



Tipo Norma	:Decreto 77
Fecha Publicación	:10-07-2010
Fecha Promulgación	:26-11-2009
Organismo	:MINISTERIO DE SALUD; SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA
Título	:APRUEBA NORMA TÉCNICA SOBRE PROCEDIMIENTO E INSPECCIÓN MÉDICO VETERINARIA DE LAS ESPECIES PRODUCTO DE LA CAZA Y DE SUS CARNES Y CRITERIOS PARA LA CALIFICACIÓN DE APTITUD PARA EL CONSUMO HUMANO
Tipo Versión	:Última Versión De : 19-08-2010
Inicio Vigencia	:19-08-2010
Id Norma	:1015169
Última Modificación	:19-AGO-2010 Aviso S/N
URL	: https://www.leychile.cl/N?i=1015169&f=2010-08-19&p=

APRUEBA NORMA TÉCNICA SOBRE PROCEDIMIENTO E INSPECCIÓN MÉDICO VETERINARIA DE LAS ESPECIES PRODUCTO DE LA CAZA Y DE SUS CARNES Y CRITERIOS PARA LA CALIFICACIÓN DE APTITUD PARA EL CONSUMO HUMANO

Núm. 77.- Santiago, 26 de noviembre de 2009.- Visto: lo dispuesto en los artículos 2º, 9º letra c), 109 y siguientes del Título III del Libro IV del Código Sanitario, aprobado por Decreto con Fuerza de Ley N°725, de 1967, del Ministerio de Salud; en el artículo 268 inciso 2º del Reglamento Sanitario de Alimentos, aprobado por el Decreto Supremo N°977, de 1996, del Ministerio de Salud; en el artículo 4º N°2 y 7º del Libro I del Decreto con Fuerza de Ley N°1, de 2005, del Ministerio de Salud, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del Decreto Ley N°2.763, de 1979, y de las leyes 18.469 y 18.933; en la Resolución N°1.600, de 2008, de la Contraloría General de la República, y las facultades que me confiere el artículo 32 N°6 de la Constitución Política de la República de Chile,

Decreto:

Artículo único.- Apruébase la siguiente Norma Técnica sobre "Procedimiento e Inspección Médico Veterinaria de las especies producto de la Caza y de sus carnes y criterios para la calificación de aptitud para el consumo humano", cuyo texto forma parte integrante de este decreto y deberá ser publicada en la página web del Ministerio de Salud, www.minsal.cl, para su adecuado conocimiento y difusión.

Una copia debidamente visada de este decreto y su Norma Técnica se mantendrá en el Departamento de Asesoría Jurídica del Ministerio de Salud y en el Departamento de Alimentos y Nutrición dependiente de la Subsecretaría de Salud Pública.

Anótese, tómese razón y publíquese.- MICHELLE BACHELET JERIA, Presidenta de la República.- Álvaro Erazo Latorre, Ministro de Salud.

Lo que transcribo para su conocimiento.- Saluda atentamente a Ud., Liliana Jadue Hund, Subsecretaria de Salud Pública.

CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

Aviso S/N, SALUD
D.O. 19.08.2010

División Jurídica

Cursa con alcance decreto N° 77, de 2009, del Ministerio de



Salud

Nº 34.040.- Santiago, 23 de junio de 2010.-

Esta Entidad de Control ha dado curso al documento del rubro, mediante el cual se aprueba la norma técnica sobre el procedimiento e inspección médico veterinaria de las especies producto de la caza y de sus carnes y los criterios para la calificación de aptitud para el consumo humano, por encontrarse ajustado a derecho, pero cumple con hacer presente que ese Ministerio deberá en lo sucesivo enviar a control de legalidad sus normas técnicas con la visación del Subsecretario de Salud en todas sus páginas, por cuanto ellas forman parte integrante del instrumento que las aprueba, tal como se dispone en el inciso primero del artículo único del decreto que se examina.

Con el alcance que antecede se ha tomado razón del acto administrativo del epígrafe.

Saluda atentamente a Ud., Ramiro Mendoza Zúñiga,
Contralor General de la República.

Al señor
Ministro de Salud
Presente.

NORMA TECNICA SOBRE PROCEDIMIENTOS E INSPECCIÓN
MÉDICO VETERINARIA DE LAS ESPECIES PRODUCTO DE LA CAZA Y DE
SUS CARNES Y CRITERIOS PARA LA CALIFICACIÓN DE APTITUD PARA
EL CONSUMO HUMANO

Decreto N°77 del 26 de Noviembre de 2009 Publicado en
el Diario Oficial 10.07.10

SANTIAGO, NOVIEMBRE DE 2009

TITULO I

DE LAS DEFINICIONES

Para los efectos de la presente Norma se entenderá por:

1) Decomiso: en relación con un animal de caza o carne de caza, inspeccionada y de la que se ha dictaminado o determinado que no es apta para el consumo humano o que transgrede las disposiciones de la ley N° 19.473 de 1996 y que es necesario destruir.

a) Decomiso total: cuando se decomisan la canal entera del animal de caza y los despojos.

b) Decomiso parcial: cuando sólo se decomisan ciertas partes de la canal del animal de caza, mientras que otras son objeto de un dictamen distinto.

2) Contaminación: materias indeseables, incluidas sustancias y/o microorganismos que hacen que la carne fresca no sea inocua.

3) Autoridad de inspección: la autoridad oficial o delegada encargada del control de la higiene de la carne, incluida la inspección de la misma.

4) Faena Difásica: proceso secuenciado que considera el inicio de la faena en predio en sala autorizada o móvil y termina en matadero más próximo existente.

5) Enfermo o defectuoso:

a) en relación con los órganos: el órgano u órganos en los que se hayan encontrado cambios patológicos u otras



anormalidades;

b) en relación con las partes de un órgano: las partes de un órgano en las que se hayan encontrado cambios patológicos u otras anormalidades y que puedan separarse de las otras partes del órgano que no estén afectadas; y

c) en relación con las partes del cuerpo de la canal del animal de caza; las partes de la canal en las que se hayan encontrado cambios patológicos u otras anormalidades y que puedan separarse de las otras partes de la canal que no estén afectadas.

6) Desinfección de plantas, instalaciones y equipo: la reducción al mínimo, sin menoscabo de la calidad de la carne de caza, mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, del número de microorganismos.

7) Subproductos comestibles de animales de caza: aquellos órganos, vísceras, tejidos y patas, que no presenten alteraciones ni patologías que transforme en no aptos para el consumo humano.

8) Apto para el consumo humano: Toda carne o subproducto cárnico que no presente patologías ni alteraciones que permita considerarla aprobada sin limitación alguna para el consumo humano, a menos que en exámenes posteriores, incluidos exámenes de laboratorio, se compruebe que no lo es.

9) Carne de caza fresca: la carne de caza a la que no se haya dado todavía ningún tratamiento distinto del envasado en atmósfera modificada o envasado al vacío para asegurar su conservación, salvo que si ha sido sometida solamente a refrigeración, seguirá siendo considerada como "fresca".

10) Animal de caza: todo animal que no se ha criado en rebaños ni manejado como los animales estabulados y tiene que ser muerto necesariamente en un sitio donde un inspector no podrá someterlo a una inspección ante-mortem; pertenece a una especie cuyas canales pueden faenarse en un establecimiento de carne de caza.

Esta categoría incluye a especies tales como: Castor (*Castor canadensis*); Ciervo (*Cervus elaphus*, *Cervus Dama*); Muflón (*Ovis Musimon*); Conejo (*Oryctolagus cuniculus*); Jabalí (*Sus scropha*); Liebre (*Lepus capensis*).

11) Canal de animal de caza: el cuerpo de un animal de caza, no faenado o faenado parcialmente, que se someterá a faenado o preparación en un establecimiento de carne de caza, incluidos cualesquiera de sus órganos.

12) Canal de caza: el cuerpo de un animal de caza que ha sido faenado o preparado en un establecimiento de carne de caza.

13) Establecimiento de carne de caza: todo local autorizado y registrado por la autoridad sanitaria para faenar, preparar, manipular, envasar o almacenar canales de animales de caza. Los establecimientos de carne de caza permanente estarán asociados a cotos de caza autorizados.

14) Carne de caza: la parte comestible, con inclusión de los subproductos comestibles de caza, de cualquier animal de caza que haya sido faenado o preparado en un establecimiento de caza y aprobado como apto para el consumo humano.

15) Cazador: toda persona que participe en la matanza de animales de caza y/o en el desangrado y el faenado de las



canales de animales de caza, sea como parte de una actividad comercial de caza o de otro tipo debiendo cumplir con los requisitos establecidos en la Ley N° 19.473 de 1996 y su Reglamento. Se deberá diferenciar entre el cazador deportivo para autoconsumo, el cual podrá bajo su responsabilidad disponer de los productos obtenidos, del cazador de caza selectiva realizada en cotos de caza o en campañas lícitas, cuyos productos podrán ser comercializados, los que deberán cumplir con lo dispuesto en esta Norma.

16) Residuos: residuos de medicamentos veterinarios y de plaguicidas y contaminantes, tal como están definidos en las Resoluciones del Ministerio de Salud.

17) Retenido: sometido al control y la vigilancia de la autoridad de inspección en espera del dictamen final.

18) Inocua: en relación con la carne, que ha sido aprobada como apta para el consumo humano de conformidad con los criterios siguientes:

a) no causará ninguna infección ni intoxicación transmitida por los alimentos, siempre que se haya manipulado y preparado correctamente para los fines a que está destinada;

b) no contiene residuos en cantidades que superen los límites establecidos; está exenta de contaminación de acuerdo con las expectativas del consumidor de la carne;

c) está exenta de defectos generalmente reconocidos por el consumidor como indeseables;

d) se ha producido con un control higiénico adecuado.

19) Médico Veterinario Inspector: profesional médico veterinario oficial o particular responsable del cumplimiento de esta Norma, registrado ante la autoridad sanitaria y supervisado por esta.

