

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

SANIDAD ANIMAL

Resolución 154/2013

Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. Decreto N° 4238/1968. Modificación.

Bs. As., 11/4/2013

VISTO el Expediente N° S01:0471762/2007 del Registro del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, el Decreto N° 4238 del 19 de julio de 1968, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el Decreto N° 4238 del 19 de julio de 1968 se aprobó el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal.

Que el Capítulo XXII sobre Huevos del citado reglamento, amerita su actualización, ordenamiento, adecuación a la reglamentación internacional en la materia y su armonización con el Código Alimentario Argentino, aprobado mediante la Ley N° 18.284.

Que, además, es necesario incorporar nuevos conceptos sobre las prácticas y tecnologías relacionadas con los procesos productivos y de transformación.

Que la Comisión Permanente de Estudio y Actualización del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el citado Decreto N° 4238/68, ha evaluado la reglamentación internacional existente sobre el tema Huevos y Ovoproductos de otros mercados, tales como los ESTADOS UNIDOS DE AMERICA y la UNION EUROPEA; como así también la bibliografía actualizada: “Ecología Microbiana de los Alimentos” de la International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) y el Código de Recomendaciones sobre Huevo del Codex Alimentarius (FAO/OMS).

Que asimismo, la citada Comisión realizó un exhaustivo análisis de todos los antecedentes normativos y técnicos existentes, concluyendo que es necesario proceder a la modificación de dicho Reglamento.

Que la Cámara Argentina de Productores Avícolas (CAPIA) ha manifestado su interés en la revisión y actualización del Capítulo XXII del Decreto N° 4238/68, realizando los correspondientes aportes técnicos.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete, no encontrando reparos de orden legal que formular.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto en virtud de lo dispuesto por el Artículo 8°, inciso e) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 825 del 10 de junio de 2010.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

Artículo 1º — Sustitúyase el Capítulo XXII sobre Huevos y Ovoproductos del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 4238 del 19 de julio de 1968, por el texto que como Anexo forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Marcelo S. Míguez.

ANEXO

CAPITULO XXII

22. HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

DEFINICIONES

Huevos 22.1.1 Se entiende por huevo, sin aclaración alguna, el óvulo de la gallina (*Gallus gallus*) completamente evolucionado, fecundado o no, con sus correspondientes reservas de sustancias nutritivas y su revestimiento calcáreo. Cuando se trate de huevos de otras especies, deberá declararse de cuál proviene. No se admiten las mezclas de huevos de distintas especies.

Huevo fresco definición 22.1.2 Se entiende por huevo fresco al no fecundado (proveniente de gallinas que no han sido inseminadas de forma natural o artificial) y que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación. El huevo perderá su condición de fresco si: a) Ha sido sometido intencionalmente a temperaturas inferiores a los OCHO GRADOS CENTIGRADOS (8°C). b) Si mantenido a temperatura ambiente supera los TREINTA (30) días de la fecha de postura.

Inspección sanitaria 22.1.3 El huevo y todo producto proveniente de él, debe ofrecerse al público, previamente inspeccionado, clasificado e identificado el establecimiento del que proviene. El sistema de inspección sanitaria incluirá el examen por ovoscopía de considerarse necesario. Debe figurar en los envases la fecha de vencimiento.

Huevos Resquebrajados 22.1.4 Son los huevos cuya cáscara está resquebrajada con las membranas intactas, en el caso de rotura de membranas (pérdida de líquidos) se considerarán rotos. a) Los primeros deben ser remitidos a una planta de procesamiento de ovoproductos, en el menor lapso de tiempo posible, para su tratamiento. b) Con los rotos deberá procederse a su desnaturalización.

Lavado de la Cáscara. Prohibición 22.1.5 Queda prohibido el lavado de la cáscara de los huevos, destinados al consumo directo, sin su posterior revestimiento protector. Los destinados a industrialización inmediata quedan exceptuados de la antecedente exigencia.

Revestimiento protector 22.1.6 Enseguida del secado, el huevo deberá ser recubierto con una película de un material que reemplace la cutícula, aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Responsabilidades 22.1.7 Es responsabilidad del operador de la Empresa el hacer observar y cumplir con los requerimientos del presente reglamento, según lo establecido en el Capítulo IX, numeral 9.1.

Huevo no comestible 22.1.8 Será considerado como no comestible, todo huevo con cáscara fresco o conservado que no reúna las condiciones establecidas en los numerales 22.1.2, 22.1.14, 22.1.15 y 22.1.16.

Huevo no comestible prohibición 22.1.9 El huevo no comestible no podrá ingresar a cámaras frigoríficas donde se encuentren productos comestibles.

Desnaturalización 22.1.10 Los huevos con destino a la industria no alimentaria deben ser rotos y desnaturalizados empleando sustancias, esencia de nirvana, aceite de trementina, aceite alcanforado u otras sustancias aprobadas por el SENASA a tales fines. Las tareas de desnaturalización se llevarán a cabo en el local independiente y aislado de toda otra actividad y con capacidad para almacenar el producto desnaturalizado. Los recipientes que lo contengan serán destinados a este exclusivo fin y deberán estar identificados con una cruz violeta. Los rótulos de los envases de este subproducto no comestible deberán consignar la leyenda NO COMESTIBLE (bien visible) y el desnaturalizante empleado.

Excepción de desnaturalización 22.1.11 Toda excepción a lo establecido en el apartado anterior deberá contar con la autorización del SENASA

Huevo inepto para todo uso 22.1.12 Se entiende por huevo inepto para todo uso, aquel que presenta alguna de las siguientes alteraciones: a) Todo tipo de putrefacción; b) Uniformemente hemorrágicos; c) Mohosos; d) Con embrión en franco desarrollo; e) Cuando el contenido se halle completamente deshidratado; f) Con manchas de origen microbiano o parasitario; g) Cuerpos extraños.

