, con una incisión longitudinal debe abrirse la laringe, tráquea y bronquios. Una incisión transversal, en la parte inferior del lóbulo diafragmático, debe abrir los bronquios;
- e) Corazón: Examen visual del corazón después de haber abierto el pericardio. Deben hacerse una o más incisiones desde la base hasta el vértice, de manera que puedan inspeccionarse el endocardio, las válvulas y el tejido muscular;
- f) Utero: Examen visual, palpación y, si fuere necesario, incisión, tomándose el mayor cuidado en tal caso para evitar cualquier contaminación;
- g) Ubre: Examen visual de la ubre, palpación e incisión. Si la ubre ha estado o se encuentra en estado lactante, la incisión de los ganglios linfáticos supramamarios (lymphonodi inguinales superficiales) debe ser practicada sistemáticamente;
- h) Riñones: Enucleación en caso de alteración o tuberculosis en otro órgano, examen visual y, si fuere necesario, palpación e incisión;
- i) Testículos: Examen visual y palpación.

6.2.10 En la inspección de las canales se tendrá presente que:

- a) Debe examinarse para precisar:
 - el estado general;
 - la eficacia del desangrado;
 - el color;
 - el estado de las membranas serosas pleura y peritoneo;
 - las anormalidades;
 - la limpieza;
 - los olores.
- b) Debe examinarse visualmente y si fuere necesario palpar y hacer una incisión en los músculos del esqueleto, incluyendo la grasa y los tejidos conjuntivos adheridos, los huesos, especialmente los que ha sido cortados y expuestos al dividir la canal, las articulaciones, las vainas de los tendones, el diafragma, la pleura y el peritoneo. Las incisiones se practicarán de manera que se evite cualquier contaminación y cualquier mutilación innecesaria de la canal.
- c) Deben examinarse visualmente, palpase y seccionarse los siguientes ganglios linfáticos:
 - inguinales superficiales (supramamarios - lymphonodi inguinales superficiales);
 - precrural e iliaco interno (lymphonodi iliaci);
 - preescapulares (lymphonodi cervicales profundi caudales);
 - renales (lymphonodi renales).
- d) En todos los animales que reaccionen positivamente a la prueba de la tuberculina y en las canales y vísceras que presenten lesiones tuberculosas, deberán examinarse los principales ganglios linfáticos de la canal. Deberá procederse análogamente en todos los casos en que se sospeche una enfermedad sistémica o generalizada.

6.2.11 En la inspección de las cabezas de los terneros de cuatro a seis semanas de edad se tomará en cuenta que:

- a) Para la inspección, las cabezas deben desollarse o escaldarse eliminando todo el pelo, y lavarse luego perfectamente;
- b) Debe examinarse la cabeza y en especial las cavidades oral y nasales, los labios y las encías, los ganglios linfáticos submaxilares (lymphonodi mandibulares), paratídeos (lymphonodi paratideli) y retrofaríngeos (lymphonodi retropharyngei). En caso

necesario, deberán seccionarse los ganglios linfáticos y los músculos maseteros y examinarse las amígdalas, estirpándolas luego.

6.2.12 En la inspección de las vísceras de los terneros de cuatro a seis semanas de edad se tomará en cuenta:

- a) Aparato gastro-intestinal: Examen visual de los estómagos e intestinos y si fuere necesario, palpación e incisión de los ganglios linfáticos mesentéricos (lymphonodi mesenterici), siempre que no presenten alteraciones evidentes;
- b) Bazo: Examen visual, palpación y, si es necesario, incisión;
- c) Hígado: Examen visual, palpación y, si es necesario, incisión de los ganglios retro-hepáticos (lymphonodi hepatici portales). La vesícula biliar debe examinarse visualmente y, si fuere necesario, por palpación;
- d) Pulmones: Examen visual y palpación de ambos órganos. Examen visual, palpación y, de ser necesario, incisión de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (lymphonodi tracheobronchiales), siempre que no presente alteraciones evidentes. En caso necesario, se hará una incisión longitudinal para abrir la laringe, tráquea, bronquios. Una incisión transversal, en la parte inferior del lóbulo diafragmático, debe abrir los bronquios;
- e) Corazón: Examen visual y palpación del corazón después de haber abierto el pericardio y se incidirá el miocardio para exponer las válvulas cardíacas;
- f) Riñones: Enucleación en caso de alteraciones o de tuberculosis constatada en otro órgano, examen visual y, si fuere necesario, palpación e incisión.

6.2.13 En la inspección de las canales de los terneros de cuatro a seis semanas de edad se tomará en cuenta lo siguiente:

- a) Las canales deben examinarse para precisar los puntos siguientes:
 - el estado general;
 - la eficacia del desangrado;
 - el color;
 - el estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo);
 - las anormalidades;

- la limpieza;
 - los olores.
- b) Deben examinarse visualmente y, si fuere necesario, hacerse una incisión en los músculos del esqueleto, la grasa, particularmente la cápsula renal, los huesos que han sido expuestos o cortados, las articulaciones, las vainas de los tendones, el diafragma, la pleura, el peritoneo y la región umbilical.
- c) Deben examinarse visualmente, palparse y, si fuere necesario, seccionarse los siguientes ganglios linfáticos:
- inguinales superficiales (supramamarios) (lymphonodi inguinales superficiales);
 - precrurales e iliacos internos (lymphonodi iliaci);
 - preescapulares (lymphonodi cervicales profundi caudales);
 - renales (lymphonodi renales).
- d) En todos los animales que se conozca su procedencia de hatos infectados por tuberculosis bovina o que presenten lesiones tuberculosas, debe examinarse los principales ganglios linfáticos de la canal. Deberá procederse análogamente en todos los casos en que se sospeche que existe una enfermedad sistémica o generalizada.
- e) En la inspección de los terneros, deberá prestarse especial atención a los:
- intestinos;
 - membranas serosas;
 - textura y desarrollo muscular;
 - color de la canal;
 - aspecto y consistencia de la grasa perdieran;
 - región umbilical;
 - articulaciones.

6.3 Dictámenes y su ejecución

- 6.3.1 Inmediatamente después de terminar la inspección post-mortem el Médico Veterinario Inspector procederá a emitir el dictamen final.

Basándose en la inspección ante-mortem y post-mortem, asignará a las carnes una de las siguientes seis categorías de dictamen que determinan su utilización o eliminación:

- a) Aprobada;
- b) Decomiso total;
- c) Decomiso parcial;
- d) Aprobada condicionalmente;
- e) Carne industrial;
- f) Distribución restringida.

6.3.2 La canal y los despojos comestibles serán aprobados para el consumo humano sin restricción, si:

- a) La inspección ante y post-mortem no ha revelado ninguna evidencia de cualquier enfermedad o estado anormal, que puedan limitar su aptitud para el consumo humano;
- b) La matanza se ha llevado a cabo de acuerdo con los requisitos de higiene;
- c) No deban aplicarse restricciones por motivo de sanidad animal.

6.3.3 La canal y los despojos serán sujetos a decomiso total en cualquiera de las siguientes circunstancias:

- a) Que la inspección haya revelado la existencia de uno de los estados anormales o enfermedades que bajo la presente norma son considerados peligrosos para los manipuladores de la carne, los consumidores y/o el ganado, y para tal efecto han sido enumerados en el Catálogo a que se refiere el numeral 8.1.4 de este Anexo bajo el símbolo "T";
- b) Que contengan residuos químicos o radiactivos que excedan de los límites establecidos bajo las normas vigentes de los Países Miembros;
- c) Que existan modificaciones importantes en las características organolépticas en comparación con la carne normal;
- d) Que la carne haya sido aprobada condicionalmente, sin que se le haya sometido al tratamiento previsto en la presente Norma.

