REGLAMENTO PARA LA INDUSTRIALIZACIÓN SANITARIA DE LA CARNE

DECRETO EJECUTIVO, aprobado el 29 de abril de 1958

Publicado en La Gaceta Diario Oficial N. 124 del 05 de junio de 1958

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA,
En uso de sus facultades
DECRETA:
El siguiente
REGLAMENTO PARA LA INDUSTRIALIZACIÓN SANITARIA DE LA CARNE

Capitulo I
DEFINICIONES

1.1 Las palabras, nombres, términos y frases que se emplean en las disposiciones de este Reglamento, se entenderán en la siguiente forma:

a) Ley para la Industrialización Sanitaria de la Carne: El Decreto No. 9 del 10 de Abril de 1959.

b) Ministerio de Agricultura y Ganadería o el Ministerio: El Ministerio de Gobierno, con jurisdicción en la materia de que trata este Reglamento.

c) Dirección o Dirección General de Ganadería: Una dependencia técnica del Ministerio de Agricultura.

d) Director General de Ganadería: El Jefe de la Dirección General de Ganadería.

e) Director General o Director: El Director General de Ganadería.

f) Veterinario: Un Veterinario Oficial dependiente de la Dirección General de Ganadería.

g) Inspector: Un Inspector dependiente de la Dirección General de Ganadería.

h) Inspector General de Carnes: Un Inspector General de Carnes, Médico Veterinario dependiente del Ministerio de Agricultura y Ganadería, que ejerce la supervigilancia en el aspecto sanitario de las carnes.

i) Empleado Oficial: Un Veterinario o Inspector.

j) Establecimiento Aprobado: Todo establecimiento para el destace, cura, ahumado, salazón, enlatado o cualquiera otra forma de empaque de carnes, extracción de manteca u otros similares, sometido a las disposiciones de este Reglamento.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

k) Estación bajo Control: Uno o más establecimientos bajo el control o vigilancia de un Inspector.

l) Establecimiento: Un establecimiento aprobado.

m) Establecimiento no Controlado: Un establecimiento que no se ha sometido a las disposiciones de este Reglamento.

n) Inspeccionado y Aprobado o Nicaragua, Inspeccionado y Aprobado o Inspeccionado y Aprobado por la Dirección General de Ganadería, o cualquiera abreviaturas autorizadas similares, significa que las carnes, productos derivados o productos alimenticios marcados así han sido inspeccionados y aprobados conforme a este Reglamento, y en la época en que fueron inspeccionados, aprobados o marcados en tal sentido se encontraron sanos, saludables y adecuados para servir de alimento.

o) Nicaragua. Aprobado para Cocción: La carne y productos derivados así marcados han sido inspeccionados y aprobados, a condición de ser convertidos en manteca, sebo porcino, sebo corriente, según lo dispuesto en la Sección 14 de este Reglamento, o cocinado en otra forma mediante un método aprobado por el Director General.

p) Aprobado para Refrigeración: La carne y los productos derivados así identificados, han sido inspeccionados y aprobados a condición de que sean refrigerados o manipulados de otra manera, según lo prescrito en la Sección 11 de este Reglamento o mediante un método aprobado por el Director General.

q) Inspeccionado y Condenado, o cualquier abreviatura correspondiente. El cuerpo, las vísceras, parte del cuerpo, carne, productos derivados o productos alimenticios así marcados o identificados, son malsanos, insalubres e inadecuados para servir de alimento humano.

r) Retenido: El cuerpo, las vísceras, parte del cuerpo, carne, productos derivados, productos alimenticios u otros artículos así marcados o identificados son retenidos para una inspección posterior por medio de inspector que determine su disposición.

s) Sospechoso: El animal así marcado es sospechoso de estar atacado de una enfermedad o condición que pudiera requerir su condenación por entero o parcialmente al ser destazado, y está sujeto a un examen subsiguiente por medio de un inspector que determinará su disposición.

t) Condenado.- El animal así marcado ha sido inspeccionado y encontrado en una condición mortal, o afectado por otra condición o enfermedad que exigirá la condenación de su cuerpo.

u) Rótulo de Inspección: Una marca o explicación autorizada por este Reglamento

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

sobre un producto o el recipiente de un producto, indicando que el mismo ha sido inspeccionado y aprobado como alimento por un Inspector.

v) Animal: Ganado vacuno, lanar, porcino y cabrio.

w) Canal: Todas las partes, inclusive las vísceras de un animal, destazado, susceptibles de ser usadas como alimento humano.

x) Carnes: La parte comestible de los músculos del ganado vacuno, Ganar, porcino o cabrio, adheridas al esqueleto o encontrada en la lengua, el diafragma, el corazón o el esófago, con o sin la grasa que la cubre, y los pedazos de hueso, piel, tendón nervio y vasos sanguíneos que normalmente acompañan los tejidos de los músculos y que no le son desprendidos en el proceso de la preparación. Esto no incluye los músculos de los labios, el hocico y las orejas.

y) Producto Derivado: Cualquier parte comestible que no sea propiamente carne, derivada de uno o más animales vacunos, lanares, porcinos y cabríos.

z) Producto Alimenticio: Cualquier artículo alimenticio, o cualquier artículo destinado o capaz de ser empleado como alimento humano, que es derivado o preparado, por entero o en parte sustancial o definida, de cualquier parte de animales vacunos, lanares, porcinos o cabríos, excepto aquellos artículos como las sustancias organoterapéuticas, jugos de carne, extractos de carne y otros semejantes, que sólo sirven para fines médicos y que se anuncian para uso de la profesión médica.

aa) Producto: Todo o una parte de carne, producto derivado o producto alimenticio.

bb) Recipiente Inmediato o Recipiente Verdadero: La unidad, recipiente de lata, vidrio, lienzo u otro recipiente o cubierta en el cual se expende comúnmente cualquier producto.

cc) Recipiente de Empaque o Recipiente Externo: La caja, bolsa, barril, canasta u otro recipiente o cubierta que envuelva cualquier producto envasado en un recipiente inmediato o verdadero.

dd) Persona: Persona natural, individuo, firma, sociedad, corporación, compañía y asociación y todo gestor, agente o empleado de los mismos. Este término se empleará en singular o plural, según sea el caso.

ee) Comercio Doméstico: El transporte de la carne de una área local a otra.

ff) Área Local: Una división territorial de la República de Nicaragua.

Capítulo 2

ALCANCE DE LA INSPECCIÓN

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

2.1 Establecimientos que deben ser inspeccionados:

Todo establecimiento donde se destace ganado vacuno, lanar, porcino o cabrío para su transporte o venta cómo artículo de comercio doméstico o internacional, o en el cual la carne, los productos derivados o productos alimenticios de, o procedentes de ganado vacuno, lanar, porcino y cabrío son, parcial o totalmente enlatados, cocinados, curados, salados, ahumados, derretidos, o .preparados de otro modo para su transporte o venta como artículos de comercio interno o internacional, que pueden ser usados como alimento humano, serán sometidos a inspección según lo dispone el presente Reglamento, salvo las excepciones expresas contenidas en el Capítulo 4 del mismo.

2.2 Ganado y productos que ingresan a establecimientos inspeccionados:

Todo ganado vacuno, lanar, porcino y cabrio y todos los productos que ingresan a un establecimiento donde la inspección es obligatoria, y todos los productos preparados total o parcialmente en el mismo, serán inspeccionados, manipulados, preparados, marcados y rotulados en la forma establecida en este Reglamento.

Capítulo 3

ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL

3.1 Nombramientos, clasificación y ascensos:

Todos los empleados que intervengan en la inspección de carnes, serán nombrados por el Ministerio a base de competencia. De tiempo en tiempo el Ministerio podrá aumentar tales empleados y crear nuevas obligaciones para los mismos, siempre que sea necesario para el cumplimiento efectivo de este Reglamento. Estos empleados se clasifican según lo establecido en el artículo 3.2. Los ascensos se harán a base de competencia, buena conducta y, tiempo de servicio, sujeto a las disposiciones de la Ley.

3.2 Inspectores, Requisitos, Designaciones, Obligaciones:

a) Inspectores Encargados: Son los Inspectores llamados a supervigilar y a desempeñar funciones oficiales en cada estación bajo control. Tales empleados dependen del Director o de una persona designada por el mismo y son escogidos por su idoneidad y responsabilidad. Todas aquellas estaciones en qué se efectúa el destace de carnes estarán a cargo de Inspectores Veterinarios de carnes.

b) Inspectores Supervisores: Estos Inspectores se encargarán de instruir, dirigir y supervisar las labores de los empleados oficiales, y desempeñarán otras funciones oficiales que les serán designadas según las exigencias del servicio, y rendirán informe directamente al Inspector Encargado.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

c) Inspectores Viajeros: Estos empleados inspeccionarán las estaciones oficiales y el curso de las operaciones y se cerciorarán de que el Reglamento y las instrucciones que rigen la inspección de carnes son observadas debidamente. Imparten instrucciones a los Inspectores encargados con el fin de promover uniformidad y eficiencia en las inspecciones. Informarán al Director General sus observaciones, con las recomendaciones del caso.

d) Inspectores Veterinarios de Carnes: Un Inspector Veterinario de Carnes, debe ser graduado de un colegio acreditado o de una institución aprobada por el Ministerio de Educación. Los Inspectores Veterinarios de carnes tendrán a su cargo los exámenes antemortem y post-mortem, y harán observar los requisitos sanitarios, lo mismo que cumplir varias otras funciones bajo la dirección del Inspector encargado.

e) Inspectores de Laboratorio: Estos empleados poseen educación técnica y entrenamiento en los exámenes microscópicos, bacteriológicos y químicos de los productos, y sus inspecciones se llevarán a cabo en laboratorios situados en varios centros de destace. También tienen a su disposición laboratorios patológicos y zoológicos a donde enviar especímenes, cuando sea necesario, para su diagnosis.

f) Inspectores de Carnes: Estos empleados son simples ayudantes de los Inspectores Veterinarios en las inspecciones ante-mortem y post-mortem, supervisan la cura, enlatamiento, empaque y otras preparaciones, la manipulación, marca y rotulación de los productos, examinan los artículos para descubrir condiciones malsanas o inadecuadas, hacen cumplir los requisitos sanitarios, y desempeñan otras funciones inherentes a su cargo.

g) Inspectores de Carnes Importadas y Productos Animales Derivados: Estos empleados inspeccionan los productos animales y sub-productos derivados y otros semejantes que se ofrecen para la importación a Nicaragua, y hacen cumplir los reglamentos pertinentes y las leyes que rigen la importación y el control sanitario de tales artículos y desempeñan otras funciones inherentes a su cargo.

Capítulo 4
SOLICITUDES DE INSPECCIÓN O EXENCIÓN, CARNICEROS Y DETALLISTAS, VENDEDORES DETALLISTAS Y HACENDADOS

4.1 Solicitud de Inspección o Exención:

a) El propietario u operador de cada establecimiento de la clase establecida en el artículo 2.1, de este Reglamento, solicitará la inspección o la exención de la misma, ante el Director General.

b) Las solicitudes a que se refiere este capítulo serán, presentadas en un formulario suministrado por la Dirección. Cuando se efectúen cambios de propietarios o de localidad, se deberá presentar una nueva solicitud.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

4.2 Inspección, Dibujos, Información que debe suministrarse, Establecimientos subsidiarios, Notificación de Inspección Concedida, Declaraciones Falsas:

a) Cada solicitud de inspección deberá acompañarse de copias en triplicado de los dibujos completos, con especificaciones, consistentes en planos de los pisos mostrando la situación de tales detalles como las principales piezas de los equipos, desagües de los pisos, principales líneas de desagüe, lavamanos y conexiones de mangueras para fines de limpieza; planos de los techos, elevaciones, secciones transversales y longitudinales de los distintos edificios mostrando tales aspectos como las piezas principales de los equipos, altura de los cielos rasos, carriles de conducción y carácter de los pisos y cielos rasos, y un plano de localidad, mostrando tales detalles como los límites del plantel, localización y contorno de los edificios dentro del plantel, puntos cardinales, accesos y ferrocarriles que convergen al plantel, debidamente ajustados a la escala.

Antes de suministrar tales documentos los solicitantes pueden pedir informes correspondientes al Director General.

b) Toda solicitud deberá especificar los nombres, direcciones y forma de organización de las empresas cuya inspección se solicita para dedicarse a cualesquiera de los negocios descritos en el párrafo 2.1 de este Reglamento.

c) Cuando se resuelva favorablemente, la Dirección se lo comunicará por escrito al solicitante, especificando el establecimiento a que se refiere.

d) El Director General queda autorizado para resolver favorablemente o desfavorablemente las solicitudes de inspección o de exención de la misma, y para revocar la resolución favorable dada a una solicitud anterior, si juzga que la solicitud contenía declaraciones falsas.

4.3 Exenciones:

a) Los carniceros detallistas y los vendedores detallistas de productos, que abastezcan a sus parroquianos según lo dispuesto en este reglamento, previa solicitud, de conformidad con el artículo 4.1, pueden ser eximidos de la inspección. A todo el que se le conceda la exención, se le suministrará un certificado numerado de la misma. No se le concederá certificado de exención a menos que el local en que los productos se preparan y manipulan, sea mantenido en una buena condición sanitaria. Cuando aquellos a quienes se les ha concedido un certificado de esta naturaleza dejen de mantener en sus establecimientos tales condiciones sanitarias o de cumplir los requisitos aplicables a su caso, incurrirán en el retiro de la exención y en la cancelación del certificado. Los establecimientos eximidos observarán las mismas reglas aplicables a los establecimientos aprobados en todo aquello en que les sean aplicables, incluyendo, pero no limitándose, a las reglas relativas a la rotulación, uso

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

de colorantes, sustancias químicas y preservativas, y al tratamiento para la destrucción de la triquina en la carme de cerdo, en el capítulo 17 de este Reglamento.

4.4 Exenciones; Tenedores de; Limitadas para suplir a sus propios parroquianos:

Ningún establecimiento que tenga un certificado de exención lo usará para otros fines que no sean proveer a sus propios parroquianos, según lo dispuesto en este Reglamento.

4.5 Inspección para Violaciones:

Las personas a quines se conceda certificados de exención, quedan obligadas a conceder permiso a los Inspectores de efectuar inspección para determinar si algunas de las disposiciones de este Reglamento, aplicables a carniceros, comerciantes al detalle, hacendados u otras personas, han sido violadas.

Capítulo 5

NÚMEROS DE OFICIALES E INAUGURACIÓN DE INSPECCIONES

5.1 Números Oficiales; Establecimientos Subsidiarios:

a) Se señalara un número a cada establecimiento cuya inspección haya sido autorizada. Dicho número deberá ser usado para identificar todos los productos elaborados que hayan sido inspeccionados y aprobados en el establecimiento. No se asignara mas de un número a cada establecimiento.

b) Dos o más establecimientos aprobados de un mismo propietario podrán recibir el mismo numero oficial, con tal que a éste se le agregue una letra de serie en cada caso, para identificar cada establecimiento y sus productos correspondientes.

c) Cuando se ha asignado la inspección a una persona o encargado en un establecimiento, no se comisionará a ninguna otra persona o encargado en el mismo, excepto en el caso de que un subsidiario de la persona mencionada se dedique a alguno de los negocios enumerados en el artículo 2.1 de este Reglamento y solicite y obtenga la inspección.

5.2 Separación de Establecimientos Aprobados y no Controlados:

a) Todo establecimiento aprobado debe ser distinto y separado de cualquier otro de la índole, esté o no aprobado a juicio del Director.

No se iniciará la inspección de ningún edificio en el cual alguna parte se emplea como vivienda, a menos que la parte cuya inspección se solicita esté separada de la parte habitada por pisos, paredes y cielos rasos construidos de materiales sólidos que tengan un grosor de dieciocho pulgadas o más, y que los pisos, paredes y cielos rasos

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

carezcan de aberturas que comuniquen directamente con la parte del edificio usada como vivienda.

5.3 Condiciones Sanitarias y Facilidades Adecuadas:

No se iniciará ninguna inspección si el establecimiento no se encuentra en condiciones sanitarias y a menos que el establecimiento convenga en mantener tales condiciones y suministrar facilidades adecuadas para efectuar la inspección.

5.4 Iniciación de la Inspección:

Cuando se resuelva favorablemente una solicitud de inspección, el Inspector encargado con anterioridad en el mismo acto de la primera inspección, informará al propietario o encargado del establecimiento de los requisitos establecidos en este Reglamento. Si en la época en que se inicia la inspección a un establecimiento se encontrará cualquier producto que no sido inspeccionado anteriormente, ni pasado o marcado de acuerdo con las reglas establecidas en este Reglamento, se mantendrá la identidad del mismo y no será transportado u ofrecido para su transporte en el comercio interdepartamental o extranjero y ni será tratado de otra manera como si hubiera sido inspeccionado y aprobado de acuerdo con estas reglas. Es establecimiento adoptará y pondrá en práctica todas las medidas necesarias y cumplirá con las instrucciones que al efecto imparta el Inspector encargado, con el fin de cumplir las disposiciones de este capítulo.

5.5 Suspensión de la Inspección por Violaciones Reglamentarias:

El Director General queda autorizado para retirar la inspección a cualquier establecimiento oficial que no reúna cualquiera de las provisiones de este Reglamento.

5.6 Informe sobre las violaciones Reglamentarias:

Los Inspectores y otros empleados informarán al Inspector encargado, de todas las violaciones e observancias que se refiere el artículo 5.5 de que contenga conocimiento y el inspector encargado comunicará tales informes al Director General.

Capítulo 6

NOMBRAMIENTO DE EMPLEADOS OFICIALES

6.1 Designación de Inspectores Encargados y de sus Ayudantes:

El Director General designará un Inspector encargado de la inspección en cada estación bajo control y señalará a dicho Inspector los ayudantes que sean necesarios.

6.2 Acceso de los Inspectores a los Establecimientos:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

A los inspectores se les suministrará una tarjeta u otro medio de identificación semejante, lo que bastará para darles acceso a todos los establecimientos que se les señale o a cualquiera de sus dependencias, a toda hora del día o de la noche.

6.3 Tarjeta de Identificación de los Inspectores:

Cada empleado oficial portará una tarjeta oficial numerada de la que no deberá separarse. Esta bastará para darle acceso a través de todas las entradas regulares y a todas las partes de los establecimientos y locales para que haya sido designado.

