

RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°.088/2001

Trinidad, 29 de noviembre de 2001

VISTOS Y CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley No. 2061 de 16 de marzo de 2000, se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria “**SENASAG**”, como estructura operativa del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, encargado de administrar el Régimen de la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Que, en su Art. 2, referido a las competencias del “**SENASAG**”, determina en su inc. b) extender la “Certificación de la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria de Productos de Consumo Nacional, de Exportación e Importación”.

Que, mediante Decreto Supremo N° 25729 de fecha 7 de abril del 2000, establece la organización y funcionamiento del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria “**SENASAG**” determinando, al mismo tiempo, su misión institucional.

Que, el citado Decreto Supremo, su Art. 7 se refiere a las atribuciones del “**SENASAG**” citando en el presente caso los: incs. b) Resolver los asuntos de su competencia mediante Resoluciones Administrativas d) Administrar los sistemas de vigilancia y diagnóstico de plagas y enfermedades e) Administrar programas de control y erradicación de plagas y enfermedades i) Reglamentar los procedimientos para la fiscalización, control y seguimiento para la inocuidad alimentaria en los tramos productivos y de procesamiento j) Reglamentar el decomiso, la destrucción, retorno o disposición final de animales, vegetales, productos, subproductos de origen agropecuario, forestal e insumos agropecuarios m) Declarar zonas libres o de baja prevalencia de plagas o enfermedades e implantar estados de emergencia.

Que, mediante Decreto Supremo 23850 de fecha 9 de julio de 1991, encarga al Ministro de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, entonces Ministro de Asuntos Campesinos y Agropecuarios, ejecutar y cumplir la Decisión 197 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena: “Norma y Programa Sub-Regional sobre Tecnología, Higiene e Inspección Sanitaria del Comercio de Ganado Bovino para Beneficio, Mataderos y Comercio de Carne Bovina”.

Que, la Decisión 197 del Acuerdo de Cartagena, ratificada por D.S. 23850, en sus artículos 5 al 10, Capítulo II, señala que cada país podrá definir los plazos para aplicar de forma integra o de forma paulatina cada uno de los aspectos que contempla la norma.

Que, Mediante Ley No. 2215 de fecha 11 de junio de 2001, se declara de interés y Prioridad Nacional, el Programa Nacional de Erradicación de la Fiebre Aftosa “**PRONEFA**” dependiente del “**SENASAG**”. Así también establece la realización de inspecciones sanitarias a los lugares destinados al faeneo, expendio de carnes y todos aquellos que tengan relación con la producción y comercialización de animales, productos y sub-productos de origen pecuario.

Que, en base a estos antecedentes se hace necesario aprobar un instrumento legal que permita ejercer el control sanitario en dichos lugares, a fin de precautelar la inocuidad de estos productos.

POR TANTO:

El Director del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria “**SENASAG**” en uso de las atribuciones conferidas por el Decreto Supremo N° 25729, Art. 10, Inc. e)

RE S U E L V E:

ARTICULO 1. Apruébese la **NORMA DE INSPECCIÓN ANTE MORTEM Y POST MORTEM** a ser aplicada en los lugares de beneficio de animales de abasto (bovinos , bubalinos, ovinos, caprinos, suínos y camélidos) denominados **MATADEROS** en sus II Títulos y 61 Artículos, la cual en anexo, forma parte inescindible de la presente resolución.

ARTÍCULO 2. Se aprueban los sellos para identificación de las canales y carnes procedentes de las cuatro categorías de mataderos, así como el Formato de Informe Veterinario Periódico que figuran en Anexo y hacen parte indivisible de estas normas.

El Jefe Nacional de la Unidad de Sanidad Animal y los Jefes Distritales del “**SENASAG**” quedan encargados de la ejecución y cumplimiento de la presente Resolución Administrativa a partir de la fecha.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE Y ARCHÍVESE.

cc. arch.
mencionados
Dr. B. Arteaga.