6.3.4 La canal, partes de la canal, vísceras, partes de órganos y/u otros despojos serán decomisados parcialmente, cuando la inspección haya revelado la existencia de uno de los estados anormales o

enfermedades que bajo la presente Norma son considerados que afectan solamente a una parte de la canal o de los despojos, y que para tal efecto han sido enumerados en el Catálogo del numeral 8.1.4, designándose con el símbolo "P" las partes que serán decomisadas en tanto que las partes restantes designadas con el símbolo "A" en el Catálogo mencionado, serán aprobadas para el consumo humano sin restricción. Aquéllas designadas con los símbolos "P", "I" o "R" serán "Aprobadas condicionalmente", dictaminadas "Carne industrial" o de "Distribución restringida", para los efectos que determinan los numerales correspondientes.

- 6.3.5 La carne decomisada permanecerá bajo la custodia de la Inspección Sanitaria, hasta que se haya aplicado el tratamiento de desnaturalización o el método de eliminación seguro e inocuo. Las carnes decomisadas se retirarán inmediatamente de la sala de faena, en recipientes cerrados destinados exclusivamente a tal fin, o, cuando se trata de canales, colgadas en los rieles y marcados claramente como "decomisados".
- 6.3.6 Se reconocen las siguientes formas de eliminación de las carnes decomisadas:
 - a) Su incineración y otro método de destrucción completa. Los incineradores y otros equipos, así como los procedimientos considerados equivalentes a la incineración deberán contar con aprobación de la Unidad Central de Inspección Sanitaria;
 - b) Su desnaturalización mediante el digestor. Los digestores y los requisitos relativos al uso de los mismos estarán sujetos a aprobación por la Unidad Central de Inspección Sanitaria;
 - c) Cuando sea factible y no implique peligro para la salud humana y animal su cocimiento para la utilización ulterior en alimentación animal. El cocimiento de las carnes decomisadas se efectuará en salas y con la utilización de equipos destinados exclusivamente para este fin y que nunca se empleen en el cocimiento de carne aprobada condicionalmente para consumo humano. Para realizar el cocimiento se cortará en pedazos de un espesor no superior a 15 cm y se sumergirán completamente en agua que esté a no menos de 95°C por un mínimo de 150 minutos. Al producto obtenido se le añadirá un colorante inocuo para los animales aprobado por la Unidad Central de Inspección Sanitaria correspondiente, si lo permiten las normas nacionales.
- 6.3.7 El Jefe de Inspección Sanitaria decidirá cuál de los métodos de eliminación mencionados en el numeral precedente debe emplearse teniendo en cuenta lo siguiente:
 - a) Que los métodos de eliminación o tratamiento y utilización que se adopten, deben impedir, en una forma segura, que la carne decomisada contamine el medio ambiente, poniendo en peligro la

salud humana y de los animales, o que vuelva a entrar, en forma ilegal, en la comercialización de alimentos;

- b) Que cuando sea posible y sin que constituya un peligro para la salud humana o de los animales, se autorice la utilización de la carne decomisada, debidamente tratada e identificada para la alimentación de los animales, se tome las precauciones necesarias y se realice una estricta supervisión para impedir su utilización en forma no adecuada.

- 6.3.8 En ningún caso se permitirá que carnes decomisadas entren nuevamente en las salas o dependencias destinadas al manejo o almacenaje de las carnes aptas para el consumo humano, sea antes, durante o después de su tratamiento.
- 6.3.9 La canal, partes de la canal, vísceras y/o otros despojos serán aprobados condicionalmente, cuando la inspección haya revelado la existencia de uno de los estados anormales o enfermedades que bajo esta norma se considere que afecten a las carnes de tal manera que constituyen un peligro para la salud humana y animal, pero que puedan tratarse bajo supervisión oficial en forma tal que se vuelvan inocuos. Los estados anormales y enfermedades relativas están enumeradas para tal efecto en el Catálogo a que se refiere el numeral 8.1.4 de este Anexo, designándose con el símbolo "C" a aquellas partes que serán aprobadas condicionalmente.
- 6.3.10 La carne aprobada condicionalmente será sometida a tratamiento térmico, bajo la supervisión directa de la inspección sanitaria por inmersión en agua en ebullición, por un mínimo de 150 minutos antes de que se autorice su distribución. El tratamiento se efectuará en salas y con equipo destinado exclusivamente a este fin, debiéndose cortar previamente la carne en pedazos de un espesor no mayor a 15 cm. La Unidad Central de Inspección Sanitaria podrá autorizar otros procesos térmicos o métodos industriales que aseguren que la carne alcance una temperatura no menor a los 90°C en la parte más profunda.
- 6.3.11 En el caso de que el dictamen sea la aprobación condicional a causa de cisticercosis u otra afección parasitaria para la cual se ha asignado el símbolo Cf en el Catálogo citado en el numeral 8.1.4 de este Anexo, la inspección sanitaria podrá autorizar el tratamiento por frío en lugar del tratamiento por calor. En tal caso, la carne aprobada condicionalmente será congelada y almacenada a una temperatura inferior a -10°C durante no menos de 15 días.
- 6.3.12 Hasta que se haya aplicado el tratamiento requerido, la carne permanecerá bajo la custodia de la inspección sanitaria bajo llave. La carne será decomisada, si no se aplica el tratamiento en la forma prescrita, y dentro de los plazos que dicha autoridad disponga.

- 6.3.13 Una vez que se haya aplicado el tratamiento requerido, la Inspección Sanitaria dictaminará si la carne o el producto obtenido de la misma se encuentra apto para el consumo humano.
- 6.3.14 El Médico Veterinario Inspector dictaminará como "carne industrial" cuando la inspección haya revelado que la carne es inocua desde un punto de vista higiénico, pero presenta características que se apartan de las propiedades organolépticas de la carne normal, a condición de que las desviaciones no sean tan marcadas que justifiquen el decomiso. Además, el dictamen "carne industrial" se emitirá en los casos que precisa el Catálogo a que se refiere el numeral 8.1.4 de este Anexo designados con el símbolo I.
- 6.3.15 No es necesario que la carne industrial se someta a un tratamiento térmico u otros antes de proceder a su distribución.
- 6.3.16 La Unidad Central de Inspección Sanitaria autorizará la utilización de la "carne industrial" en la elaboración de subproductos comestibles dentro de lo que establecen las normas de cada País Miembro.
- 6.3.17 El Médico Veterinario Inspector dictaminará que las carnes son aprobadas para distribución restringida cuando las mismas provengan de animales procedentes de una zona o finca sometida a restricciones cuarentenarias por motivos de sanidad animal, y si la inspección no ha revelado ninguna evidencia de estado anormal o enfermedad que pueda limitar su aptitud para el consumo humano. Además el dictamen "distribución restringida" se emitirá cuando la inspección haya revelado la presencia de un estado particular indicado en el Catálogo a que se refiere el numeral 8.1.4 de este Anexo bajo el símbolo R.
- 6.3.18 La venta de carne aprobada para distribución restringida será autorizada únicamente en el área que determinará el Médico Veterinario Oficial de Campo, en consulta con las otras autoridades competentes, con base en las normas vigentes en los Países Miembros y particularmente dentro del marco de los programas de lucha y erradicación contra la fiebre aftosa u otras enfermedades contagiosas.
- 6.3.19 El Jefe de Inspección Sanitaria, en coordinación con las otras autoridades competentes, adoptará las medidas oportunas para asegurar que las carnes aprobadas para distribución restringida no sean comercializadas fuera de la zona autorizada.
- 6.3.20 La carne será retenida provisionalmente para su inspección ulterior, cuando en la inspección post-mortem se descubran coloración u olor ligeramente anormales, u otros elementos cuyo significado no pueda evaluarse en forma precisa inmediatamente después del sacrificio. En dicho caso, el dictamen final será adoptado después de una inspección efectuada 24 horas más tarde, o después de haber

llevado a cabo exámenes de laboratorio si el Médico Veterinario Inspector los considera necesarios.