6.4 Designación de Inspectores para aquellos establecimientos donde trabajan miembros de su familia:

Solicitud de colocaciones en dichos establecimientos: Excepto cuando sea específicamente autorizado, ningún empleado será designado para desempeñar sus obligaciones en un establecimiento en que trabajan miembros de su familia, ni tampoco seguirán desempeñando sus funciones en una estación oficial los inspectores encargados o cualesquiera otros empleados que desempeñen funciones de supervigilancia, si en dicho establecimiento trabajan como empleados los miembros de su familia en puestos bajo su jurisdicción. Ningún empleado podrá solicitar, a favor de cualquier persona, un empleo en cualquiera establecimiento oficial, o por medio de cualquier oficial, gerente o empleado del mismo.

Capítulo 7
FACILIDADES PARA LAS INSPECCIONES

7.1 Facilidades para los Inspectores

Los establecimiento aprobados proveerán gratis para el uso oficial exclusivo de los inspectores y de sus ayudantes una parte de la oficina del establecimiento, convenientemente alumbrada, ventilada y en buenas condiciones sanitarias, y les suministrarán todas las facilidades de la oficina que sean necesarias para el desempeño de su cometido como tales, y el cumplimiento de sus demás obligaciones oficiales. El establecimiento suministrará al inspector todas las facilidades que a su juicio sean necesarias para el debido cumplimiento de sus deberes.

7.2 Horas de Trabajo en los establecimientos aprobados:

Cada establecimiento informará diariamente al inspector encargado, o a su ayudante, acerca de la hora en que el trabajo de cada departamento ha terminado, y sobre el día y hora en que el trabajo volverá a reanudarse.

7.3 Designación de los días y horas de Trabajo por el Inspector encargado:

Cuando un Inspector es designado para desempeñar el trabajo en dos o más

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

establecimientos aprobados, en donde se destazan pocos animales o donde sólo se manipula una pequeña cantidad de cualquier producto, el Inspector encargado podrá designar las horas del día y los días de la semana en que puedan trabajar tales establecimientos.

7.4 Facilidades y condiciones a que deben sujetarse los establecimientos:

Cada establecimiento aprobado deberá reunir a requerimiento del Director o del Inspector encargado, las siguientes facilidades y condiciones y todas las que sean esenciales para las inspecciones eficientes y el mantenimiento de las condiciones sanitarias:

a) Corrales convenientes, equipo y ayudantes para llevar a cabo los exámenes ante-mortem y para la separación, marca y segregación de los animales aprobados y para que los que han sido marcados sospechosos o condenados. Los corrales, pasadizos y conductores deberán ser mantenidos en condiciones de limpieza y sanitarios. Deberán suministrar suficiente luz para las inspecciones.

b) Suficiente luz natural y abundante alumbrado artificial en todos los sitios y en aquellas horas del día cuando la luz natural no resulte adecuada para la inspección minuciosa. Los cuartos deberán mantenerse libres de vapores y emanaciones para la mayor eficiencia de las inspecciones. No se usarán equipos de substancias que producen gases u olores, excepto cuando sea permitido por el Director General.

c) Perchas, recipientes u otros utensilios adecuados para retener tales partes, como la cabeza, la lengua, la cola, la glándula timo y las vísceras y asimismo aquellas piezas y la sangre que han de usarse en la preparación de productos alimenticios o productos médicos, hasta después que se hayan practicado el examen post mortem, con el objeto de que puedan ser identificados en caso de que la canal del animal sea desaprobada; equipos, carretillas y recipientes para el manejo de las vísceras con el fin de evitar su contacto con los pisos; carretillas, perchas, recipientes marcados, mesas y otros equipos necesarios para la manipulación sanitaria, separadamente de canales o partes aprobadas para su cocción.

d) Mesas, bancos y otros equipos para efectuar la inspección, de tal diseño, material y construcción que facilite a los inspectores el desempeño de su cometido en una forma expedita, eficiente y limpia.

e) Recipientes impermeables para retener y manipular canales enfermos y piezas, construidos de manera que puedan ser aseados fácilmente; tales recipientes deberán estar marcados de manera visible, llevando la palabra condenado en letras de no menos de dos pulgadas de alto y cuando lo exija el Inspector encargado, deberán estar provistos de cerraduras y sellos.

f) Medios adecuados, incluyendo jabón líquido y esterilizadores, para lavarse y

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

desinfectarse las manos, para esterilizar los implementos usados en la inspección de las canales enfermas, y en la limpieza de los pisos y otros artículos y sitios que puedan ser contaminados por medio de canales enfermas o de alguna otra manera.

g) En los establecimientos donde se efectúan destaces se dispondrá de cuartos, compartimientos o sitios abiertos especialmente preparados, que se denominarán sitios de inspección final, donde pueda efectuarse la inspección final de las canales que hayan sido retenidas. El establecimiento facilitará asistentes hábiles para manipular las canales o piezas retenidas. Los sitios de inspección final tendrán dimensiones adecuadas y su arreglo y equipo serán los indicados para evitar la contaminación de las canales y piezas aprobadas como alimentos propios para ser consumidos, por medio de contacto con canales y piezas desaprobadas. Estarán dotados de agua caliente, lavabos, mesas y de todo el equipo necesario para una inspección expedita, eficiente y sanitaria. Los pisos deberán ser construidos de tal modo que faciliten el mantenimiento de condiciones sanitarias y constarán de desagües apropiados, y cuando el sitio de inspección final forme parte de un piso mayor, habrá una separación en el piso que impida el paso de las aguas de lavado.

h) Cuartos, compartimientos y recipientes en los cuales las canales y los productos puedan ser retenidos, para la inspección subsiguiente. Estos constarán del número y localidades que exijan las necesidades de inspección de cada establecimiento. Estarán dotados de cerraduras sólidas, suministradas por el establecimiento, cuyas llaves estarán bajo la custodia del Inspector encargado. Tales cuartos, compartimientos o recipientes estarán marcados visiblemente con la palabra retenido en letras de no menos de dos pulgadas de alto. Los cuartos o compartimientos destinados a tal fin, deberán ser seguros y aptos para ser mantenidos limpios, incluyendo la facilidad para disponer de los líquidos que se acumulan en el piso.

i) Facilidades adecuadas, incluyendo los materiales necesarios para la debida disposición de los artículos condenados conforme el Reglamento. Los equipos que deberán ser sellados según el Reglamento estarán debidamente acondicionados para ello en la forma que especifique el Director.

j) Cuartos de recepción para el recibo y la inspección de todos los productos según lo previsto en el artículo 17.4, designados por el establecimiento con la aprobación del Inspector encargado.

k) Armarios apropiados para guardar las marcas que lleven la señal de la inspección, cuando no estén en uso. Tales armarios tendrán cerraduras provistas por el Director, cuyas llaves estarán en poder del Inspector encargado.

7.5 Equipo y ropa de trabajo de los Inspectores y Condiciones Sanitarias:

Los inspectores suministrarán sus propias ropas de trabajo y sus implementos, tales como cuchillos, utensilios de acero, lámparas de mano y ensayadores, para llevar a

cabo las inspecciones y mantendrán limpias sus manos y sus implementos según lo prescrito por el inciso 8.8 c.

Capítulo 8
SANIDAD

8.1 Examen previo. Especificaciones del Equipo y Condiciones Sanitarias:

Antes de iniciar las inspecciones se hará un examen del establecimiento y sus dependencias por medio de un empleado de la Dirección y se especificarán las exigencias sanitarias y las facilidades indispensables para la inspección.

8.2 Se suministrarán los Dibujos y Especificaciones antes de iniciar las Construcciones:

Se someterán al estudio del Director, por triplicado, copias de los planos y especificaciones, en su totalidad, según lo previsto en el artículo 4.2 a) de este Reglamento, cuando se trate de remodelar las plantas de los establecimientos aprobados y de erigir nuevas estructuras y se recabará su aprobación antes de iniciar las construcciones.

8.3 Establecimientos; Condiciones Sanitarias; Requisitos

a) Los establecimientos oficiales, y aquellos locales en los cuales se preparan o manipulan cualesquiera productos, por medio de, o para aquellas personas a quienes se les ha extendido certificado de exención, serán mantenidos en condiciones sanitarias, y con tal fin les serán aplicados los requisitos enumerados en los incisos b), c), d), e), f), g) y h) de este artículo.

b) Se requiere luz abundante, natural y artificial, de buena calidad y bien distribuida, y ventilación suficiente de todos los cuartos y compartimientos, para asegurar buenas condiciones sanitarias.

c) El establecimiento y el local deberán disponer de buenos desagües y tuberías, y todos los sumideros y alcantarillas deberán estar bien instalados, con sifones y respiraderos adecuados.

d) 1.- La instalación de agua será amplia, limpia y potable, con facilidades apropiadas para su distribución en la planta y su protección contra impurezas y contaminaciones. Todo establecimiento hará saber la fuente, y cuando así se le exija facilitará la inspección, de su captación de agua, sus facilidades para conservarla y su sistema de distribución. Los equipos que emplean agua potable deberán estar instalados de tal manera que el agua usada no pueda ser devuelta a la instalación de agua potable. Sólo se permitirá el uso de agua no potable en aquellas partes de los establecimientos oficiales donde no se preparan ni manipulan productos comestibles, y sólo con fines limitados, como en los condensadores de amoníaco que no se hallen conectados con

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

el sistema de agua potable, en líneas de vapor adscritas a los tanques de clarificación de productos no aptos para el consumo en conexión con el equipo usado para triturar y lavar tales productos antes de depositarlos en tanques, y en das líneas de alcantarillado para remover los productos pesados depositados en ellas. No se permite el empleo de agua no potable en el lavado de los pisos, áreas o equipos empleados en el transporte de materiales de o para los departamentos de productos no aptos para el consumo, ni tampoco en los tanques de escaldar puercos, máquinas depiladoras, o en las líneas de vapor adscritas a los equipos de clarificar productos comestibles; ni en la limpieza de corrales, superficies para desangrar o pasillos dentro del departamento de destace, En todo caso, las líneas de agua no potable deberán estar claramente identificadas y no deberán entrecruzarse con el sistema de agua potable, salvo que sea necesario para protección en caso de incendio cuando tal conexión sea del tipo que posee la válvula adecuada para librarse de contaminación accidental, y que sea aprobada por las autoridades locales y por el Director General.

2.- Los Inspectores encargados podrán permitir el reempleo del agua en las líneas de vapor que salen de los desodorizadores usados en la preparación de manteca y productos comestibles semejantes y en los equipos empleados en el enfriamiento de productos enlatados siempre que se emplee de nuevo con el mismo fin original y que se tomen las siguientes precauciones para proteger el agua que se use nuevamente:

i) Que todas las cañerías, depósitos, tanques, torres de enfriamiento y equipos semejantes que se emplean en el manejo del agua nuevamente usada se hallen construidos e instalados de tal modo que se facilite su limpieza e inspección.

ii) Que el completo drenaje o disposición del agua reutilizada, la limpieza efectiva del equipo y la renovación del agua potable se efectúen con intervalos que garanticen un volumen aceptable de agua para los fines perseguidos.

iii) Que se mantenga la clorinación efectiva (de no menos de aproximadamente una parte por millón de cloro restante en cualquier sitio dentro del sistema de enfriamiento) del agua nuevamente utilizada en el enfriamiento de productos envasados, siendo entendido que la mera clorinación no ofrece suficiente garantía y que ni podrá ser aceptada en lugar de los requisitos señalados en los incisos i) y ii) de este artículo.

3.- Se suministrará un amplio volumen de agua a no menos de 180 F. (82 C.) el que será empleado para el aseo del equipo de inspección y de otros equipos; de los pisos, paredes y partes análogas, sujetos a contaminación mediante el beneficio y manipulación de canales enfermas, su vísceras y partes. Siempre que sea necesario determinar la observancia de estos requisitos, se instalarán termómetros convenientemente situados para comprobar la temperatura del agua en los sitios en que se emplea.

4.- Con el objeto de asear los cuartos y equipos que no se incluyen en el inciso anterior, se dispondrá de agua caliente a suficiente presión y en distintos lugares

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

apropiados, para lograr una limpieza completa.

e) Los pisos, paredes, cielos rasos, divisiones, columnas, puertas y otras partes de las construcciones deberán de ser de tales materiales, construcción y acabado que permitan mantenerlos completamente limpios. Los pisos deberán ser impermeables. Los cuartos y compartimientos usados para productos comestibles serán separados y distintos de los usados para productos no aptos para el consumo.

f) Se tomará toda clase de precauciones para eliminar de los establecimientos las moscas, las ratas, los ratones y otros insectos y roedores. Se prohíbe el uso, con cualquier objeto, de venenos en los cuartos o compartimientos donde se conserven o manipulen productos sin empacar, excepto mediante las restricciones y precauciones prescritas por el Director General de Ganadería. Es permitido el uso de cebos envenenados en los depósitos de cueros, compartimientos para productos no aptos para el consumo, edificios exteriores o sitios semejantes, o en las bodegas de productos enlatados o embalados, pero sólo podrán emplearse aquellos que sean aprobados por el Director General. Los llamados virus contra las ratas no podrán ser usados en ninguna parte de los establecimientos y sus dependencias.

g) No se permitirá el acceso de perros y gatos a los establecimientos.

h) Los cuartos y compartimientos en los cuales se prepara o se maneja algún producto, no deben tener polvo u olores emanados de los cuartos de vestir o inodoros, desagües, sótanos para cueros, cuartos para empaque, cuartos de productos no aptos para el consumo, fertilizantes y de corrales del ganado.

8.4 Facilidades e Instalaciones Sanitarias Requisito Específicos:

Todo establecimiento oficial contará con instalaciones y facilidades sanitarias apropiadas. Entre éstas se exigen específicamente las siguientes

a) Cuartos para vestirse, inodoros y mingitorios en número suficiente, de amplias dimensiones y convenientemente localizados. Los cuartos deberán tener ventanas para dar acceso a la luz natural, directa e instalaciones adecuadas para la luz artificial. Deberán estar debidamente ventilados y llenar todos los requisitos, respecto a construcción y equipo sanitario. Deberán estar separados de aquellos cuartos y compartimientos en que los productos son preparados, almacenados o manipulados. Cuando haya empleados de ambos sexos, se proveerán facilidades separadas.

b) Modernos lavatorios, incluyendo agua corriente fría y caliente, jabón, toallas, etc. Estos deberán» estar situados en o cerca de los inodoros y mingitorios y asimismo en os otros lugares del establecimiento donde sea esencial la limpieza de todas las personas que manipulan los productos.

c) Los desagües de los inodoros deberán estar separados de los desagües del edificio

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

hasta un lugar fuera del mismo, y los desagües de los inodoros y mingitorios nunca deberán desembocar en un receptáculo para captación de grasas.

d) Facilidades convenientemente situadas para la limpieza y desinfectación de los utensilios y las manos de todas las personas que manipulan cualquier producto.

8.5 Facilidades para el aseo de los Equipos. Deberán ser marcados aquellos que se emplean para productos para el consumo

Los equipos y utensilios empleados para preparar, beneficiar y manipular de cualquier otra manera los productos, deberán ser de tales materiales y construcción que puedan ser aseados rápida y completamente y que garanticen la limpieza más estricta en la preparación y manipulación de todos los productos. Hasta donde sea posible, tales equipos serán de metal u otros materiales impermeables. Las carretillas y receptáculos que se usan para productos no aptos para el consumo, deberán ser de construcción similar y ostentar alguna marca visible y distintiva, y nunca podrán emplearse en el manejo de productos comestibles.

8.6 Vainas para cuchillos:

Vainas y artefactos semejantes para guardar temporalmente los cuchillos, utensilios de acero ensayadores, etc., empleados por los trabajadores y otras personas en los establecimientos inspeccionados, serán construidos de metal inoxidable u otros materiales impermeables, en forma que puedan ser aseados con facilidad y mantenidos en perfecta limpieza.

8.7 Los Cuartos, Compartimientos, etc., deberán ser limpios y sanitarios:

Los cuartos, compartimientos, sitios, equipos y utensilios empleados para preparar, depositar o manipular cualquier producto, y todas las demás partes del establecimiento, deberán mantenerse limpias y en perfectas condiciones sanitarias. No se permitirá el manejo o depósitos de materiales que produzcan una condición indeseable en los cuartos, compartimientos o sitios donde los productos son preparados, depositados o manipulados en cualquier otra forma.

8.8 Las operaciones, Procedimientos, Cuartos, Ropas, Utensilios, etc,, deberán ser limpios y sanitarios:

a) Las operaciones y procedimientos relativos a la preparación, depósito o manipulación de cualquier producto se ajustarán estrictamente a métodos limpios y sanitarios.

b) Los cuartos y compartimientos en los cuales se efectúan las inspecciones, se destazan animales o se benefician o preparan los productos, deberán ser mantenidos libres de vapores o emanaciones, para que los inspectores puedan proceder a la

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

inspección y para garantizar la limpieza de las operaciones. Las paredes, cielos rasos y estructuras superiores de los cuartos y compartimientos en los cuales se preparan, manipulan o depositan los productos, deberán mantenerse libres de humedad.

c) Los carniceros y otras, personas que preparan o manipulan canales o piezas de animales, antes de manipular o preparar otros canales o piezas, deberán asearse las manos con jabón liquido y agua caliente, y enjuagárselas con agua limpia. Los implementos empleados para manipular canales enfermas, deberán ser lavados en agua hirviendo con adición de un desinfectante aprobado, enjuagándolos después en agua limpia.

Los empleados de los establecimientos que manipulan cualquier producto, deberán mantener las manos limpias, y en todos los casos, después de visitar los inodoros o mingitorios, se levarán las manos antes de manipular cualquier producto o implemento usado en la preparación de un producto.

d) Los delantales y todas las ropas exteriores usadas por las personas que manipulan cualquier producto, serán hechos de un material que pueda asearse con facilidad. Sólo se permitirá el uso de ropas limpias.

e) Queda terminante prohibido: escupir en los mollejones o en los pisos; llevarse a la boca asadores, cuchillos o etiquetas; inflar los pulmones o las tripas para embutidos o soplar con aire proveniente de la boca los receptáculos, como cubetas, cuñetes o barrilitos, toneles u otros recipientes semejantes que contengan o sean destinados a contener cualquier producto. Sólo medios mecánicos podrán emplearse para pruebas. Se tendrá cuidado de no contaminar las productos por medio del sudor, de cabello, cosméticos, medicamentos y otros medios análogos.