Destrucción 22.1.13 Los huevos declarados ineptos para todo uso serán inutilizados por rotura y agregado de fuel oil, gas oil o kerosén.

Huevo con cáscara conservado 22.1.14 Se entiende por huevo con cáscara conservado, al huevo fresco que ha sido sometido a un proceso físico o químico aprobado por el SENASA tendiente a prolongar sus condiciones de comestibilidad.

Huevo con cáscara refrigerado o enfriado 22.1.15 Se entiende por huevo con cáscara refrigerado el huevo no fecundado (proveniente de gallinas que no han sido inseminadas de forma natural o artificial) y que ha sido sometido intencionalmente a la acción de

temperaturas inferiores a los OCHO GRADOS CENTIGRADOS (8°C). No se tendrá en cuenta esta definición, para aquellos huevos que estén expuestos a dicho rango térmico por la acción climática propia de la estación.

Huevo con cáscara refrigerado y estabilizado 22.1.16 Se entiende por huevo con cáscara refrigerado estabilizado, al huevo con cáscara conservado por el frío en ambientes gaseosos especiales, que contengan anhídrido carbónico, nitrógeno o cualquier otro gas autorizado por el SENASA. Se hará constar en el rótulo que se trata de huevo refrigerado estabilizado y el gas empleado.

Otros medios de conservación 22.1.17 El SENASA podrá autorizar otros métodos de conservación que sean presentados para su aprobación.

Excepción 22.1.18 Para los Establecimientos de Acopio, Clasificación, Embalaje y Depósito de Huevos y para los Establecimientos de Granja con Clasificación de Huevos Frescos, debido a la naturaleza del producto, los controles bacteriológicos del agua potable se harán con una frecuencia mínima de UNO (1) cada TRES (3) meses, siempre que las redes de distribución y tanques de almacenamiento sean sometidos a una limpieza periódica que permita el mantenimiento de las condiciones de potabilidad del agua. Para este caso quedarán exceptuados del numeral 8.1.3 k).

GENERALIDADES

Huevos para exportación 22.2.1 El huevo para exportación, en cualquiera de sus estados, deberá cumplimentar, además de las exigencias del presente capítulo, las del país de destino. Capítulo I, apartado 1.1.4.1.

Huevos de importación 22.2.2 Los huevos de importación deberán reunir las condiciones requeridas en el presente reglamento en todos sus capítulos, cumplir con el control de residuos de sustancias químicas vigentes y provenir de países o regiones de los mismos, cuyas condiciones zoonosanitarias así lo permitan.

Requisitos de embalaje y rotulado 22.2.3 Además de las especificaciones generales que se consignan en el Capítulo XXVI de este reglamento, en el rotulado y embalaje del huevo debe cumplirse con lo consignado a continuación.

Embalajes 22.2.4 El huevo con cáscara se acondicionará en envases de celulosa premoldeada de primer uso plástico, moldeado u otro material aprobado por el SENASA, que garanticen el mantenimiento de la integridad, ausencia de odorización y saborización de éstos. Los huevos que se destinen a consumo, se embalarán en envases descartables de primer uso. Los huevos que desde el productor se destinen a los establecimientos de acopio y clasificación podrán ser acondicionados en cajones con retorno.

Acondicionamiento en los continentes 22.2.5 En todos los envases, los huevos se colocarán separados por unidades. Cuando se coloque más de una camada, la separación se hará por medio de bandejas separadoras. Los separadores de unidades o camadas asegurarán la estática del huevo y serán contruidos con materiales aprobados por el SENASA.

Prohibición de transporte a granel 22.2.6 Queda prohibido transportar o depositar huevos a granel.

Rótulo de envases 22.2.7 El continente del huevo llevará un rótulo o tendrá estampada en su exterior a fuego, pintada o impresa, la siguiente leyenda: “Industria Argentina”, marca, nombre del propietario o razón social, número oficial del establecimiento, “huevo fresco” o “conservado por (frío, frío estabilizado, con indicación del gas u otro medio físico usado)”, “Fecha de vencimiento”. Indicación de la temperatura para la conservación del producto en caso que corresponda.

Rotulado de huevo líquido 22.2.8 Los rótulos para el huevo líquido deberán tener las siguientes indicaciones: a) Huevo líquido (ovoproducto), pasteurizado y refrigerado o congelado, yema líquida pasteurizada y refrigerada o congelada o albúmina líquida pasteurizada y refrigerada o congelada según corresponda. b) Temperatura máxima de conservación hasta su uso: no puede ser superior a los CUATRO GRADOS CENTIGRADOS (4°C) para productos pasteurizados y refrigerados y DOCE GRADOS CENTIGRADOS BAJO CERO (-12°C), para productos congelados. c) Instrucciones para su descongelación de acuerdo con normas aprobadas por el SENASA. d) Instrucciones a seguir una vez abierto. e) Número oficial del establecimiento. f) Contenido neto. g) Fecha de elaboración. h) Fecha de vencimiento. i) “Industria Argentina”. j) “Inspeccionado MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA”.

Rotulado de huevo deshidratado 22.2.9 Los rótulos para huevo deshidratado deben tener las mismas indicaciones que para el huevo líquido, con las siguientes variantes: a) Huevo entero deshidratado en polvo o en escamas, o yema deshidratada en polvo o en escamas o albúmina deshidratada. b) Instrucciones para su reconstitución. Cuando se expenda yema deshidratada o congelada mezclada con albúmina y que no guarde las proporciones naturales del huevo genuino, debe ser declarado el porcentaje en el rótulo.