20) Manual de procedimientos y Buenas Prácticas de Fabricación: cada predio establecido deberá contar con instrumentos documentados que describan las distintas etapas en el proceso de caza y posterior manejo higiénico de carnes y subproductos incluyendo disposición final de los productos no aptos.

TITULO II:

DE LAS NORMAS DE INSPECCION DE LAS ESPECIES DE CAZA Y SUS CARNES

PARRAFO I

PRINCIPIOS Y OBJETIVOS DE LA PRODUCCION HIGIENICA DE LA CARNE DE CAZA

1. La inspección de las canales de animales de caza y las prácticas de higiene tienen por objeto garantizar que la carne de caza producida para el consumo humano sea inocua y saludable.

2. Las normas para la inspección de la carne de caza y las prácticas de higiene que se describen en la presente Norma estipulan requisitos elaborados a partir de los conocimientos y prácticas científicos actuales.

3. Siempre que sea posible, se deberán realizar análisis de riesgos basados en una metodología científica aceptada, con el fin de mejorar los conocimientos actuales. Estos



análisis promoverán los principios de higiene de la caza que se indican a continuación:

a. Deberán aplicarse regularmente normas de inocuidad de los alimentos con objeto de asegurar que todo suministro de carne de caza sea inocuo y saludable; en caso de que, en algunas situaciones peculiares del comercio local se viera amenazado el suministro suficiente de alimentos, las normas de inocuidad podrán incluir un tratamiento rápido apropiado para eliminar cualquier riesgo.

b. Los procedimientos de inspección deberán adaptarse a las especies y a la variedad e incidencia de las enfermedades y defectos presentes en la población concreta de animales que se cacen.

c. Los sistemas de control del proceso deberán reducir al nivel mínimo prácticamente posible la contaminación de la carne de caza por microbios e impedir el desarrollo posterior de éstos hasta niveles que puedan constituir un peligro.

d. El sistema de análisis de peligros y de los puntos críticos de control (HACCP), bajo el control y la supervisión de la autoridad de inspección, ofrece un método científico para garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de la producción, elaboración y distribución de la carne de caza, método que deberá utilizarse, siempre que sea posible, juntamente con otros procedimientos de garantía de la calidad, en la aplicación de la presente Norma.

e. Cuando el análisis de los riesgos haya demostrado que el hecho de no haber suprimido un defecto de un tipo especificado por la autoridad de inspección no menoscaba la inocuidad, y que existen cualesquiera procedimientos necesarios para identificar el producto, dicha autoridad deberá autorizar la producción con vistas al uso final especificado.

4. La industria y la autoridad de inspección compartirán la responsabilidad de que la producción de carne de caza sea inocua y saludable. El personal de la industria deberá participar en los sistemas de control de la calidad y en la vigilancia y control de la higiene de la carne de caza, bajo la supervisión y verificación de la autoridad de inspección, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos. Para alcanzar este objetivo se requieren programas de capacitación y enseñanza en los que participen tanto la industria como la autoridad de inspección. En lo posible, estos principios también se aplicarán a la caza de los animales.

5. El conocimiento del estado de salud de los animales salvajes que se matan para la producción de carne de caza es importante para aplicar las medidas de control y requiere un sistema adecuado de acopio de datos.

6. Las normas sobre higiene de la carne de caza deberán tener una base científica, proteger la salud de los consumidores y facilitar prácticas equitativas en el comercio internacional de carne de caza. Las políticas de equivalencia, que se aplican a los países o a algunas regiones de los mismos y ofrecen las mismas garantías de inocuidad y salubridad, hacen innecesaria la repetición de los requisitos de los distintos países o la aplicación de procedimientos idénticos.

7. La autoridad de inspección deberá facilitar la adopción de nuevas tecnologías e innovaciones, a condición de que sean compatibles con la producción de



carne de caza inocua y saludable.

Ambito de Aplicación

- La presente Norma se aplica a la carne de caza frescas, ya sea que se expenda al consumidor directamente en esa forma o después de una elaboración ulterior.

- Contiene los requisitos mínimos de higiene para el abatimiento de animales de caza, el transporte de canales de animales de caza a los establecimientos de caza, el faenado de las canales de animales de caza, así como el envasado, almacenamiento y transporte de la carne de caza.

- Abarca todos los vertebrados comprendidos en la definición de animal de caza, sean grandes o pequeños, o mamíferos, aves o cualquier otra clase del reino animal, con excepción de los peces.

- En esta Norma también se reconoce que en algunos casos los establecimientos de carnes de caza son necesariamente temporales, de modo que los requisitos descritos para las estructuras e instalaciones resultarían poco prácticos. En tales circunstancias la autoridad de inspección puede permitir variaciones, pero en ese caso debe asegurar que las estructuras e instalaciones que están en uso permitirán que la producción y los procesos cumplan con los requisitos relativos a la higiene, las operaciones, la inspección y el dictamen estipulados.

- Los establecimientos de carne de caza estarán siempre asociados a un coto de caza autorizado conforme a la ley Ley N° 19.473 de 1996 y su reglamento o a una campaña de caza autorizada por la autoridad pertinente.

Objetivos de la Presente Norma

Los objetivos de la presente son asegurar lo siguiente:

- a) la inocuidad y salubridad de la carne de caza;
- b) el reconocimiento del carácter particular del abatimiento de animales de caza y las limitaciones que ello impone respecto de la higiene de la carne de caza;
- c) locales, instalaciones y equipo higiénicos en los establecimientos de caza;
- d) prácticas higiénicas en todas las fases de la producción de carne de caza;
- e) procedimientos de inspección y dictámenes apropiados a la carne de caza;
- f) la posibilidad de que las autoridades de control adapten los requisitos de higiene a una amplia variedad de especies animales.

PARRAFO II

CAZA, FAENADO, ACOPIO Y CONSERVACION EN UN DEPOSITO DE CANALES DE CAZA

1) Los animales de caza deben cazarse con el conocimiento debido de los peligros ambientales potenciales, y las operaciones sobre el terreno se efectuarán de tal manera que la contaminación se limite al mínimo posible.

2) El medio ambiente natural en que viven los animales de caza afecta a la inocuidad y salubridad de la carne de caza. Es posible que los tejidos de los animales de caza se



contaminen con residuos de sustancias químicas y esta posibilidad debe tomarse en consideración junto con el estado general de salud de las poblaciones de animales de caza y el estado de salud de todo animal de explotación ganadera que comparta el mismo hábitat.

3) Como los animales de caza no son animales de explotación, es posible que no se conozca bien su estado respecto de residuos de sustancias químicas. Es fundamental que se obtengan todos los datos disponibles sobre la contaminación química potencial y sobre su estado de salud. No debe ignorarse la responsabilidad de los cazadores a este respecto.

4) La manera de matar a los animales de caza, la higiene del desangrado y la manipulación posterior a la caza tienen efectos importantes en la inocuidad y salubridad de la carne de caza. La autoridad de inspección y el personal de los establecimientos de caza deben adoptar todas las medidas necesarias para que los cazadores y empleados de las empresas productoras de carne de caza sean conscientes de sus obligaciones respecto de la caza higiénica de los animales y la manipulación higiénica de las canales de animales de caza. En caso necesario, la autoridad de control aplicará un sistema de vigilancia de los aspectos de campo de la producción de carne de caza.

Abatimiento de los animales de caza

1) Los animales de caza se matan a tiros o de otra manera sobre el terreno y el modo humano en que ésta realice es una consideración importante. Es necesario procurar que no se cacen animales en sitios donde existan peligros que puedan afectar a la inocuidad de la carne de caza. Asimismo, el cazador autorizado debe asumir la responsabilidad de cazar únicamente animales de aspecto normal y de notificar cualquier signo de enfermedad.

2) Los animales de caza se matarán con un método que:

a) no contamine la canal del animal de caza de forma incompatible con la producción de carne de caza higiénica; y

b) pueda preverse con fiabilidad que causará la muerte inmediata.

3) Los animales de caza no deben cazarse para la producción de carne de caza en lugares sujetos a una prohibición oficial de caza, independientemente de que la prohibición obedezca a razones de conservación, de sanidad animal, de control de sustancias químicas en animales o plantas, o a cualesquiera otras razones.

4) Los cazadores deben tomar nota de cualquier condición anormal que detecten en el animal de caza vivo o durante el sangrado de una canal de animal de caza y, si la canal de animal de caza se lleva a un establecimiento de caza, tal condición debe notificarse.

Evisceración y faenado sobre el terreno de canales de animales de caza

1) La mayor parte de las canales de especies de animales de caza deben desangrarse lo antes posible después de la matanza. Toda operación debe limitarse a las partes cuya ablación no acreciente hasta niveles inaceptables la exposición a la contaminación, y que la autoridad de inspección determine como innecesarias para el dictamen de inspección.

2) Una vez que se ha muerto un animal de caza, su canal debe



desangrarse inmediatamente y llevarse a un establecimiento de carne de caza donde deberá eviscerarse sin excesiva demora.

3) La autoridad de inspección podrá permitir otros procedimientos de faenado (como la ablación de la cabeza y/o de las patas) cuando esté convencida de que ello no obstaculizará una inspección posterior ni perjudicará la higiene de la carne de caza.

4) Cuando una canal de animal de caza se eviscere, excepcionalmente, en el campo, los pulmones, el hígado, el corazón y los riñones se dejarán en la canal manteniéndose sus conexiones naturales (aunque dichos órganos estén parcialmente separados) para permitir que un inspector los examine en relación con la canal. No obstante, con el consentimiento de la autoridad de inspección y a reserva de cualquier otra condición que ésta determine, los pulmones, el hígado y el corazón de las especies designadas de animales de caza podrán extirparse de la canal siempre que se sometan a inspección en relación con la canal.

5) Una canal de animal de caza no debe desollarse ni faenarse más de lo estipulado fuera de un recinto autorizado para faenamiento de carne de caza.

6) Las canales de animales de caza deben conducirse sin excesiva demora a un establecimiento de carne de caza.