8. 9 Cubiertas protectoras para los productos:

Los inspectores encargados exigirán el empleo de cubiertas protectoras para los productos para librarlos del polvo, de la suciedad, de insectos y riesgos semejantes, de acuerdo con los medios que se van a emplear en el transporte de los productos que salen del establecimiento.

8.10 Barriles y Recipientes similares. Vehículos y Carros para los Productos; el papel en contacto con los Productos

a) Cuando se necesite evitar la contaminación de los productos por medio de piezas de madera y otros medios semejantes, los barriles y recipientes análogos, lo mismo que los vehículos y carros, estarán revestidos con materiales adecuados de buena calidad, antes de empacar los productos.

b) Los barriles y receptáculos similares y los vehículos y carros donde cualquier producto sea transportado, deben ser mantenidos en condiciones limpias y sanitarias.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

c) El papel empleado para cubrir o forrar los barriles y recipientes análogos, lo mismo que los vehículos y carros deberán ser de tal condición que no se rasguen con el uso y que permanezca intacto cuando se humedezca con el producto y que en ningún caso se desintegre.

8.11 Envoltura de Yute para Carne, Carne envuelta. Debe ser previamente envuelta en papel o tela:

En vista de que el yute usado como envoltura sin otro material deposita fragmentos y no protege los productos suficientemente de contaminación exterior, se prohíbe el uso de este material como envoltura para carne a no ser que la carne sea previamente envuelta en papel de buena calidad o en tela, de una calidad que la proteja de contaminación.

8.12 Cubetas, Barriles y otros Recipientes de segunda mano. Inspección y Limpieza:

a) Las cubetas, barriles y cajas de segunda mano que vayan a ser usados como recipientes de cualquier producto, serán inspeccionados a su llegada al establecimiento ante de su limpieza. Los que muestren señale de haber sido usados impropiamente podrá ser permitidos después de haber sido debidamente aseados. En la limpieza de bateas y barriles es esencial la saturación de vapor, después de fregarlos y enjuagarlos.

b) La parte interior de los vehículos empleados para el transporte de cualquier producto será cuidadosamente inspeccionada en cuanto a su limpieza y condición sanitaria. Las soluciones de sosa o lejía usadas en su limpieza deben ser completamente removidas lavando con agua limpia. En sus exámenes los empleados oficiales deben entrar con una luz al carro tanque o vehículo empleado y examinar todas las partes del interior.

8.13 Cuartos para el Manejo y Depósito de Materiales no Comestibles; otros locales exteriores, Vías para Vehículos, Accesos, Corrales, Pasadizos, etc. Materias que crían moscas; Suciedades:

Todos los cuartos para el manejo y depósito de materiales no aptos para el consumo de los establecimientos aprobados, serán mantenidos debidamente aseados. El local exterior de los establecimientos aprobados, incluyendo plataformas y áreas donde los carros y vehículos son cargados y las vías de acceso, patios, corrales y pasadizos, deberán ser mantenidos aseados y en condiciones sanitarias. Las entradas de captación de las cloacas no deberán ser situadas en los departamentos donde se preparan, manipulan o depositan los productos. Se prohíbe en los establecimientos la acumulación de cualquier material donde puedan procrearse las moscas, como huevos, el contenido de abdomen y el estiércol. No se permitirán suciedades en los establecimientos o en sus locales.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

8.14 Empleo de Personas Enfermas:

Se prohíbe en cualquier departamento de los establecimientos donde se preparan o manipulan productos, el empleo de personas que adolecen de tuberculosis o enfermedades contagiosas en una etapa en que puedan ser trasmitidas, y no se empleará individuos o inspectores que no hayan obtenido de la Dirección General de Sanidad un certificado en que se establezca que tales personas no padecen de enfermedad contagiosas y que en consecuencia pueden ser empleadas

8.15 Rotulación de Equipos no Sanitarios:

Cuando sea preciso los Inspectores fijarán una etiqueta con la palabra rechazado, en aquellos equipos o utensilios que no consideran limpios o cuyo uso contravenga las disposiciones del Reglamento. Se prohíbe el empleo de tales equipos mientras no se hallen en condiciones aceptables.

Tales etiquetas sólo podrán ser removidas por un Inspector.

Capítulo 9

INSPECCIÓN ANTE-MORTEM

9.1 Inspección ante-mortem en los Corrales de los Establecimientos Oficiales; Sospechosos:

a) Se efectuará un examen e inspección ante-mortem de todo el ganado vacuno, lanar y cabrio que vaya a ser destazado en un establecimiento aprobado antes que se autorice su destace. Tal inspección se llevará a cabo en el preciso día del destace.

b) Dicha inspección ante-mortem. se verificará en los corrales situados en el local del establecimiento en que los animales vayan a ser destazados. Cuando los corrales de retenimiento de un establecimiento aprobado están situados en un corral público para ganado, y aquellos están reservados para el uso exclusivo del establecimiento, se considerarán dichos corrales como parte del local del mencionado establecimiento, el que responderá en ellos por el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Reglamento.

c) Todo animal que resulte marcado como sospechoso después de una inspección ante-mortem en los corrales de un establecimiento aprobado, será retenido y a excepción de lo que aquí se provea enseguida, será destazado separadamente de otros animales en el mismo establecimiento, a menos que se disponga de él de alguna u otra manera prevista en este Capítulo.

9.2 Animales sospechosos de estar Enfermos; su Disposición e Inspección post-mortem o de otra manera; marcado sospechoso; temperaturas cuando se sospecha

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

Enfermedad

a) Cualquier animal que en la inspección ante-mortem no muestre claramente, pero se sospecha que padece de cualquier enfermedad que pudiera causar la condenación de la canal en una inspección post-mortem, y de cualquier enfermedad que pudiera causar la condenación parcial de la canal en una inspección post-mortem, será marcado como sospechoso hasta que se practique la inspección post-mortem y se disponga de la canal en la manera aquí establecida.

b) Todos los anímales que según este Reglamento deberán ser tratados como sospechosos, marcados como sospechosos, o marcados en tal forma para mantener su identidad como tales, serán marcados sospechosos, por medio o bajo supervigilancia de un empleado oficial, o recibirán otra marca distintiva para indicar que son sospechosos, según lo disponga el Director General al tenor del artículo 9.11. Solo un empleado oficial podrá remover tales marcas.

c) Todo animal marcado sospechoso, en la inspección ante-mortem y los animales considerados como sospechosos según el artículo 9.11 cuando sean presentados para su destace deberán portar el número en la etiqueta de sospechoso, o cualesquiera otros números en la etiqueta identificadora, y una breve descripción del animal y de las enfermedades o condiciones en virtud de las cuales fue clasificado como sospechoso, incluyendo su temperatura cuando tal detalle pueda influir en la disposición de la canal al efectuar la inspección post-mortem.

d) Cualquier cerdo que tenga una temperatura de 106 F. (42C) o más, o cualquier ganado vacuno, lanar o cabrío que tenga una temperatura de 105 F. (40.5C) o más será marcado condenado. En caso de duda acerca de la causa de la alta temperatura, o cuando por otros motivos tal acción parezca indicada, se podrá retener tales animales por un tiempo razonable, bajo la vigilancia de un empleado oficial, antes de que se determine la ulterior disposición de tales animales.

e) Cuando un animal rotulado sospechoso, pierde tal clasificación, por cualquier motivo, según lo dispuesto en esta sección, la etiqueta será removida por un empleado oficial, quien informará tal acto al Inspector encargado.

9.3 Se marcarán Condenado a los animales que aparezcan enfermos o en condición mortal:

a) Todos los animales que en la inspección ante-mortem muestren claramente que padecen de una enfermedad o condición que según este Reglamento, causaría su condenación en la inspección post-mortem, serán marcados condenados y se dispondrá de ellos según lo dispuesto en el artículo 9.16.

b) Los animales que se reciban para su destace, que aparezcan en una condición mortal, en el local de un establecimiento aprobado serán marcados condenado y se

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

dispondrá de ellos según lo dispuesto en el articulo 9.16.

c) Los animales que reaccionen a la prueba de tuberculina, deberán ser condenados según lo dispuesto en este capítulo, se les deberá practicar la autopsia y el resultado merecerá un informe especial.

d) Cualquier animal que se encuentre en estado comatoso o semicomatoso, o afectado de una condición no prevista en este capítulo, que no garantizaría su aprobación para el destace y el uso de su carne como alimento, será marcado condenado y se dispondrá de él según lo dispuesto en el articulo 9.16, salvo que tal animal pueda ser segregado y retenido para su observación posterior o tratamiento, bajo supervigilancia oficial responsable.

9.4 Animales lisiados y derrengados, Verracos y Puercos Castrados como Adultos:

a) Todos los animales seriamente lisiados y los derrengados que no pueden mantenerse en pie, si no han sido marcados condenados, según lo dispuesto en otro lugar de este capítulo, serán marcados y considerados como sospechosos de acuerdo con el artículo 9.2.

b) Los verracos sexualmente desarrollados, y los puercos adultos que ofrezcan señales de reciente castración, serán marcados y considerados como sospechosos, de acuerdo con el artículo 9.2.

9.5 Animales no desarrollados:

Los animales que presenten para inspección ante-mortem y que se consideren como no desarrollados, serán marcados, sospechosos, y si son destazados, la disposición de sus canales será determinada por el resultado del examen post-mortem en lo relativo a las condiciones ante-mortem. Si no se les destaza como sospechosos, se retendrán tales animales bajo la vigilancia oficial responsable, y después que adquieran suficiente desarrollo, se permitirá su destace, o se les librará para cualquier otro fin, toda vez que no hayan estado expuestos a ninguna enfermedad infecciosa o contagiosa.

9.6 Animales con síntomas de Anaplasmosis, Leptospirosis, Listerelosis, Paresis Parturienta, Rabia, Mareos de tren o Tétano:

a) Todos los animales que en inspección ante-mortem presenten síntomas de Anaplasmosis, Leptospirosis, Listerelosis, Paresis Parturienta, Rabia, Mareos de tren o Tétano, deben ser marcados Condenados y se dispondrá de ellos en la forma correspondiente, con excepción de los animales que muestren síntomas de Anaplasmosis, Leptospirosis, Listerelosis, Paresis Parturienta, o Mareos de tren, los cuales serán separados y puestos bajo tratamiento bajo la responsabilidad de Inspector. Al terminar el período de tratamiento, los animales serán nuevamente

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

examinados y los que resultaren libres de enfermedad, serán libertados para cualquier propósito, de acuerdo con la Sección 9.16, exceptuando que, cuando sea libertado con fines de destace en un establecimiento oficial, los animales que hayan sido previamente afectados con Listerelosis, deberán ser marcados Sospechosos.

b) Los animales que hayan dado reacción positiva a la prueba de Leptospirosis, pero que no presentan síntomas de la enfermedad, serán marcados Sospechosos.

9.7 Cólera Porcino, Puercos Inyectados con Virus de Cólera Porcino:

a) Todos los cerdos que en la inspección ante-mortem muestren claramente que se hallan atacados de cólera porcino, serán marcados condenado y se dispondrá de ellos conforme el articulo 9.16.

b) Si un cerdo tiene una temperatura de 42C. o más, y pertenece a un lote en el cual se presentan síntomas de cólera porcino, en caso de duda respecto a la causa de la elevada temperatura, después de ser marcado para su identificación, podrá ser retenido por un tiempo razonable bajo la vigilancia de un empleado oficial para futura observación y para tomarle la temperatura. Cualquier cerdo así retenido será inspeccionado el día en que sea destazado. Si después de dicha reinspección o en caso que no haya sido retenido para futura observación y para tomarle la temperatura, en la inspección original el cerdo muestra una temperatura de 42C o más, será condenado y se dispondrá de él de acuerdo con el artículo 9.16.

c) Todos los cerdos que, aunque no hayan sido marcados como sospechosos, pertenezcan a lotes en que uno o más cerdos ha sido condenados o marcados sospechosos de cólera porcino, serán, en lo posible, destazados separadamente y aparte de todos los demás animales aprobados en la inspección ante-mortem.
d) Un cerdo sospechoso de padecer de cólera porcino puede ser segregado y retenido para su tratamiento bajo la vigilancia de un empleado oficial responsable. Si al expirar el período de tratamiento el animal, al ser examinado aparece libre de la enfermedad, puede ser destinado a cualquier objeto, inclusive el destace.

e) Los cerdos, salvo aquellos que sean hiperinmunes serán condenados en la inspección ante-mortem si son presentados para su destace dentro de los 28 días después de ser inyectados con virus contra el Cólera Porcino.

f) Los cerdos, salvo aquellos que sean hiperinmunes, presentados para el destace después de 28 días transcurridos desde su inyección con virus contra el cólera porcino, recibirán inspección ante-mortem de acuerdo con este Reglamento, sin hacer mención del virus inyectado.

g) Los cerdos hiperinmunes serán condenados en la inspección ante-mortem si son presentados para el destace dentro de 10 días después de su hiperinmunización.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

h) Los cerdos hiperinmunes presentados para el destace después de 10 días de haber sido hiperinmunizados recibirán inspección antemortem de acuerdo con este Reglamento sin hacer referencia al virus inyectado.

9.8 Epitelioma de los ojos:

a) Los animales que en la inspección ante-mortem se encuentren afectados de epitelioma del ojo y de la región orbitaria o que el ojo haya sido destruido o presente opacidad debido a tejido neoplástico, o muestre infección extensiva, supuración o necrosis acompañada de olor nauseabundo o cualquier animal afectado de epitelioma del ojo o de la región orbitaria que, cualquiera que sea su extensión, sea acompañada de caquexia, será marcado condenado y se dispondrá de él de acuerdo con el artículo 9.16.

b) Cualquier animal que en el examen ante-mortem aparezca afectado de epitelioma del ojo o de la región orbitaria en una extensión menor a la que se puntualiza en el inciso anterior será marcado sospechoso y se dispondrá de él como se dispone en este Reglamento.

9.9 Animales atacados de Ántrax, Limpieza y Desinfección de los Corrales y las Vías para Vehículos:

a) Cualquier animal que en el examen ante-mortem aparezca atacado de ántrax, será marcado condenado y se dispondrá de él en la forma prescrita.

b) Ningún animal que pertenezca a un lote en el cual se ha manifestado el ántrax en la inspección ante-mortem, será presentado a inspección post-mortem, hasta que se haya determinado, mediante un cuidadoso examen ante-mortem que ningún animal infestado se halla en el lote. Los animales de apariencia saludable serán retenidos según lo prescrito en el inciso c) de este artículo. Si así se desea, todos aquellos animales aparentemente sanos del lote serán segregados y retenidos para su tratamiento por medio de un veterinario competente, bajo la supervisión de un inspector u otro funcionario responsable. No se empleará ninguna vacuna contra el ántrax (organismos vivos) en el local de los establecimientos aprobados.

c) Los animales aparentemente sanos en un lote de ganado en el cual haya sido descubierto el ántrax, y aquellos animales que hayan sido tratados mediante productos biológicos que no contienen organismos vivos de ántrax, no serán presentados para examen post-mortem antes de los 21 días que sigan el último tratamiento o a la última muerte. El tratamiento mediante vacunas contra el ántrax (organismos vivos) podrá efectuarse en un lugar distinto del local aprobado y estará sujeto a lo prescrito en el inciso d) de este Capitulo.

d) Los animales que han sido inyectados con vacunas contra el ántrax (organismos vivos) dentro del término de seis semanas, y aquellos que reaccionen mediante dicho

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

tratamiento mostrando inflamación, tumefacción o edema en el sitio en que fueron inyectados, serán condenados en la inspección ante-mortem, o podrán tales animales ser retenidos bajo la vigilancia oficial responsable hasta la expiración del período de seis semanas y la desaparición de la reacción inherente al tratamiento.

e) Cuando en el examen ante mortem aparezcan animales atacados de ántrax, la limpieza y desinfección de los corrales y vías para vehículos expuestos al contagio en los establecimientos aprobados, consistirá en el retiro inmediato y completo y la incineración del forraje, desperdicios y estiércoles. En seguida se desinfectará el local expuesto, rociando los suelos; cercas, puertas y todo el material expuesto, con una solución al 5% de hidróxido de sodio o lejía comercial preparada según lo prescrito en el artículo 10.9, o con otros desinfectantes aprobados específicamente con tal fin por el Inspector encargado o del Director.

9.10 Ganado atacado de Anasarca (Hidropesía Bovina) o Edema generalizada:

a) Los animales que en el examen ante-mortem resulten atacados de anasarca en estado avanzado, caracterizado por un edema extenso y generalizado, serán marcados Condenado y se dispondrá de ellos en la forma prescrita por este Reglamento.

b) Los animales que en examen ante-mortem, resulten atacados de anasarca en una extensión no menor que la descrita en el inciso precedente, serán marcados sospechosos y serán tratados en la forma aquí dispuesta.

c) Un animal del que se sospecha que está atacado de Anasarca podrá ser segregado y retenido para un tratamiento bajo vigilancia oficial. Si al terminar su tratamiento se observa, mediante examen, que el animal está libre de la enfermedad, podrá ser destinado a cualquier fin.

9.11 Animales que reaccionan a la prueba de la Tuberculina:

Los animales que conste que han reaccionado a la prueba de la tuberculina, y que son destinados al destace en un establecimiento aprobado, serán marcados y tratados como sospechosos de acuerdo con el artículo 9.2.

9.12 Erisipela Porcino:

a) Todos los cerdos que en la inspección ante-mortem muestren claramente que padecen de un caso agudo de erisipela porcino, serán marcados condenado y se dispondrá de ellos de acuerdo con el artículo 9.16.

b) Todos los cerdos que en la inspección ante-mortem se sospecha que padecen de erisipela porcino, serán marcados y tratados como sospechosos, de acuerdo con este Reglamento.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

c) Un cerdo que se sospecha afectado de erisipela porcino, podrá ser segregado y retenido bajo supervisión oficial responsable para su tratamiento. Si al expirar el período de tratamiento, al examinar el animal aparece libre de la enfermedad, podrá ser destinado a cualquier objeto.