Determinación de Residuos 22.2.10 Todos los establecimientos habilitados por el SENASA deben dar cumplimiento a las determinaciones de residuos químicos establecidas por las reglamentaciones vigentes. Quedan exceptuadas de esta exigencia, aquellas materias primas amparadas por un Permiso de Tránsito, provenientes de un Establecimiento con habilitación del SENASA, para la Clasificación de Huevos.

Nuevas Tecnologías 22.2.11 En aquellos casos donde el presente Capítulo no contempla las tecnologías propuestas; éstas serán sometidas por el SENASA a un proceso de Evaluación de Riesgo con el fin de garantizar la inocuidad del producto.

CLASIFICACION SANITARIA DEL HUEVO FRESCO

Huevo con cáscara, fresco de Calidad “A” 22.3.1 Se entiende por huevo fresco de calidad “A” al que reúne por unidad las siguientes condiciones, comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio, o por otros medios físicos: a) Cáscara: naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, o lavada de acuerdo a lo estipulado en el presente capítulo, sana, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza. b)

Cámara de aire: de hasta CINCO (5) milímetros de profundidad, fija y sana. c) Yema: casi invisible, de contorno difuso, céntrica, fija y de color uniforme. d) Clara o albúmina: traslúcida, de consistencia firme y de aspecto homogéneo. e) Cicatricula o germen: ausente.

Huevo con cáscara, fresco de Calidad "B" 22.3.2 Se entiende por huevo fresco de calidad "B", al que reúne por unidad las siguientes condiciones comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio, o por otros medios físicos: a) Cáscara: naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, de acuerdo a lo estipulado en el presente capítulo, sana, fuerte y de forma prácticamente normal. A la luz de Wood deberá presentar fluorescencia roja o rojiza. b) Cámara de aire: de hasta OCHO (8) milímetros de profundidad, fija y sana. c) Yema: ligeramente visible, de contorno ligeramente visible, céntrica, puede ser algo móvil, y de color uniforme. d) Clara o albúmina: traslúcida, consistencia firme, aspecto homogéneo. e) Cicatricula o germen: ausente.

Índice de yema, Método de Funk, Valores para Albúmina en unidades Haugh. Nitrógeno amoniacal y fósforo 22.3.3 Para calificar como huevo fresco, una vez abierto se tendrá en cuenta: a) El índice de la yema determinado por el método de Funk (cociente de la división de la altura de la yema por la semisuma de los dos diámetros de la misma en presencia de la albúmina). Como valores mínimos se tomarán las cantidades siguientes: Para la calidad "A", CUARENTA Y CUATRO CENTESIMOS (0,44); para la calidad "B", TREINTA Y NUEVE CENTESIMOS (0,39). b) El índice de albúmina expresado en unidades Haugh. Como valores mínimos se tomarán las cantidades siguientes: Para la calidad "A", SESENTA Y CINCO (65), para la "B", CUARENTA Y SIETE (47). c) El índice de la yema y el índice de la albúmina se calculará a la temperatura de climatización. Para todas las calidades de huevos comestibles, la cantidad de nitrógeno amoniacal no podrá superar en el conjunto de huevos, los TRES (3) miligramos por cada CIEN (100) gramos, y la cantidad de fósforo en la clara no superará UN DECIMO (0,1) de miligramos por cada CIEN (100) gramos

CLASIFICACION POR PESO

Clasificación por peso 22.4.1 Para cada una de las calidades a que se refieren los numerales 22.3.1- 22.3.2, se clasificarán en grados "extra grande" o grado IS, "grande" o grado 1, "mediano" o grado 2, "chico" o grado 3, con pesos de acuerdo a la siguiente escala cuyos valores se toman como mínimos: a) Grado IS: SESENTA Y DOS (62) gramos por unidad, SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO (744) gramos por docena. b) Grado 1: CINCUENTA Y CUATRO (54) gramos por unidad y SEISCIENTOS CUARENTA Y OCHO (648) gramos por docena. c) Grado 2: CUARENTA Y OCHO (48) gramos por unidad y QUINIENTOS SETENTA Y SEIS (576) gramos por docena. d) Grado 3: CUARENTA Y DOS (42) gramos por unidad y QUINIENTOS CUATRO (504) gramos por docena.

OVOPRODUCTOS

Ovoproductos 22.5.1 Se entiende por ovoproductos a los productos obtenidos a partir del contenido de los huevos, despojados de sus cáscaras. Los componentes desprovistos de sus membranas, podrán estar en diferentes proporciones con o sin el agregado de aditivos

autorizados. Se podrán presentar en estado líquido, concentrado, deshidratado, en escamas, congelado o ultra congelado.

Huevo líquido 22.5.2 Se entiende por huevo líquido, al contenido del huevo, privado de la cáscara, que conserva las proporciones naturales de la clara y la yema y que mezclados dan lugar a una sustancia homogénea, no presentándose la adición de sustancia alguna. Deberá ser elaborado a partir de huevos con cáscara, declarados aptos para el consumo humano.

Huevo líquido comestible 22.5. 3 Se entiende por huevo líquido comestible al huevo líquido, pasteurizado, apto para el consumo humano y proveniente de los Grados “A” y “B” de la Clasificación Sanitaria de huevos frescos y o conservados. El huevo líquido comestible deberá ingresar inmediatamente en cadena de frío no superando las siguientes temperaturas: Ultracongelado: -18°C Congelado:: -12°C Enfriado: 4°C

Ovoproductos deshidratados 22.5.4 Se entiende por huevo deshidratado o desecado, al huevo líquido privado de la mayor parte de su humedad.