Refrigeración de las canales de animales de caza

1) Es corriente, pero no siempre necesario, enfriar las canales de animales de caza utilizando refrigeración activa en el establecimiento de carne de caza. Para reducir el riesgo de deterioro o de proliferación de patógenos, es necesario reducir rápidamente la temperatura de las canales de animales de caza. Las fases necesarias para llegar al enfriamiento apropiado dependen de la temperatura ambiente.

2) Las canales de animales de caza y cualesquiera órganos recuperados deben enfriarse rápida y eficazmente a una temperatura que no exceda de 7°C (o de 4°C, en el caso de canales de animales de caza pequeños). Salvo cuando la temperatura ambiente sea suficientemente baja, las canales de animales de caza deben refrigerarse poco después de la caza en instalación aprobada específicamente para ello.

Transporte de las canales de animales de caza

1) El transporte de las canales de animales de caza desde el lugar de caza directamente a un recinto autorizado de carne de caza, pueden realizarlo en número pequeño los cazadores ocasionales o en gran número los cazadores profesionales que trabajan en operaciones de caza de una empresa comercial. Deben exigirse buenas prácticas de higiene, sobre todo en este último caso.

2) El transporte de las canales de animales de caza a un establecimiento de carne de caza se realiza en nombre del responsable de la operación de caza, por lo que puede ejercerse un control mayor.

3) Los vehículos utilizados en operaciones comerciales para transportar canales de animales de caza desde el lugar donde se mató el animal hasta un establecimiento de carne de caza deben estar contruidos de manera que:

- a) las canales de animales de caza puedan cargarse, transportarse y descargarse sin contaminarse; y
- b) puedan limpiarse fácilmente.



4) Los vehículos utilizados como parte de una operación comercial para transportar canales de animales de caza desde el lugar donde se mató el animal hasta un establecimiento de carne de caza, deben mantenerse en buen estado y tan limpios como sea necesario para asegurar la producción de carne de caza higiénica.

5) Los vehículos utilizados para transportar canales de animales de caza hasta un establecimiento de carne de caza deben estar contruidos de manera que:

a) las canales de animales de caza puedan cargarse, transportarse y descargarse sin contaminarse; y

b) puedan limpiarse fácilmente.

6) Los vehículos utilizados para transportar canales de animales de caza deben limpiarse lo antes posible después de haberse descargado las canales de animales de caza.

7) El transporte de las canales de animales de caza debe realizarse de tal manera que no se pierda la posibilidad de identificar el lugar y momento de la caza.

Disposiciones de carácter general

1) Si es necesario para mantener las normas de higiene, antes de transportar una canal de animal de caza a un establecimiento de carne de caza, deberá eliminarse la contaminación mediante recortes o por otros medios aprobados por la autoridad de inspección.

2) Las canales de animales de caza deben protegerse de la contaminación y el deterioro por cualesquiera medios necesarios para mantener las normas de higiene, ya sea durante el transporte o en todo otro momento previo a su llegada al establecimiento de carne de caza.

3) Salvo que ocurra naturalmente en climas fríos, las canales de animales de caza no deberán congelarse antes de llegar al establecimiento de carne de caza o de someterse al examen de un médico veterinario.

Una canal de animal de caza debe llegar a un establecimiento de carne de caza a más tardar 2 horas después de haber muerto el animal, o lo antes posible en el caso de canales de animales de caza refrigerados. La autoridad de inspección podrá conceder una prórroga del límite de 2 horas si está convencida de que las condiciones de manipulación, refrigeración y transporte han sido tales que una prórroga no será causa de deterioro en las normas de higiene de la carne de caza resultante.

PARRAFO III

LOCALES E INSTALACIONES

Los locales e instalaciones de los recintos de carne de caza destinados al faenado, la elaboración ulterior y la distribución deberán reunir condiciones que permitan aplicar regularmente requisitos de inocuidad de los alimentos. La estructura y el equipo utilizado deberán reducir al mínimo prácticamente posible la contaminación e impedir el desarrollo posterior de éstos hasta niveles que pudieran constituir un peligro. La estructura y el equipo deberán proteger también la carne de la contaminación debida a causas externas. Estos recintos deberán estar autorizados por la Autoridad Sanitaria jurisdiccional.

Estructura e instalaciones de un recinto de carne de caza



1) Los recintos de carne de caza deben ser de diseño sencillo; por lo general en estos no se realizan todas las operaciones auxiliares que normalmente se ejecutan en un matadero. Las instalaciones deben ofrecer todos los servicios necesarios para la higiene de las operaciones (incluida la inspección de la carne de caza) y su disposición debe permitir que el personal trabaje de manera eficaz e inocua. Las normas de diseño y construcción deben ajustarse a las de un matadero y no entrañar peligro alguno de contaminación directa ni indirecta de la carne de caza.

2) El establecimiento y equipo deben poder mantenerse aceptablemente limpios mientras se realizan las operaciones, y limpiarse fácilmente cuando se hayan terminado las mismas. Toda instalación auxiliar debe ajustarse a normas adecuadas para un establecimiento de producción de alimentos. Las disposiciones relativas a la estructura y el equipo que figuran a continuación deben interpretarse en el contexto del presente párrafo.

3) Los establecimientos de carne de caza deberán:

a) estar situados en zonas no afectadas por inundaciones regulares ni frecuentes y exentas de olores desagradables, humo, polvo y otros elementos contaminantes;

b) disponer de un espacio adecuado que permita la ejecución satisfactoria de todas las operaciones;

c) ser de construcción sólida, contar con una ventilación adecuada y con una buena iluminación natural o artificial y poderse limpiar con facilidad;

d) en lo que respecta a los edificios y a las instalaciones incluidas en ellos, mantenerse en todo momento en buen estado;

e) estar diseñados y equipados de modo que se facilite la adecuada supervisión de la higiene de la carne y se lleve a cabo la inspección de la carne;

f) estar contruidos de modo que se impida que entren o aniden insectos, aves, roedores y otras plagas;

g) tener una separación material entre los departamentos en los que se manipulan productos comestibles y los departamentos reservados para la manipulación de productos no comestibles;

h) en todas las salas tener:

i) suelos de materiales impermeables, no tóxicos, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección;

ii) suelos antideslizantes, sin grietas y (excepto en las salas donde la carne se congele o almacene congelada) con una inclinación suficiente para permitir el desagüe de los líquidos a colectores protegidos por una rejilla;

iii) paredes de material impermeable, no tóxico, no absorbente, de colores claros, de fácil limpieza y desinfección, de superficie lisa y de una altura apropiada para facilitar los trabajos que se lleven a cabo;

iv) los ángulos que forman las paredes entre sí y con el suelo de forma cóncava; y

v) los techos proyectados y contruidos de modo que se impida la acumulación de suciedad y la condensación y que sean de colores claros y fáciles de limpiar; y

vi) contar con un sistema eficaz de eliminación de



aguas residuales:

(1) que en todo momento se mantenga en buen estado de funcionamiento;

(2) en el que todos los conductos, incluidos los de desagüe, sean lo suficientemente grandes como para soportar cargas máximas;

(3) en el que todos los conductos sean estancos y dispongan de trampas y respiraderos adecuados;

(4) en el que las cisternas de desagüe, sifones, sumideros para residuos aprovechables y pozos colectores estén totalmente separados de cualquier departamento en que se prepare, manipule, envase o almacene carne de caza;

(5) en el que la eliminación de aguas residuales se efectúe de tal modo que se evite la contaminación del suministro de agua potable;

(6) en el que los conductos de aguas residuales provenientes de los retretes no confluyan en el sistema de desagüe de los locales antes de llegar al sumidero final; y

(7) que esté aprobado por la autoridad de inspección.

4) Un establecimiento de carne de caza deberá tener las siguientes instalaciones:

a) locales apropiados para guardar las canales de animales de caza antes del faenado y la inspección;

b) locales de faenado que permitan ejecutar los trabajos de manera satisfactoria y cuya temperatura pueda controlarse.

c) en los locales de faenado, equipo construido con materiales impermeables resistentes a la corrosión, fácil de limpiar y diseñado, construido e instalado de modo que la carne de caza no toque el suelo;

d) un local independiente para el vaciado y, cuando proceda, la limpieza del aparato digestivo, siempre que estas operaciones se ejecuten en el establecimiento de carne de caza;

e) locales refrigerados adecuados para un eficaz enfriamiento y almacenamiento en frío de la carne de caza;

f) instalaciones, en forma de local separado o parte de un local, que puedan aislarse, mantenerse bajo control y cerrarse con llave, de ser necesario, para el almacenamiento de carne de caza sospechosa, construidas de manera que se impida todo riesgo de contaminar otras carnes de caza, así como el riesgo de que éstas puedan sustituirse unas por otras;

g) instalaciones en forma de local separado o parte de un local adecuado que pueda cerrarse con llave para conservar en condiciones seguras la carne de caza decomisada, a menos que se disponga de otros medios adecuados de eliminación;

h) servicios para controlar las entradas y salidas; e

i) instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección suficientes de los vehículos de transporte (salvo que la autoridad de inspección autorice una solución técnica satisfactoria en sustitución de las instalaciones situadas en el establecimiento de carne de



caza).