9.13 Preñez o Parto Reciente:

No se exigirá el destace de un animal marcado como sospechoso debido a preñez avanzada o aparto reciente y que no ha estado expuesto a alguna enfermedad infecciosa o contagiosa. Tal animal, junto con su cría podrá ser retirado para su empleo en la cría de ganado o en una lechería y cuando se deseche en ese sentido se le sacará pronto de los corrales o del local del establecimiento en que haya sido inspeccionado. Tales animales podrán mantenerse en el establecimiento por un período de diez días. Al completarse dicho período si los animales aparecen normales y no han estado expuestos a enfermedades contagiosas o infecciosas, podrán ser destinados para el destace o cualquier otro objeto.

9.14 Animales usados para Vacuna:

Los animales usados para el cultivo de vacunas, que presenten lesiones no cicatrizadas de vacunas, acompañadas de fiebre y que han estado expuestos a enfermedades infecciosas o contagiosas, no tendrán que ser destazados y podrán ser retirados del local.
9.15 Examen previo de los destaces de emergencia:

En todos los casos de destace de emergencia, excepto en los contemplados en el artículo 11.29, los animales deberán ser examinados inmediatamente antes del destace, hayan sido o no inspeccionados antes. Cuando exista la necesidad de destace de emergencia, el establecimiento lo comunicará al Inspector encargado o a su ayudante, con el fin de que el examen aquí dispuesto se lleve a cabo.

9.16 Disposición de Animales Condenados:

Excepto lo dispuesto en contrario en este Reglamento los animales marcados condenado, serán sacrificados por el establecimiento aprobado, si no están ya muertos, y no podrán ser introducidos a ningún establecimiento para su destace o beneficio ni serán conducidos a ningún departamento del establecimiento usado para productos comestibles, pero se dispondrá de ellos en la manera establecida por el capítulo 13. La etiqueta que contiene la palabra condenado, no será retirada y permanecerá adherida del animal hasta que se haya dispuesto de el, en cuyo tiempo podrá ser removida por un Inspector. Cualquier animal condenado debido a cólera porcino, erisipela porcino, exantema vesicular, estomatitis vesicular, enfermedad llamada del ferrocarril, paresis parturienta, anasarca, anaplasmosis, leptospirosis, listerolosis o condiciones inflamatorias, inclusive neumonía, enteritis y peritonitis,

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

podrán ponerse aparte para tratamiento por la Dirección o de otra supervisión oficial responsable. El rótulo condenado, será removido por un empleado de la Dirección ya sea cuando se le entrega a un empleado oficial para su tratamiento, o después de su tratamiento, bajo la vigilancia de la Dirección, si el animal se halla exento de la enfermedad. Cuando un animal, según las disposiciones de este Reglamento, ha de ser retirado para un fin que no sea su destace, el establecimiento o el dueño del animal, deberán primero obtener permiso para el retiro de tal animal, del empleado sanitario local de ganado.

9.17 Cabros que muestren reacción a la prueba de Brucelosis:

No se destazarán en los establecimientos aprobados los cabros que hayan reaccionado a la prueba de brucelosis.

9.18 Enfermedades Vesiculares:

a) Cuando se descubra que un animal, padece una enfermedad vesicular, se deberá dar parte a los funcionarios sanitarios locales, pertenecientes a la jurisdicción respectiva.

b) No podrá ser sometido a inspección ante-mortem ningún animal que haya sido puesto en cuarentena por cualquier funcionario sanitario autorizado debido a que padece de una enfermedad vesicular.

c) Si no existe la cuarentena y si existió y ha sido levantada, la inspección ante-mortem, será como sigue:

1.- Cualquier animal atacado de exantema vesicular o estomatitis vesicular en estado agudo, puesto en evidencia por lesiones agudas y activas o por una temperatura elevada, será marcado condenado y se dispondrá de él, según lo prescrito en el artículo 9.16.

2.- Cualquier animal atacado de exantema vesicular, o de estomatitis vesicular, que se haya recuperado hasta el extremo de que las lesiones estén en vías de sanar, que la temperatura ha vuelto a ser normal y que el animal demuestra haber recuperado el apetito y las actividades normales, será marcado sospechoso, situado aparte y retenido bajo vigilancia oficial para su tratamiento. La etiqueta sospechoso no será removida hasta que el animal sea declarado libre de enfermedad y pueda ser librado mediante un certificado en que un veterinario pone en conocimiento de las autoridades sanitarias que el animal está exento de enfermedad.

Capítulo 10

INSPECCIÓN POST-MORTEM

10.1 Extensión y Tiempo de la Inspección post-mortem:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

Se hará una cuidadosa inspección y examen post-mortem de las canales y de las partes correspondientes de todo el ganado vacuno, lanar, porcino y cabrio que se destace en los establecimientos aprobados. Tal inspección y examen tendrán lugar al tiempo del destace, salvo en los casos de emergencia previstos en el artículo 11.29

10.2 Órganos y piezas que deberán retenerse sujetos al examen final de las canales:

La cabeza, la lengua, la cola, la glándula del timo y todas las vísceras, lo mismo que todas las piezas y la sangre que se emplean en la preparación de productos alimenticios o de productos médicos, serán retenidos en tal forma que se conserve su identidad hasta después del examen post-mortem, con el objeto de que puedan ser identificados, ya sea que la canal haya sido condenada, aprobada, para su cocción o retenida para refrigeración.

10.3 Canales y Piezas que serán retenidas en ciertos casos:

Cada canal, incluyendo todas sus partes y órganos, en el cual se descubran lesiones u otras condiciones que inhabiliten la carne, o cualesquiera partes u órganos para servir de alimento, y que por tal motivo ameriten un examen subsiguiente, será retenido por el Inspector al tiempo de la inspección. La identidad de cada canal así retenido, de sus piezas separadas u órganos correspondientes, será mantenida hasta que la inspección final se haya efectuado. Los retenidos no serán lavados ni aderezados, a menos que lo autorice el Inspector.

10.4 Identificación de Canales y Piezas: Rotulación:

Se emplearán los instrumentos y métodos aprobados por el Director para la identificación temporal de cuerpos, piezas u órganos retenidos. En todos los casos la identificación se hará mediante la fijación de etiquetas con la palabra retenido, tan pronto como sea posible y antes de la inspección final. Estas etiquetas no podrán ser removidas más que por un Inspector.

10.5 Marca de las Canales y Partes Condenadas; Separación:

Cada canal o pieza que en la inspección final sea considerada defectuosa, insalubre o inadecuada para servir de alimento humano, será marcada en forma visible en el momento del examen por un Inspector con la frase inspeccionado y condenado. Las piezas y órganos condenados que por su mismo carácter no puedan ser marcados en tal forma, serán inmediatamente colocados en carretillas o receptáculos que deberán ostentar en lugar visible la marca inspeccionado y condenado, en letras no menos de dos pulgadas de altura. Todas las canales, piezas y órgano condenados permanecerán bajo custodia de un Inspector y serán colocados en un receptáculo marcado y aislados hasta que se disponga de ello en la forma prescrita por este Reglamento.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

10.6 Canales y Piezas aprobadas para su Cocción; Marcas:

Las canales y piezas aprobadas para su cocción serán marcadas visiblemente en los tejidos epidérmicos por un Inspector al tiempo de la inspección, con la frase aprobado para su cocción. Tales canales y piezas serán cocidas de acuerdo con el capítulo 14 de este Reglamento, y mientras no la hayan sido permanecerán bajo custodia de un Inspector.

10.7 Disposición de partes que muestren lesiones localizadas. Remoción de vergajos:

a) En aquellos casos en que las canales que muestran lesiones localizadas son aprobadas para servir de alimento o ser cocidas, las partes enfermas, deberán ser removidas antes de retirar de la canal la etiqueta que dice: retenido y tales partes serán condenadas.

b) Se removerán las cuerdas espermáticas de los porcinos y los vergajos de todos los animales sacrificados.

10.8 Aprobación y Marca de las canales y piezas:

Las canales y piezas consideradas como perfectas, sanas y saludables y hábiles para ser usadas como alimento humano, serán aprobadas y marcadas según se dispone en este Reglamento.

10.9 Ántrax: Los anímales no serán desentrañados; las canales enfermas deberán ser colocadas en tanques o aisladas de otra manera e inmediatamente destruidas; los cueros, cascos, cuernos, pelos, vísceras y su contenido y el sebo deberán ser guardados en tanques; manejo de la sangre y del agua hirviendo; limpieza general y desinfección:

a) Los animales sacrificados que antes de ser desentrañados muestren estar afectados de ántrax, no serán desentrañados sino retenidos, condenados y puestos inmediatamente en tanques o aislados en otra forma y se dispondrá de ellos inmediatamente en la forma establecida.

b) Todas las canales y piezas, incluyendo cueros, cascos, cuernos, pelo, vísceras y su contenido, sangre y sebo, que estén atacados de ántrax serán condenados y se dispondrá de ellos inmediatamente, según lo prescrito en el capítulo 13 de este Reglamento, exceptuando la sangre que puede ser procesada en el equipo usual de cocción y desecación.

c) La parte de cualquier canal contaminado mediante un material atacado de ántrax, ya sea por contacto con instrumentos no esterilizados o de otra manera, será inmediatamente condenada y destruida como se ha dispuesto en el capitulo 13 de

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

este Reglamento.

d) El recipiente de agua hirviendo por el que han pasado las canales de los cerdos atacados de ántrax, será vaciado inmediatamente en un desagüe y todas las partes del recipiente serán lavadas y desinfectadas, según lo dispuesto en el inciso e) de este capitulo.

e) 1.- El local de destace incluyendo el espacio para desangrar, pisos, paredes, postes, plataformas, sierras, cuchillos de carnicería, cuchillos de otra clase, ganchos y otros análogos, lo mismo que las botas de los empleados y sus delantales, que hayan sido contaminados por contacto con materiales infectados de ántrax, serán lavados y desinfectados inmediatamente con uno de los siguientes desinfectantes u otros que específicamente sean aprobados por el Director General:

i) Una solución al 5% de hidróxido de sodio o lejía comercial que contenga por lo menos 94% de hidróxido de Sodio. La solución deberá ser preparada inmediatamente antes de usarla, disolviendo 21/2 libras de hidróxido de sodio o lejía en 51/2 galones de agua caliente y para que sea verdaderamente efectiva deberá ser usada lo más caliente posible. (Debido a la calidad extremadamente cáustica del hidróxido de sodio en solución, deberá usarse con sumo cuidado, usando guantes y botas de caucho para proteger las manos y los pies y gafas para proteger los ojos de los que intervienen en la tarea de desinfección. También es aconsejable tener a mano una solución ácida, como el vinagre, en caso que la solución de hidróxido de sodio entre en contacto con alguna parte del cuerpo).

ii) Una solución de hipoclorito de sodio, conteniendo aproximadamente 1/2 de uno por ciento (5,000 partes por millón) de cloro disponible. La solución deberá ser recientemente preparada.

iii) Cuando se haya aplicado una solución desinfectante al equipo que después quede en contacto con la carne, deberá ser enjuagado en agua limpia antes de volver a usarlo.

2.- Cuando se localice una infección de ántrax en el departamento de destace porcino, se efectuará una desinfección preliminar inmediata desde la entrada hasta el punto donde se descubrió la enfermedad, y el cuerpo afectado será cortado y extraído del cuarto. Cuando termine el destacé del lote de cerdos de que formaban parte los animales infectados de ántrax, cesarán las operaciones de destace y se llevará a cabo una limpieza y desinfección completas, según lo dispuesto en el inciso 1) de este artículo. Si el destace del lote no ha terminado al finalizar el día, la limpieza y desinfección no se pospondrá más allá del término del día en que el ántrax fue localizado.

3.- La primera e indispensable precaución que se exige a las personas que han manipulado material infestado de ántrax es el aseo completo de sus manos y brazos

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

con jabón líquido y agua caliente corriente. Es imperioso que esta limpieza se efectúe inmediatamente después del contacto antes que los organismos vegetativos del ántrax tengan tiempo de formar esporas. Al verificar la limpieza debe emplearse un cepillo u otro utensilio análogo para eliminar de las uñas todo material infestado. Este procedimiento de limpieza es muy efectivo cuando se lleva a cabo en ciclos repetidos de jabonaduras y enjuagues, en lugar de emplear igual tiempo fregándose con una sola jabonadura. Después que las manos han quedado limpias y sin trazas de jabón, si se desea pueden sumergirse por un minuto en una solución al uno por mil de bicloruro de mercurio, enjuagándolas después completamente en agua corriente limpia. El Inspector encargado deberá tener a la mano el bicloruro de mercurio para tal objeto. Como precaución, todas las personas expuestas a infección por medio de ántrax deberán informar cualquier aspecto sospechoso (llagas o carbunclos) o los síntomas, a un médico para que sea administrado un suero contra el ántrax, u otro tratamiento indicado.

10.10 Canales con Piel o Cuero, limpieza antes de Evisceración, Remoción de Larvas de Mosca Hipoderma y Dermatobia:

Cuando un animal va a ser beneficiado con todo y piel, debe ésta lavarse completamente antes de efectuar cualquier incisión con el propósito de remover cualquier parte del mismo o evisceración, exceptuando cuando se destacen terneros por el método judío o Kosher las cabezas se removerán antes del lavado de las canales. La piel debe re moverse durante la inspección post-mortem de cualquier canal del ternero infectado con larva de las moscas Hipoderma lineata, Hipoderma bovis y Dermatobia hominis.

10.11 Limpieza de las Canales Porcinas antes de cortarlas:

Se removerán el pelo, la caspa y las suciedades, lo mismo que los cascos y garras, de las canales porcinas, y se lavarán y asearán completamente las canales antes de abrirlas para que sean inspeccionadas o desentrañadas.

10.12 Deberá partirse el Esternón; las Vísceras Abdominales y Toráxicas deberán ser removidas:

Con el objeto de facilitar la inspección, se partirá el esternón de todos los animales y se removerán las vísceras abdominales y toráxicas al tiempo del destace.

10.13 Los cuerpos y sus piezas no deberán ser inflados. Traslado del Redaño u otras Grasas:

Los cuerpos o sus piezas no deberán ser inflados con aire. El traslado de redaño u otras grasas de una canal gorda a otra flaca queda terminantemente prohibido.

10.14 Manejo de las Piezas Magulladas:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

Cuando solamente una parte de una canal es condenada a causa de ligeras magulladuras, la parte magullada deberá ser removida inmediatamente y se dispondrá de ella según lo dispuesto.

10.15 Las pieles de cerdos enfermos; su remoción de los establecimientos; Desinfección; Compartimientos separados:

Los pieles de aquellos cerdos condenados por padecer de tuberculosis o cualquier enfermedad contagiosa para el hombre u otros animales, pueden ser removidas de los establecimientos salvo lo dispuesto en el articulo 10.9 con el fin de curtirlas o darles otro uso industrial; pero serán retiradas para tal fin solamente después de haber sido desinfectadas de la manera siguiente: Cada piel será sumergida por no menos de 5 minutos en una solución al 5% de Liquor creosolis compositus, o una solución al 5% de ácido fénico, o será tratada de alguna otra manera dispuesta por el Director General. El proceso de desollamiento y desinfección se efectuará en un sitio especialmente preparado con la aprobación del Inspector encargado, y bajo la vigilancia de un empleado oficial.

10.16 Inspección de los Pulmones del Ganado Vacuno, de los terneros y del ganado lanar: los pulmones de los cerdos no se conservarán como productos comestibles:

Los pulmones del ganado, de los terneros y de los carneros, destinados a servir de alimento humano, serán examinados para determinar si existen materias extrañas en las vías respiratorias. Los bronquios principales y sus ramificaciones serán tajados por los empleados del establecimiento en la forma exigida por el Inspector, y si los alimentos ingeridos u otras materias extrañas objetables han penetrado a dichos pasajes, los pulmones del animal serán condenados. Los pulmones de los cerdos no serán conservados como productos comestibles.

10.17 Inspección de las glándulas mamarias:

a) Las glándulas mamarias lactantes o enfermas del ganado vacuno, lanar, porcino y cabrio, serán removidas sin abrir los conductos lácteos ni sus cavidades. Si se permite que el pus u otras sustancias objetables se pongan en contacto con la canal, aquellas partes así contaminadas serán removidas y condenadas.

b) Las ubres de las vacas pueden ser conservadas para fines alimenticios, con tal que se provean facilidades adecuadas para manipularlas e inspeccionarlas.

c) La inspección de las ubres de las vacas que han sido destinadas exclusivamente a la reproducción, consistirá en examen al tacto o mediante incisiones, cuando se juzgue necesario. El examen de las ubres de las vacas de leche, consistirá en tajaduras cuya anchura sea de dos pulgadas. Los empleados oficiales examinarán cuidadosamente las ubres cuando se hallen ya tajadas. El Inspector señalará las ubres

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

que deben ser tajadas. Cuando exista, duda cerca de si la ubre procede de una vaca que ha sido empleada exclusivamente para cría, será identificada con su canal correspondiente, y será mantenida separada y aparte de las demás ubres hasta que se determine su condición, en cuyo caso podrá ser manipulada según las condiciones que lo ameriten.

d) Las ubres de las vacas que hayan sido oficialmente designadas como reactores a la enfermedad de Bang o como vacas eliminadas por mastitis, no serán utilizadas para usos comestibles.

e) Las glándulas mamarias lactantes de los cerdos que se destinan para fines alimenticios, serán manipuladas y examinadas del mismo modo previsto en el inciso c) de este artículo para las ubres de las vacas de ordeño, sólo que la anchura de las tajaduras será de una pulgada. Las glándulas que sean aprobadas podrán ser distribuidas como tales, pero su uso en los productos alimenticios se limitará a la preparación de grasas porcinas.