Ovoproductos deshidratados comestibles 22.5.5 Al obtenido a partir de huevos comestibles, procesados en forma adecuada y que hayan sido sometidos a la acción de un proceso térmico de pasteurización.

Pasteurización 22.5.6 Todos los ovoproductos para poder ser calificados como comestibles deberán ser sometidos a un proceso térmico de pasteurización clásica, en seco o sistema equivalente según corresponda. A continuación se describe el proceso mínimo a cumplimentarse para el caso de los líquidos.

Producto	Temperatura mínima en grados centígrados	Tiempo en minutos mínimo
----------	--	--------------------------

Albúmina s/aditivos	56	3.5
---------------------	----	-----

Huevo entero	60	3.5
--------------	----	-----

Huevo entero c/agregados de otros componentes <2%	61	3.5
---	----	-----

Huevo entero c/2% o > de sal	63.3	3.5
------------------------------	------	-----

Huevo Entero con azúcar con 2-12% de azúcar	61.1	3.5
---	------	-----

Yema sola	63.3	3.5
-----------	------	-----

Yema con azúcar con o 2% o más de azúcar	63.3 62.2	3.5 6.2
--	-----------	---------

Yema con sal adicionada con 2-12% más de sal	63.3 62.2	3.5 6.2
--	-----------	---------

Pasteurización de ovoproductos deshidratados 22.5.7 Consiste en el tratamiento térmico del ovoproducto deshidratado en especial albúmina, a una temperatura de por lo menos CINCUENTA Y CINCO GRADOS CENTIGRADOS (55°C) durante SIETE (7) días ininterrumpidos, o hasta la desaparición de microorganismos patógenos. Se emplearán envases de único uso, definitivos, cerrados, debidamente acondicionados. La temperatura de

la sala deberá garantizar en todo el producto las condiciones de tiempo y temperatura antes expresadas. Los locales destinados a realizar la pasteurización, deberán ser de uso exclusivo a esta actividad y estar provistos de instrumentos de medición y registros de temperatura, con sensores ubicados en los lugares críticos.

Equipo de pasteurización 22.5.8 Los equipos de pasteurización de los ovoproductos líquidos, deberán incluir: a) Un tubo de retención. b) Intercambiadores de temperatura o equivalentes. c) Una válvula de desvío automática, que impida el mezclado del producto tratado con el insuficientemente tratado. d) Medición y control de temperatura automático continuo con su correspondiente registro, a los fines de poder corroborar el cumplimiento de los parámetros establecidos. e) Caudalímetros y sus registradores.

Huevo líquido comestible características 22.5.9 El huevo líquido debe reunir las siguientes condiciones: a) Presentación: ultracongelado, congelado o refrigerado. b) Color: amarillo. c) Impurezas: no contener. d) Olor: no debe presentar olores anormales. e) pH mínimo: SIETE (7). f) Humedad máxima: SETENTA Y SIETE POR CIENTO (77%). g) Residuos secos: VEINTITRES POR CIENTO (23%). h) Extracto etéreo: NUEVE COMA CINCO POR CIENTO (9,5%) a DOCE POR CIENTO (12%). i) Acidez del extracto etéreo expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N) TRES Y MEDIO (3,5) mililitros por gramo de extracto. j) Nitrógeno amoniacal: TRES (3) miligramos por ciento.

Yema o albúmina líquida 22.5.10 (Decreto N° 3891 del 22 de junio de 1972 como numeral 22.6.5 - Resolución N° 933 del 29 de diciembre de 1987 de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA). Se entiende por yema o albúmina líquida, según el caso, a la yema o clara de huevo respectivamente, sin agregado de sustancia alguna.

Yema o albúmina líquida comestible 22.5.11 Se entiende por yema o albúmina líquida comestible a los productos elaborados a partir de huevos declarados como aptos para consumo humano. Los ovoproductos deben cumplir lo establecido en el numeral 22.5.6 de presente Anexo.

Yema líquida comestible Condiciones 22.5.12 La yema líquida comestible debe reunir las siguientes condiciones: a) Presentación: ultracongelada, congelada o enfriada. b) Color: amarillo. c) Impureza: no contener. d) No contener más de DOCE POR CIENTO (12%) de albúmina o clara. e) Olor: no debe presentar olores anormales. f) pH mínimo: SEIS (6) g) Humedad máxima: SESENTA Y DOS POR CIENTO (62%) h) Extracto etéreo: VEINTE POR CIENTO (20%). i) Acidez del extracto etéreo: expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N) DOS Y MEDIO (2,5) mililitros por gramo de extracto. j) Nitrógeno amoniacal: DOS (2) miligramos por ciento.

Albúmina líquida comestible. Condiciones 22.5.13 La albúmina líquida debe reunir las siguientes condiciones: a) Presentación: ultracongelada, congelada o enfriada. b) Color: translúcida. c) Impurezas: no contener. d) Olor: no debe presentar olores anormales. e) pH mínimo: OCHO (8). f) Humedad máxima: OCHENTA Y OCHO POR CIENTO (88%). g)

Sólidos totales: mínimo DOCE POR CIENTO (12%). h) Nitrógeno amoniacal: DOS COMA DOS POR CIENTO (2,2%).

Ovoproductos deshidratados comestibles 22.5.14 Se entiende por ovoproductos deshidratados o desecados comestibles a los ovoproductos deshidratados que han sido elaborados a partir de huevos declarados como aptos para consumo humano. Los ovoproductos deben cumplir lo establecido en el numeral 22.5.16.