ANEXO A LA RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA No. 089/01

**NORMA DE INSPECCIÓN ANTE MORTEM Y POST MORTEM EN
MATADEROS**

**TITULO I
DISPOSICIONES GENERALES**

Artículo 1. (DEL CONTENIDO) La presente norma abarca el control e inspección sanitaria de los animales, de la carne y sus vísceras y/o subproductos.

Artículo 2. (DEL ALCANCE) Todas las personas naturales o jurídicas que participan o intervienen en cualquiera de los procesos u operaciones que involucra el desarrollo de las actividades y servicios relacionados con el beneficio de animales de abasto.

Artículo 3. (DEFINICIONES) Se aplicarán las descritas en el Artículo 2, Título I, de la Norma de Requisitos Sanitarios para el Transporte de Animales, Infraestructura, Clasificación de Mataderos, Proceso, Almacenamiento y Transporte de la Carne, aprobada por Resolución Administrativa No 085/01.

Artículo 4. (APLICACIÓN) Lo establecido en la presente norma, deberá ser aplicado por los Médicos Veterinarios, Inspectores o Técnicos Auxiliares de Inspección Sanitaria de los mataderos, conforme lo indica la Norma citada en el artículo anterior.

**TITULO II
DE LA INSPECCION ANTE Y POST MORTEM**

**CAPITULO I
Inspección Ante-Mortem**

Artículo 5.(REQUISITOS PREVIOS A LA FAENA) Todo animal destinado a faena debe reunir los siguientes requisitos:

- a) Ser recibido en el matadero e identificado según lo dispone el Artículo 10 de la presente norma.
- b) Haber descansado por lo menos 12 horas antes del beneficio en corrales limpios, bien ventilados y que dispongan de bebederos con agua potable.
- c) Haber pasado la inspección ante-mortem.

Artículo 6. (OBJETIVOS DE LA INSPECCION) Los propósitos de la inspección ante-mortem son:

- a) Identificar a los animales que estén debidamente descansados y que después del beneficio 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 faena 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 los canales y despojos.

Artículo 7. (LAPSO DE VALIDEZ DE LA INSPECCION) Los animales deben ser inspeccionados dentro de las 24 horas de su llegada al matadero. Si permanecen en el matadero mas de 24 horas, después de la inspección ante-mortem inicial, debe repetirse la inspección ante-mortem el día de la matanza.

Artículo 8. (FACILIDADES PARA INSPECCION) Incumbe a la Dirección del matadero otorgar las condiciones para que los animales se sometan a la inspección ante-mortem en forma adecuada.

Artículo 9. (TRANSFERENCIA DE INFORMACIÓN) Corresponde al Médico Veterinario Inspector o el Técnico Auxiliar en Inspección Sanitaria, que realice la Inspección ante-mortem, comunicar los resultados de la misma al Médico Veterinario Inspector o al Técnico Auxiliar en Inspección Sanitaria responsable de la inspección post-mortem; para que se cumplan las disposiciones relativas a las precauciones especiales en la matanza y en la inspección post-mortem.

CAPÍTULO II

Procedimiento para Realizar la Inspección Ante Mortem

Artículo 10. (RECEPCIÓN DE ANIMALES) Cuando un animal o un lote de animales para beneficio llegue al matadero, incumbe al Médico Veterinario Inspector o al Técnico Auxiliar en Inspección Veterinaria, 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.

Artículo 11. (OBSERVACIONES A REALIZAR) Los animales deben inspeccionarse en reposo, en pie, 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.

Artículo 12.(ASPECTOS A OBSERVAR) 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) protis 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-

Artículo 13. (DICTÁMENES Y EJECUCIÓN) Al terminar la inspección ante-mortem, el Médico Veterinario Inspector dictaminará:

- 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.

Artículo 14. (AUTORIZACIÓN NORMAL) El Médico Veterinario Inspector o el Técnico Auxiliar en Inspección Sanitaria, autorizará el beneficio 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 de que se apliquen precauciones especiales; y
- c) el animal haya descansado adecuadamente.