- 6.3.21 La carne será retenida provisionalmente, pendiente de examen de laboratorio, en los siguientes casos:
- a) Si se requiere un examen microbiológico dado que los resultados de la inspección ante-mortem y post-mortem justificarían su decomiso a menos que pueda descartarse con seguridad la sospecha de una afección infecciosa mediante un examen de laboratorio;
 - b) Si el Médico Veterinario Inspector exige un examen de laboratorio químico toxicológico, o de otra índole, para aclarar sospechas que hayan surgido.
- 6.3.22 La carne retenida provisionalmente será marcada convenientemente y permanecerá bajo la custodia de la Inspección Sanitaria en el local destinado a este fin separada de otras carnes, hasta que se emita el dictamen final.
- 6.3.23 El examen de laboratorio servirá, cuando sea del caso, para descartar sospechas de daño que no se puedan aclarar de otra manera. No se exigirá el examen de laboratorio para comprobar los resultados inequívocos de las inspecciones ante-mortem y post-mortem.
- 6.3.24 El Jefe de la Inspección Sanitaria y el personal a su cargo tendrán a su disposición un laboratorio o acceso a los servicios de un laboratorio oficial según lo disponga la Unidad Central de Inspección Sanitaria.
- 6.3.25 El resultado negativo de un examen bacteriológico será considerado válido sólo si es ejecutado en combinación con un ensayo para residuos antibióticos o bacteriostáticos con resultado negativo.
- 6.3.26 Al momento de emitir el dictamen final, el Médico Veterinario Inspector marcará las canales y los despojos comestibles con el sello correspondiente a los dictámenes, usando los modelos de sello, timbres, clases de tinta, colores y sitios de marcado que disponen las normas vigentes en los Países Miembros.
- 6.3.27 Las marcas y sello que lleven los signos de inspección deben mantenerse limpios durante su uso. El Médico Veterinario Inspector debe custodiarlos y solamente utilizarlos bajo su supervisión.

CAPITULO 7 - CONTRIBUCION DE LA INSPECCION SANITARIA

A LA VIGILANCIA DE LAS ENFERMEDADES

7.1 Obligaciones del Jefe de Inspección Sanitaria

- 7.1.1 El Jefe de Inspección Sanitaria en todo matadero será responsable de notificar a la autoridad de sanidad animal del lugar o zona correspondiente el reconocimiento de cualquier enfermedad transmisible dentro de los plazos y de acuerdo a los procedimientos establecidos por las normas vigentes del respectivo País Miembro.

La notificación deberá suministrar información acerca del origen del o de los animales afectados, ruta utilizada en el traslado al matadero y en general la información pertinente a aspectos epidemiológicos. Idéntica notificación se hará a la autoridad de salud pública en el caso de las zoonosis.

- 7.1.2 En caso del reconocimiento de enfermedades de carácter vesicular, el Jefe de la Inspección Sanitaria del matadero estará obligado a obtener, acondicionar y remitir al laboratorio oficial designado para efectuar el diagnóstico de la fiebre aftosa, muestras adecuadas y la información de carácter epidemiológico citada en el numeral precedente.
- 7.1.3 El Jefe de Inspección Sanitaria del matadero informará a la autoridad de sanidad animal y de salud pública sobre el reconocimiento de la tuberculosis bovina, proporcionando información referente al origen del o de los animales afectados y la extensión de las lesiones. Además, en los casos en que la norma del País Miembro lo establezca, tomará, acondicionará y remitirá muestras al laboratorio oficial de referencia.
- 7.1.4 El Jefe de Inspección Sanitaria en cada matadero llevará un registro diario sobre el ganado de matanza, las carnes sometidas a inspección y los dictámenes, en forma que pueda remitirse mensualmente a la autoridad de sanidad animal y de salud información sobre las cantidades y motivos de los decomisos.
- 7.1.5 El Jefe de Inspección Sanitaria permitirá que personal oficial debidamente identificado efectúe la colección de muestras de sangre en el momento de la matanza para la vigilancia epidemiológica de la brucelosis bovina y otras enfermedades sujetas a programas de control o erradicación.
- 7.1.6 Las actividades relacionadas con la vigilancia epidemiológica se distinguirán de la inspección ordinaria de la carne y de aquellos exámenes de laboratorio que puedan ser necesarios para emitir el dictamen final de las inspecciones.
- 7.1.7 En el caso del cólera del cerdo y de la peste porcina africana aplicarán las disposiciones que señala el Anexo de la Decisión 153 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena.

CAPITULO 8 - CATALOGO DE CONSTATAIONES Y

DICTAMENES FINALES

8.1 Contenido y alcances del Catálogo

8.1.1 El Catálogo que figura en este Capítulo y que constituye parte integral de esta Norma, determina el dictamen final que corresponde a las diversas constataciones que el Médico Veterinario Inspector puede hacer sobre el estado de los animales de matanza y sus carnes. Estas constataciones se basarán en los resultados de las inspecciones ante y post-mortem, y en cualquier otra información disponible, incluyendo los antecedentes sanitarios de la finca de origen de los animales, si fuere relevante.

8.1.2 En el Catálogo de Constataciones y Dictámenes Finales, las constataciones están agrupadas en la siguiente forma:

- a) Constataciones generales;
- b) Constataciones topográficas;
- c) Constataciones etiológicas.

En los casos que, de acuerdo con las disposiciones del Catálogo, se llegue a dictámenes diferentes, según sean las constataciones generales, topográficas o etiológicas con respecto al mismo animal sacrificado, el dictamen final correcto será aquel que proteja de manera más adecuada la salud del hombre y de los animales. Los dictámenes basados en las constataciones generales, usualmente, sustituirán a los que sean aplicables a las constataciones topográficas y/o etiológicas, a menos que el dictamen basado en las constataciones etiológicas o topográficas sea el más riguroso.

8.1.3 Los dictámenes se expresarán mediante el Catálogo de Constataciones y Dictámenes Finales utilizando los siguientes símbolos y nomenclatura para el dictamen:

- "A" Aprobada;
- "T" Decomiso total;
- "P" Decomiso parcial; con el símbolo D están designadas aquellas partes de la canal o despojos que se deben decomisar;
- "C" Aprobación condicional; con el símbolo C están designadas las canales, partes de la canal o despojos que se deben aprobar, a condición de que sean sometidas a tratamiento por calor;

- "Cf" Aprobación condicional; el símbolo Cf tiene el mismo significado que el símbolo C, con la diferencia que también se permite el tratamiento por frío;
- "I" Carne industrial;
- "R" Distribución restringida.

Estos dictámenes corresponden a lo dispuesto en el numeral 6.3 del presente Anexo, incluyendo el destino de la carne.