Ovoproductos deshidratado en polvo o en escamas 22.5.15 Los ovoproductos deshidratados o desecados, se denominarán en polvo o en escamas, según la forma de su presentación.

Ovoproductos deshidratado características 22.5.16 Los ovoproductos deshidratados deben reunir como mínimo las siguientes condiciones: a) Presentación: sólido en polvo. b) Color: amarillo pálido. c) Impurezas: no contener. d) Textura: granulada, pero no áspera. e) Olor: ligeramente ácido pero no agrio. f) Emulsión en agua: natural. g) pH mínimo: SEIS (6). h) Humedad máxima: SEIS POR CIENTO (6%). i) Extracto etéreo: mínimo TREINTA Y SIETE POR CIENTO (37%). j) Acidez del extracto etéreo: expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N): TRES (3) mililitros por gramo de extracto. k) Cenizas totales: máximo CUATRO POR CIENTO (4%). l) Prótidos totales: mínimo, CUARENTA POR CIENTO (40%).

Yema deshidratada. Condiciones 22.5.17 La yema deshidratada debe reunir las siguientes condiciones: a) Presentación: sólida. b) Color: amarillo intenso. c) Impurezas: no contener. e) Olor: no debe presentar olores anormales. f) Emulsión en agua: natural. g) pH mínimo SEIS (6) h) Humedad: CINCO POR CIENTO (5%). i) Extracto etéreo: mínimo CINCUENTA Y TRES POR CIENTO (53%). j) Acidez del extracto etéreo: expresado en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N), DOS Y MEDIO (2,5) mililitros por gramo de extracto. k) Cenizas totales: máximo, CUATRO POR CIENTO (4%). l) Prótidos totales: mínimo TREINTA Y DOS POR CIENTO (32%).

Albúmina deshidratada. Condiciones 22.5.18 La albúmina deshidratada debe reunir las siguientes condiciones: a) Presentación: sólido. b) Color: blanco. c) Impurezas: no contener. d) Olor: no debe presentar olores anormales. e) Solubilidad en agua: natural. f) pH mínimo: NUEVE (9). g) Humedad máxima: DIEZ POR CIENTO (10%). h) Cenizas totales: máximo SEIS POR CIENTO (6%). i) Azúcar reductor: máximo UNO CON QUINCE (1,15) centésimas por ciento.

Ovoproductos Líquidos Incomestibles 22.5.19 Se entiende por huevo, clara o yema líquidos incomestibles a los ovoproductos líquidos ineptos para el consumo humano. Los mismos serán desnaturalizados de acuerdo a lo especificado en el apartado 2.1.10.

Ovoproductos líquidos Incomestibles. Congelados 22.5.20 Se entiende por huevo, clara o yema líquidos incomestibles congelados, a los ovoproductos, líquidos incomestibles que han sido congelados en cualquier tipo de envase. Se deberá realizar la operación de

congelado en un sector separado del destinado para los productos declarados como comestibles.

Ovoproductos deshidratados incomedibles 22.5.21 Se entiende por ovoproductos deshidratados incomedibles, a la yema o clara inepta para el consumo humano. Las mismas estarán desnaturalizadas de acuerdo a lo establecido en el numeral 22.1.10.

Prohibición de recongelar 22.5.22 Toda primera materia descongelada debe tener uso inmediato, no permitiéndose la conservación, aun recongelada.

Prohibición 22.5.23 Queda prohibido agregar bloques de huevo líquido congelado con el objeto de acelerar el proceso de enfriamiento de un tanque.

Ausencia de rancidez 22.5.24 El huevo líquido o deshidratado y la yema líquida o deshidratada no deben presentar rancidez determinada como índice de peróxidos.

Ausencia de antisépticos, colorantes y conservadores 22.5.25 Queda prohibido el agregado de agua, de antisépticos o cualquier aditivo no autorizado por el SENASA.

Fermentación de la albúmina 22.5.26 La albúmina de huevo puede ser sometida a fermentación para eliminar los azúcares.

CONDICIONES GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y SUS DEPENDENCIAS

Accesos 22.6.1 Los accesos de los establecimientos se corresponderán con lo especificado en el Capítulo III, estipulado para los establecimientos faenadores.

Oficina de Inspección Veterinaria 22.6.2 La oficina de inspección veterinaria responderá en un todo a lo especificado en el Capítulo IX, numeral 9.1.4, para el caso de los establecimientos industrializadores, acopios, acopio con clasificación de huevos y granjas con clasificación de huevos. Quedando exceptuadas de tal exigencia las granjas con clasificación de huevos, con un número menor a SESENTA MIL (60.000) aves en postura. Se deberá asegurar que el servicio oficial disponga de las comodidades mínimas para realizar su labor. Para lo cual deberá contar con un armario con llave para la guarda de la documentación oficial y pudiendo compartir escritorio y baño con el titular y/o encargado.

Condiciones del edificio 22.6.3 El edificio debe ser íntegramente de mampostería u otros materiales autorizados por el SENASA y cumplir, entre otros, con los siguientes requisitos: Paredes: La superficies de las paredes deben ser de material liso, impermeable, de fácil lavado, resistente a la corrosión y aprobado por el SENASA. Pisos: Los pisos deben antideslizantes, de material impermeable, resistentes a los elementos de higienización y desinfección. Tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca de drenaje. La o las rejillas estarán tapadas por rejillas removibles y la conexión a la red general de descarga de efluentes será por un cierre sinfónico. Los ángulos de encuentro: De las paredes con el techo, piso y de las paredes entre sí, deberán ser redondeados. Capacidad General: Las instalaciones

estarán acordes en superficie y capacidad con la producción, la que será estimada en unidades diarias.