5) Los establecimientos de carne de caza deberán estar diseñados, contruidos y equipados de modo que:

a) las operaciones que entrañen un riesgo de contaminación de la carne de caza se efectúen en lugares situados a suficiente distancia de ella para que se evite dicho riesgo;

b) la carne de caza no entre en contacto con los suelos, las paredes o estructuras fijas que no sean las que están expresamente destinadas a este contacto;

c) en caso necesario, haya un sistema de carriles aéreos, instalado de modo que se impida la contaminación de la carne de caza, para el traslado de las canales de animales de caza, canales de caza y carne de caza;

d) haya un amplio suministro de agua potable de presión suficiente, junto con instalaciones para su almacenamiento y distribución en condiciones que impidan el sifonado de retroceso y protejan debidamente de la contaminación;

e) haya un equipo instalado susceptible de proporcionar un suministro suficiente de:

i) agua potable caliente a no menos de 82°C; y

ii) agua corriente caliente y fría o agua mezclada previamente a una temperatura adecuada para lavarse las manos; o

iii) una solución desinfectante tibia o fría de una concentración aceptable;

f) cuando se disponga de un suministro de agua no potable:

i) dicho suministro esté completamente separado del suministro de agua potable; y

ii) todos los tubos u otros recipientes en los que esté contenido se distingan claramente por el color o cualquier otro medio aprobado por la autoridad de inspección;

g) haya instalada en todos los locales una iluminación natural o artificial adecuada y de un tipo que no altere los colores y pueda proporcionar una intensidad de iluminación no inferior a la especificada.

h) cuando las ampolletas o soportes estén colocados sobre las canales de animales de caza, canales de caza o carne de caza, sean del tipo llamado de seguridad o estén protegidas de algún otro modo, a fin de impedir la contaminación de la carne en caso de rotura;

i) se prevea una ventilación adecuada a fin de evitar el calor, el vapor y la condensación excesivos, y de asegurar que el aire en los locales no esté contaminado por olores, polvo, vapor ni humo;

j) todas las ventanas estén equipadas con cristales enteros y las que estén abiertas, así como cualesquiera otras aperturas de ventilación, estén equipadas con filtros que se puedan quitar fácilmente para su limpieza;

k) los portales sean lo suficientemente amplios como para permitir un tránsito fácil;

l) las puertas que se abran desde los departamentos en



que se manipulen materias comestibles, a menos que estén provistas de un filtro de aire eficaz, sean sólidas y

i) sean de cierre automático, en la medida de lo posible; o

ii) ajusten perfectamente y sean de doble acción.

m) las jaulas de los montacargas estén construidas de modo que proporcionen a la carne de caza protección adecuada contra la contaminación y que tanto las jaulas como las cajas de los montacargas puedan limpiarse fácilmente;

n) toda plataforma, escalera de mano, tobogán o equipo similar en un local utilizado para la preparación de la carne de caza estén contruidos de modo que puedan ser eficazmente limpiados y de un material:

i) que sea resistente a las roturas, al desgaste y a la corrosión; y

ii) que pueda limpiarse eficazmente;

o) todos los toboganes estén dotados de trampillas para la inspección y limpiado, cuando sean necesarias para asegurar la limpieza;

p) todos los locales utilizados para el faenado de las canales de animales de caza o el deshuesado, la preparación, envasado y demás manipulaciones de las canales de caza o de la carne de caza estén provistos de instalaciones adecuadas para lavarse las manos y estas instalaciones:

i) tengan conductos para aguas residuales que desagüen en alcantarillas;

ii) estén situadas de modo que el personal que trabaja en la sala pueda utilizarlas cómodamente;

iii) estén conectadas con una red de suministro de agua templada;

iv) dispongan de grifos que puedan accionarse sin ayuda de las manos; y

v) estén provistas de un distribuidor (o de varios distribuidores, según convenga) de jabón líquido u otro agente para la limpieza de las manos.

q) todos los locales utilizados para el faenado de canales de animales de caza o el deshuesado, la preparación, envasado y demás manipulaciones de las canales de caza o de la carne de caza estén provistos de instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los utensilios, y estas instalaciones:

i) tengan conductos para aguas residuales que desagüen en alcantarillas;

ii) estén situadas de modo que el personal que emplee los utensilios pueda utilizarlas cómodamente;

iii) estén reservadas exclusivamente para la limpieza y desinfección de cuchillos, astiles, cuchillas, sierras y otros utensilios; y

iv) sean de una naturaleza y tamaño que permitan la adecuada limpieza y desinfección de los utensilios;

r) todos los locales donde se depositen canales de



animales de caza o canales de caza, partes de canales de caza o despojos comestibles de caza para su refrigeración, congelación o almacenamiento en cámaras frigoríficas, estén provistos de aparatos para el registro de las temperaturas; y

s) todos los locales en los que se depositen canales de caza, partes de canales de caza o despojos comestibles de caza para su refrigeración dispongan de un aislamiento adecuado de paredes y techos y:

i) en caso de que se instalen espirales refrigerantes en la parte alta, bajo las mismas se coloquen bandejas aisladas para el goteo;

ii) si se instalan unidades refrigerantes en el suelo, se sitúen dentro de zonas curvadas y con desagües separados, a menos que estén adyacentes a un sistema de drenaje del suelo.

6) La construcción y disposición de los cuartos refrigerantes, cámaras de congelación o cámaras frigoríficas deberán cumplir con los requisitos establecidos precedentemente.

7) Los establecimientos de carne de caza donde se deshuesen canales de caza y/o se corte la carne de caza deberán estar provistos de las siguientes instalaciones y servicios:

a) un local o locales, cuya temperatura se pueda regular, para la conservación de las canales de caza, a menos que el deshuesado y/o cortado se efectúen sin almacenamiento intermedio como parte de una operación lineal después del faenado de la canal del animal de caza;

b) un local o locales, materialmente separados de otros locales, y cuya temperatura se pueda regular, para el deshuesado de las canales de caza y el corte de la carne de caza;

c) separación entre la zona destinada a las operaciones de deshuesado, corte y envoltura primaria y el lugar de envasado, a menos que la autoridad de inspección autorice una medida operacional que impida que el envasado cause la contaminación de la carne de caza.

Instalaciones y servicios

1) Todo establecimiento de carne de caza deberá contar con instalaciones y servicios para los empleados que:

a) tengan un tamaño proporcional al número de empleados;

b) incluyan servicios adecuados de vestuarios, un lugar separado para comer, retretes con agua corriente y duchas;

c) dispongan de lavamanos, situados cerca de los servicios higiénicos, que:

i) estén conectados con una red de suministro de agua templada;

ii) dispongan de grifos que se puedan accionar sin ayuda de las manos;

iii) estén provistos de un distribuidor (o distribuidores, según convenga) de jabón líquido u otro producto para la limpieza de las manos; y

iv) vayan acompañados de medios higiénicos y



adecuados para secarse las manos;

d) estén equipados de modo que tengan una iluminación, ventilación y, cuando sea necesario, calefacción suficientes; y

e) no comuniquen directamente con ningún local de trabajo.

2) Todos los establecimientos de carne de caza deberán contar con instalaciones y locales de trabajo suficientes y debidamente equipados para el personal encargado de la inspección de la carne de caza y con locales de oficinas para el servicio de inspección que cumplan los requisitos establecidos.

Equipo y materiales afines

a) Todo el equipo, accesorios y utensilios utilizados en los establecimientos de carne de caza que entren en contacto con las canales de animales de caza o la carne de caza deberán estar diseñados y contruidos de forma que faciliten la limpieza, y

a) tener una superficie impermeable y lisa;

b) ser resistentes a la corrosión y de un material que no sea tóxico ni transmita ningún olor ni sabor;

c) ser de superficies lisas, sin grietas ni hendiduras; y

d) ser resistentes a la reiterada acción de una limpieza y desinfección normales; y, si son fijos, estar instalados de manera que permitan un acceso fácil y una limpieza completa.

b) El equipo y los utensilios utilizados para los materiales no comestibles o decomisados deberán identificarse claramente.

Vehículos de transporte

1) Los vehículos en los que se transporte carne de caza de un establecimiento de carne de caza deberán estar diseñados, contruidos y equipados de modo que se impida la contaminación de la carne de caza y se evite o se reduzca la proliferación microbiana.

2) Los vehículos o contenedores para el transporte de canales de caza o carne de caza deberán:

a) tener toda la superficie interna de material resistente a la corrosión, lisa e impermeable y fácil de limpiar y desinfectar;

b) tener juntas y puertas herméticas de modo que se impida la entrada de insectos nocivos y otras causas de contaminación;

c) estar diseñados, contruidos y equipados de manera que las canales de caza o la carne de caza no entren en contacto con el suelo.

PARRAFO IV

REQUISITOS Y PRACTICAS DE HIGIENE DE LAS OPERACIONES

Las operaciones y prácticas para la manipulación, faenado, elaboración ulterior y distribución deberán garantizar la aplicación regular de normas mínimas de inocuidad de los alimentos. Las operaciones y prácticas higiénicas tienen por objeto reducir al mínimo prácticamente posible la



contaminación por microbios e impedir la proliferación posterior de éstos hasta niveles que puedan constituir un peligro. Las operaciones y prácticas higiénicas deberán también proteger la carne de caza de otros tipos de contaminación. Deberá establecerse un sistema de control de los procesos, basado en el método de HACCP, para evitar riesgos relacionados con la carne de caza.

Limpieza de los locales

La limpieza de las instalaciones y el equipo de modo que la carne de caza no se contamine directa ni indirectamente es un principio fundamental de la higiene de la carne de caza.

La administración de un establecimiento de carnes de caza deberá establecer un programa de limpieza e higiene que garantice que:

a) los locales y toda instalación y servicio, así como todo equipo y utensilio, se mantengan limpios y se limpien y desinfecten inmediatamente y a fondo toda vez que hayan entrado en contacto con material patológico o contagioso o se hayan contaminado de algún otro modo;

b) las canales de animales de caza no se contaminen durante la limpieza o desinfección de los locales, equipos o utensilios;

c) no se permita que los detergentes, agentes esterilizantes o desinfectantes entren en contacto directo o indirecto con las canales de animales de caza, a menos que cumplan con los requisitos sanitarios para ello; y

d) en ninguna parte de un establecimiento de carnes de caza se emplee ningún preparado ni material de limpieza, ni pintura, ni otro tratamiento de superficie, que pueda contaminar la carne de caza.