- 8.1.4 Para la aplicación de las prescripciones sobre inspección ante-mortem y sobre inspección post-mortem se adopta el Catálogo de Constataciones y Dictámenes Finales que figura a continuación:

CATALOGOS DE CONSTATAIONES Y DICTAMENES FINALES

Contenido

<u>Numeral</u>	<u>Constataciones</u>
1. (1.1 - 1.13)	CONSTATAIONES GENERALES
2. (2.1 - 2.15)	CONSTATAIONES TOPOGRAFICAS
2.1	Infección umbilical
2.2	Sistema nervioso
2.3	Pericardio, corazón y vasos sanguíneos
2.4	Sistema respiratorio
2.5	Pleura
2.6	Estómago e intestinos
2.7	Peritoneo
2.8	Hígado
2.9	Tracto urinario
2.10	Organos genitales de las hembras y enfermedades asociadas
2.11	Organos genitales de los machos
2.12	Ubres
2.13	Huesos, articulaciones y vainas tendinosas
2.14	Musculatura
2.15	Piel, pezuñas y tejidos subcutáneos
3. (3.1 - 3.6)	CONSTATAIONES ETIOLOGICAS
3.1 (3.1.1 - 3.1.4)	Afecciones parasitarias
3.2 (3.2.1 - 3.2.6)	Enfermedades protozoarias
3.3 (3.3.1 - 3.3.23)	Enfermedades y estados patológicos causados por agentes bacterianos (incluso los agentes afines)

3.4 (3.4.1 - 3.4.12)	Afecciones virales
3.5 (3.5.1 - 3.5.3)	Síndromes de etiología no completamente identificada o no infecciosas
3.6 (3.6.1 - 3.6.2)	Micotoxicosis y Micotoxinas

CLAVE PARA LOS SIMBOLOS DEL DICTAMEN

<u>Símbolo</u>	<u>Dictamen</u>	<u>Referencia</u>
A	Aprobado	Artículo 362
T	Decomiso total	Artículo 363
P	Decomiso parcial	Artículo 364
C	Aprobación condicional: tratamiento por calor	Artículos 369 - 370
Cf	Aprobación condicional: tratamiento por calor o por frío	Artículo 371
I	Carne industrial	Artículos 374 - 376
R	Distribución restringida	Artículos 377 - 379
...	No aplicable	

CATALOGO DE CONSTATAACIONES Y DICTAMENES FINALES

CONSTANCIAS	D I C T A M E N					
	CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
			PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		

1. GENERALES

1.1	Síndrome febril, acompañado de debilidad y síntomas generales que indican una enfermedad infecciosa aguda	T	T	...	...	...	Alternativamente C/P/.../.../..., si el agente causal no es patógeno para el hombre, y si no se demuestra bacterilemia residuos de bacteriostáticos ni de otras drogas o antibióticos, en este caso matanza e inspección post-mortem con precauciones especiales; se postergará matanza cuando sea factible, sin que ello implique un riesgo para la salud del hombre y de los animales, y si es probable la curación después del tratamiento; destrucción en la sala respectiva, en el caso que se diagnostique una enfermedad en que la inspección ante-mortem exija el decomiso total.
1.2	Excitación, hipertermia o postración ... causado por "stress", sin síntomas de una enfermedad infecciosa aguda	...	...	...	...	...	Se aplazará la matanza y se repetirá la inspección ante-mortem después de un reposo adecuado. Si no fuese posible el aplazamiento véase punto (1.10).
1.3	Temperatura subnormal, pulso rápido y débil, las funciones sensorias perturbadas y otros síntomas que indique el estado moribundo.	T	T	...	...	...	Debe destruirse en la sala de destrucción; cuando se considere que el estado puede ser reversible debido a "shock"o "stress", deberá aplazarse la

CONSTANCIAS		D I C T A M E N					
		CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
				PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		
1.4	Estados generales crónicos; anemia, caquexia, emaciación, condiciones hidrémicas de aspecto repulsivo, degeneración patológica de los órganos, hidropesía	T	T	...	...	...	decisión y se repetirá la inspección ante-mortem. si los síntomas son menos graves, I o C, pero sometido a examen de laboratorio y una vez que el desangrado sea completo.
1.5	Hemoglobinaria, anemia, debilidad y otros síntomas de infección aguda por protozoos en la sangre	T	T	...	...	...	De acuerdo con el grado del estado, también R, I o C, según sea factible económicamente; T siempre que el estado haya sido producido por enfermedad crónica
1.6	Septicemia; piemia y toxemia	T	T	...	...	...	Alternativamente I/p /.../.../..., si el estado general no es demasiado grave y no hay ictericia
1.7	Color, sabor, olor anormales, olor sexual, o alteraciones semejantes:						
	a) Causados por enfermedad crónica o grave	T	T	...	...	...	
	b) Causados por los piensos (harina de pescado, y semejantes)	I	I	...	...	...	En casos severos T/T/.../.../...
	c) Causados por tratamiento con drogas:						
	- si está generalizado	T	T	...	...	...	

D I C T A M E N						
CONSTANCIAS	CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
			PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		
- si está localizado	A	A	D	D	...	Si se han observado los plazos oficiales y se ha demostrado su carácter localizado mediante análisis de residuos; en caso contrario: T/T/.../.../...
d) Olor sexual:						
- Olor fuerte	T	T	...	...	...	R o I si están de acuerdo con las costumbres alimentarias locales y lo permite las disposiciones nacionales
- Olor ligero	I	I	...	...	...	Si persiste después del ensayo de cocción, en otro caso: A/A/.../.../...
1.8 Estado avanzado de gestación y parto o aborto reciente	...	...	...	...	...	Excepto en el caso de urgencia, se aplaza la matanza 10 días, a partir del parto o el aborto; en caso de sacrificio de urgencia: A, I, C, P o T, dependerá del estado general y del resultado del examen microbiológico, en el caso de que se requiera
1.9 <u>Fetos y terneros menores de un mes</u>	T	T	...	...	...	R cuando el consumo se limite a la población local inmediata y lo permita la norma nacional
1.10 Matanza con precauciones de especiales y matanza de emergencia:						
a) Desangrado insuficiente, coloración anormal, estados edematosos y semejantes	T	T	...	...	...	

CONSTANCIAS	D I C T A M E N					
	CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
			PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		
b) Casos de emergencia, sin que se haya encontrado en el examen post-mortem ninguna alteración o cambios patológicos	A	A	...	...	...	A condición que la sangría haya sido completa y el examen de laboratorio resulte satisfactorio
c) Animales faenados después de su muerte natural o en agonía	T	T	...	...	...	
d) Animales asfixiados	T	T	...	...	...	
e) Matanza de urgencia debido a un accidente con traumatismo durante el transporte o en los locales del matadero	I	I	...	...	...	Alternativamente A, si se ha completado la sangría y si las condiciones sanitarias de la matanza son adecuadas, o T si el desangrado es muy insuficiente y se sospecha que el faenamiento se ha producido después de la muerte natural
f) Animales sacrificados sin la inspección ante-mortem:						
i) razones justificadas (por ejemplo), accidente)	A	A	P	P	...	A, a condición de que el examen del laboratorio sea satisfactorio y desangrado completo. Alternativa C.
ii) sin pruebas de una razón justificada	T	T	...	...	...	