Higiene de las dependencias 22.6.4 El establecimiento deberá hallarse permanentemente aseado y desodorizado, empleándose a tal fin los medios autorizados por el SENASA. Cuando se emplee ozono, su concentración no será mayor de MEDIO (0,5) miligramo por metro cúbico. Siendo responsabilidad del operador de la Empresa.

Picos de agua 22.6.5 Cada una de las dependencias del establecimiento, contará con picos de agua en cantidad suficiente, para posibilitar la limpieza de las instalaciones.

Lavamanos 22.6.6 Cada una de las dependencias contará con lavamanos reglamentarios ubicados en la línea de trabajo y de fácil acceso para el personal operario.

Pileta de lavado de utensilios 22.6.7 En las áreas o sectores donde se efectúan las tareas de clasificación sanitaria deberán contar con una pileta destinada al lavado de los utensilios que en ella se utilicen.

Grifos para beber agua 22.6.8 En las áreas o sectores donde se efectúan las tareas de embalaje y clasificación, se instalarán grifos de agua para que beban los operarios.

Iluminación 22.6.9 La iluminación del establecimiento será natural o artificial, permitiendo una adecuada operatividad en todos los ambientes.

Cámaras Frigoríficas 22.6.10 Las cámaras frigoríficas, si existieran, responderán en un todo a lo expresado en el Capítulo V de este reglamento.

Vestuarios y servicios sanitarios 22.6.11 Tanto los vestuarios como los servicios sanitarios responderán en un todo a lo especificado en el Capítulo VIII de este reglamento.

Recipientes 22.6.12 La sala de clasificación y embalaje contará con TRES (3) clases de recipientes de metal inoxidable, con tapa, debidamente identificados. Uno para los residuos, otro para los huevos destinados a la industria no alimentaria y el tercero para huevos ineptos para todo uso, o bien dispositivos adecuados para la rápida eliminación de los mismos.

ESTABLECIMIENTOS DE ACOPIO, CLASIFICACION, EMBALAJE Y DEPOSITO DE HUEVOS

Dependencias de acopio, clasificación 22.7.1 Los establecimientos de acopio, clasificación, embalaje y depósito de huevos, deberán contar con las siguientes dependencias:
a) Sector de recepción. Con una capacidad de almacenaje que se calculará tomando como base la cantidad de TRECE Y MEDIO (13,5) cajones de TREINTA (30) docenas cada uno por metro cúbico. Los cajones se estibarán a no menos de DIEZ (10) centímetros del suelo. b) Sector de clasificación, inspección sanitaria y embalaje. Contiguo al local de recepción se

hallará el local o área destinada a la clasificación y empaque, donde se ubicará la inspección sanitaria del huevo, que deberá contar con un ovoscopio, recipientes para huevos ineptos y elementos para cumplir con esta actividad. c) Sector de depósito y expedición. d) Cámara frigorífica. (opcional para el caso de huevo refrigerado) e) Áreas de maniobras de los vehículos destinados a la carga y descargas, pavimentados y cubiertos. La carga y descarga se efectuarán por aberturas que permitan efectuarlas sin afectar las condiciones ambientales de las salas de trabajo. f) Vestuarios. g) Servicios sanitarios. h) Oficina destinada a la inspección veterinaria. Equipada con baños y vestuarios para uso exclusivo. i) Cuando opcionalmente se lleve a cabo el lavado de huevos, deberá contarse para su realización con el equipamiento a esos efectos, tal como se estipula en el presente capítulo. j) Cuando las dimensiones sean lo suficiente amplias se admitirá que las actividades enumeradas en los ítems a, b, y c, se realicen en un solo ambiente. k) Todas las aberturas exteriores deben contar con barreras físicas que controlen el ingreso de insectos. l) El establecimiento deberá contar con facilidades para la limpieza y desinfección de todos los ambientes y equipos de trabajo y un local para los enseres de limpieza.

ESTABLECIMIENTOS DE GRANJA CON CLASIFICACION DE HUEVOS FRESCOS

Granja con clasificación de huevos frescos 22.8.1 Se entiende por granja con clasificación de huevos frescos aquel establecimiento instalado en un mismo predio donde se ubican UNO (1) o más galpones de aves ponedoras de huevos, y que envase exclusivamente la producción propia y diaria, previa clasificación sanitaria.

Dependencias 22.8.2 Los establecimientos de granja y clasificación de huevos frescos deberán contar: a) Sector de recepción y clasificación; b) Sector de depósito de huevos clasificados; c) Sector de depósito de embalajes; d) Cuando la producción máxima sea poco significativa, estos sectores podrán hallarse en un mismo ambiente. e) En el caso de comercializarse huevos enfriados se deberá contar con una cámara frigorífica.

Sector de recepción y clasificación 22.8.3 Los sectores de recepción y clasificación se hallarán separados de los galpones de postura y tendrán dimensiones tales, que permitan recibir la producción máxima de TRES (3) días de la granja.

Inspección sanitaria 22.8.4 Contemplado en el numeral 22.1.3.

Sector de depósito de huevos clasificados 22.8.5 El sector de depósito de huevos clasificados será de dimensiones tales que admitan la producción máxima de CINCO (5) días.