Capítulo 11

DISPOSICIONES DE CANALES Y PARTES ENFERMAS

11.1 Disposiciones de Canales y Partes Enfermas; General:

a) Las canales y sus partes de todos los animales destazados en un establecimiento aprobado, que en el momento del destace o en una inspección posterior se encuentren afectados de cualquiera de las enfermedades y condiciones enumeradas en este capitulo, recibirán el trato según la disposición señalada por el capítulo aplicable a la enfermedad o condición respectiva. Debido a que es impracticable la formulación de reglas relativas a cada caso y señalar el estado preciso en que un proceso se vuelve intolerable o una enfermedad se vuelve nociva, la disposición de todos los canales, partes y órganos no tratados específicamente, en este Reglamento quedará al criterio del Inspector encargado.

b) En caso de duda sobre una condición, una enfermedad, o la causa de las mismas, o para confirmar un diagnóstico, se enviarán muestras representativas de los tejidos enfermos, debidamente preparadas y empacadas al Laboratorio Patológico para su examen.

11.2 Tuberculosis; Principios directrices aplicables a las Canales Enfermas:

Se observarán los siguientes principios directrices para juzgar las canales atacadas de tuberculosis:

a) No podrá ser aceptada para fines alimenticios la carne que tenga bacilos tuberculosos o si hay sospechas razonables de que los contenga, o si se encuentra impregnada de sustancias tóxicas tuberculosas o de infecciones sépticas asociadas.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

b) La carne no deberá ser destruida si las lesiones se hallan localizadas y no son numerosas, si no hay evidencia de la distribución de los bacilos por medio de la sangre u otros medios a los músculos o aquellas partes que puedan ser comidas junto con los músculos y si el animal está bien alimentado y en buenas condiciones, puesto que en este caso no existe prueba, ni siquiera motivo para sospechar que la carne no es saludable.

c) Se busca la evidencia de tuberculosis generalizada en la existencia de lesiones que por su número y distribución, solamente pueden ser explicadas por la introducción de bacilos tuberculosos en el sistema circulatorio, confirmándose tal generalización por la presencia de tubérculos numerosos distribuidos en los pulmones, bazo, riñones, huesos, articulaciones, glándulas sexuales y ganglios linfáticos, esplénicos, renales, preescapulares, precrurales, poplíteos e inguinales, que se encuentren simultáneamente afectados.

d) Se entiende por tuberculosis localizada aquella que limita a una sola o varias partes de los órganos de la canal, sin presentar evidencia de invasión reciente de bacilos numerosos en el sistema circulatorio.

11.3 Destino de canales atacadas de Tuberculosis:

A las canales de animales atacados de tuberculosis se les dará el siguiente destino:

a) Se condenará totalmente la canal si se presenta cualquiera de las siguientes condiciones:

1.- Cuando antes de sacrificar al animal se observa en él un estado febril.

2.- Cuando presente caquexia tuberculosa o de otro origen.

3.- Cuando las lesiones de tuberculosis estén generalizadas, demostrado no sólo por presencia de lesiones primarias sino por manifestaciones de infección generalizada en las partes de la canal o de los órganos asequibles al bacilo tubercular solamente a través del sistema circulatorio. Las lesiones tuberculosas en dos o más de los órganos que enseguida se mencionan deben interpretarse como signos de generalización cuando se presentan con coexistencia de lesiones localizadas en las vías respiratorias o digestivas incluyendo los ganglios linfáticos relacionados con el bazo, riñones, útero, ubres, ovarios, testículos, cápsulas renales, masa encefálica, médula espinal y sus envolturas. La distribución uniforme de numerosos tubérculos en ambos pulmones también muestra evidencia de generalización.

4.- Cuando las lesiones tuberculosas se encuentran en los músculos o en los tejidos intramusculares o en la coyuntura de los huesos, o en las glándulas linfáticas del cuerpo, como resultado del agotamiento de los músculos, huesos o articulaciones.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

5.- Cuando las lesiones se hallan extendidas a una o ambas cavidades del cuerpo.

6.- Cuando las lesiones son múltiples, agudas y activamente progresivas. (La prueba de progreso activo se encuentra en las señales de aguda inflamación alrededor de las lesiones, o necrosis licuefaciente o la presencia de tubérculos jóvenes).

b) Se condenará un órgano o parte de una canal, bajo cualquiera de las condiciones siguientes:

1.- Cuando contiene lesiones tuberculosas.

2.- Cuando la lesión se localiza inmediatamente adyacente a la capa muscular, como en el caso de tuberculosis de la pleura parietal o peritoneal, se condenará la membrana y las paredes torácicas o abdominales.
3.- Cuando las canales han sido contaminadas por material tuberculoso, por medio de contacto con el suelo, cuchillos sucios o en alguna otra forma.

4.- Las cabezas que muestran lesiones tuberculosas serán condenadas excepto cuando correspondan a canales que hayan sido aceptadas o enviadas a cocción y que las lesiones que presentan sean leves, calcificadas o encapsuladas y se localicen en los ganglios linfáticos. Cuando no haya más de dos ganglios afectados la cabeza puede ser aceptada para cocción, después de separar y condenar los tejidos enfermos.

5.- Se deberá condenar un órgano cuando la glándula linfática correspondiente es tuberculosa.

6.- Los intestinos y mesenterios que presenten lesiones tuberculosas serán condenados, excepto cuando las lesiones sean leves y localizadas en los ganglios linfáticos y las canales a que correspondan hayan sido aceptadas sin restricciones: los intestinos pueden aceptarse para uso como cubierta protectora de embutidos y la grasa para ser clarificada, después de que hayan sido eliminados y condenados los ganglios linfáticos enfermos y siempre que la grasa y los intestinos no hayan sido contaminados con material tuberculoso.

c) Las canales que muestren lesiones tuberculosas podrán ser aceptadas cuando sean leves, localizadas, calcificadas o cerradas en forma de cápsulas, o bien limitadas a una sola o varias partes u órganos del animal, exceptuando lo especificado en el anterior inciso a), y que no haya evidencia de invasión reciente de bacilos tuberculosos a través del sistema circulatorio.- También podrán ser aceptadas las canales que muestren las lesiones que a continuación se expresan, siempre que hayan sido retiradas y condenadas las partes conteniendo lesiones de acuerdo con el inciso b) de este artículo:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

1.- Lesiones en los ganglios linfáticos cervicales y dos grupos de ganglios linfáticos y viscerales de una cavidad, tales como ganglios cervicales, bronquiales y mediastinales, o los cervicales, hepáticos y mesentéricos.

2.- En los ganglios linfáticos cervicales y un grupo de ganglios linfáticos viscerales y un órgano en una cavidad: tales como ganglios cervicales y bronquiales y el pulmón o ganglios cervicales y bronquiales, hepáticos, y el hígado.

3.- En los grupos de ganglios linfáticos viscerales y un órgano en una misma cavidad, como ganglios linfáticos y bronquiales, mediastinales y los pulmones, o los ganglios hepáticos y mesentéricos y el hígado.

4.- En dos grupos de ganglios linfáticos viscerales de la cavidad torácica y un grupo en la cavidad abdominal o un grupo de ganglios linfáticos de la cavidad torácica o dos grupos en la cavidad abdominal, por ejemplo: ganglios linfáticos bronquiales, mediastinales, y hepáticos, o ganglios bronquiales hepáticos y mesentéricos.

5.- En los ganglios linfáticos cervicales y un grupo de ganglios linfáticos viscerales, en cada cavidad, tales como cervicales, bronquiales y hepáticos.

6.- En los ganglios linfáticos cervicales y un grupo de ganglios linfáticos viscerales en cada una de las cavidades, junto con el hígado, cuando este último contiene pocos focos localizados. En esta clase de canales, que se encuentran generalmente en los cerdos, las lesiones del hígado son consideradas como primarias, ya que el padecimiento se estima siempre como de origen alimenticio.

d) Las canales que muestren lesiones más acentuadas o más numerosas que las descritas para canales que puedan ser aceptadas de acuerdo con el inciso c) de este articulo, pero no tan graves ni tan numerosas como las lesiones descritas para las canales que deben ser condenadas, de acuerdo con el inciso a) del artículo anterior, pueden ser beneficiadas en extracción de grasas, sebo o cocidas en alguna forma si la distribución de las lesiones es tal que todas las partes que contengan lesiones tuberculosas puedan ser retiradas.

11.4 Destino de las canales porcinas debido al Cólera Porcino:

a) Se condenarán las canales de todos los cerdos que padezcan de cólera porcino agudo.

b) Si como resultado de la inspección se encuentran animales sospechosos en los que no puede establecerse con certeza la existencia de cólera porcino durante el examen antemortem, tales sospechas serán tomadas en cuenta en las conclusiones derivadas de la inspección post-mortem. Cuando la canal de tal animal sospechoso muestre lesiones en los riñones y los ganglios linfáticos, que son semejantes a las del cólera porcino, las canales deberán ser condenadas.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

c) Puesto que las lesiones que se parecen a las del cólera porcino aparecen en los riñones y ganglios linfáticos de los cerdos que no se hallan afectados de cólera porcino, las canales de cerdos en cuyos riñones o ganglios linfáticos aparecen lesiones parecidas a las del cólera porcino serán cuidadosamente examinadas ulteriormente parra su corroboración. Si en dicho examen ulterior la canal muestra tales lesiones en los riñones o en los ganglios linfáticos, o en ambos sitios, seguido de lesiones características en algún órgano o tejido, entonces todas las lesiones serán consideradas como causadas por el cólera porcino, y las canales serán condenadas.

11.5 Las canales de los cerdos inyectados con virus contra el cólera porcino:

a) Las canales de los cerdos, que no sean cerdos hiperinmunes, si son presentados para su inspección, después de 28 días de haber sido inyectados con virus contra el cólera porcino, recibirán inspección post-mortem, de acuerdo con este capítulo, sin hacer referencia al virus inyectado.

b) Los cuerpos de los cerdos hiperinmunes si son presentados para su inspección, después de 10 días de haber sido hiperinmunizados, recibirán inspección post-mortem, de acuerdo con este capítulo, sin hacer referencia al virus inyectado.

11.6 Erisipela Porcina:

Las canales atacadas de erisipela porcino de carácter agudo o generalizado, o que muestran un cambio sistemático, serán condenadas.

11.7 Enfermedad Epidérmica Del Diamante (Diamond-Skin Disease):

Las canales de los cerdos atacados de la enfermedad epidémica llamada Diamond-Skin, cuando ésta se halle localizada y no lleve aparejada un cambio sistemático, podrán ser aprobadas para servir de alimento después de haber sido removidas y condenadas las partes afectadas toda vez que en cualquier otro respecto, tales cuerpos se hallen en buenas condiciones.

11.8 Artritis y Poliartritis:

a) Las canales atacadas de artritis o poliartritis cuando estas enfermedades sean de carácter local y no esté asociado con un cambio en el sistema vital, podrán ser aprobadas para servir de alimento, después de que las partes afectadas hayan sido removidas y condenadas, con tal que el resto de la canal se encuentre en buenas condiciones. Las articulaciones afectadas con sus correspondientes glándulas linfáticas, deberán ser removidas y condenadas. Con el fin de evitar la contaminación de la carne que sea aprobada, no se abrirá la cápsula sinovial sino hasta que se haya removido la articulación afectada.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

b) Las canales afectadas de artritis o poliartritis caracterizadas por la presencia de abscesos periarticulares, que pudieran o no relacionarse con focos supurativos similares dentro de la epífisis de los huesos, serán condenadas en casos que manifiesten lesiones supurativas en más de una articulación. De otra manera solo se condenarán aquellas partes afectadas si las canales de los animales se hallan por lo demás en buenas condiciones.

11.9 Canales atacadas de Anasarca o Edema Generalizada:

a) Las canales que en la inspección post-mortem aparezcan atacadas de Anasarca en período avanzado, caracterizado por una extensa o bien marcada edema generalizada, serán condenadas.

b) Aquellas canales, incluyendo sus piezas separadas y órganos que en la inspección post-mortem aparezcan atacadas de Anasarca en un grado menor que el descrito en el inciso precedente de este artículo, podrán ser aprobadas para servir de alimento después de remover y condenar los tejidos afectados, toda vez que la lesión se encuentre localizada.

11.10 Destino de las canales y partes atacadas de Actinomicosis y Actinobacilosis:

a) La definición de la tuberculosis generalizada que aparece en el artículo 11.13, inciso a) se aplicará a la actinomicosis y actinobacilosis las canales de los animales en esa forma afectados serán condenadas.

b) Los cuerpos de animales bien nutridos que muestren lesiones simples no complicadas de actinomicosis o actinobacilosis podrán ser aprobados después de retirar y condenar los órganos o partes infectadas, salvo lo dispuesto en los incisos c) y d) de este artículo.

c) Cuando la cabeza esté afectada de actinomicosis o actinobacilosis, incluyendo la lengua, será aprobada siempre y cuando la enfermedad en el maxilar sea leve, estrictamente localiza sin supuración y sin trayectos fistulosos, ni ganglios linfáticos afectados. La lengua, si se muestra libre de enfermedad, podrá ser afectada o, cuando la enfermedad sea leve y localizada corresponde a los ganglios linfáticos, la cabeza incluyendo la lengua, puede ser aprobado después de remover y condenar las glándulas afectadas.

d) Cuando la enfermedad sea leve y localizada en la lengua o sin complicación de los ganglios linfáticos correspondientes, la cabeza podrá ser afectada después de remover y condenar la lengua y los ganglios linfáticas correspondientes.

11.11 Se condenarán los cuerpos atacados de Ántrax. Hemoglobinuria bacilar bovina. Pierna Negra. Septicemia Hemorrágica, Icterohematuria Ovina, Catarro Epizoótico Maligno, Piroplasmosis; Pyhemia, Septicemia, lesiones de vacunas no cicatrizadas

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

(Vaccinia):

Los cuerpos de los animales que padezcan o muestren lesiones de las siguientes enfermedades o condiciones, deberán ser condenados:

a) Ántrax.

b) Hemoglobinuria bacilar del ganado.

c) Pierna Negra

d) Septicemia Hemorrágica.

e) Icterohematuria parasitaria de los carneros.

f) Catarro epizoótico maligno.

g) Piroplasmosis

h) Pyhemia (Infección Tóxica).

i) Septicemia.

j) Lesiones sin sanar producidos por vacunas.

11.12 Neoplasmas Malignos, destino de los cuerpos, órganos y partes:

Cualquier órgano individual o parte de un cuerpo afectado de neoplasma maligno, será condenado. Cuando el neoplasma maligno afecta cualquier órgano interno en una extensión bien marcada o afecta los músculos, esqueleto o los ganglios linfáticos del cuerpo, aun en estado primario, se condenará el cuerpo, excepto lo que dispone lo que dispone el artículo 11.13. En caso de metástasis, en cualquier órgano o parte del cuerpo, o cuando no se presenta la metástasis pero existen cambios secundarios de los músculos (Infiltraciones serosas, flojedad u otros síntomas parecidos), se condenará el cuerpo. Las canales de animales que padecen de epitelioma del ojo tendrán la disposición establecida en el artículo 11.13

11.13 Epitelioma del Ojo en el Ganado:

a) Los cuerpos afectados de epitelioma del ojo en la región orbitaria o de la parótida correspondiente, serán condenados en su totalidad si se presenta una de las siguientes condiciones:

1. Que la enfermedad haya afectado las estructuras óseas de la cabeza con infección progresiva, supuración y necrosis.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

2. Cuando exista metástasis del ojo, de la región orbitaria o el ganglio linfático parotidiano correspondiente a otros ganglios linfáticos, órgano internos, músculos, esqueleto y otros órganos tocados por la extensión del tumor primario.

3. Cuando la afección, independiente de su extensión, este asociada con caquexia o manifestaciones de absorción o cambios secundarios.

b) Los cuerpos de los animales afectados de epitelioma del ojo en la región orbitaria, o de la parótida correspondiente a una extensión menor de la descrita en el inciso a) de este Artículo podrán ser aprobadas como alimento después de separar y condenar la cabeza, incluyendo la lengua, siempre que el cuerpo por lo demás esté en buenas condiciones.

11.14 Los cuerpos afectados de enfermedad, como la Melanosis Generalizada, etc., que afectan el Sistema, serán condenados:

Las canales de animales que sufren de enfermedades, tales como la melanosis generalizada, leucemia, seudo-leucemia, linfoma o otras análogas, que afecten el sistema del animal, serán condenados.

11.15 Raspaduras, golpes, tumores, abscesos, pus, etc. Destino de las canales y partes:

Todas las raspaduras ligeras y bien limitas de lengua y de las superficies interiores de los labios y la boca, que no afecten las glándulas linfáticas, serán cuidadosamente cortadas, dejando solamente los tejidos sanos y normales, siendo así aprobados. Cualquier órgano o pieza de un cuerpo que se encuentre muy golpeado o aparezca con un tumor, abceso o una llaga purulenta, será condenado. Cuando las lesiones sean de tal característica o extensión que afecte a todo cuerpo, la totalidad del mismo será condenado. Las partes del cuerpo que estén contaminadas de pus serán condenadas.

11.16 Brucelosis:

Los cuerpos que muestren lesiones localizadas de Brucelosis, pueden ser aprobadas para servir de alimento después que las partes afectadas hayan sido removidas y condenadas.

11.17 Los cuerpos infestados de tal manera que su ingestión pueda producir envejecimiento alimenticio, serán condenados:

a) Los cuerpos de animales infectados de tal forma que la ingestión de sus productos derivados pueda producir envejecimiento alimenticio, serán condenados. Esto incluye todas las canales que muestren señales de:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

1. La inflación aguda de los pulmones, pleura, el pericardio o las meninges.

2. Septicemia o Pyhemia, ya sea puerperal, traumático o sin causa evidente.

3. Enteritis o gastritis hemorrágica, gangrenosas de carácter severo.

4. Metritis difusa grave o mamitis aguda.

5. Flebitis de las venas umbilicales

6. Pericarditis traumática, séptica o purulenta.

7. Cualquier inflamación aguda, absceso o úlcera purulenta, que tenga relación con una nefritis aguda, hígado degenerado o fofo, bazo hinchado o blando, hipiremia pulmonar acentuada, inflamación general de las glándulas linfáticas, enrojecimiento difuso de la piel, caquexia, decoloración ictérica de la canal o casos análogos, ya sea solos o combinados.

b) Los implementos contaminados mediante el contacto con las canales que adolecen de las condiciones anormales mencionadas en este articulo, serán aseados minuciosamente y desinfectados en forma que aquí ya se ha dispuesto. El equipo usado para la preparación de tales canales, tales como los recipientes para las vísceras, mesas para inspecciones y artefactos análogos, serán desinfectados con agua caliente a una temperatura mínima 180 F. (82 C). Las canales o partes contaminadas por el contacto con tales canales enfermas, serán condenadas, salvo que los tejidos contaminados sean removidos en el término de dos horas.