D I C T A M E N							
CONSTANCIAS	CANAL	VISCERAS	AFECTADOS		OTROS		DISPOSICIONES
			PARTES DE LA CANAL	ORGANOS			
1.11 Animales sacrificados en relación con campañas sanitarias o programas de erradicación contra las enfermedades contagiosas pero sin que presenten reacciones positivas ni síntomas durante la inspección ante-mortem y post-mortem	R	R	...	...	...		alternativamente C/C/.../.../... (para los animales enfermos y que han estado en contacto, cuando corresponda; véase indicación en la enfermedad de que se trate)
1.12 Ausencia de rigor mortis (observado en las canales que se han retenido para una inspección ulterior)	I	P	...	...	...		A menos que se aplique T o C debido a otros resultados de la inspección
1.13 Animales sacrificados en la sala de destrucción para fines de diagnóstico	T	T	...	...	...		

2. TOPOGRAFICAS

2.1 Infección umbilical

a) Con implicaciones sistémicas	T	T	...	...	...	
b) Sin complicaciones	A	A	P	P	...	

2.2 Del sistema nervioso:

a) Encefalitis y meningitis	T	T	...	...	...	En el caso que obviamente no fuesen infecciosas, corroborado con examen de laboratorio A/A/.../.../ cerebro P.
-----------------------------	---	---	-----	-----	-----	--

CONSTANCIAS	D I C T A M E N					
	CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
			PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		
b) Encefalitis crónica, meningitis y ataxia con temperatura corporal normal	A	A	P	...	cerebro: médula espinal	A menos que sea T bajo el párrafo (1.4)
c) Abscesos cerebrales:						
i) debido a piemía	T	T	...	...	...	
ii) localizados sin complicaciones	A	A	...	...	cerebro P.	
d) Comportamiento anormal (sensorio perturbado):						A condición que la sangría haya sido normal, y la procedencia no justifique sospecha de infección o intoxicación
i) sin ningún otro síntoma	A	A	...	...	...	
ii) acompañado de otros síntomas, o que han estado expuestos a la infección o a la acción de venenos o tóxicos	T	T	...	...	...	
e) Cenurosis: Véase 3.1.0						
2.3 Pericardio, corazón y vasos sanguíneos:						
a) Pericarditis:						
i) casos agudos de pericarditis infecciosa exudativa, síntomas de septicemia y de pericarditis traumática bovina con fiebre, abundante acumulación de	T	T	...	...	...	

CONSTANCIAS	D I C T A M E N					
	CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
			PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		
exudado, trastornos circulatorios, cambios de generativos en los órganos u olores anormales;						
ii) pericarditis subaguda infecciosa y exudativa	C	C	P	P	...	
iii) pericarditis traumática bovina crónica	A	A	P	P	...	
b) Endocarditis:						
i) endocarditis ulcerosa y endocarditis verrucosa (sin complicaciones);	C	C	...	P	...	Véase también el punto 3.3-12
ii) si está totalmente cicatrizada;	A	A	...	P	...	
iii) endocarditis verrucosa con trastornos circulatorios en los pulmones o el hígado, infiltración reciente, debilidad general, etc.	T	T	...	...	...	
c) Lesiones cardíacas de carácter no infeccioso (malformaciones)	A	A	...	P	...	
d) Cisticercosis: véase 3.1.1						

CONSTANCIAS	D I C T A M E N					
	CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
			PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		
a) Sinusitis	A	A	P	...	Cabeza	Excepto cuando (1.1) o (1.4) sean aplicables
b) Bronconeumonía purulenta, necrótica o gangrenosa	T	T	...	...	...	
c) neumonia catarral	A	A	...	P	...	
d) Bronconeumonía subaguda de los terneros y vacunos jóvenes con lesiones ligeras	A	C	P	P	p ulmon es F	
e) Abscesos pulmonares múltiples	T	T	...	...	...	
f) Bronquitis	A	A	...	P	...	
g) Bronconcumonía verminosa	A	A	...	P	...	Excepto si (1.4) es aplicable
h) Atelectasia, enfisema, pigmentación, hemorragias, aspiración de la sangre, del agua caliente o del pienso	A	A	...	P		
i) Equinococosis (hidatidosis); véase 3.1.5						
j) Infecciones específicas: véase bajo 3.3 y 3.4						

2.5 Pleura

CONSTANCIAS	D I C T A M E N					
	CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
			PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		

a) Pleuresía difusa, exudativa fibrinosa, supurativa o gangrenosa

T T

b) Adhesiones y/o conglomerados fibrinosos

A A P P ...

Cuando sean tuberculosas. véase 3.3.6

2.6 Estómago e intestinos

a) Catarro gastrointestinal agudo de los animales adultos:

i) con ganglios linfáticos mesentéricos tumefactos y ningún otro cambio;

A A ... P

i
ntestinos P

Si es factible, C

ii) con congestión linfáticos mesentéricos, agrandamiento del bazo o degeneración de los órganos

C C ... P

i
ntestinos P

Si es factible, C

b) Catarro gastrointestinal crónico

A A ... P

i
ntestinos P

e) Enteritis séptica, crupal, diftérica o hemorrágica

C C ... P

...

T si hubo fiebre en la inspección ante-mortem. Véase también 3.2.6

d) Estreñimiento y cambios de posición de los órganos digestivos incluyendo el:

CONSTANCIAS	D I C T A M E N					
	CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
			PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		
i) casos graves, agudos o complicados	T	T	...	P	...	
ii) casos leves sin complicaciones	A	A	...	P	...	
e) Timpanismo del rumen y/o impactación del omaso						
i) casos agudos	A	A	...	P	...	Según estado general del animal
ii) casos benignos	A	A	...	P	...	
f) Enteritis de los terneros:						
i) catarral sin fiebre ni manifestaciones generales	A	A	...	P	estómago e intestinos P	Si es factible, C
ii. Severa	T	T	...	...	...	
h) Infecciones específicas, véase bajo 3.3 y 3.4						
2.7 Peritoneo						
a) Peritonitis:						
i) Difusa aguda o exudativa extensiva	T	T	...	...	...	
ii) Peritonitis fibrinosa local	A	A	P	P	...	
b) Adherencias y conglomerados de	A	A	P	P	...	Sin son tuberculosas, véase 3.3.6

CONSTANCIAS	D I C T A M E N					DISPOSICIONES
	CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	
			PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		

tejido fibrinosa y abscesos
encapsulados localizados

2.8 Hígado

a) Telangiectasis, formación de quistes, cálculos biliares	A	A	...	P	...	
b) Infiltración adiposa	A	A	...	P	...	
c) Degeneración del hígado (cirrosis), degeneración parenquimatosa, degeneración adiposa o amiloido)	A	A	...	P	...	Depende del estado general del animal. En la cirrosis ligera y estrictamente localizada: P sólo parte afectada del hígado; otras partes: C. Véase 3.1.4 si fuese aplicable
d) Hepatitis de naturaleza infecciosa, tóxica, parasitaria o no específica	A	A	...	P	...	
e) Quistes parasitarios en el hígado	A	A	...	P	...	P para la parte del hígado, en caso de que estén localizados; C para el resto del hígado
f) Necrosis bacteriana reciente del hígado	C	C	...	P	...	
g) Abscesos del hígado						
i) Abscesos embólicos asociados con infecciones umbilicales recientes, abscesos traumáticos del bazo	T	T	...		...	
ii) Abscesos antiguos	A	A	...	P	...	

CONSTANCIAS	D I C T A M E N					
	CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
			PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		

encapsulados

h) Necrosis miliar del hígado en los terneros	T	T	...	...	...	
i) Equinococosis (hidatidosis): Véase 3.1.5						
j) Distomatosis hepática: Véase 3.1.4			...	...	...	
k) Infecciones específicas: Véase bajo 3.3 y 3.4			...	...	...	