Artículo 15. (FAENA BAJO CONTROL ESPECIAL) El jefe de Inspección Sanitaria dispondrá que un animal o lote de animales sea sacrificado bajo control especial en los siguientes casos:

- a) Cuando la inspección ante-mortem motive la sospecha de una enfermedad o estado anormal que si fuera confirmada en la inspección post-mortem justificara 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 sí fuera confirmado durante la inspección post-mortem, justificara el decomiso parcial o la aprobación condicional;
- d) 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.

Artículo 16. (PROCESO DE FAENA BAJO CONTROL ESPECIAL) La faena bajo control especial 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 diera el Jefe de Inspección Sanitaria se tomarán precauciones especiales durante la matanza, la inspección post-mortem y, cuando sea el caso, para la protección de la salud de los matarifes e inspectores, así como en la desinfección de las instalaciones y utensilios.

Artículo 17. (FAENA DE EMERGENCIA) El Médico Veterinario Inspector o el Técnico Auxiliar en Inspección Sanitaria 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 impide 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 pudiera 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 Técnico Auxiliar de Inspección Sanitaria, la dirección del matadero podrá disponer la matanza de emergencia, siendo este el único caso en que se excuse la inspección ante-mortem.

Artículo 18. (PROCESO DE FAENA DE EMERGENCIA) La matanza de emergencia se efectuará en un lugar adecuado dispuesto para tal efecto.

Artículo 19. (DISPOSICIÓN DE CARNES BAJO FAENA DE EMERGENCIA) Las carnes de animales sacrificados de emergencia no serán aptas para el comercio.

Artículo 20. (DECOMISO EN INSPECCION ANTE MORTEM) El decomiso durante la inspección ante-mortem procede en los siguientes casos:

- a) Cuando la inspección ante-mortem revele la presencia de una enfermedad o estado anormal que motive el decomiso total de la canal y de los despojos si fuera detectada durante la inspección post-mortem;
- b) 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.

- c) en el caso del carbunclo bacteriano, el Médico Veterinario Inspector o Técnico Auxiliar en Inspección Sanitaria, 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.

Artículo 21. (LUGAR DE LA FAENA DE ANIMALES DECOMISADOS) La faena y destrucción o transformación de los animales decomisados se efectuará en el lugar destinado a tal fin. Incumbe al Médico Veterinario Inspector o Técnico Auxiliar en Inspección Sanitaria determinar, según sea el caso, si los animales sacrificados ser:

- a) destruidos en el incinerador;
- b) eliminados mediante otros procedimientos autorizados bajo las normas de la autoridad de medio ambiente competente.

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

Artículo 22. (MEDIDAS PARA EL CONTROL) 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.

Artículo 23.(APLAZAMIENTO DE LA FAENA) El Médico Veterinario Inspector o el Técnico Auxiliar en Inspección Sanitaria dictaminará el aplazamiento de la faena 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 y esté disponible un corral 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 vigentes;
- d) si la excitación, tensión u otra alteración temporal del animal impide realizar una evaluación razonable sobre la salud,
- e) 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.

Artículo 24. (RE-INSPECCION) En todos los casos de matanza aplazada, la inspección ante-mortem será repetida cuando el animal se presente de nuevo para su sacrificio.

CAPITULO III

Inspección Post-Mortem

Artículo 25. (GENERALIDADES) El objeto de la inspección post-mortem es detectar anormalidades y autorizar como alimento, solamente carne que sea apta para el consumo humano.

Incumbe al Jefe de Inspección Sanitaria vigilar que el manejo de los animales y la faena 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.

Artículo 26. (RESPONSABILIDADES) Antes de dar el permiso para la matanza, el Médico Veterinario Inspector o el Técnico Auxiliar en Inspección Sanitaria tiene la obligación de enterarse del resultado de la inspección ante-mortem y asegurarse de que las condiciones del local, equipo o instalaciones sean apropiados para efectuar el 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.