11.18 Necrobacilosis, Pyhemia, Septicemia, Destino de las canales:

En lo relativo a la inspección de carnes, la necrobacilosis puede ser considerada como una infección local en sus comienzos, y los cuerpos que aparezcan con las lesiones podrían ser aprobados si se encuentran en buenas condiciones nutritivas después de remover y condenar las porciones afectadas con lesiones necróticas. Por otra parte, cuando la flaqueza, la inflamación de los órganos, o el crecimiento y decoloración de las glándulas linfáticas estén asociadas con dicha infección, es evidente que la enfermedad ha progresado hasta el extremo de que no puede ser localizada, ya llegada al estado de toxemia, por lo que todo el cuerpo deberá ser condenado como no apto para el consumo y perjudicial. La Pyhemia o la Septicemia pueden intervenir como una complicación de la necrosis local y en tal caso la canal deberá ser condenada, de acuerdo con el artículo 11.17 de este Reglamento.

11.19 Linfadenitis caseosa. Destino de las canales y piezas:

a) Una canal flaca que muestre lesiones bien marcadas en las vísceras y en las

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

glándulas linfáticas del esqueleto, o que por otra parte muestre lesiones extensas en cualquier región debe ser condenada.

b) Una canal flaca que muestre lesiones bien marcadas en las vísceras, pero que solo ligeras lesiones en otras partes o que muestre lesiones bien marcadas en las glándulas linfáticas del esqueleto, pero solo ligeras lesiones en otras partes, podrá ser aprobada para su cocción.

c) Una canal flaca que solo muestra ligeras lesiones en las glándulas linfáticas del esqueleto y en las vísceras, podrá ser aprobada sin restricciones.

d) Una canal bien nutrida que presente lesiones bien marcadas en las vísceras pero solo ligeras lesiones en otros lugares o que muestre lesiones bien marcadas en las glándulas linfáticas del esqueleto, pero solo ligeras lesiones en otros lugares, podrá ser aprobada, sin restricciones.

e) Una canal bien nutrida que presente lesiones bien marcadas en las vísceras y en las glándulas puede ser aprobada para su cocción, pero cuando las lesiones de un cuerpo bien nutrido son numerosas y extensas, deberá ser condenada.

f) Todos los órganos y glándulas afectados de aquellos cuerpos aprobados sin restricción o aprobados para su cocción, serán removidos y condenados. El término delgado o flaco que se emplea en este artículo no será aplicable a un cuerpo anémico o extenuado.

11.20 Ictericia; Destino de las canales:

Las canales que presenten ictericia en cualquier grado, con degeneración parenquimatosa de los órganos, como resultado de infecciones o intoxicaciones, o las que muestren una intensa coloración amarillenta o verde amarillenta, sin manifestaciones de infección o intoxicación, serán condenadas. Las canales que presenten coloración amarillenta como resultado de las distintas causas a las enunciadas, pero que pierden la coloración al ser refrigerada, podrán ser aceptadas para fines alimenticios, en tanto que aquellas que no pierden la coloración por la refrigeración podrán ser aceptadas para su cocción. Ninguna canal retenida en cumplimiento de este artículo, podrá ser aprobada como alimento a menos que la inspección final correspondiente se complete a la luz del día. Las canales aprobadas para su cocción según este artículo, no serán beneficiadas más que por clarificación.

11.21 Olores de orina o sexuales: Destino de las canales:

Las canales que expidan olores de orina u olores sexuales, serán condenadas. Cuando la inspección final es diferida hasta que la canal ha sido refrigerada, su disposición será entonces determinada por medio de un examen a calor.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

11.22 Sarna o roña: Destino de las canales:

Las canales de animales con sarna o roña en estado avanzado, que muestren caquexia o inflamación excesiva de la carne, deberán ser condenadas. Cuando la enfermedad es leve podrá aprobar el uso de la canal después de remover la porción afectada.

11.23 Los cerdos afectados de Urticarias, Tinea Tansurans, Demodex Folliculorum o Erythema: Destino de las canales:

Las canales de los cerdos atacados de urticaria, tinea tonsurans, demodex folliculorum o erythema, podrán ser aprobadas después de separar y condenar la piel afectada, si la canal es por otra parte, hábil para ser usada como alimento.

11.24 Quistes de tenia (Cisticercus Bovis): Método para la Inspección de canales y piezas del ganado infeccionado: Destino de las Canales y piezas: Condiciones en que la refrigeración es permitida, Exceptuando los terneros:

a) Cabeza: Antes de la inspección se separará suficientemente la lengua de los huesos de la cabeza, por medio de un empleado del establecimiento, para permitir una adecuada inspección de los músculos masticatorios internos. Estos músculos serán examinados después de practicarles una incisión de tal modo que se separen en un plano paralelo a los huesos maxilares inferiores. Los músculos maseteros serán asimismo, cortados separando toda la capa, interna entre la aponeurosis externa y la intermedia.

b) Corazón: La preparación y examen del corazón se ajustará a los métodos siguientes:

1.- Se examinará la superficie del corazón y se hará una incisión longitudinal que se extienda de la base a la parte superior, a través de la pared del ventrículo izquierdo y el septo interventricular, después de lo cual se examinarán las superficies cortadas y las internas de los ventrículos.

2.- Después que haya sido examinada la superficie externa del corazón se preparará este órgano para una inspección subsiguiente, por medio de un empelado, cortando sus ligamentos a través del septo interventricular y de los otros tejidos que permitan descubrir el órgano completamente. Luego el inspector examinará las superficies interiores, haciendo no más de cuatro profundas incisiones longitudinales en los músculos del septo interventricular, y de la pared izquierda ventricular, a menos que se sospeche la presencia de quistes, en cuyo caso se harán más incisiones. Al emplear este método se tendrá cuidado de no cortar completamente las paredes de aquellos corazones cuyo empleo se aprueba sin restricción alguna. Si fuere necesario preservar la identidad de los corazones, el establecimiento proveerá etiquetas numeradas consecutivamente, con las que se marcarán el cuerpo y el corazón.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

c) Inspección final de las canales retenidas: Los músculos externos e internos de la masticación, el corazón y la parte muscular del diafragma, incluyendo sus columnas, serán cuidadosamente y completamente cortados para facilitar la búsqueda de todos los quistes. Se removerá el peritoneo antes de examinar el diafragma. Se inspeccionará cuidadosamente la lengua al tacto y si se sospecha la presencia de quistes en los músculos de este órgano, éste será completamente tajado y todas sus partes cuidadosamente examinadas, en busca de quistes. Además de esto, se examinarán los músculos del esófago y aquellos músculos que quedaren expuestos, lo mismo que los cortes musculares que se practiquen al abrir el cuerpo del animal. Se podrán hacer incisiones para exponer al examen otras superficies adicionales, evitando así la mutilación innecesaria de aquellas canales sometidas a inspección que pudieran ser aprobadas.

d) Las canales de los animales (incluyendo las vísceras) infestadas de quistes de tenia conocidos como Cysticercus bovis serán condenadas si la extensión del mal es excesivo o si la carne aparece acuosa o descolorida. Se considerará que los cuerpos están excesivamente infestados cuando al practicar incisiones en varias partes de la musculatura revelan en la mayoría de las superficies expuestas uno o más quistes dentro de una área igual al tamaño de la palma de la mano.

e) Una canal en la cual la presencia de cysticercus bovis se halla limitada a un quiste muerto y degenerado, puede ser aprobado como alimento, después de que se haya removido y condenado el quiste.

f) Las canales de los animales que muestran estar ligera o moderadamente infestados, sin adaptarse a la descripción del inciso anterior, pero no tan extensamente como se puntualiza en el inciso d) de este articulo, según se determine mediante un cuidadoso examen del corazón, los músculos masticatorios, el diafragma y sus columnas, la lengua y las porciones del cuerpo que se hagan visibles en el proceso de preparación, podrán ser aprobados como alimento una vez aprobados y condenados los tejidos afectados que los rodean, a condición de que las canales y piezas debidamente identificadas por medio de etiquetas que los retengan, sean mantenidos en refrigeración a una temperatura no mayor de 8 C. bajo 0 durante diez días; también a condición de que la carne con hueso procedente de tales canales cuando se deposite en cajas, toneles o receptáculos análogos, apropiadamente identificados por medio de etiquetas, sea mantenida a una temperatura de 8 C bajo 0 continuamente durante un periodo no. menor de veinte días. Como alternativa a la retención en depósito refrigerado aquí establecido tales canales y piezas pueden ser calentadas totalmente a una temperatura de por lo menos 65 C.

g) Las vísceras comestibles (excepto los pulmones, la grasa, los músculos del esófago y el corazón, que seguirán el mismo destino del resto del canal), de aquellas canales aprobadas como alimento o para ser refrigeradas, según lo dispuesto en el inciso f) de este artículo, pueden ser aprobadas para servir de alimento sin someterlas a

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

refrigeración ni a calentamiento con tal que aparezcan libres de infección en el examen final.

h) Se omitirá la inspección de quistes de tenia cuando se trate de terneros menores de seis semanas.

El examen rutinario de terneros mayores de seis semanas para investigar quistes de tenia podrá limitarse a un minucioso examen de la superficie del corazón y aquellas otras superficies que quedan al descubierto en el proceso de preparación.

11.25 Cerdos afectados de quistes de tenia (Cysticercus cellulosae)

Destino: Las canales de los cerdos afectados de tenia (Cysticercus cellulosae) podrán ser aprobados para su cocción pero si la extensión del mal es excesiva la canal será condenada.

11.26 Destino de las canales: Órganos y piezas que aparezcan infestados de parásitos no transmisibles al hombre; Cuerpos de carneros afectados de quiste hidatídicos; canales infestados de gusanos de vejiga (Coenurus Cerebralis; Multicep).

Órganos y Piezas Infestadas Hígado Infestado con Distomatosis

a) En el destino de las canales, órganos comestibles y piezas de las canales que aparezcan infestados de parásitos no transmisibles al hombre, se aplicarán las siguientes reglas: Si las lesiones están localizadas de tal manera y son de tal carácter, que los parásitos y las lesiones causadas por los mismos pueden ser radicalmente eliminados, las porciones libres de la canal, los órganos o las piezas del mismo, podrán ser aprobadas como alimento después que las porciones afectadas hayan sido removidas y condenadas. Si un órgano o una pieza de una canal muestran numerosas lesiones producidas por parásitos, y si el carácter de la infección es tal que es difícil la completa extirpación de los parásitos y de las lesiones, y si la infección parasitaria imposibilita que la pieza u órgano sean empleados como alimento, el órgano o la pieza afectados deberán ser condenados. Si se descubre que los parásitos están distribuidos de la manera en una canal o son de tal carácter que su eliminación o la eliminación de las lesiones causadas por ellos es impracticable, ninguna pieza de tal canal será aprobada como alimento y la canal en cuestión será condenada. Si la infestación es moderada la canal puede ser aprobada para cocción, pero en el caso que tal canal no sea cocida, de acuerdo con las indicaciones del Capítulo 14 de este Reglamento, entonces la canal será condenada.

b) Tratándose de las canales de los carneros afectados de quistes de tenia localizados en los músculos (Cysticercus ovis, llamado sarampión de carnero, no transmisible al hombre), se podrá aprobar la canal después de remover y condenar las porciones afectadas. Se dispone sin embargo, que si en la inspección final de las canales de los carneros que hayan sido retenidos debido a que sufren de sarampión, el número total de quistes encontrados en los músculos o en relación inmediata con los tejidos

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

musculares, incluyendo el corazón, pasa de cinco, se interpretará que los quistes están generalmente distribuidos y son tan numerosos que su remoción sería impracticable, por lo que la canal deberá ser condenada. Si en la inspección final no se encuentran más de cinco quistes, se podrá aprobar la canal después de la remoción y condenación de las porciones afectadas.

c) Aquellas canales que aparezcan infestadas de gusano de vejiga gid (Coenurus cerebralis, multiceps multiceps) podrán ser aprobados después de condenar el órgano afectado (el cerebro o la cuerda espinal).

d) Los órganos o piezas de las canales infestados con quistes hidatídicos (equinococos), deberán ser condenados.

e) Los hígados infestados de distomatosis o de tenias listadas deberán ser condenados.

11.27 Las canales enflaquecidas o anémicas y aquellas que muestren degeneración viscosa de la grasa o infiltración serosa muscular:

Las canales de los animales demasiado extenuados o anémicos para producir carne sana y aquellos que muestren degeneración viscosa de la grasa o serias infiltraciones serosas de los músculos, deberán ser condenadas. La mera delgadez no deberá ser clasificada como extenuación.

11.28 Las canales que acusen preñez avanzada, etc. Destino:

Las canales de los animales que se hallen en un periodo avanzado de embarazo (que presenten señales de alumbramiento), lo mismo que las canales de los animales que hayan parido dentro de diez días y no presenten señales de infección séptica podrán ser usadas para cocción y en caso de presentarse una infección séptica, tales canales serán condenadas.

11.29 Destace de animales lesionados en horas anormales:

Cuando por razones humanitarias sea preciso destazar un animal lesionado, sea de noche, en día domingo o en día festivo, en caso que no se pueda procurar al inspector, la canal y todas las piezas serán retenidas para una inspección con la cabeza y todas las vísceras, excepto el estómago, la vejiga y los intestinos, unidos por sus ligamentos naturales. Si no se retienen todas las piezas en la forma indicada para su inspección, la canal será condenada. Si al inspeccionar una canal destazada en ausencia del inspector, se descubre cualquier lesión o condición que indique que el animal estaba enfermo o contaminado, o si no existe prueba suficiente que amerite la necesidad del destace de emergencia, la canal será condenada.

11.30 Las canales de terneros tiernos, cerditos, cabritos y corderitos cuándo serán

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

condenadas:

Las canales de terneritos, cerditos, cabritos y corderitos son insalubres y serán condenadas;

a) Si la carne tiene la apariencia de haber sido mojada, si se encuentra floja, blanda, si se rasga con facilidad y puede ser perforada con los dedos;

b) Si tiene color rojo grisáceo;

c) Si carecen de buen desarrollo muscular, particularmente notable en la parte superior de la pierna, donde se presentan pequeñas infiltraciones serosas o pequeñas manchas adematosas entre los músculos; o

d) Si los tejidos que más tarde forman la cápsula grasosa de los riñones están adematosos, sucios, amarillos o rojo grisáceos, duros y entremezclados con secciones de grasa.

11.31 Animales non-natos y abortados:

Estos serán condenados y no podrán removerse la piel de la canal dentro de un cuarto en que se manipulen productos alimenticios.

11.32 Condenación de animales asfixiados y de los cerdos escaldados vivos:

Todos los animales que de cualquier manera han muerto por asfixia y los cerdos que han sido introducidos vivos al tanque de escaldar, serán condenados.

11.33 Destino de los hígados enfermos de Carotenosis y con características conocidas, como Pintos, Arenosos y Cirróticos:

a) Los hígados enfermos de carotenosis serán condenados;

b) Los hígados de bovinos adultos y jóvenes que muestren características conocidas, como pintos, arenosos cirróticos se sujetarán a las siguientes reglas:

1.- Cuando el mal sea extensivo y abarque más de la mitad del órgano, será condenado.

2.- Cuando el daño sea leve, todo el órgano será aceptado sin restricción.

3.- Cuando el daño envuelve todo el órgano, pero en una forma menos intensa que la forma extensiva, aunque sin llegar a la forma leve, el órgano será aprobado para cocción.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

4.- Cuando el daño sea menos intenso que la forma extensiva, sin llegar a la forma leve y se localice en una porción del órgano, la parte sana será aceptada sin restricción y la enferma sólo se aceptará para cocción.

5.- Cuando el daño sea extensivo y se presente en menos de la mitad del órgano, en tanto que en la otra parte el padecimiento sea leve, esta parte será aprobada sin restricción y la parte restante, condenada.

6.- Cuando el daño afecta en forma extensiva a menos de la mitad del órgano y el resto está afectado en forma más intensa que la leve, esta parte será aceptada para cocción y la parte atacada en forma extensiva, condenada.

7.- La división de un órgano en dos partes, para cumplir algunas de las disposiciones anteriores, será hecha por un solo corte a través del órgano, aunque esto desde luego no impide que se hagan los cortes necesarios para una correcta inspección.

c) Los hígados y partes de los mismos que han sido aprobados para cocción, deberán ser cocidos dentro del mismo establecimiento donde fueron extraídos. Serán cocidos hasta impartirles un aspecto de cocción completa, después de esto podrán ser destinados a cualquier objeto.

11.34 Exantema Vesicular y Estomatitis Vesicular:

a) Las canales afectadas de exantema vesicular y estomatitis vesicular, serán condenados si la condición es aguda o si la extensión del caso es tal que afecta toda la canal y se presentan señales de absorción o cambio secundario.

b) Las canales afectadas de exantema vesicular y estomatitis vesicular en una proporción menor a la que alude el inciso presente podrán ser aprobadas después de la remoción y condenación de las partes afectadas si el cuerpo en lo restante se halla en buenas condiciones.

11.35 Anaplasmosis:

a) Las canales de las reses en las que se encuentre Anaplasmosis en la inspección post-mortem, serán condenadas.

b) Las canales de las reses que hayan sido clasificadas como casos de recuperación de Anaplasmosis, evidenciado por la ausencia de síntomas anormales en la inspección antemortem, pero que presenten una ligera coloración de los tejidos en examen post-mortem, serán aprobadas para alimentación, siempre que dicha coloración amarilla desaparezca durante el enfriamiento. Las canales que no pierdan dicha coloración amarilla durante el enfriamiento serán condenadas.

11.36 Listerelosis:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

Las canales de animales marcados Sospechoso debido a historial de Listerelosis, podrán ser aprobadas para alimento después que la cabeza haya sido condenada y si el resto del animal está en buenas condiciones.
11.37 Leptospirosis:

a) Las canales de los animales afectados con Leptospirosis deben ser condenadas

b) Las canales de los animales marcados Sospechosos con resultado positivo de Leptospirosis en la inspección ante-mortem, serán aprobadas para alimento cuando no se encuentre ninguna evidencia de la enfermedad en la inspección post-mortem, siempre que dichas canales estén en buenas condiciones.