2.9 Tracto urinario

a) Cálculos renales, formación de quistes, pigmentación	A	A	...	P	...	
b) Nefritis (incluida la nefritis parasitaria):						
i) Acompañada de olor urinario, uremia, hidremia;	T	T	...	...	...	
ii) Nefritis crónica sin complicaciones	A	A	...	P	...	En caso de ocratoxicosis: T.
c) Nefritis leucocítica diseminada (colinefritis)	T	T	...	...	...	Alternativamente C, según estado del animal

CONSTANCIAS	D I C T A M E N					
	CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
			PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		
d) Nefritis supurativa y embólica	T	T	...	...	...	Alternativamente C, según estado del animal
e) Pielonefritis del ganado vacuno:						
i) Con insuficiencia renal (uremia);	T	T	...	...	...	
ii) Sin complicaciones	A	A	...	P	...	
f) Cistitis:						
i) Forma exudativa acompañada de fiebre, olor urinario o pielonefritis uninógena	T	T	...	...	...	
ii) Sin complicaciones	A	A	P	...	...	
g) Rotura de la vejiga o de la uretra:						
i) En casos de peritonitis urinógena, con olor uninario o celulitis urinaria	T	T	...	...	...	
ii) Sin complicaciones	A	A	P	P	...	
h) Hemoglobinuria y hematuria enfermedades protozoarias. Véase 1.5 y 3.2						
i) Infecciones específicas: Véase bajo 3.3 y 3.4						

CONSTANCIAS	D I C T A M E N					
	CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
			PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		

2.10 Organos genitales de las hembras y enfermedades asociadas

a) Inflamación del útero:

i) Metritis aguda (crupal, diftérica, necrótica, séptica y presencia de feros putrefactos);	T	T	...	...	...	Si no se descubren síntomas en la inspección antemórtem, C a condición del examen de laboratorio
ii) Metritis crónica (incluidos los fetos macerados e momificados) sin complicaciones	A	A	...	P	...	
iii) Piometra	A	A	...	P	...	Si hay emaciación o síntomas generales: T/T/./././..

b) Retención de la placenta:

i) Sin complicaciones	A	A	...	P	...	A condición de que no haya antecedente de brucelosis. (Véase también 3.3.14)
ii) Acompañada de fiebre o de otros síntomas patológicos	T	T	...	...	...	

c) Parto con complicaciones debido a metritis aguda, vaginitis necrótica presencia de fetos putrefactos

T	T	...	...	...
---	---	-----	-----	-----

d) Prolapso, torsión, rotura del útero:

D I C T A M E N						
CONSTANCIAS	CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
			PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		
i) Acompañados de fiebre o de peritonitis	T	T	...	...	...	
ii) Sin complicaciones	A	A	...	P	...	
e) Hidropesia del útero	A	A	...	P	...	estado general del animal.
f) Hemoglobinuria puerperal bovina	A	A	P	P	...	Según estado general del animal.
g) Tricomoniasis: Véase						
h) Infecciones específicas: Véase bajo 3.3						
2.11 Organos genitales de los machos						
a) Orquitis y/o epididimitis	A	A	...	P	...	Con antecedentes de Brucelosis: Véase 3.3.14
2.12 Ubres						
a) Inflamación de la ubre (mastitis)						
i) Sin complicaciones;	A	A	...	P	...	
ii) Séptica, gangrenosa o complicada por otras lesiones patológicas	T	T	...	...	...	
b) Edema de la ubre	A	A	...	P	...	
c) Infecciones específicas: Véase bajo 3.3 y 3.4						

CONSTANCIAS	D I C T A M E N					DISPOSICIONES
	CANAL	VICE- RAS	AFECTADOS		OTROS	
			PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		

2.13 Huesos, articulaciones y vainas tendinosas

a) Fracturas:

i) Sin complicaciones (recientes o en período de curación);	A	A	P	...	...
ii) Infectadas y acompañadas de síntomas que indican una infección generalizada	T	T	...	...	...

b) Osteomielitis:

i) Sin complicaciones	A	A	P	...	...	Según el estado del animal.
ii) Gangrenosa o supurativa, acompañada de metástasis	T	T	P	...	...	

c) Depósitos de pigmentos en huesos y periosteo	A	A	P	...	huesos P
---	---	---	---	-----	----------

d) Artritis, incluida la tendinitis;

i) No infecciosa;	A	A	P	...	...
ii) Infecciosa aguda (fibrinosa, purulenta, con indicación de proceso septicémico);	T	T	...	...	...
iii) Artritis crónica	A	A	P	...	...

e) Calcificación preesternal de los	A	A	P	...	...
-------------------------------------	---	---	---	-----	-----

CONSTANCIAS	D I C T A M E N					
	CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
			PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		
ii) Acompañadas de edema extensivo, fiebre u otros síntomas	T	T	...	...	...	
d) Eritema y dermatitis aguda (congelación, insolación, corrosiones, fotosensibilización);						
i) Sin complicaciones;	A	A	P	...	...	
ii) Acompañada de fiebre u otros síntomas generales	T	T	...	...	...	
e) Enfisema o edema subcutáneo:						
i) Sin complicaciones y no infeccioso;	A	A	P	...	...	
ii) Acompañado de síntomas generales	T	T	...	...	...	Para clostridiosis Véase bajo 3.3
f) Panadizo:						
i) Estrictamente localizado;	A	A	...	...	Patás: P	Se hará la diferenciación de la lesión podal por fiebre aftosa
ii) Extendida a las articulaciones y otros tejidos	C	C	P	...	Patás: P	T en el caso de 1.1 o 1,4; se hará la diferenciación de la lesión podal por fiebre aftosa
i) Sarnas y otras afecciones parasitarias:						

CONSTANCIAS	D I C T A M E N					
	CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
			PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		

Véase bajo 3.1.9

j) Infecciones específicas: Véase
bajo 3.3 y 3.4

3. ETIOLOGICAS

El símbolo Cf significa congelación o
alternativamente tratamiento por calor

3.1 AFECCIONES PARASITARIAS

3.1.1 Cisticercosis bovina (Cysticercus
bovis)

T T

Se acepta Cf en carnes muy
ligeramente afectadas, eliminándose
durante la inspección la parte
visiblemente afectada

3.1.2 Cisticercosis tendicollis (C. tenuicollis)

a) Infestación severa

T T

b) Infestación moderada

A A

Se extraerán los quistes visibles
durante la inspección

3.1.3 Cenurosis (Coenurus cerebralis)

A A ... P cerebro y
médula:P

3.1.4 Distomatosis hepática

a) Infestación severa

A A ... P ...

Excepto si es aplicable (1.4)

b) Infestación ligera

A A ... P ...