Artículo 27. (PROCEDIMIENTOS PRELIMINARES) La inspección post-mortem debe incluir el examen visual, la palpación y la incisión. Esta inspección se llevará a cabo en forma sistémica e higiénica.

Artículo 28. (CUIDADOS EN LA INCISION) Cuando el Médico Veterinario Inspector o el Técnico Auxiliar en Inspección Sanitaria 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. Al practicar la incisión se tomará el mayor cuidado para evitar todo riesgo de contaminación.

Artículo 29.(IDENTIFICACIÓN DE VÍSCERAS) 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.

Artículo 30. (PROHIBICIONES) Antes de terminarse la inspección no se permitirá hacer lo siguiente, a menos que sea autorizado por el Médico Veterinario Inspector o Técnico Auxiliar en Inspección Sanitaria;

- 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.

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.

Artículo 31. (MOMENTO PARA LA INSPECCION) Las vísceras deben examinarse:

- a) En el momento de la evisceración; y
- b) después de la evisceración, en cuyo caso deberán identificarse claramente con la canal a que corresponden, hasta que se termine la inspección.

Artículo 32. (CONTROL DEL SEGUIMIENTO) El Jefe de Inspección Sanitaria indicará los métodos que se utilizan para poder identificar la canal de un animal de matanza con su cabeza y vísceras, hasta que sea emitido el dictamen final.

Artículo 33.(INSPECCION DE CABEZA) En la inspección de cabezas se tomará en cuenta que:

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. 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.

Artículo 34. (INSPECCION DE VISCERAS) 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 (lymphodi 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), 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 ingresar a los conductos biliares y el peréngina 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 mediestinales). 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 mas incisiones desde la base hasta el vértice, de manera que puedan inspeccionarse el endocardio, las válvulas y el tejido muscular.
- f) útero: 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 sistémicamente;
- 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.

Artículo 35. (INSPECCION DE LA CANAL) En la inspección de las canales se tendrá presente que:

- a) Debe examinarse para precisar:
 - o el estado general;
 - o la eficacia del desangrado;
 - o el color;
 - o el estado de las membranas serosas pleura y peritoneo;
 - o las anormalidades;
 - o la limpieza;
 - o 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 han 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, palparse y seccionarse los siguientes ganglios linfáticos:
 - o inguinales superficiales (supramamarios - lymphonodi inguinales superficiales);
 - o precural e iliaco interno (lymphomodi iliaci);
 - o preescapulares (lymphomodi cervicales profundi caudales),
 - o renales (lymphomodi 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 generalizada.

Artículo 36. (INSPECCION DE CABEZAS EN TERNEROS) 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 (lynphomondi retropharingei). En caso necesario, deberán seccionarse los ganglios linfáticos y los músculos maseteros y examinarse las amígdalas, estirpándolas luego.

Artículo 37. (INSPECCION DE VISCERAS EN TERNEROS) 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 (lymphomody 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 la válvulas cardiacas;
- f) riñones: enucleación en caso de alteraciones o de tuberculosis constatada en otro órgano, examen visual y, si fuere necesario palpación e incisión.

Artículo 38. (INSPECCIÓN DE TERNEROS MENORES DE 4 MESES) 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:
 - o el estado general;
 - o la eficacia del desagrado;
 - o el color;
 - o el estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo);
 - o las anormalidades;
 - o la limpieza;
 - o 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, palpase y seccionarse los siguientes ganglios linfáticos:
 - o inguinales superficiales (supramamarios) (lymphonodi inguinales superficiales);
 - o precrurales e iliacos internos (lymphonodi iliaci);
 - o preescapulares (lymphonodi crevicales profundi caudales);
 - o 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:
 - o Intestinos;
 - o membranas serosas;
 - o textura y desarrollo muscular;
 - o color de la canal;
 - o aspecto y consistencia de la grasa peri-renal;
 - o región umbilical;
 - o articulaciones.