Se deberá establecer un programa de limpieza e higiene que garantice lo siguiente:

a) los locales y toda instalación y servicio se mantengan limpios;

b) todo equipo, accesorios y utensilios (inclusive cuchillos, sus vainas, hachas, sierras y bandejas):

i) se limpien a intervalos frecuentes durante la jornada y/o entre periodos de trabajo;

ii) se limpien y desinfecten inmediatamente y a fondo toda vez que hayan entrado en contacto con material patológico o contagioso o se hayan contaminado de algún otro modo; y

iii) estén limpios y desinfectados al comienzo de cada jornada de trabajo;

c) las operaciones de lavado, limpieza y desinfección se efectúen de conformidad con la presente Norma;

d) las canales de animales de caza, canales de caza o carne de caza no se contaminen durante la limpieza o desinfección de los locales, equipos o utensilios;

e) no se permita que los detergentes, agentes esterilizantes y desinfectantes entren en contacto directo o indirecto con las canales de animales de caza, canales de caza o carne de caza (a menos que cumplan con los requisitos sanitarios para ello); y

f) todo residuo de detergentes, agentes esterilizantes o



desinfectantes usados para limpiar pisos, paredes o equipo de productos comestibles se haya eliminado mediante un enjuague a fondo, antes de que se vuelva a usar el lugar o el equipo; y

g) en ninguna parte de un establecimiento de carne de caza donde se faenen canales de animales de caza o se preparen, manipulen, envasen o almacenen canales de caza o carne de caza se emplee ningún preparado ni material de limpieza, ni pintura, ni otro tratamiento de superficie que pueda contaminar las canales de animales de caza, canales de caza ni la carne de caza.

Higiene general de las operaciones

1) Todas las operaciones y prácticas deberán efectuarse de manera que se reduzca al mínimo posible la contaminación. Una buena higiene del personal y programas de capacitación apropiados, al igual que una supervisión correcta, constituyen elementos importantes para garantizar el cumplimiento de los requisitos relativos a las operaciones.

2) Los administradores:

- a) del sector de campo de una batida de caza comercial;
- b) de establecimientos de carne de caza;

deberán proveer de capacitación adecuada y continua a todas las personas que trabajen en la producción de carne de caza y a los cazadores con quienes tengan relaciones comerciales constantes en lo que respecta a la manipulación higiénica de la carne de caza y a la higiene personal.

3) Los administradores de establecimientos de carne de caza deberán promover los principios de la manipulación higiénica de las canales de animales de caza, y ofrecer las correspondientes instrucciones a los cazadores con quienes no mantienen una relación comercial continua, pero que pueden abastecerles de canales de animales de caza.

4) No deberá utilizarse para depositar o guardar efectos personales o vestimenta ninguna zona del establecimiento de carne de caza que se destine a la conservación o faenado de canales de animales de caza ni a la preparación, manipulación, envasado o almacenamiento de canales de caza o carne de caza. La ropa protectora, las vainas para los cuchillos, los cinturones y los instrumentos de trabajo que no se estén utilizando deberán guardarse en un lugar previsto para ese fin, donde no contaminen la carne de caza ni se contaminen a su vez.

5) Se prohibirá en todo lugar del establecimiento de carne de caza toda acción o práctica antihigiénica que pueda contaminar potencialmente la carne de caza.

6) En un establecimiento de carne de caza, ninguna persona que sufra de heridas o lesiones deberá seguir manipulando canales de animales de caza, carne de caza ni superficies que entren en contacto con carne de caza mientras la herida no esté completamente protegida por un revestimiento impermeable firmemente asegurado y de color bien visible.

7) Las puertas que se abran al exterior desde los departamentos donde se guarden o faenen canales de animales de caza o se manipule carne de caza deberán mantenerse cerradas en la medida de lo posible, a menos que estén protegidas por un filtro de aire eficaz.

8) En los establecimientos de carne de caza, cualquier recipiente utilizado en un departamento donde se manipulen



productos comestibles entra en una zona reservada para la manipulación o almacenamiento de productos no comestibles, no deberá volver a entrar en ningún departamento de productos comestibles mientras no se haya limpiado y desinfectado.

9) Cuando se acumulen recipientes o cajas en zonas de un establecimiento de carne de caza donde se faenen canales de animales de caza o donde se corte o deshuese, prepare, manipule, envase o almacene carne de caza, deberán acumularse de modo que el riesgo de contaminar la carne sea mínimo.

10) Los recipientes, equipo o utensilios que se guarden en una zona de un establecimiento de carne de caza donde se faenen canales de animales de caza o donde se corte o deshuese, prepare, manipule, envase o almacene carne de caza, deberán guardarse de manera que el riesgo de contaminar la carne sea mínimo.

11) La intensidad de la iluminación en toda la extensión del establecimiento de carne de caza no deberá ser inferior a:

a) 540 lux en las zonas donde se realice una preparación o examen detallado;

b) 220 lux en los restantes locales de trabajo; y

c) 110 lux en otros lugares; mientras se faenen canales de animales de caza o se deshuese o prepare carne de caza.

12) Ningún animal domestico o sinantropico deberá entrar en ninguna parte de un establecimiento de carne de caza.

Programas de control del proceso de producción

El proceso de producción de carne de caza, desde la caza de los animales hasta el transporte de la carne de caza preparada inclusive, consiste en varias fases; cada una de estas fases lleva aparejados grandes riesgos para la inocuidad y salubridad. Para controlar debidamente esos riesgos y proteger al consumidor es necesario adoptar un enfoque sistemático de dicho proceso. Un programa de control del proceso de producción incluye la identificación sistemática de los riesgos (materias primas, elaboraciones, procedimientos), el establecimiento de niveles de referencia y de tolerancia, la vigilancia, medidas correctivas, el procedimiento de verificación y la documentación.

Tanto la industria de la carne de caza como la autoridad de inspección desempeñan funciones importantes en el control del proceso de producción. Al respecto, es necesario adoptar un enfoque conjunto.

Un cierto grado de normalización de los sistemas de control del proceso de producción aplicados a las operaciones relativas a la carne de caza ofrece sin duda ventajas (por ejemplo, para facilitar la capacitación, determinar el grado de observancia y certificar la carne de caza), pero cada programa debe estar concebido para las circunstancias específicas en los que habrá de aplicarse.

Cada fase de la producción de carne de caza deberá someterse a un programa eficaz de control del proceso de producción. El programa de control del proceso de producción deberá estar diseñado específicamente para la operación en cuestión y tener como objetivo la producción de carne de caza que sea inocua e higiénica. La administración de establecimiento de carne de caza o de



operaciones de caza de animales deberá encargarse de formular y aplicar con continuidad un programa de control del proceso de producción. Si bien el administrador podrá delegar la supervisión del programa de control del proceso de producción en un subordinado suficientemente capacitado, no deberá delegar jamás la responsabilidad general. La aplicación eficaz de un programa de control del proceso de producción requiere un enfoque de equipo, y el total empeño y participación de la dirección y los empleados.

El médico veterinario deberá vigilar la aplicación y los resultados del programa de control del proceso de producción considerando todas las cuestiones que afectan a la inocuidad y la higiene de la carne de caza y las relativas a otros requisitos impuestos por la autoridad de inspección.

Los detalles de las medidas que comprende el programa de control del proceso de producción deberán documentarse plenamente y revisarse con la frecuencia necesaria para asegurar que sigan siendo pertinentes. El inspector responsable de vigilar el programa deberá tener libre acceso a los detalles del programa y a los registros de los resultados del proceso de vigilancia.

Higiene de las operaciones de faenado en un establecimiento de carne de caza.

Durante el faenado de canales de animales de caza existe un riesgo especial de contaminación visible e invisible de la carne de caza. Ello se debe a que los animales de caza se matan en estado natural, y suelen llegar al establecimiento de carne de caza con algún retraso (faena difásica). Por consiguiente, las buenas prácticas de higiene y de elaboración son particularmente importantes para reducir al mínimo ese riesgo. Los programas de capacitación también son elementos importantes para un faenado higiénico, inclusive con una mano de obra reducida; una supervisión adecuada es esencial para asegurar la observancia de los requisitos operacionales.

El faenado de las canales de animales de caza debe efectuarse de manera que se garantice la producción de carne de caza limpia.

Una vez que se haya comenzado la operación de desollar o desplumar, las canales de animales de caza deberán estar separadas unas de otras para evitar el contacto y el riesgo de contaminación cruzada. Las canales de animales de caza deberán mantenerse separadas hasta que hayan sido examinadas y aprobadas. Las canales sólo entrarán en contacto con superficies o equipo esenciales para la manipulación, el faenado y la inspección.

En el proceso de desuello y en las operaciones conexas de faenado en un establecimiento de carne de caza deberá tenerse presente lo siguiente:

a) las canales de animales de caza deberán desollarse de manera que se evite toda contaminación de la carne de caza;

b) el insuflado de aire o gas entre la piel y la canal para facilitar el desuello sólo se autorizará en caso de que sea de tal naturaleza y calidad que no contamine la carne de caza;

c) las canales desolladas de animales de caza normalmente no se lavarán antes de la inspección, pero esto se puede permitir con la aprobación previa o en circunstancias determinadas por la autoridad de inspección;

d) las canales de animales de caza que hayan sido



evisceradas no deberán desollarse ni desplumarse por escaldadura de inmersión;

e) las canales de animales de caza que se escalden, se chamusquen o se sometan a otro tratamiento similar deberán limpiarse de cerdas, pelo, costras y suciedad;

f) el agua de los tanques utilizados para escaldar deberá cambiarse tan frecuentemente como sea posible; y

g) en lo que respecta a las ubres:

i) las ubres lactantes o manifiestamente enfermas deberán separarse lo antes posible durante el faenado de la canal; y

ii) no deberá permitirse que ninguna secreción o contenido de las ubres contamine la canal y, por ello, las ubres deberán separarse de tal manera que la sustancia segregada por el pezón y por la ubre permanezca intacta y no se abra ningún conducto o seno galáctforo.