P, parte de órgano, si está claramene
localizada la cirrosis

CONSTANCIAS		D I C T A M E N					
		CANAL	VISCERAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
				PARTES DE LA CANAL	ORGANOS		
3.1.5	Equinococosis (Hidatidosis)	A	A	P	P	...	Excepto si es aplicable (1.4)
3.1.6	Estrongilosis pulmonar y gastrointestinal	A	A	...	P	...	Excepto si (1.4) es aplicable
3.1.7	Lesiones parasitarias en el hígado o en los intestinos	A	A	...	P	...	P, parte del hígado si están claramente localizadas las lesiones
3.1.8	Miasis cutáneas						
	a) Dermatobiasis (Dermatobia hominís)	A	A	P	...	...	Excepto si (1.4) es aplicable
	b) Gusano barrenador (Cochliqmyia hominivorax)	A	A	P	...	...	De acuerdo con el estado general y si es aplicable (1.1) o (1.4) o (2.15)
3.1.9	Sarnas						
	a) Sarnas de los bovinos:						
	i) Local y sin complicaciones	A	A	P	...	...	
	ii) Lesiones muy extensas acompañadas de otros síntomas	C	C	P	...	...	Excepto que sea aplicable T, debido a (1.4)
3.2	ENFERMEDADES PROTOZOARIAS						<u>Disposición aplicable a todas las enfermedades que figuran bajo 3.2:</u> Se dictamina T o C en lugar de A, en el caso de (1.5) o de cualquiera de las otras constataciones generales citadas bajo (1)

CONSTANCIAS		D I C T A M E N					DISPOSICIONES
		CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	
				PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		
3.2.1	Tripanosomiasis	A	A	...	P	...	
3.2.2	Babesiosis	A	A	...	P	...	
3.2.3	Tricomoniasis (Trichomonas fcetus)	A	A	...	P	...	
3.2.4	Sarcosporidiosis						
	a) Infestación grave (macroscópica)	T	T	...	...	...	
	b) Infestación local pequeña (macroscópica)	A	A	P	P	...	
3.2.5	Toxoplasmosis						
	a) Aguda	T	T	...	...	...	
	b) Serológica solamente	A	A	...	...	...	
3.2.6	Coccidiosis	A	A	...	P intestinos P		
3.3	ENFERMEDADES Y ESTADOS PATOLOGICOS CAUSADOS POR AGENTES BACTERIADOS (IN- CLUSOS LOS AGENTES AFINES)						
3.3.1	Carbunclo bacteridiano (Bac. anthracis) (incluida la infección local y contaminación superficial de animales o carnes en el matadero)	T	T	...	...	...	El animal afectado no debe admitirse en el matadero; en el caso de que se reconozca durante la inspección ante-mórtem desinfección total de los locales. Adopción de precauciones especiales para impedir los riesgos

CONSTANCIAS		D I C T A M E N					DISPOSICIONES
		CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	
				PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		
3.3.2	Carbunclo sintomático (Cl. chauvoet)	T	T	...	...	...	ocupacionales; incineración también de los despojos no comestibles incluyendo la piel
3.3.3	Edema maligno (Cl. septicum) y otras clostridiosis	T	T	...	...	...	
3.3.4	Tétanos	T	T	...	...	...	
3.3.5	Botulismo	T	T	...	...	...	
3.3.6	Tuberculosis						
	a) En el ganado vacuno (Bostaurus y Bos indicus; y en los búfalos						
	i) Reactores sin lesiones, sin emaclación, ni síntomas en inspección antemórtem	A	A	...	...	...	A condición de inspección postmórtem bajo precauciones especiales, con examen macroscópico detallado, en especial de órganos linfáticos y serosas y excluyéndose del comercio intrasubregional. Los resultados de la inspección serán comunicados a la autoridad de sanidad animal y salud pública
	ii) Cuando se reconocen lesiones en órganos distantes, lo que diseminación hematógena, o cuando se hallen alternaciones	T	T	...	...	...	

CONSTANCIAS	D I C T A M E N					DISPOSICIONES
	CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	
			PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		

tuberculosas en los ganglios linfáticos de la musculatura en cuartos diferentes, o en uno de éstos y en la cabeza, o se encuentren lesiones miliarees en un órgano parenquimatoso o perlada en el peritoneo y/o la pleura, o si el animal haya presentado síntomas febriles en la inspección antemortem, o se esté emaciando;

iii) Otras formas

... ..

En todos los otros casos de tuberculosis bovina el Médico Veterinario Inspector dictaminará según lo que determinen las normas vigentes del País Miembro. Las carnes aprobadas no serán objeto de comercio intrasubregional, a menos que hayan sido sometidas a procesamiento que incluya tratamiento por calor bajo supervisión oficial

3.3.7 Paratuberculosis

A A ... P intestinos, mesenterio: P

Excepto si (1.4) es aplicable.

3.3.8 Actinomicosis y actinobacilosis

a) Local

A A P P ...

Excepto si (1.4) es aplicable

b) Lesiones extensas en los pulmones

T T

CONSTANCIAS		D I C T A M E N					
		CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
				PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		
3.3.9	Selmonelosis	T	T	...	...	...	En caso de sospecha y cuando T no sea factible: C, bajo precauciones especiales para evitar la recontaminación de las carnes tratadas
3.3.10	Contaminación superficial de la canal y/u órganos internos por salmonelas	C	C	...	...	...	Con precauciones especiales para evitar la recontaminación de las carnes tratadas
3.3.11	Colibacilosis (Omphalophlebitis septica neonatorum)	T	T	...	...	...	
3.3.12	Mal rojo del cerdo (Erysipelas suis)	T	T	...	...	...	Información inmediata a la autoridad de sanidad animal y salud pública, conforme a las disposiciones de la Decisión 153
3.3.13	Listeriosis	T	T	...	...	...	Precauciones para impedir la infección de los carniceros
3.3.14	Brucelosis	A	A	...	P ubre, órganos genitales y ganglios linfáticos relanados		
3.3.15	Vibriosis bovina (Vibrio foetus, Campylobacter foetus)	A	A	...	P	...	
3.3.16	Pasteurellosis	C	C	...	...	...	T en el caso de (1.1) o (1.4). Si es factible se aplaza la matanza hasta la

CONSTANCIAS		D I C T A M E N					
		CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
				PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		
							curación
3.3.17	Septicemia hemorrágica (Pasteurella multocida - Tipo B)	T	T	...	...	...	Información a la autoridad de sanidad animal
3.3.18	Difteris de los terneros (Necrobacilosis)						
	a) Aguda, severa	T	T	...	...	...	Si es factible se aplaza la matanza hasta la curación
	b) Subaguda	C	C	P	P cabeza	P	
3.3.19	Estreptotricosis (Dermatophilus congolensis)	A	A	P	...	...	Excepto si (1.4) es aplicable
3.3.20	Leptospirosis						Precauciones especiales para impedir la infección de los carniceros e inspectores sanitarios
	a) Aguda	T	T	...	...	...	Se aplaza la matanza hasta la curación, si es factible
	b) Localizada crónica	A	A	...	P riñón	P	
3.3.21	Perineumonía contagiosa bovina (Mycoplasma mycoides)	T	T	...	...	...	Información inmediata a la autoridad de sanidad animal, exótica a la Subregión Andina, Decisión 122
3.3.22	Fiebre "Q" (Coxiella burneti)	...	...	...	...	...	Dictamen según instrucciones de la autoridad competente, en caso de que aparezca en la Subregión. Precauciones para impedir la infección

CONSTANCIAS	D I C T A M E N					
	CANAL	VICE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
			PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		

de los carniceros e inspectores
sanitarios

3.3.23 Anaplasmosis

A A ... P ...

