

MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Resolución 173/2016

Bs. As., 12/04/2016

VISTO el Expediente N° S05:0045319/2015 del Registro del entonces MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968, y

CONSIDERANDO:

Que debido a los avances de la tecnología sanitaria y a los modernos procedimientos para su fiscalización, resulta necesario actualizar la normativa vigente, referente al contralor higiénico-sanitario integral de la carne de ave y de todo producto y subproducto derivado de la faena de aves.

Que dicha actualización es acorde a las exigencias de los mercados compradores, y a la nueva realidad de la agroindustria argentina y del comercio internacional.

Que las modificaciones propuestas a la normativa vigente tienen por objeto evaluar los comportamientos y niveles de los distintos sistemas de aseguramiento de la calidad, buenas prácticas de manufactura y procedimientos de inspección sanitaria de los alimentos que surgen de la cadena agroalimentaria en el marco de las carnes de aves, y evidenciar las condiciones higiénicas de los diferentes procesos.

Que la Comisión Permanente de Estudio y Actualización del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal ha tomado la debida intervención.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para dictar del presente acto, de conformidad con las facultades conferidas por el Artículo 8°, inciso f) del Decreto N° 1.585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 825 del 10 de junio de 2010.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONALDE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1° — Se sustituyen los Numerales 20.4.7, 20.5.8, 20.5.11, 20.5.13 y 20.6.9 del Capítulo XX del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal aprobado por el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968, los que quedan redactados de la siguiente forma:

Enfriamiento por aire. 20.4.7 Si se emplea un sistema de enfriamiento por aire, será diseñado de tal manera que se eviten las contaminaciones con partículas que puedan ser vehiculizadas por el propio aire circulante de enfriamiento. Las carcasas de aves sometidas a este tipo de enfriamiento, deberán lograr en el punto más profundo de la pechuga, una temperatura no superior a los SIETE GRADOS CENTIGRADOS (7°C), para posteriormente ser envasadas y depositadas en la cámara de

enfriado. El recinto destinado a esta tarea, deberá ajustarse a lo exigido en el Capítulo V del presente reglamento, y contar con un sistema de traslado mecánico continuo.

Evisceración. 20.5.8 La evisceración debe realizarse con el ave suspendida de las patas a nivel de las articulaciones tibiotarsianas y puede efectuarse en forma manual o automática. Los cortes para realizar esta operación, deberán limitarse a los necesarios para extraer las vísceras y facilitar la inspección sanitaria del ave.

Se considerará ave eviscerada cuando se le ha extraído cabeza, tráquea, esófago, buche, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmones, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos, en las aves sexualmente maduras. Mediante un corte, se separará la cloaca de la pared abdominal.

Las patas deberán ser separadas por desarticulación o sección, a la altura de la articulación tibiometatarsica. Las garras escaldadas, peladas, enfriadas/congeladas podrán ser comercializadas como comestibles.

Las menudencias comestibles o menudos: hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa, más el cuello, luego de su emprolijamiento y enfriamiento, pueden ser introducidos dentro de la cavidad de la carcasa, previo envasado.

Aves. Enfriamiento. 20.5.11 1) Enfriado de carcasas

Realizado el duchado y cuando no se efectúe el enfriamiento de las carcasas de ave por corriente de aire, será sometida a un enfriamiento por inmersión en agua o agua y hielo, con el objeto de provocar una pérdida sensible del calor animal. El procedimiento consistirá en impulsar constantemente las canales, mediante procedimientos mecánicos, a través de una corriente de agua que circula en dirección opuesta. El tiempo de permanencia en el primer tanque de enfriamiento no deberá exceder los TREINTA (30) minutos, en tanto que en los restantes, sólo podrá permanecer el tiempo suficiente como para lograr el enfriamiento de la carcasa, de modo que no supere los SIETE GRADOS CENTIGRADOS (7°C) medidos en la profundidad de la masa muscular de la pechuga. Este dispositivo de enfriamiento poseerá un sistema de renovación de agua permanente, de tal manera que se asegure que el agua sea renovada a razón de un mínimo de:

- a) DOS Y MEDIO (2,5) litros por carcasa de un peso igual o inferior a DOS Y MEDIO (2,5) kilogramos.
- b) CUATRO (4) litros por carcasa de un peso comprendido entre DOS Y MEDIO (2,5) a CINCO (5) kilogramos.
- c) SEIS (6) litros por carcasa de un peso igual o superior a CINCO (5) kilogramos.
- d) Si se emplean varios tanques, la entrada y salida de agua usada en cada tanque, deberá regularse de modo que disminuya progresivamente en la dirección del desplazamiento de las canales; el agua limpia se distribuirá entre los tanques de manera que la renovación del agua en el último de ellos no sea inferior a:
 - i. UN (1) litro por canal de un peso igual o inferior a DOS Y MEDIO (2,5) kilogramos.

ii. UNO Y MEDIO (1,5) litros por canal de un peso comprendido entre DOS Y MEDIO (2,5) a CINCO (5) kilogramos.

iii. DOS (2) litros por canal de un peso igual o superior a CINCO (5) kilogramos.

El agua utilizada para el llenado inicial de los tanques, no se tomará en consideración para el cálculo de cantidades.

El hielo adicionado al sistema de enfriamiento por inmersión, puede ser tomado en cuenta en los cálculos de las cantidades predeterminadas para la renovación constante de agua en el sistema.

La temperatura del agua en el punto donde las carcasas ingresan al sistema, no será superior a DIECISÉIS GRADOS CENTÍGRADOS (16°C), y la temperatura del agua en el punto donde las carcasas salen del sistema, será de CUATRO GRADOS CENTÍGRADOS (4°C) como máximo.

El caudal y la temperatura se controlarán por medio de caudalímetros y termómetros instalados según las necesidades.

2) Enfriado de menudos comestibles

Las menudencias comestibles o menudos: hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa, más el cuello, luego de su emprolijamiento deberán ser sometidas a un enfriamiento por inmersión en agua o agua y hielo, por cada tipo de menudo, con el objeto de provocar una pérdida sensible del calor animal. El procedimiento consistirá en impulsar constantemente los menudos mediante procedimientos mecánicos, a través de una corriente de agua que circula en dirección opuesta.

Las dimensiones y caudales serán determinadas de acuerdo a la velocidad de línea, de forma tal que los menudos a la salida no presenten una temperatura superior a los SIETE GRADOS CENTÍGRADOS (7°C).

La temperatura del agua empleada respetará los mismos requisitos que para el enfriado de carcasas. La temperatura del agua se controlará en el punto donde ingresan los menudos al sistema. El caudal y la temperatura se controlarán por medio de caudalímetros y termómetros instalados según las necesidades.

Aves. Clasificación. Envasado. 20.5.13 Finalizado el proceso indicado y clasificadas las carcasas, se procederá al envasado. Estos procesos serán continuos y con la mayor velocidad posible. La temperatura ambiente de este sector no deberá exceder los DOCE GRADOS CENTÍGRADOS (12°C) durante los horarios de labor, y será controlada mediante termómetros instalados estratégicamente. Se llevarán los correspondientes registros.

Las carcasas pueden estar embolsadas individual o colectivamente en bolsones de materiales aprobados. En el área de clasificación y envasado, deberá evitarse siempre la acumulación de productos, colecta de líquidos, resto de envases, etc.; debiendo las carnes ingresar de inmediato a la cadena de frío.

Pueden utilizarse envases secundarios de materiales autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA y/o contenedores de fácil higienización y de adecuada

conformación, de modo de no generar riesgos para el producto contenido, por asociación de peligros químicos y/o físicos.

Carcasas y órganos. Comisos parciales. 20.6.9 Se dispondrá el comiso parcial cuando las lesiones que se enumeran no afecten el estado general de las carcasas u órganos: contusiones delimitadas, fracturas, procesos tumorales e inflamatorios localizados (sinovitis, abscesos, peritonitis, celulitis).

ARTÍCULO 2° — La presente resolución entra en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 3° — Comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Méd. Vet. JORGE DILLON, Presidente, Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.