Artículo 39. (DICTÁMENES Y SU EJECUCIÓN) Inmediatamente después de terminar la inspección post-mortem el Médico Veterinario Inspector o el Técnico Auxiliar en Inspección Sanitaria 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.

Artículo 40.(APROBADO) 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.

Artículo 41. (DECOMISO) 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 identificados bajo el símbolo T.
- b) que contengan residuos químicos o radioactivos 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.

Artículo 42. (DECOMISO PARCIAL) 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 identificados con el símbolo “P” las partes que serán decomisadas, en tanto que las partes restantes designadas con el símbolo “A” serán aprobadas para el consumo humano sin restricción. Aquellas 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.

Artículo 43. (DESTINO DE CARNE DECOMISADA) La carne decomisada permanecerá bajo custodia de la Inspección Sanitaria hasta que se haya aplicado un tratamiento de desnaturalización o un 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 trate de canales, colgadas en los rieles y marcadas claramente como “decomisadas”.

Artículo 44. (ELIMINACIÓN DE DECOMISOS) Se reconocen las siguientes formas de eliminación de las carnes y vísceras decomisadas:

- a) Su incineración y otro método de destrucción completa;
- b) Su desnaturalización mediante el digestor.
- c) Se procede a su eliminación según método aprobado por la autoridad de medio ambiente.

Artículo 45. (ELECCIÓN DEL METODO) El Jefe de Inspección Sanitaria decidirá cual de los métodos de eliminación, mencionados en el numeral precedente, debe emplearse teniendo en cuenta lo siguiente:

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 o que vuelva a entrar, de forma ilegal, en la comercialización de alimentos;

Artículo 46. (EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA) 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.

Artículo 47. (APROBACIÓN CONDICIONAL) La canal, partes de la canal, vísceras y/u 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 ser tratadas a fin de que puedan ser aptas para el consumo humano, serán señaladas con el símbolo “C”.

Artículo 48. (TRATAMIENTO CARNE CONDICIONAL) 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.

Artículo 49. (CAUSAS DE DICTAMEN CONDICIONAL) 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 “C”, la inspección sanitaria podrá utilizar 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 un tiempo no menor de 15 días.

Artículo 50. (CONTROL DE TRATAMIENTOS) 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 establecida y dentro de los plazos que dicha autoridad disponga.

Una vez que se haya aplicado el tratamiento requerido, la Inspección Veterinaria dictaminará si la carne o el producto obtenido de la misma se encuentra apto para el consumo humano.

Artículo 51. (CARNE INDUSTRIAL) El Médico Veterinario Inspector o el Técnico Auxiliar en Inspección Sanitaria 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 marcará con el Símbolo I. No es necesario que la carne industrial se someta a un tratamiento térmico u otros antes de proceder a su distribución.

Artículo 52. (DESTINO CARNE INDUSTRIAL) La “carne industrial” se utilizará en la elaboración de subproductos comestibles dentro de lo que establecen las normas de cada tipo de producto cárnico.

Artículo 53. (CARNE DE DISTRIBUCIÓN RESTRINGIDA) El médico Veterinario Inspector o el Técnico Auxiliar en Inspección Sanitaria 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, o si el animal entró sin su GUIA DE MOVIMIENTO DE GANADO 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 bajo el símbolo R.

Artículo 54. (DESTINO DE LA CARNE RESTRINGIDA) El destino de la carne aprobada para distribución restringida, será determinado únicamente por el SENASAG, en base a las normas vigentes y particularmente dentro del marco de los programas de lucha y erradicación contra la fiebre aftosa u otras enfermedades contagiosas.

Artículo 55. (LOS CONTROLES) 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.

Artículo 56. (RE-INSPECCION) La carne será retenida provisionalmente para su inspección ulterior, cuando en la inspección post-mortem se descubran coloración y 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 mas tarde o después de haber llevado a cabo exámenes de Laboratorio, si el Médico Veterinario Inspector los considera necesarios .