A menos que sean aplicable (1.1), (1.4)
o (1.7)

3.4 AFECCIONES VIRALES

3.4.1 Fiebre aftosa (Aphtae epizooticae)

- i) En mataderos no ubicados dentro de zonas libres o en proceso de liberación, en el marco de los programas de erradicación de la fiebre aftosa

R	R	R	P	Ubre, patas, esófago, faringe (huesos: véase numeral 3 de las disposicio nes adicionale s)
---	---	---	---	---

1) No se admitirán en el matadero animales o lotes de animales con manifestaciones de fiebre aftosa, salvo en los casos siguientes:

a) Que hayan sido trasladados desde un área de acción sanitaria contra la fiebre aftosa, amparados con permiso especial de la autoridad de sanidad animal, de acuerdo con el Médico Veterinario Inspector del matadero para su sacrificio, bajo precauciones especiales, según lo que determina la presente Norma con respecto a su movilización, traslado, recepción, aislamiento, matanza, inspección y desinfecciones

b) Que hayan sido trasladados de un área que no esté sujeta a acción sanitaria y amparados con un certificado o guía sanitaria válida,

CONSTANCIAS	D I C T A M E N				
	CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS
			PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS	
					DISPOSICIONES

pero que sin embargo presenten síntomas de fiebre aftosa a su llegada. En estos casos, el Médico Veterinario Inspector del matadero autorizará su recepción solamente bajo las condiciones siguientes:

- i) Que el matadero no esté realizando sacrificio de animales destinados al comercio intrasubregional;
 - ii) Que sea factible la recepción de los animales en los corrales de aislamiento destinados a tal fin;
 - iii) Que la autoridad de sanidad animal sea informada de la ocurrencia;
 - iv) Que se cumplan todos los requisitos para la matanza bajo precauciones especiales según lo que dispone la Norma presente
2. Para animales febriles cuya matanza no pueda aplazarse, el dictamen será T/T.../.../...
 3. Cuando sea factible, se realizará el deshuesado y decomiso de los huesos

CONSTANCIAS		D I C T A M E N					
		CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
				PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		
ii)	En mataderos ubicados en zona libre o en proceso avanzado de liberación	C	C	P	P	Ubre, patas, esófago, faringe, huesos P	1. Sólo en casos de emergencia. Normalmente el matadero no recibirá animales afectados de fiebre aftosa o que hayan sido expuestos al contagio 2. La rigurosa acción sanitaria a llevarse a cabo dentro del ámbito del matadero se regirá por los requisitos que determinen las normas sobre el establecimiento oficial de zonas libres de la fiebre aftosa
3.4.2	Estomatitis vesicular	A	A	...	...	...	Si no se ha hecho un diagnóstico diferencial: el dictamen será como la fiebre aftosa (3.4.1)
3.4.3	Viruela bovina	A	A	...	...	Ubre P	
3.4.4	Fiebre catarral maligna de los bovinos	I	P	...	...	cabeza P	A menos que sea aplicable (1.1)
3.4.5	Rinotraquitis infecciosa bovina IBR/IPV	A	A	...	P	...	A menos que sea aplicable (1.1)
3.4.6	Diarrea viral bovina/enfermedad de las mucosas	A	A	...	P	...	A menos que sea aplicable (1.1)
3.4.7	Para-influenza bovina	A	A	...	P	...	A menos que sea aplicable (1.1)
3.4.8	Leucosis bovina						
a)	Lesiones múltiples macroscópicas	T	T	...	...	...	

CONSTANCIAS		D I C T A M E N					
		CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
				PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		
	b) Solamente ensayos positivos serológicos o hematológicos	A	A	...	...	...	
3.4.9	Cólera del cerdo	T	T	...	...	...	Normalmente no deben trasladarse e los mataderos y sacrificarse enfermos con cólera del cerdo y peste porcina africana. El dictamen se incluye para que el Médico Veterinario Inspector conozca lo que debe hacer si, no obstante lo anteriormente expuesto, se reconocen estas enfermedades durante las inspecciones
	a) Febriles	C	P	P			
	b) No febriles	C	C				
	c) Contactos						
3.4.10'	Peste porcina africana	T	T	...	...	...	La Decisión 153 establece las disposiciones con relación a los mataderos en los artículos 37, 53, 58 y 65 de su Anexo que deberán cumplirse
3.4.11	Enfermedad de Aujeszky (Seudorabia)						
	a) Enfermos	C	C	P	P	cerebro, médula espinal P	Notificación a la autoridad de sanidad animal y salud pública
	b) Reactores sin síntomas clínicos	A	A	...	...	...	Incluso los animales vacunados
3.4.12	Rabia	T	T	...	...	...	
3.5	SINDROMES DE ETIOLOGIA NO COMPLETAMENTE IDENTIFICADA O NO INFECCIOSA						

CONSTANCIAS	D I C T A M E N					DISPOSICIONES
	CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	
			PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		

3.5.1 Tumores

a) Tumores locales benignos y tumores oculares sin metástasis, mixofibromas y neurofibromas	A	A	P	p	...	P para la parte del órgano, si está localizada
b) Tumores malignos (carcinoma y sarcoma, incluido el melansarcoma)	T	T	...	...	...	
c) Tumores múltiples (metástasis o tumores múltiples benignos en diferentes órganos)	T	T	...	...	...	

3.5.2 Desórdenes metabólicos, enfermedades debidas a deficiencias e intoxicaciones

a) Acetonemia bovina	...	...	...	...	...	La matanza deberá aplazarse, en caso contrario T.
b) Paresia puerperal (fiebre de la leche)	...	...	...	...	...	La matanza deberá aplazarse, en caso contrario T.
c) Deficiencias nutricionales por minerales	A	A	P	...	...	A menos que (1.4) sea aplicable
d) Tetania de la hierba y del transporte	...	...	...	...	...	La matanza deberá aplazarse; en caso contrario T.
e) Intoxicaciones (envenenamiento agudo y crónico)	T	T	...	...	...	Se refiere a los animales que presenten síntomas clínicos o alteraciones en la inspección post-mortem

CONSTANCIAS	D I C T A M E N					
	CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
			PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		
f) Envenenamiento subagudo o crónico con cambios secundarios (gastroenteritis, degeneración de los órganos); después de la recuperación clínica	A	A	P	P	...	Examen de laboratorio para determinar si hay residuos
g) Ictericia:						
i) Hemolítica;	T	T	...	...	...	
ii) Tóxica;	T	T	...	...	...	
iii) Obstructiva (ligera, desaparece dentro de un plazo de 24 horas de enfriamiento);	A	A	...	P hígado:P		P en los casos en que A no sea admisible por causa de una ligera persistencia
iv) Obstructiva (grave);	T	T	...	...	...	
v) Fisiológica (fracturas, torsión del bazo y casos semejantes)						
- Si la coloración icterica es perceptible 24 horas después de la matanza;	T	T	...	...	...	
- Si la decoloración desaparece después de 24 horas	A	A	...	...	...	I en los casos leves de persistencia en que T no se justifique
h) Melarosis diseminada en los terneros, si la extirpación de las partes afectadas es:						
l) Imposible;	T	T	...	...	...	

CONSTANCIAS		D I C T A M E N					
		CANAL	VISCE- RAS	AFECTADOS		OTROS	DISPOSICIONES
				PARTES DE LA CANAL	ORGA- NOS		
	ii) Posible	A	A	P	P	...	
3.5.3	Residuos de sustancias nocivas en niveles superiores a los admisibles bajo las normas vigentes de los Países Miembros	T	T	...	...	...	P en el caso de que el exceso al nivel admisible se limite a determinados órganos o tejidos
3.6	MICOTOXICOSIS Y MICOTOXINAS						
3.6.1	Aflatoxinas	A	A	...	P	hígado, riñones, ubre: P	Tolerancia: No superior a 0,01 mg/kg
3.6.2	Micotoxicosis aguda o crónica, detectable clínicamente en la inspección ante-mortem y/o por alteraciones en la inspección post-mortem	T	T	...	...	...	