Capítulo 12

CUARTOS Y TANQUES

12.1 Los Tanques, Cuartos y Equipos Usados para Productos no Aptos para el Consumo deberán estan Separados y Aparte de los que se usan para Productos Comestibles

Todos los tanques y equipos empleados para la clarificación, preparación y almacenaje de productos no aptos para el consumo deberán estar en cuartos o compartimientos separados de aquellos que se usan para la clarificación, preparación o depósito de productos comestibles. No habrá ninguna comunicación entre los cuartos o compartimientos que contengan productos no aptos para el consumo y los que contengan productos comestibles, pudiendo haber sin embargo una puerta entre el departamento de destace o de separación de vísceras y el cuarto de alimentación del departamento de clarificación de productos no aptos para el consumo. Los tubos y conductos instalados según las instrucciones del Director General podrán ser empleados para conducir los materiales incomibles y condenados del departamento de productos comestibles al de productos no aptos para el consumo.

12.2 Eliminación de malos olores en la preparación de productos no aptos para el consumo:

Los tanques, secadoras de abonos, y otros equipos empleados en la preparación de productos no comestibles estarán debidamente equipados con condensadores y otros utensilios que eliminen razonablemente los olores inherentes a tales procedimientos.

12.3 Las canales de animales condenados en la inspección ante-mortem no serán conducidas a través de los compartimientos usados para productos comestibles:

Al conducir al tanque de productos no aptos para el consumo las canales de animales que hayan sido condenadas en la inspección ante-mortem, no deberán pasar por los cuartos o compartimientos en que se prepara, manipula o almacenan productos

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

comestibles.

12.4 Canales de animales muertos:

a) Con excepción de los animales que han perecido en camino y son recibidos junto con los animales de destace en un establecimiento, no se podrá introducir animales muertos en el local de un establecimiento salvo que se haya obtenido un permiso anticipado del Director General.

b) Por ninguna circunstancia será introducida la canal de un animal que ha muerto de distinta manera, que mediante sacrificio para el destace, en cualquier cuarto o compartimiento en que se preparan, manipulan o depositan los productos.

12.5 Grasas no comestibles procedentes de fuera de los establecimientos:

Las grasas no comestibles procedentes de fuera del local de un establecimiento oficial, no serán recibidas más que en el cuarto de tanques destinado a productos no aptos para el consumo y solamente cuando su aceptación en el cuarto de tanques no produzca una condición no sanitaria en el local, ni se recibirán tales grasas en un volumen tal que obstaculicen la disposición rápida de materiales no aptos para el consumo condenados, producidos en el establecimiento. Cuando sean recibidas, no se les conducirá a ningún cuarto o compartimiento usado para productos comestibles.

Capítulo 13
DEPOSITO EN TANQUES Y DESNATURALIZACIÓN DE LAS CANALES CONDENADAS Y SUS PARTES

13.1 Depósitos de las canales condenadas y sus partes; sellos de los tanques; desnaturalización de los productos:

a) Las canales condenadas y sus productos en aquellos establecimientos aprobados que cuenten con facilidades para depositarlos en tanques, tendrán la disposición siguiente: se sellará primero la abertura inferior del tanque por un empleado de la Dirección, excepto cuando se halle conectado con una línea sopladora; en seguida las canales condenadas y sus productos serán colocados en el tanque en su presencia, después de lo cual también se sellará la abertura superior por medio del mismo empleado, quien después verá que el contenido del tanque se mantenga en un calor suficiente, durante un tiempo bastante para destruir efectivamente el contenido a efecto de que no pueda servir con fines alimenticios.

b) Los sellos de los tanques sólo podrán ser rotos por un empleado de la Dirección después que el contenido de los tanques ha sido tratado en la forma establecida en el inciso a) de este artículo. La grasa clarificada procedente de materiales condenados será retenida hasta que un empleado de la Dirección pueda determinar si se ajusta a los requisitos de este capítulo. Los empleados de la Dirección tomarán muestras con la frecuencia necesaria para cerciorarse de que la grasa clarificada está realmente

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

desnaturalizada.

13.2 Grasas clarificadas no comestibles

Las grasas clarificadas que proceden de materiales no comestibles o condenados, y que poseen los caracteres físicos de color, olor y sabor de un producto no comestible serán desnaturalizada para distinguirlas efectivamente de los productos comestibles; ya sea por medio de desperdicios de baja calidad durante la clarificación o agregando y mezclando completamente con aceite desnaturalizado de grasas, aceite combustible número 2, o brucina, disuelto en una mezcla de alcohol y aceite de resina de pino o aceite de romero.

13.3 Disposición de carnes o productos condenados en los establecimientos aprobados que carecen de tanques:

a) Cualquier canal o producto condenado en un establecimiento aprobado que carece de tanques será desnaturalizado con ácido carbólico crudo u otra sustancia aprobada, o por medio de incineración bajo la vigilancia de un empleado de la Dirección. Cuando tales canales o productos no sean incinerados, serán tajados libremente con un cuchillo, antes de aplicarles la sustancia desnaturalizadora.

b) Las canales y productos condenados debido a ántrax, y a los materiales identificados en el artículo 10.9 de este Reglamento que de allí originan, en aquellos establecimientos que carecen de tanques al efecto, serán destinados a su completa incineración, o a su completa desnaturalización, mediante un agente aprobado, y luego destinados al uso que las autoridades locales o el Ministerio prescriban, de lo cual se dará noticia al Inspector encargado.

13.4 Especímenes con fines educativos, de investigación y otros fines; Permiso, requerido:

a) Los especímenes de materiales enfermos, condenados e incomibles, incluyendo embriones de cerdo o cordero y especímenes de parásitos animales, podrán concederse con fines educativos por medio del Inspector encargado, toda vez que la persona que desee tales especímenes los solicite por escrito, puntualizando, el uso que va hacerse de ellos, y siempre que el solicitante haga arreglos con el establecimiento y solicite su permiso para obtener tales especímenes. Si la solicitud merece la aprobación del Inspector encargado otorgará el permiso autorizando la salida de tales especimenes. Tales permisos deberán estar numerados y no serán extendidas más que por el año en curso.

b) Los especimenes de materias enfermas, condenadas y no aptas para el consumo, incluyendo embriones de cerdo o cordero y muestras de parásitos animales, podrán ser suministrados para trabajos de investigación y otros fines por el Director General, siempre que el solicitante haga arreglos con el establecimiento y solicite su permiso

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

para obtener tales muestras.

c) La captación y manejo de los especímenes a que se refieren los incisos a) y b) de este artículo, se hará en el tiempo y lugar de tal manera que no interfiera con la inspección o que produzca alguna condición indeseable.

Capítulo 14
EXTRACCIÓN DE LA MANTECA DE LAS CANALES Y PARTES; EXTRACCIÓN DE LA GRASA DE LOS CERDOS, O EL SEBO; OTROS COCIMIENTOS:

14.1 Las canales y partes aprobadas para cocción extracción de la manteca, de la grasa porcina o del sebo:

Las canales y piezas aprobadas para su cocimiento podrán convertirse en manteca, grasa de cerdo o sebo, siempre que la clarificación se verifique de la manera siguiente:

1. Cuando se emplea un equipo cerrado de clarificación, la abertura inferior que se encuentra acoplada permanentemente con una línea de aire será primeramente sellada firmemente por un empleado oficial, luego las canales y piezas serán colocadas en tal equipo en su presencia, después de lo cual el mismo empleado sellará firmemente la abertura superior. Cuando el producto aprobado para su cocimiento en el tanque o receptáculo no consiste en una canal o pieza entera principal, los requisitos para el sello quedarán a la discreción del Inspector encargado. Tales canales y piezas serán cocidas por el tiempo suficiente para convertirlas efectivamente en manteca, grasa de cerdo o sebo, siendo requisito que todas las piezas del producto sean calentadas a una temperatura no menor de 170 F. (77 C.), durante un periodo no menor de 30 minutos.

2. Los establecimientos que no se hallen provistos de un equipo cerrado de clarificación para transportar las canales y piezas aprobadas para su cocimiento en manteca, grasa de puerco y sebo, podrán derretir tales canales o piezas en calderas abiertas bajo la vigilancia directa de un empleado oficial. Tal operación se llevará a cabo durante horas ordinarias de trabajo y según los requisitos fijados sobre la temperatura y el tiempo especificado en el inciso 1) de este artículo.

14.2 Las canales y piezas aprobadas para su cocción que no sean convertidas en manteca, grasa porcina o sebo; su utilización con fines alimenticios después de cocinados:

a) Las canales y piezas aprobadas para su cocción, excepto lo que dispone el artículo 11.20 de este Reglamento, podrán ser usados para la preparación de productos, tales como carne enlatada, embutidos, carne cocida o hervida, bollos de carne y productos similares, siempre que todas las piezas de tales carnes y partes destinadas a dicho uso sean calentadas a una temperatura no menor de 170 F. (77 C.) por un período no menor de 30 minutos, ya sea antes de ser usadas o durante la preparación del producto acabado.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

b) Cuando un producto aprobado para su cocción se emplea como ingrediente de un producto alimenticio de carne según lo contempla el inciso precedente de este artículo, por lo menos el 50% de la carne y los productos derivados de ella consistirá en productos aprobados para su cocción. Este requisito no será aplicable cuando el producto para su cocimiento ya ha sido cocinado según lo establece el inciso precedente de este artículo, antes de ser usado como ingrediente de un producto alimenticio de carne.

14.3 Disposición de productos aprobados para su cocción si no son manipuladas según lo dispuesto en este artículo:

Los productos aprobados para su cocimiento que no sean manipulados y beneficiados según las disposiciones de este artículo, se dispondrá de ellos de acuerdo con el capítulo 13 de este Reglamento.

Capítulo 15

MARCA, SEÑALAMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS

15.1 Aprobación de abreviaturas en las marcas de inspección:

El Director General puede aprobar y autorizar el uso de abreviaturas en las marcas de inspección, sujeto a las disposiciones de este Reglamento. Tales abreviaturas tendrán la misma fuerza y efecto de las marcas respectivas de las cuales constituyen abreviaturas autorizadas.

15.2 Se prohíbe la preparación de marcas que ostenten la leyenda de inspección sin permiso anticipado; Excepción:

Salvo que con el fin de someter una muestra o muestras a la aprobación del Director General, ninguna persona hará o preparará, o mandará hacer o preparar etiquetas, marcas u otros medios de marcar que ostenten la leyenda de inspección o cualquier abreviatura, copia o representación correspondientes, para su uso en cualquier producto sin autorización anticipada por escrito del Director General.

15.3 Se prohíbe el empleo de la leyenda de inspección sin la vigilancia de un empleado de la Dirección:

a) Ninguna persona podrá fijar o colocar, o mandar fijar o colocar, la leyenda de inspección o sus abreviaturas, copias o representaciones correspondientes, en cualquier producto o recipiente, salvo bajo la vigilancia de un empleado de la Dirección.

b) Ninguna persona podrá llenar o mandar llenar, total o parcialmente con cualquier producto, recipientes que ostenten o estén destinados a ostentar la leyenda de

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

inspección o sus abreviaturas, copias o representaciones respectivas, si no es a presencia de un empleado de la Dirección.

15.4 Las marcas y medios de marcar deberán ser aprobados por el Director General; Control de los mismos:

Los establecimientos aprobados suministrarán tintas y fierros de marcar y otros medios semejantes para la marca de los productos como lo disponga el Director General. La marca de inspección en tales casos será un facsímil de una de las marcas oficiales, usando el tamaño más apropiado para el fin propuesto. Se suministrarán anticipadamente descripciones y diseños completos y exactos de la misma, para la aprobación del Director. Tales marcas y medios de marcar que ostenten la leyenda de inspección serán puestos bajo la vigilancia del Inspector encargado del establecimiento, y sólo podrán ser empleados a presencia de un empleado de la Dirección. Cuando no se hallen en uso para marcar los productos inspeccionados y aprobados, tales marcas y medios de marcar se guardarán bajo llave en armarios o compartimientos debidamente equipados, cuyas llaves estarán en poder de un empleado de la Dirección.

15.5 No se retirará ningún artículo de los establecimientos que no esté marcado de acuerda con este Reglamento:

Ninguna persona podrá retirar o mandar retirar de un establecimiento aprobado algún artículo que deba ser marcado según lo prescrito en este Reglamento si no está clara y legiblemente marcado en observancia de las reglas aquí establecidas.

15.6 Las marcas de inspección deberán ser cuidadosamente aplicadas:

Todas las marcas de inspección deberán ser cuidadosamente aplicadas y fijadas firmemente.

15.7 La tinta de marcar deberá ser suministrada por el establecimiento; aprobación de la Dirección; color:

a) Los establecimientos oficiales suministrarán la tinta para marcar los productos. Dicha tinta deberá ser fabricada con ingredientes inocuos, aprobados para ese fin por la Dirección. Se presentarán muestras al laboratorio de inspección de carne cada vez que el Inspector encargado lo juzgue necesario.

1. Sólo se usarán tintas de color violeta aprobadas con objeto de aplicar marcas de tinta que ostenten las señales de inspección a las canales y fragmentos de carne fresca procedentes de los mismos.

2. Las señales de tinta que ostenten las marcas de inspección usadas con fines distintos de los consignados en el inciso anterior, podrán ser aplicadas con tinta de

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

cualquier color y composición que garantice su clara legibilidad, su permanencia, salvo lo dispuesto en el inciso 3) de este articulo. El color de la tinta deberá contrastar con el color del producto a que se aplique.

3. Los productos no deberán ser marcados con tinta verde, salvo que el establecimiento desee usarla en diseños y marcas para los días festivos.

15.8 La Dirección ejercerá el control y el uso de las marcas y medios de marcar:

Todas las marcas y medios suministrados por la Dirección para marcar artículos con la leyenda de inspección, incluyendo sellos de cerradura, sólo serán usadas bajo la vigilancia de un empleado de la Dirección y cuando no se hallen en uso se guardarán bajo llave en armarios o compartimientos debidamente equipados, cuyas llaves estarán en manos de un empleado de la Dirección.

15.9 Las marcas y medios de marcar no serán falsos o ambiguos; estilo y tamaño de las letras:

Ninguna marca o medio de marcar deberá ser falso o ambiguo. Las letras y números que los mismos contengan deberán ser de tal estilo y tamaño que resulten claros y legibles.

15.10 Canales, sus partes principales y productos, aplicación de la leyenda de inspección:

a) Cada canal que haya sido inspeccionada y aprobada en un establecimiento aprobado será marcado al tiempo de la inspección con la leyenda de inspección y con el número del establecimiento.

b) Salvo lo dispuesto en contrario en este capítulo y en el capítulo 23 de este Reglamento, cada parte principal de la canal, la grasa de la carne de res y la de riñones de res, lo mismo que cada hígado, lengua y corazón de res que hayan sido inspeccionados y aprobados, deberán ser marcados con la leyenda de inspección antes de ser sacados del establecimiento en el cual fueron primero inspeccionados y aprobados, y todo producto inspeccionado y aprobado susceptible de ser marcado, deberá llevar la leyenda de inspección y el número del establecimiento en que fué beneficiado últimamente; empero el tocino despellejado destinado a ser rebanado no tendrá que ser marcado así, si se encuentra el recipiente debidamente marcado. Se podrán fijar marcas adicionales de inspección ajustadas a las condiciones locales.

c) Los hígados de res serán marcados con la leyenda de inspección y el número del establecimiento en la superficie convexa y en la porción más gruesa del órgano.

15.11 Traslado y manipulación de las partes principales de una canal de un establecimiento a otro:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

Las partes principales de una canal que han sido inspeccionadas y aprobadas, pero que no ostentan la leyenda de inspección, podrán ser transportadas de un establecimiento aprobado a otro, para beneficio adicional, en un carro, camión u otro recipiente cerrado, con tal que el carro, camión o recipiente lleve el sello de la Dirección con la leyenda de inspección, según lo dispuesto en este Reglamento.

15.12 Manejo de productos demasiado pequeños para ser marcados:

Cualquier producto de tal naturaleza o pequeñez que no puede ser marcado, y que haya sido inspeccionado aprobado, pero que no ostente la leyenda de inspección, podrá ser retirado de un establecimiento aprobado para su transporte en recipientes cerrados que ostenten la leyenda de inspección y las otras marcas exigidas por el Reglamento, o en recipientes abiertos que ostenten la leyenda de inspección en forma de etiquetas para carnes domésticas o para el comercio, bajo la condición de que al ser sacado el producto de tales recipientes cerrados o abiertos no pueda ser transportado de nuevo para el comercio doméstico o extranjero hasta que sea inspeccionado otra vez por un empleado de la Dirección y empacado bajo su vigilancia en recipientes que ostenten la leyenda de inspección y aquellas otras marcas exigidas por este Reglamento, y que bajo la condición también de que no se podrá introducir a un establecimiento aprobado ningún producto sin marcar en un recipiente abierto, salvo que se trate de devolución al mismo establecimiento, en cuyo caso deben retenerse separadamente de otros productos pendientes de su salida del establecimiento, para ser dedicados de modo exclusivo al comercio doméstico.