Artículo 57. (RETENCION PROVISIONAL) 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 justificaran 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.

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.

Artículo 58. (EXAMEN DE LABORATORIO) El examen de laboratorio servirá, cuando sea del caso, para descargar 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.

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 el SENASAG.

Artículo 59. (RESULTADOS DE LABORATORIO) El resultado negativo de un examen bacteriológico será considerado válido solo si es ejecutado en combinación con un ensayo para residuos antibióticos o bacteriostáticos con resultado negativo.

Artículo 60. (MARCADO DE CANALES Y VISCERAS) Al momento de emitir el dictamen final, el Médico Veterinario Inspector o Técnico Auxiliar en inspección, marcará las canales y los despojos comestibles con el sello correspondiente a los dictámenes, además con el sello de inspección según los modelos de sello que se anexan, usando para este efecto tinta de origen vegetal o cualquier otra que sea comestible. El marcado de la canal debe realizarse por lo menos en el lomo, trasero y delantero.

Artículo 61. (DESIGNACIÓN DE SELLOS) Los mataderos se clasifican en cuatro categorías conforme lo indica la Resolución Administrativa que aprueba los **Requisitos Sanitarios para el Transporte de Animales, Infraestructura, Clasificación de Mataderos, Proceso, Almacenamiento y Transporte de la Carne**. Por tanto para cada categoría se asigna un modelo de sello conforme se indica:

Sello modelo 1: para mataderos de Primera Categoría;

Sello modelo 2: para mataderos de Segunda Categoría;

Sello modelo 3: para mataderos de Tercera Categoría; debe llevar el nombre del departamento donde se encuentra ubicado el matadero.

Sello modelo 4: para mataderos de Cuarta Categoría; debe llevar el nombre del municipio donde se encuentra ubicado el matadero.

El "R.A.No." que aparece en los cuatro modelos de sello es una indicación de que se requiere colocar el número del Registro del médico veterinario o auxiliar de inspección Acreditado, excepto cuando el médico veterinario sea funcionario del SENASAG.

Artículo 62. (USO EXCLUSIVO) Las marcas y sello que lleven los signos de inspección deben mantenerse limpios durante su uso. El médico Veterinario Inspector o el Técnico Auxiliar en Inspección Sanitaria debe custodiarlos y solamente utilizarlos bajo su supervisión.

SELLOS



SELLO MODELO 1



SELLO MODELO 2



SELLO MODELO 3



SELLO MODELO 4

FORMULARIOS

ANIMALES BENEFICIADOS EN EL MATADERO _____
Del _____ al _____

[illegible]

ÓRGANO Y/O CANAL DECOMISADOS

Del _____ al _____

CANTIDAD	ÓRGANO	CANAL	PESO	CAUSA DE DECOMISO	DESTINO DEL DECOMISO
TOTAL					

INFORME MENSUAL DE ENFERMEDADES DE MATADEROS

1. NOMBRE DE MATADEROS.....
2. DEPARTAMENTO.....PROVINCIA.....SECCIÓN.....
3. LOCALIDAD.....COORDENADAS.....
4. PROPIETARIO.....TELF.....FREC. RADIO.....
5. RESUMEN DE LOS ANIMALES FAENEADOS EN EL MES.....AÑO.....

ESPECIE	TOTAL DE ANIMALES FAENEADOS

6. ENFERMEDADES DIAGNOSTICADAS

ENFERMEDAD	ESPECIE	Nr. ANIMALES AFECTADOS	MUESTRAS REMITIDAS		PROCEDENCIA DE LOS ANIMALES			
			SI	NO	UBICACIÓN PROPIEDAD		NOMBRE PROPIEDAD	NOMBRE PROPIET.
					PROVINCIA	LOCALIDAD		

7. COMENTARIO.....
-
-

NOMBRE VETERINARIO RESPONSABLE

FIRMA

FECHA: ENVIO...../...../.....

RECEPCIÓN...../...../.....