En lo que respecta al faenado ulterior de la canal:

a) si se efectúa la evisceración, ésta se realizará de manera higiénica;

b) para el lavado de las canales no se utilizará ningún papel, tela, esponja ni cepillos;

c) no se deberá insuflar aire ni gas en ninguna canal, carne ni despojo comestible, de forma tal que modifique su aspecto antes de la inspección o se cause una contaminación;

d) no se lavarán, descarnarán ni dejarán pieles, cueros ni pellejos en ninguna parte del establecimiento de carne de caza utilizada para el faenado de canales de animales de caza, ni para la preparación o conservación de carne de caza;

e) todo material no comestible resultante del faenado de animales deberá:

i) retirarse de la sala de faenado tan pronto como lo permita el procedimiento de inspección, de manera que se evite la contaminación de la zona o de la carne de caza; y

ii) tratarse, después de haber sido retirado de la sala de faenado para ser sometido a un tratamiento ulterior en alguna parte del establecimiento de carne de caza, en las zonas destinadas al efecto, de manera que no entrañe riesgos de contaminación de la carne de caza;

f) las materias fecales u otras materias indeseables que puedan contaminar las canales de animales de caza durante el faenado deberán separarse con cuidado; y

g) cuando el inspector considere que la forma en que se faenan las canales de animales de caza o en que se manipulan, preparan o envasan las canales o la carne de caza menoscabará

h) la inocuidad y salubridad de la canal de caza o de la carne de caza;

i) la higiene de la producción; o

ii) la eficacia de la inspección de la carne de caza;

y la administración no haya tomado medidas eficaces para



subsanan el problema, el inspector tendrá facultades para pedir que se reduzca el ritmo de producción o se suspendan las operaciones temporalmente en una zona determinada del establecimiento de carne de caza.

Higiene de las operaciones posteriores al faenado.

Toda operación posterior al faenado e inspección, incluido el deshuesado y corte, congelación y almacenamiento, también entraña un riesgo de contaminación y de desarrollo de contaminantes microbianos.

Las buenas prácticas de higiene y de elaboración reducirán al mínimo ese riesgo. El tiempo, la temperatura y la actividad acuosa, que constituyen factores importantes para contener la proliferación microbiana, deben regularse de tal manera que la proliferación de contaminantes microbianos se limite a niveles no peligrosos.

La carne de caza se envasa o envuelve para ser protegida de la contaminación externa durante la manipulación, almacenamiento y transporte. Es importante que ni el material ni los procedimientos utilizados para envasar o envolver den origen a la contaminación de la carne de caza.

Las canales de caza y la carne de caza aprobadas para el consumo humano deberán:

- a) manipularse, almacenarse o transportarse de modo que queden protegidas contra la contaminación y el deterioro;
- b) retirarse sin demora alguna de la zona de faenado; y
- c) conservarse y manipularse en condiciones que mantengan su temperatura interna a no más de 7°C (o de 4°C, en el caso de canales de animales de caza pequeños).

Las salas, equipo y utensilios reservados para cortar, deshuesar o preparar ulteriormente las canales de caza o la carne de caza se reservarán para tales fines y no se utilizarán con ningún otro propósito.

Las salas en las que se esté procediendo al corte o deshuesado deberán mantenerse a una temperatura y humedad adecuadas a tal operación.

Si la carne de caza se envasa o envuelve:

- a) el material para envasar deberá almacenarse y utilizarse en forma limpia e higiénica;
- b) el material para envasar o envolver deberá ser suficiente para proteger la carne de caza contra la contaminación en las condiciones en las cuales ha de ser manipulada, transportada y/o almacenada;
- c) el material para envolver no ha de ser tóxico ni dejar ninguna clase de depósito de canales de caza perjudicial en la carne de caza, ni contaminarla en ninguna otra forma; y
- d) las cajas o cartones utilizados deberán estar provistos de un forro interior adecuado o de cualquier otro medio satisfactorio de proteger la carne de caza salvo que, cuando los cortes de carne de caza se envuelvan separadamente antes del envasado, como ocurre con la carne en piezas, no será necesario el forro ni otra protección.
- e) las carnes y subproductos carneos deberán estar identificados con un rotulo fácilmente visible que consigne



la leyenda "Carnes de Caza".

Se deberá mantener un control de todas las existencias de carne de caza congelada y mantener una vigilancia eficaz del proceso de congelación y almacenamiento con el fin de cerciorarse de que se cumpla con los requisitos de tiempo y temperatura.

Cuando las canales de caza, partes de canales de caza o carnes de caza se introducen en una cámara de congelación para que se congelen, se observarán las siguientes disposiciones:

a) la carne de caza que no esté en cartones deberá suspenderse o colocarse en bandejas idóneas resistentes a la corrosión de forma tal que permita una circulación adecuada del aire alrededor de la carne de caza;

b) las cajas de cartón que contengan carne de caza deberán apilarse de forma que permita una circulación adecuada de aire alrededor de cada capa;

c) la carne de caza que no esté en cajas de cartón deberá mantenerse de forma tal que se impida que el goteo de una pieza de carne de caza caiga sobre cualquier otra pieza; y

d) cuando la carne de caza se deposite en bandejas, se adoptarán precauciones para evitar que haya contacto entre la base de cualquier bandeja y toda carne de caza almacenada debajo.

Cuando las canales de caza, partes de canales de caza o carnes de caza se depositen en una cámara de congelación, deberá cumplirse con las siguientes disposiciones:

a) la carne de caza, ya sea en forma de canal o en cajas de cartón, no se apilará directamente en el suelo y deberá colocarse de manera tal que exista una circulación suficiente de aire; y

b) la cámara de congelación deberá funcionar y mantenerse a una temperatura que proporcione una protección adecuada a la carne de caza;

Cuando las canales de caza, sus partes o carnes de caza se depositen en cámaras de congelación o cámaras de almacenamiento de productos congelados:

a) sólo tendrá acceso a estas cámaras el personal necesario para efectuar las operaciones pertinentes;

b) las puertas de estas cámaras no se dejarán abiertas durante períodos de tiempo prolongados y deberán cerrarse, cuando sea posible, inmediatamente después del uso; y

c) deberán registrarse las temperaturas.

Higiene de las operaciones de transporte de la carne de caza

El transporte de la carne de caza de un establecimiento de carne de caza entraña un riesgo especial de contaminación de la carne de caza por diversos agentes, y durante el mismo resulta muy difícil mantener una actividad acuosa y una temperatura que garanticen la inocuidad y salubridad de la carne de caza. Se deberán tomar precauciones especiales durante el transporte para evitar la proliferación de los microorganismos que pudieran estar presentes.

La carne de caza sólo se transportará:



a) en un medio de transporte que esté limpio y en buen estado antes de la carga y que, en caso necesario, haya sido desinfectado;

b) de un modo que no tenga efectos perjudiciales en la carne de caza si se transporta junto con otras mercancías;

c) si se trata de canales de caza, medias canales o cuartos, deberán transportarse colgados o colocarse en forma adecuada sobre soportes o un equipo análogo, salvo que estén debidamente envueltos y congelados, en cuyo caso podrán transportarse con arreglo a otras disposiciones higiénicas;

d) en el caso de despojos comestible de caza no envasados ni congelados, en recipientes idóneos cerrados;

e) de un modo que no entre en contacto con el suelo;

f) en un vehículo o contenedor que impida la entrada de insectos nocivos y otros agentes de contaminación; y

g) de manera que se evite todo aumento inaceptable de la temperatura.

Si la carne de caza se expone accidentalmente a condiciones adversas durante el transporte y hay dudas acerca de su salubridad, deberá ser examinada y evaluada por un inspector médico veterinario antes de que se tome cualquier otra medida.

PARRAFO V

REQUISITOS ESPECIALES PARA LA INSPECCION

Deberán preverse instalaciones y equipo que permitan al personal de la industria y a la autoridad de inspección vigilar y controlar de manera adecuada la higiene de la carne de caza. Un médico veterinario deberá ser responsable de supervisar todos los aspectos de la higiene de la carne de caza. El personal de todo establecimiento de carne de caza y el médico veterinario encargado de su supervisión deberán tener acceso a los servicios de laboratorio y a los procedimientos de análisis con el fin de aplicar prácticas higiénicas y programas de control del proceso de producción.

Instalaciones y equipo

Los establecimientos de carne de caza deberán estar diseñados y equipados de modo que se facilite una supervisión adecuada de la higiene de la carne de caza, incluida la inspección de la misma.

La intensidad de la iluminación en todos los puntos de inspección no deberá ser inferior a 540 lux.

Todo establecimiento de carne de caza deberá disponer de instalaciones y servicios para el personal encargado de la inspección de la carne de tamaño proporcional al número de inspectores de la carne de caza.

Deberán preverse locales de oficina convenientemente equipados para el uso exclusivo del servicio de inspección de la carne de caza.

Se deberá tener fácil acceso a los servicios de laboratorio para los fines de inspección e higiene de la carne de caza.

Supervisión veterinaria de la higiene de la carne de caza



Todos los requisitos relativos a la higiene de la carne de caza que figuran en la presente Norma deberán estar bajo la supervisión de medico veterinario inspector (aunque los requisitos previos a la llegada de las canales de animales de caza a un establecimiento de carne de caza podrán ser supervisados por otra autoridad, en estrecha colaboración con el oficial médico veterinario). En cada establecimiento de carne de caza deberá haber un medico veterinario inspector designado para supervisar la higiene, incluida la inspección de la carne de caza.

PARRAFO VI

INSPECCION DE LA CARNE DE CAZA

La inspección deberá efectuarse de modo sistemático y tomar en consideración toda la información disponible sobre el terreno.

Los procedimientos de inspección de la carne de caza deberán asegurar la ausencia de toda contaminación identificable en la inspección y reducir al mínimo las posibilidades de que haya una contaminación invisible.

La inspección de la carne de caza tiene un alcance necesariamente limitado, porque no se puede efectuar una inspección ante-mortem. Asimismo, la diversidad de las especies que pueden cazarse para obtener carne y las enfermedades a las que éstas están expuestas dificulta aún más el establecimiento de procedimientos adecuados. Durante la inspección, el inspector compara toda información que pueda recabarse del terreno con la que pueda obtenerse del examen de la canal del animal de caza y de los órganos que tiene ante sí. La inspección deberá ser eficaz y efectiva, lo que supone adaptar los procedimientos a las circunstancias específicas. Para hacerlo bien es necesario proceder a un análisis formal de los riesgos.