Ingeniería sanitaria 22.8.6 Los distintos sectores deberán responder a las siguientes exigencias: a) El piso será de mampostería, de superficie lisa y con declive tal, que permita la higienización sin que se acumulen líquidos; b) Las paredes y el cielo raso podrán ser de mampostería, metal u otro material apropiado; su cara interna será de superficie lisa, lavable y de colores claros; c) Todas las aberturas que comuniquen con el exterior, deberán contar con dispositivos tales, que impidan el ingreso de insectos; d) El sector de clasificación deberá

contar con un lavabo, toallas descartables y jabonera para jabón líquido; e) Deberá contar con pileta para el lavado de utensilios, bandejas y/o contenedores; f) Deberán contar con recipiente para huevos incomedibles, de material no oxidable, dotado de tapa e identificado con una cruz violeta; el mismo contendrá un líquido desnaturalizante no corrosivo. Todo huevo roto, cascado o inepto, no tendrá otro destino que el decomiso y desnaturalización; g) Se admite que dentro del predio exista una vivienda para el personal de la granja. Cuando las distintas tareas sólo sean cumplidas por personal con domicilio en la granja, podrá eximirse de la exigencia de contar con baños y vestuarios, caso contrario se cumplimentará con el Capítulo VIII del presente reglamento.

Exigencias Operativas 22.8.7 Los establecimientos habilitados como “Granja con Clasificación de Huevos Frescos” deberán responder a las siguientes exigencias operativas: a) Deberán clasificar y acondicionar los huevos de su producción, en envases adecuados y debidamente rotulados, dentro de las SETENTA Y DOS (72) horas posteriores a la postura. No se permite el acopio de huevos sin clasificar por más de ese plazo, ni que sean colocados en contenedores provisorios; b) No se admite otro destino para los huevos que su comercialización, como frescos, con destino a consumo directo, ajustándose al numeral 22.1.3, o para uso industrial, numerales 22.2.4 y 22.2.5. c) Los contenedores que se utilicen para el envío de huevos de los sectores de postura al de recepción, deberán encontrarse libres de toda suciedad; d) Finalizada la jornada laboral deberán higienizarse los distintos sectores; e) Los envases conteniendo huevos deben depositarse sobre tarimas fácilmente removibles e higienizables.

REQUISITOS PARA EL LAVADO DE HUEVOS

Instalaciones necesarias 22.9.1 Las instalaciones necesarias para el lavado del huevo serán de material y construcción aprobados por el SENASA y responderán a las condiciones generales y especificaciones de los numerales 22.1.5 y 22.1.6.

Lavado de la cáscara del huevo 22.9.2 El lavado de la cáscara del huevo se deberá realizar por medios mecánicos exclusivamente, con procedimientos que impidan la penetración microbiana al interior del huevo, debiendo ser tanto los medios mecánicos como los procedimientos, aprobados por el SENASA.

Requisitos para el lavado. 22.9.3 Durante la operación del lavado deberán cumplirse los siguientes requisitos: a) El agua para el lavado deberá rebalsar permanentemente y cambiarse en su totalidad cada CUATRO (4) horas como mínimo, siempre que las circunstancias no hagan necesario su reemplazo en un lapso menor. Dicho cambio y la limpieza de la máquina, deberán efectuarse al finalizar cada turno y la tarea diaria, sin perjuicio de hacerlo cada vez que sea conveniente para mantener la eficacia de la operación de higienización del huevo. b) La temperatura del agua para el lavado deberá superar en DOCE GRADOS CENTIGRADOS (12°C) como mínimo a la temperatura del huevo. c) La temperatura del agua para el lavado deberá mantenerse a TREINTA Y DOS GRADOS CENTIGRADOS (32°C) como mínimo, pero no superará los CUARENTA Y CINCO GRADOS CENTIGRADOS (45°C). d) En

ningún caso el huevo quedará sumergido y/o detenido en el agua del lavado. e) Todos los huevos sometidos al lavado deberán tratarse con un agente sanitizante, pudiéndose incorporar este último al agua utilizada para el enjuague final.

Agentes Empleados. Concentraciones 22.9.4 Los productos para la limpieza y antisepsia de los huevos, así como las indicaciones generales de uso de los mismos, deberán ser aprobados por el SENASA. En el caso de emplear cloro (Cl₂) su concentración no será menor a CIEN (100) ppm y no mayor a DOSCIENTAS (200) ppm de cloro residual libre.

Secado del huevo 22.9.5 En caso de ser efectuado el secado, éste debe ser realizado por medio de corrientes de aire, inmediatamente después del lavado y la desinfección a los efectos de no incorporar al ovoproducto productos ajenos al mismo.

CONDICIONES PARTICULARES DE LOS ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALIZADORES DE HUEVOS COMESTIBLES

Dependencias 22.10.1 Los establecimientos de elaboración de huevo y sus partes líquidas o deshidratadas deberán contar con las siguientes dependencias: a) Local de recepción. Si correspondiese, cámara frigorífica de acuerdo a lo regulado en el Capítulo V del presente reglamento para mantener las condiciones de huevos enfriados. b) Local de clasificación, inspección sanitaria, lavado y secado (si correspondiese). c) Local para quebrado con temperatura apropiada y con presión positiva de aire filtrado. Provisto de lavamanos. d) Instalaciones para el almacenaje, homogeneización y elaboración de huevo líquido sin pasteurizar. Equipadas con facilidades para el lavado y desinfección de utensilios. e) Equipo de pasteurización. f) Instalaciones refrigeradas para el mantenimiento de huevo líquido. g) Local para realizar la deshidratación, si correspondiese. h) Instalaciones para el depósito de ovoproductos deshidratados. i) Local de las cáscaras resultantes de la actividad de quebrado. j) Baños y vestuarios. k) Servicios sanitarios. l) Oficina destinada a la Inspección Veterinaria. m) Depósitos de productos de limpieza. n) Depósitos (provisto de un lavamanos) destinados a los productos tóxicos. o) Local de equipos para el sistema de lavado (CIP). p) Depósitos de envases primarios y depósito de envases secundarios. q) Depósito de aditivos y local de fraccionamiento y pesado de aditivos, si correspondiese.