La información que se haya recabado del terreno, ya sea de los cazadores o de otras fuentes, deberá utilizarse de manera eficaz y apropiada para realizar una inspección óptima. La inspección deberá efectuarse con pleno conocimiento de toda la información pertinente sobre las canales de animales de caza y los animales de que provienen, antes de su llegada al establecimiento de carne de caza.

Ninguna canal de animal de caza deberá someterse al faenado antes de haber sido examinada por el inspector, o por otro empleado suficientemente cualificado que esté encargado de esta función ante el inspector, a fin de determinar si es apta para el faenado que se efectúa para producir carne de caza. Las canales de animales de caza que tras este examen se consideren no aptas para ese fin, ya sea por su estado de descomposición que por otras razones, deberán retirarse inmediatamente de cualquier sala donde se conserven canales que estén por faenarse y deberán eliminarse como no aptas para el consumo humano.

Cuando se practique una incisión en un ganglio linfático, un órgano o un tejido de la canal para la inspección, el corte deberá ser nítido para que no distorsione la apariencia de la superficie. Cuando sea necesario practicar una incisión, esto deberá hacerse en la medida de lo posible de manera que no comporte ningún riesgo de contaminación de la carne de caza, de los locales, del equipo ni del personal.

Las partes de la canal del animal de caza que vayan a someterse a inspección deberán identificarse claramente en relación con la canal correspondiente, hasta que haya



finalizado la inspección.

Nadie podrá retirar de la zona de inspección de un establecimiento de carne de caza ninguna parte de una canal de animal de caza, órgano ni víscera (a menos que se trate de una parte, órgano o víscera que no se vaya a recuperar para el consumo humano ni animal y que no deba ser objeto de inspección) hasta que el inspector no haya terminado el examen y se haya adoptado una decisión.

Salvo con autorización previa de un inspector o de conformidad con las disposiciones adoptadas por la autoridad de inspección en el caso de determinadas clases de defectos, antes de haberse completado la inspección de la canal de caza, ninguna persona del establecimiento de carne de caza deberá:

- a. extraer ninguna membrana serosa ni ninguna otra parte de la canal;
- b. extraer, modificar ni destruir signo alguno de enfermedad ni defecto de la canal ni de ningún órgano; ni
- c. eliminar ninguna marca ni identificación del cuero ni de ninguna otra parte; hasta que el inspector no haya finalizado la inspección y emitido un dictamen.

Las partes que vayan a inspeccionarse se faenarán en la medida necesaria para facilitar la inspección.

Toda canal de animal de caza o parte de la misma, sospechosa de no ser apta para el consumo humano pero que exija un examen más detallado para que pueda emitirse un dictamen, se identificará y retendrá debidamente, separada de otras carnes de caza, bajo el control de la inspección oficial. Todas las partes pertinentes de esa canal de animal de caza se reunirán para ser sometidas a nuevo examen. Deberá realizarse dicho examen y toda otra prueba de laboratorio o examen que el inspector médico veterinario juzgue necesarios para llegar a una decisión final.

La autoridad de inspección establecerá el método de identificación para indicar que una canal de animal de caza o partes de la misma se han retenido con vistas a una nueva inspección.

Procedimientos de inspección de la carne de caza.

La autoridad de inspección deberá establecer los procedimientos normales para inspeccionar las canales de animales de caza y todo otro tejido u órgano que sea necesario someter a inspección. Los procedimientos deberán determinarse en función de la especie de animal, los posibles riesgos para la salud pública y el estado de salud del animal.

Los procedimientos para la inspección de la carne de caza se basarán en las prácticas y conocimientos corrientes y en el método de análisis de riesgos. El análisis de los riesgos de los diferentes procedimientos de inspección de la carne de caza es muy conveniente y permite elaborar procedimientos que tengan en la debida cuenta los adelantos de la ciencia de la higiene de la carne de caza y lo que pueda saberse acerca del estado de salud de los animales. Los procedimientos más apropiados para una clase determinada de canales de animales de caza dependerán de la especie y de toda otra información disponible sobre la población de animales salvajes de la que provenga.

La inspección de la higiene de la carne de caza deberá efectuarse de manera sistemática y asegurar que la carne de



caza aprobada para el consumo humano sea inocua. Los procedimientos de inspección deberán garantizar la ausencia de toda contaminación detectable en una inspección post-mortem y limitar al mínimo las posibilidades de contaminación invisible.

La autoridad de inspección deberá establecer, respecto de cada especie de canal de animal de caza cuya entrada en un establecimiento de carne de caza esté permitida, el procedimiento normal exigido para inspeccionar los tejidos y órganos disponibles. Dicho procedimiento deberá establecerse sobre la base de un análisis y gestión de los riesgos, haciéndose especial hincapié en el estado de salud de los animales de la región en la que está permitida la caza.

Cuando sea necesario en caso de sospecharse la presencia de una enfermedad o un defecto, el inspector aplicará procedimientos complementarios y se pondrán a su disposición instalaciones apropiadas para ello.

En el curso de la inspección el inspector deberá prestar especial atención a:

- a. signos indicativos de muerte natural, de muerte provocada por trampas o de que el animal estaba en estado moribundo inmediatamente antes de morir; indicios de descomposición;
- b. signos de enfermedades transmisibles al ser humano o a los animales;
- c. presencia de parásitos en la piel o en los sistemas musculares;
- d. signos de envenenamiento o intoxicación por contaminantes ambientales;
- e. signos de residuos de venenos o plaguicidas
- f. lesiones o hinchazón, presencia de edema o líquido, emaciación;
- g. color u olor inusuales o anomalía detectados por medios sensoriales; y
- h. contaminación que no puede eliminarse por limpiado o descuartizado.

Los tejidos y órganos no destinados al consumo humano se inspeccionarán teniendo en cuenta su importancia para los dictámenes y disposiciones generales relativas a la canal del animal de caza y a otras partes. Tal vez sea necesario aplicar periódicamente procedimientos complementarios de vigilancia de las enfermedades que pudieran declararse inesperadamente en una población de animales de caza que se explote para la producción de carne de caza.

El sistema de inspección de la carne de caza de especies animales de alimentación omnívoras o carnívoras se deberá diagnosticar la presencia o ausencia de larvas de *Trichinella spiralis*, a través, de las metodologías descritas en el anexo I.

PARRAFO VII

DICTAMENES DE INSPECCION DE LA CARNE DE CAZA Y APLICACION DE LOS MISMOS

El dictamen de inspección de las canales de animales de



caza y de la carne de caza deberá asegurar que las canales de caza y la carne de caza aprobadas para el consumo humano sean inocuas.

El procedimiento del dictamen de inspección comienza con las decisiones que han de tomarse en el momento de la inspección previa al faenado de las canales de animales de caza en un establecimiento de carne de caza y normalmente termina con el dictamen final resultante de la inspección de rutina especificada por la autoridad de inspección. Primero se emite un dictamen acerca de si la canal del animal de caza es apta para ser faenada para el consumo humano; luego, tras el faenado y la inspección, el inspector emite un dictamen relativo a cuál de las tres categorías determinadas han de clasificarse las canales de animales de caza faenadas.

A las canales de animales de caza suelen aplicarse dictámenes más severos que a canales análogas de animales de matadero, porque hay poca o ninguna información disponible sobre la salud de los animales de caza antes de la cobranza y generalmente se dispone de menos órganos para la inspección post-mortem. Si bien puede disponerse de toda la variedad de dictámenes aplicables en una inspección de matadero, los dictámenes suelen restringirse a tres categorías, a saber:

- a. incondicionalmente inocua y, por consiguiente, apta para el consumo humano;
- b. totalmente inadecuada para el consumo humano; por lo tanto, deberá ser decomisada o eliminada de otro modo; en caso de que sea inadecuada para el consumo humano, habrá que decidir posteriormente si la carne de caza se puede utilizar para algún otro fin o si es necesario destruirla; y
- c. parcialmente inadecuada para el consumo humano, lo que exige retirar y eliminar las partes anormales, generalmente heridas, antes de que la carne restante pueda ser aprobada como apta para el consumo humano.

El dictamen tiene por objeto la protección de:

- a. los consumidores contra infecciones transmitidas por los alimentos, intoxicaciones y riesgos asociados con los residuos;
- b. los manipuladores de alimentos contra las zoonosis profesionales;
- c. el ganado contra la propagación de infecciones, intoxicaciones y otras enfermedades de importancia socioeconómica, especialmente enfermedades contagiosas visibles, enfermedades oficialmente controladas, efectos tóxicos derivados de los piensos o del medio ambiente;
- d. los animales de compañía y otros animales estrechamente relacionados con el hombre y la fauna silvestre contra las zoonosis que puedan transmitirse al ser humano; y
- e. los consumidores (e indirectamente la industria de elaboración de la carne) contra los daños económicos provenientes de la carne de calidad inferior o de propiedades anormales.

Deberá tomarse en consideración cualquier infección, enfermedad o defecto que se haya encontrado y emitirse un dictamen final apropiado basado en todas las pruebas disponibles, como los informes recibidos de los cazadores,



las observaciones realizadas durante la cobranza y transporte de las canales de animales de caza, las constataciones efectuadas durante la inspección y los resultados de todo examen de laboratorio que pueda resultar necesario.

En caso de sospecha y si los resultados iniciales de la inspección no permiten obtener conclusiones definitivas, se deberá adoptar una decisión provisional sobre la canal de animal de caza decomisada. Una canal de animal de caza que esté pendiente de un dictamen definitivo deberá ser "retenida para una nueva inspección" o "retenida hasta que se haya efectuado un examen de laboratorio", y permanecer bajo el control de un inspector hasta que la nueva información permita formular un dictamen definitivo. Si no se pueden efectuar o no se efectúan los nuevos exámenes o pruebas necesarios y no se pueden desechar las sospechas por cualquier otro medio, la carne será decomisada o juzgada como corresponde, apenas se confirme la presunta enfermedad o defecto.

La carne de caza que haya sido aprobada condicionalmente como apta para el consumo humano deberá permanecer bajo el control de un inspector médico veterinario, o de otra persona que sea responsable ante un inspector médico veterinario, hasta que se haya aplicado el tratamiento requerido. La carne de caza deberá decomisarse o eliminarse de algún otro modo si no se ha aplicado el tratamiento requerido.

El dictamen deberá basarse en la legislación pertinente aplicada por la autoridad de inspección. El dictamen deberá proteger la salud humana y animal.

Es importante que el inspector que formule el dictamen esté plenamente respaldado por la legislación y asegurado contra las consecuencias de las decisiones adoptadas de buena fe.

La autoridad de inspección asumirá la responsabilidad final de todas las decisiones relativas a todos los dictámenes emitidos en la inspección.

Categorías de dictamen

Las decisiones adoptadas en el curso de una inspección se clasifican en las siguientes categorías de dictamen:

1. Aprobada como apta para el consumo humano
2. Totalmente inadecuada para el consumo humano
3. Decomisada o eliminada de algún otro modo parcialmente como no apta para el consumo humano.

A continuación se indican los criterios y principios generales de aplicación de las categorías de dictamen:

CATEGORIA 1 - Aprobada para el consumo humano

Cuando ni el examen ni ninguna otra información hayan revelado ningún signo de enfermedad ni defecto inaceptable, y si la operación de faenado se ha efectuado en conformidad con los requisitos de higiene, la canal y despojos de caza que se recuperen para la alimentación deberán aprobarse para el consumo humano sin ninguna restricción, y podrán comercializarse libremente, siempre que no deban aplicarse restricciones relativas a la sanidad pecuaria.

CATEGORIA 2 - Totalmente inadecuada para el consumo humano

La canal de animal de caza y todos los despojos deberán



decomisarse o destinarse de algún otro modo a fines no comestibles cuando se presenten una o más de las condiciones siguientes:

- a. ser peligrosos para los manipuladores de alimentos, los consumidores, el ganado y/o la flora o fauna silvestres;
- b. mostrar signos de muerte natural, de muerte provocada por trampas o de un estado moribundo en el momento de la muerte;
- c. mostrar indicios de descomposición;
- d. mostrar lesiones o hinchazones extendidas, un edema grave o abundancia de líquido, o emaciación;
- e. contener residuos que exceden de los límites establecidos en las Resoluciones 1462 y 581 del Ministerio de Salud;
- f. existir anomalías inaceptables, detectables con medios sensoriales, respecto de la carne de caza normal; o
- g. existir contaminación que no pueda eliminarse por limpiado o descuartizamiento;

La eliminación y utilización de las canales de animales de caza y sus partes que se hayan considerado inadecuadas para el consumo humano deberá impedir con toda seguridad que dicha carne de caza sea causa de contaminación, ponga en peligro la salud humana o animal o vuelva a entrar ilegalmente en la cadena de la alimentación humana.

Siempre que sea viable, podrá autorizarse la utilización para alimentación animal la carne de caza inadecuada para el consumo humano, a condición de que sea permitido por el SAG y se adopten las precauciones apropiadas para impedir un uso incorrecto y evitar riesgos para la salud humana y animal.

CATEGORIA 3 - Decomisada o eliminada de algún otro modo parcialmente como no apta para el consumo humano.

Cuando se localicen lesiones que afecten solamente a una parte de la canal de animal de caza o de los despojos, las partes afectadas deberán retirarse y las no afectadas deberán aprobarse para el consumo humano (incondicionalmente y sin ninguna restricción, o condicionalmente, o en cualquier otra forma, según corresponda). Los métodos para la eliminación o utilización de las partes retiradas serán idénticos a los aplicables a la categoría de dictamen 2 (totalmente inadecuada para el consumo humano).

PARRAFO VIII

DESTINO Y MARCADO

Una vez que el inspector haya dictaminado que la carne de caza es apta para el consumo humano, condicionalmente apta para el consumo humano o inadecuada para el consumo humano, será necesario marcarla de modo sistemático para indicar el resultado de la inspección. Ello permitirá controlarla, manipularla o eliminarla adecuadamente antes de que llegue al consumidor y ofrecer a los consumidores la garantía oficial de que la carne de caza es inocua y sana.

Las autoridades de inspección establecerán las dimensiones, la forma y el texto de cualquier marca, así como el color y composición de la tinta utilizada para marcar la carne de caza. El diseño de las marcas destinadas



a aplicarse a la carne de caza deberá ser claramente diferente del de las aplicadas a la carne de animales de matanza y uniforme en todo el país. Al diseñar la marca se tendrá presente que es necesario que al aplicarla en condiciones de trabajo normales se obtengan impresiones que sean legibles. A la carne de caza deberán aplicarse exclusivamente impresas con una tinta adecuada y atóxica.

Las canales de animales de caza y sus despojos que, como resultado de la inspección, hayan sido aprobados para el consumo humano sin más restricciones, deberán marcarse de manera legible y apropiada.

Todas las canales de animales de caza, partes de canales, órganos y vísceras que, como resultado de la inspección, hayan sido declarados como no aptos para el consumo humano, deberán guardarse de manera segura a satisfacción del inspector hasta que hayan sido marcados, manchados, aniquilados, desnaturalizados o destruidos de algún otro modo con objeto de que sean excluidos de la cadena de la alimentación humana.

Las marcas y sellos que lleven el distintivo de la inspección deberán mantenerse limpios mientras se utilicen. Deberán guardarse bajo el control del inspector y utilizarse únicamente bajo la supervisión de éste.

El rotulado de los envases de estas carnes producto de la caza, deberán ser identificados como tales, no estando permitido incluir esta indicación en otras carnes que no tengan ese origen. Asimismo los envases deberán incluir toda la información que consigna el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

PARRAFO IX

UTILIZACION DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCION DE LA CARNE DE CAZA

La autoridad de inspección deberá dar a conocer los resultados de la inspección de la carne de caza para ayudar a otros organismos que se ocupan de la salud humana, la sanidad animal y la ordenación de animales de caza. La autoridad de inspección deberá tomar parte activa, en la medida de lo posible, en programas que aseguren un suministro de carne de caza inocua y saludable y se deberá facilitar información sobre las enfermedades zoonóticas a los organismos pertinentes.

Las actividades de investigación y vigilancia deberán distinguirse de la inspección ordinaria de la carne de caza y de aquellos exámenes de laboratorio que puedan ser necesarios para la finalidad inmediata de adoptar decisiones y no deberán tener ningún efecto de demora en el curso normal del dictamen de inspección.

Cualquier enfermedad animal visible comunicada por un cazador o detectada en la inspección se notificará directamente al SAG institución encargada del control de las enfermedades animales.

Anexo 1

MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN DE TRICHINELLA SPIRALIS

I. - Examen triquinoscópico

a) Instrumental:

- Triquinoscopio de lámpara incandescente que permita un aumento de 50 a 100 veces la imagen real.



- Placa compresora, formada por dos plaquetas de vidrio que puedan comprimirse una contra otra, una de las cuales estará dividida en 28 celdas iguales.

- Tijeras pequeñas curvas.
- Pinza pequeña.
- Cuchillo para cortar las muestras.
- Pequeños recipientes numerados destinados a recoger las muestras.
- Cuentagotas.
- Vaso que contenga ácido acético y otro que contenga una solución de potasa cáustica para aclarar en caso de posible calcificación o para ablandar la carne seca:

b) Toma de muestras:

1. Cuando la canal sea entera deberá tomarse una muestra del grosor de una avellana, de uno de los pilares del diafragma, en la zona de transición entre la parte muscular y la parte tendinosa.

2. Cuando únicamente se disponga de un pilar de diafragma, habrá que tomar de él una muestra que tenga un grosor doble que el de una avellana. A falta de ambos pilares del diafragma habrá que tomar una muestra de grosor doble de una avellana de la parte del diafragma situada cerca de las costillas o esternón y en su defecto de la musculatura de la lengua o de los músculos masticadores o incluso de los músculos abdominales.

3. Cuando solo se disponga de partes del animal, de cada parte deberá tomarse tres muestras de músculos esqueléticos que contengan poca grasa, del tamaño de una avellana y tomadas en puntos diferentes, en la medida de lo posible cerca de los huesos o de los tendones.

c) Modo de operar:

De la muestra tomada de las canales enteras, anteriormente descritas, deberán cortarse en siete fragmentos del tamaño de un grano de avena, comprimirlas entre las placas compresoras de tal forma que pueda leerse fácilmente a través de ellas.

Cuando la carne de los trozos que vayan a examinarse esté seca y envejecida, las preparaciones deberán empaparse durante diez a veinte minutos, en una solución de potasa diluida en dos volúmenes de agua antes de comprimirlos.

Cuando, en el caso de las canales enteras, la muestra proceda de la parte del diafragma situada cerca de las costillas, del esternón, de la musculatura de la lengua, de los músculos masticadores o, incluso de los músculos abdominales, deberán cortarse 14 fragmentos del tamaño de un grano de avena.

De cada una de las tres muestras tomadas de partes de la canal, se deberá cortar ocho fragmentos del tamaño de un grano de avena, es decir 24 fragmentos en total.

El examen en el triquinoscopio deberá hacerse de modo que cada preparado sea examinado lenta y cuidadosamente. Cuando, durante el examen triquinoscópico, se detecten imágenes sospechosas cuya naturaleza no pueda determinarse con certeza ni siquiera con ayuda del mayor aumento del triquinoscopio, deberá procederse a un examen posterior con



ayuda del microscopio. Este examen microscópico deberá hacerse de modo que cada preparación sea examinada, lenta y cuidadosamente, con un aumento superior a 100 veces.

En caso de duda, deberá proseguirse el examen con otras muestras y preparados. Si es necesario, con aumentos superiores hasta que se obtengan las precisiones deseadas.

El examen triquinoscopico deberá ser realizado por el profesional en una forma tal que considerando su experiencia, el tipo y complejidad de las muestras analizadas, asegure la eficacia en la detección de las larvas de *Trichinella spiralis*.