Oficina de inspección veterinaria 22.10.2 La Oficina de Inspección Veterinaria responderá en un todo a las especificaciones contenidas en el numeral 9.1.4 de este reglamento.

Vestuarios y servicios sanitarios 22.10.3 Los vestuarios y servicios sanitarios responderán en un todo a las especificaciones contenidas en el Capítulo VIII.

Lavado de cáscara de los huevos 22.10.4 Se efectuará en un todo de acuerdo a los numerales 22.9.1, 22.9.2, 22.9.3, 22.9.4, y 22.9.5.

Inspección sanitaria 22.10.5 Previo al ingreso a la sala de quebrado deberá efectuarse la inspección sanitaria según el numeral 22.1.3.

Transporte de los huevos 22.10.6 El transporte del huevo de la sala de lavado a la de cascado debe hacerse por medios mecánicos. Los materiales que tomen contacto con los huevos, deberán estar aprobados por el SENASA. La comunicación entre ambas salas sólo permitirá el paso de los huevos y su medio de transporte.

Quebrado 22.10.7 Se entiende por quebrado al proceso de romper intencionalmente la cáscara del huevo, previo lavado, desinfectado y eventual secado, con el fin de separar sus partes para remover el contenido del huevo. El quebrado del huevo deberá ser únicamente mecánico, el contenido del huevo será inspeccionado por unidad en un recipiente adecuado para tal fin. El huevo apto será volcado a la tubería correspondiente y el inepto en la tubería o recipiente destinado a huevos incomedibles. El recipiente destinado a la inspección del huevo, cada vez que haya contenido un huevo inepto, será lavado y desinfectado.

Prohibición de recuperación de claras 22.10.8 Queda prohibida la recuperación de las claras para uso humano, remanentes a partir de las cáscaras resultantes del quebrado.

Formas de quebrado prohibición 22.10.9 No se aceptará como método de quebrado al efectuado mediante centrifugación o aplastamiento.

Higienización de manos 22.10.10 Cuando un huevo no apto fuese manipulado por las manos de un operario, deberá proceder al inmediato lavado de las mismas antes de continuar con las tareas.

Identificación de tuberías y depósitos 22.10.11 Las tuberías y tanques destinados a depósito del ovoproducto líquido deberán estar debidamente identificados. Los tanques deberán ser: refrigerados, cerrados, provistos de equipo de agitación sanitario, de material inoxidable y terminado sanitario. Deben tener la capacidad de frío suficiente como para dar cumplimiento con lo requerido en el presente capítulo. Luego del quebrado los ovoproductos deberán pasar por un filtro para la retención de membranas, trozos de cáscara, etc. La malla empleada a tales fines deberá ser de materiales y terminaciones sanitarias.

Conservación del huevo líquido 22.10.12 La conservación del huevo líquido, sin pasteurizar deberá realizarse bajo refrigeración, en cámaras que reúnan las condiciones establecidas en el Capítulo V, o en tanques refrigerados. Ambos deben tener la capacidad de alcanzar las temperaturas reglamentarias de conservación de CUATRO GRADOS CENTIGRADOS (4°C) en toda su masa, en el plazo de DOS (2) horas a partir del cascado u otros sistemas aceptados por el SENASA. El período de conservación, antes del proceso de pasteurización del huevo líquido, deberá ser lo más corto posible y no superar las CUARENTA Y OCHO (48) horas. Los tanques deberán ser cerrados y estarán provistos de vainas para tomar la temperatura y/o para instalar instrumentos destinados a la medición.

Conservación del huevo líquido pasteurizado 22.10.13 La conservación del huevo líquido pasteurizado deberá realizarse en tanques de características según el numeral 22.10.12 o en cámaras que reúnan las condiciones establecidas en el Capítulo V. Ambos deben tener la capacidad de alcanzar las temperaturas reglamentarias de conservación de CUATRO GRADOS CENTIGRADOS (4°C) en toda su masa.

Excepción 22.10.14 Quedan exceptuadas del numeral 22.10.12, las claras que vayan a ser tratadas por un proceso de fermentación o las que sufran un proceso de pasteurización en seco (hot-room).

Conservación del huevo deshidratado 22.10.15 La conservación del huevo deshidratado debe ser realizada en ambientes limpios, frescos, secos, en buenas condiciones de mantenimiento. Libres de olores extraños.

Lavamanos 22.10.16 Se instalarán en aquellos sectores que así lo requieran como por ejemplo: recepción, local de lavado, local de quebrado, etc. Los lavamanos deberán reunir las condiciones exigidas por el presente reglamento, es decir: contar con agua fría y caliente o termotemplada, jabón o detergentes aprobados por el SENASA y toallas de un solo uso. El accionamiento de los mismos deberá ser de tipo no manual.

Vestimenta del personal 22.10.17 Deberá proveerse de vestimenta limpia diariamente a todo el personal que desempeñe sus tareas en el establecimiento.

Exigencias operativas del lavado 22.10.18 Los huevos empleados para ovoproductos deberán estar limpios y secos. Cuando opcionalmente se lleve a cabo el lavado de huevos, deberá contarse para su realización con el equipamiento a esos efectos, tal como se estipula en el presente capítulo y respondiendo a lo establecido en los numerales 22.9.1, 22.9.2, 22.9.3, 22.9.4 y 22.9.5.