15.13 Marca de productos alimenticios de carne contenidos en envolturas:

a) Los chorizos y otros productos embutidos, ya sean de la variedad en sartas o mayores, que hayan sido inspeccionados y aprobados, deberán ser marcados con la leyenda de inspección y el número del establecimiento. Los chorizos y otros embutidos de variedades más pequeñas que hayan sido inspeccionados y aprobados, ostentarán una o más marcas de inspección en cada sarta o dos o más de tales marcas en cada ristra. En los casos en que tales variedades de tamaño menor de chorizos y productos salen de los establecimientos completamente cubiertos en cartones o envolturas debidamente marcados, cuya capacidad sea de diez libras o menos y que contengan una sola clase de producto, la marca de inspección sólo deberá aparecer dos veces en el contenido del empaque cuya capacidad pase de diez libras, tratándose de chorizos de variedad menor expedidos a otra establecimiento aprobado, para beneficio ulterior o una agencia gubernamental. Cuando tales productos son expedidos a otro establecimiento aprobado para beneficio ulterior, el Inspector encargado del lugar de salida deberá identificar el embarque al Inspector encargado del lugar de destino.

b) Los productos alimenticios contenidos en envolturas, que no sean chorizos, pero que posean las características de los chorizos o se parecen a éstos, ostentarán en cada pieza o eslabón la palabra imitación en forma visible. Los productos en

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

envolturas, como copa, copocollo, lachschinken, tocino, lomos, lomos de puerco, trozos de lomo de puerco y otras rebanadas semejantes de carne que se preparen sin sustancias adicionales que no sean materiales para cura o condimento, y los rollos de carne, bockwurst, y productos similares contenidos en envolturas, que contienen cereales o legumbres, y el queso de cabeza, cabeza, patas y orejas de cerdo adobadas, sulze, rebanadas de puerco con harina, moronga y pasta de hígado o envolturas, no tendrán que llevar en la envoltura la palabra imitación o el nombre verdadero del producto. Otros productos contenidos en envolturas, como rollos y chile con carne, pueden llevar en cada eslabón o pieza el nombre verdadero del producto en lugar de la palabra imitación.

c) Cuando se agrega a los chorizos cereales, almidón vegetal, harina vegetal feculenta, harina de soya, leche en polvo o leche descremada en polvo dentro de los limites establecidos en el capitulo 16 de este Reglamento, se rotulará el producto con el nombre de tales ingredientes adicionales, por ejemplo: con adición de cereal, con adición de harina de patatas, con adición de cereal y harina de patatas, con adición de harina de soya, con adición de cereal y leche descremada en polvo, etc., según sea el caso. Para los chorizos de variedades menores, la marca establecida en este inciso se limitará a fijar la leyenda de inspección en cada eslabón.

d) Cuando a los productos contenidos en envolturas se les aplica coloración artificial, según lo permitido en este Reglamento, se marcará el producto en forma legible y notoria, marcando o imprimiendo en las envolturas las palabras con coloración artificial. Si se quita la envoltura del producto, en el establecimiento aprobado y aparecen señales de coloración artificial en la superficie del mismo, el artículo al que se ha despojado de su envoltura deberá ser marcado sellándolo directamente o fijándole firmemente las palabras impresas con coloración artificial; en caso que las envoltura se colore antes de usarla como envase de un producto, la coloración de dicha envoltura será de tal naturaleza y será aplicada en tal forma que no trasmita su color al producto, y que no sea equívoca o maliciosa en lo tocante al color, calidad y clase del producto que contiene y tal envoltura deberá ser marcado con las palabras con coloración en la envoltura, en forma notable. En aquellos chorizos de variedades menores, la marca dispuesta en este inciso se limitará a la fijación de la leyenda de inspección a cada ristra.

e) Las bolsas de tela, envolturas artificiales o recipientes semejantes para chorizos o productos de tamaño mayor de los que ordinariamente se venden enteros al menudeo, deberán ostentar la marca de inspección y las leyendas como con coloración en la envoltura, con coloración artificial, con adición de cereal, con adición de leche en polvo, o imitación cerca de cada extremo del producto para que el comprador pueda verlas claramente. Aquellos artículos señalados con una etiqueta de conformidad con el Capitulo 16, no necesitan ostentar otra marca además de la inspección cerca de cada extremo.

f) Las marcas indicadas en el inciso e) de este artículo, serán estampadas cerca de

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

cada extremo de los chorizos o productos similares preparados en envolturas animales cuando el artículo es de un tamaño mayor al de los que corrientemente se expenden enteros al menudeo.

g) Cuando se agrega un preservativo autorizado a los chorizos o a otros productos alimenticios de carne contenidos en envolturas, el producto será marcado de manera que indique la presencia y el porcentaje del preservativo que ha sido agregado.

h) Se omitirán todas las marcas, en los chorizos y otros productos alimenticios de carne contenidos en envolturas, cuando tales artículos son beneficiados en recipientes sellados.

15.14 Marca de los Productos con la Lista de Ingredientes:

Los productos fabricados con dos o más ingredientes ostentarán la lista de tales ingredientes anotando sus nombres comunes o corrientes por orden predominante, sólo que las especias puedan designarse como especias o condimentos (incluyendo aceites esenciales, oleorresina y otros extractos de especias) que podrán ser designadas como condimentos sin especificarlas. La lista de ingredientes será adherida en forma legible y segura al producto por los medios aprobados por el Director General, tales como sello, impresión, o el empleo de tiras de papel, etiquetas o papel adherido, u orejas de tela en forma enrollada; los bockwurst y chorizos de variedades menores, tales como longanizas y chorizos de puerco ostentarán la lista de ingredientes por lo menos una vez en cada dos libras de productos. Cuando tales productos son distribuidos por un establecimiento en un envase original o inmediato del tipo y tamaño que comúnmente se expende entero al menudeo, bastará con la lista de ingredientes que aparecen en la etiqueta del paquete. Cuando los chorizos de variedades menores son expedidos a otro establecimiento aprobado para su beneficio ulterior o a una agencia gubernamental, la lista de ingredientes sólo deberá aparecer dos veces en el contenido y en tal caso podrá omitirse del contenido cuyo tamaño sea de 10 libras o menos. Cuando tales productos se envíen a otro establecimiento aprobado para beneficio ulterior, el Inspector encargado en el lugar de salida identificara el despacho al Inspector encargado del lugar de destino, según el formulario correspondiente.

15.15 Marca de los recipientes de embarque; Etiquetas para carnes para comercio domésticas:

a) Salvo lo dispuesto en este capítulo y en el capítulo 23 de este Reglamento, cuando se saca un producto inspeccionado y aprobado de un establecimiento aprobado para el comercio doméstico, el recipiente de embarque deberá ostentar una marca aprobada de inspección, según el capituló 16 de este Reglamento o una etiqueta aprobada para carnes domésticas según sea más apropiada. La etiqueta para carnes domésticas será impresa con tinta negra en papel blanco de buena calidad, tamaño 50 x 76 x 101 mm. (2 3/1 por 4 pulgadas), con el nombre y dirección del establecimiento o

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

solamente el nombre en la parte baja de la etiqueta.

b) Cuando un producto preparado en un establecimiento aprobado para el comercio doméstico ha sido inspeccionado y aprobado y está contenido en una envoltura de tela como recipiente de embarque, tal envoltura puede ostentar, en lugar de la etiqueta para carnes domésticas la leyenda de inspección y el número del establecimiento aplicado mediante el sello de hule de 63.5 mm (2 1/2 pulgadas). También podrá omitirse la etiqueta para carnes domésticas en aquellos casos en que la leyenda de inspección y el número del establecimiento en los artículos mismos son claramente legibles a través de la envoltura o la envoltura está rotulada según el capitulo 16 de este Reglamento.

c) Los recipientes de embarque o los exteriores de aquellos productos para la exportación, deberán marcarse según lo dispuesto en el capítulo 22 de este Reglamento.

15.16 Carros tanques para productos comestibles:

a) Los carros-tanques destinados a conducir productos inspeccionados y aprobados entre establecimientos aprobados, tendrá sellos y deberán estar sellados con los que ostentan la leyenda de inspección suministrados por la dirección y deberán ser fijados por los empleados de la Dirección, ostentando el nombre del producto.

b) Cada carro-tanque que conduzca productos inspeccionados y aprobados de un establecimiento aprobado, con cualquier destino que no sea el de otro establecimiento aprobado, llevará una etiqueta que contenga el nombre verdadero del producto, la leyenda de inspección, el número del establecimiento, y las palabras fecha de carga, seguida de un espacio apropiado para la fecha. La etiqueta deberá estar situada en lugar visible y deberá ser impresa en material de tal naturaleza y adherida en tal forma que evite su despegue o destrucción al quedar expuesta al aire. Antes de retirar el carro del sitio de descarga, el conductor quitará o borrará tal etiqueta.

15.17 Traslado de productos inspeccionados y aprobados para la exportación

Cuando se trasladan productos inspeccionados y aprobados de carros-tanques a otros recipientes a bordo, dicho traslado se efectuará bajo la vigilancia de la Dirección General, y los recipientes a bordo deberán ser rotulados en la misma forma prescrita en el artículo 15.16 para los carros-tanques.

15.18 Desnaturalización de grasas no comestibles, etc.; marca como no comestibles:

a) Las grasas y sebos no comestibles, u otras grasas animales de la misma condición o mezcladas que las contengan, que posean los caracteres físicos de los productos comestibles, serán desnaturalizados o destruidos en otra forma para que no puedan emplearse como alimento. Los recipientes de tales grasas y sebos no comestibles y

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

otras grasas no aptas para el consumo, deberán marcarse en forma visible con las palabras no apto para el consumo. Los recipientes como cuñetes, barriles y barriles medianos, deberán tener ambos extremos pintados en blanco con pintura durable, si es necesario, para que contraste la marca no apto para el consumo, que deberá ponerse en letras de no menos de 50.8 mm. (dos pulgadas) de altura, debiendo tener las letras de los tanques por lo menos 101 mm. (cuatro pulgadas) de altura.

b) Las grasas animales clarificadas que hayan pasado la inspección, que por cualquier motivo se desea clarificar como no comestibles, podrán ser transportadas y manipuladas como se dispone en el inciso a) de este artículo para aquellas grasas no comestibles que posean las características de un producto comestible.

c) Las grasas animales clarificadas que no hayan sido examinadas ni rechazadas o las mezclas que las contengan, que posean las características físicas de los productos comestibles, podrán ser transportadas con sujeción a lo dispuesto en el inciso a) de este articulo, para aquellas grasas no aptas para el consumo, que posean las características de un producto comestible.

Capítulo 16

ROTULACIÓN

16.1 Declaración de etiquetas o marbetes; etiquetas para ser aprobadas, etc.

a) Todas las etiquetas deberán ser aprobadas por el Director, y no deberán tener un significado ambiguo.

b) Las etiquetas deberán contener en forma visible el verdadero nombre y lugar comercial de la fábrica, y una declaración exacta del contenido del producto seguido del detalle de sus ingredientes, el nombre y peso (el que deberá mostrarse en gramos, salvo que para la exportación deba emplearse otro sistema de pesas). Los ingredientes deben ser declarados en el orden predominante.

c) En las etiquetas deberá figurar en forma visible la marca de inspección y el número oficial del establecimiento. La marca de inspección rezará así: Inspeccionado y aprobado por la Dirección General de Ganadería de Nicaragua, y a la continuación se pondrá el número del establecimiento.

d) Antes de aprobar los embarques para exportación, los inspectores constatarán que todos los formularios, certificados, marcas, etc., se ajusten estrictamente a las leyes del país a que está destinado el embarque. Todos los recipientes exteriores del producto que va a ser exportado, deberán portar el verdadero nombre del producto, el nombre y dirección del fabricante, sellos de inspección del departamento y detalle de la cantidad del contenido. Se permite el uso de una lengua extranjera en aquellos lotes de carne enlatada destinados a un país extranjero.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

e) Cuando el detalle expresa la cantidad mínima se considerará que contiene la verdadera cantidad y ninguna variación inferior al mínimum será permitida, ni variación alguna que no se ajuste a las buenas prácticas comerciales, y el término medio no será inferior a la cantidad declarada. Las especias empleadas podrán figurar en el detalle de los ingredientes ya sea como especias o como condimentos. Los condimentos que contengan aceites esenciales, y o, extractos de especias, podrán ser destinados como condimentos sin especificar sus ingredientes. Los productos que contengan algún colorante artificial, condimento artificial o preservativo, deberán consignar tal circunstancia en la etiqueta.

f) Siempre que sea preciso rotular de nuevo un producto por cualquier motivo, esa nueva rotulación sólo podrá efectuarse bajo la vigilancia de un Inspector.

Capítulo 17
REINSPECCIÓN Y PREPARACIÓN DE PRODUCTOS

17.1 Reinspección de Productos; Productos Congelados:

a) Todos los productos, ya sean frescos, curados o preparados de otra manera, aunque ya hubieran sido inspeccionados y aprobados anteriormente, serán reinspeccionados por los empleados oficiales con la frecuencia que sea necesaria para constatar si se encuentran en condición perfecta, saludable y aptos para servir de alimento humano al tiempo de salir de los establecimientos aprobados. Si al ser reinspeccionados se descubre que cualquier artículo se ha vuelto imperfecto, insalubre, o en cualquier sentido no apto para servir de alimento humano, se le retirará la marca, sello o etiqueta originales, las que serán destruidas y el articulo será condenado. Al efecto se dispone lo siguiente:

1. Si un artículo se ensucia al caer en el piso o de cualquier otra manera accidental, podrá ser limpiado (inclusive aderezado, si fuere necesario), y sometido de nuevo a inspección.

2. Cuando se encuentre que un articulo se halla en tal condición imperfecta o insalubre que a juicio del Director General pudiera ser susceptible de ser manufacturado de nuevo, mediante métodos acostumbrados en tal clase de alimentos se le puede permitir a los establecimientos aprobados la nueva manipulación de dichos productos, siempre que inmediatamente se tomen las medidas necesarias en la forma que el Director indique. Se incluyen en tales condiciones los artículos que hayan absorbido un olor ajeno a su carácter; que contengan moho o sustancias semejantes o grasas animales extraídas a las que se haya mezclado el agua del tanque en la primera etapa de acidez. Si en la inspección final el artículo aparece perfecto y sano, será aprobado para servir de alimento humano; en caso contrario será condenado.

b) Se tendrá cuidado de ver que los productos se hallen en buenas condiciones al ser colocados en las congeladoras. Si existe alguna duda sobre la pureza de algún producto congelado, el Inspector exigirá su descongelación y reinspección en cantidad

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

suficiente para constatar su verdadera condición.

1. Los productos tales como filetes de puerco, sesos, mollejas de terneros, estofados, chapsuey, etc., no serán empacados en recipientes herméticamente cerrados de metal o vidrio, salvo que posteriormente hayan sido sometidos a un proceso de calentamiento o tratados en otra forma para conservar el producto según lo apruebe el Director General.

2. Los productos congelados podrán ser descongelados en agua o salmuera del modo y con el uso de las facilidades que sean aceptables para el Inspector encargado. Antes que tales productos sean descongelados se les hará un cuidadoso examen para determinar su condición. Si fuere necesario, dicho examen incluirá el descongelamiento de muestras representativas por otros medios que no sean el agua o la salmuera.

c) Se prestará particular atención a la primera evacuación del fondo de los carros tanques donde a veces suele observarse una condición agria.

17.2 Rotulación de Productos Retenidos para Reinspección; Disposición de los mismos:

Un Inspector fijará una etiqueta de retenido al tiempo de la reinspección, en todos los productos con sus respectivos recipientes, que se sospeche al ser reinspeccionados en los establecimientos que son imperfectos, insalubres o de cualquier modo no aptos para servir de alimento humano. El empleado que fije la etiqueta registrará el número de la misma y la clase y cantidad del artículo retenido; con tal etiqueta el artículo pasará al cuarto de retención u otro sitio especial para su inspección final. Cuando dicha inspección final se verifique si el articulo es condenado, su marca, sello o etiqueta original serán removidos y destruidos, y el Inspector estampará o escribirá transversalmente en el anverso de la etiqueta de retención la frase inspeccionado y condenado, y esta etiqueta será incinerada junto con el articulo condenado. Si en la inspección final el artículo es aprobado como alimento, el Inspector removerá la etiqueta de retención, anotará la transacción y comunicará su acción al Inspector encargado.

17.3 Productos malsanos que exhiben la marca de inspección, encontrados fuera de los establecimientos aprobados:

Todos los empleados deberán informar a las autoridades o empleados responsables y lo comunicarán al Director General, respecto a cualquier producto que ostenta o cuyo recipiente ostenta la leyenda de inspección y que ellos descubran fuera de los establecimientos aprobados y que sea imperfecto, insalubre, malsano o en cualquier manera no apto como alimento humano.

17.4 Productos que ingresan a los establecimientos aprobados; identificación como

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

inspeccionados y aprobados; su destino; embarques comerciales:

a) Ningún producto ingresará a los establecimientos aprobados si no ha sido previamente inspeccionado por un empleado oficial, o si no porta las marcas, sellos o etiquetas de identificación que comprueban que ha sido inspeccionado y aprobado o cuando, salvo lo dispuesto en el capitulo 24, ha sido procesado en otro lugar que no sea un establecimiento aprobado. Todo producto llevado a un establecimiento aprobado en observancia de este Reglamento, será identificado y reinspeccionado al ser recibido y quedará sujeto a reinspección subsiguiente en la manera y en el tiempo que pueda juzgarse necesario. Si en dicha reinspección cualquier artículo aparece imperfecto, malsano, insalubre o de otra manera no apto para ser usado como alimento humano, la marca, sello o etiqueta original será removida o destruida y el artículo será condenado.

b) Cualquier producto que haya sido inspeccionado y aprobado conforme a este Reglamento y que exhiba la leyenda de inspección podrá ser traficado en el comercio interno o internacional, siempre que sea perfecto, sano, saludable y apto para servir de alimento humano, y que no haya sido preparado, vuelto a preparar o modificado en algún sitio que no sea un establecimiento aprobado, en alguna forma que altere el carácter del producto.

17.5 Designación de sitios para la recepción de los productos devueltos para su reinspección:

Todo establecimiento oficial designará, con la aprobación del Inspector encargado, un muelle o sitio para la recepción de los productos devueltos, y tales productos sólo podrán ser recibidos en dicho muelle o sitio, y allí serán inspeccionados por un Inspector, antes de penetrar más en el establecimiento.

17.6 Los procesos serán vigilados, los recipientes, equipos, sistema de manufactura, deberán ser limpios y sanitarios, las sustancias deberán ser limpias y sanas:

a) Todos los procedimientos empleados para curar, adobar, derretir, enlatar o preparar de otra manera cualquier producto en los establecimientos aprobados, serán vigilados por los inspectores. Ningún utensilio o aparato como mesas, carretillas, bandejas, tanques, tinas, máquinas, herramientas, envases o recipientes de cualquier clase, podrá ser usado a menos que sea de material y construcción que no pueda contaminar los productos y que se halle limpio y sanitario. Todos los aspectos en los procedimientos de manufactura se llevarán a cabo cuidadosamente y con estricta limpieza, en cuartos o compartimientos separados de los que se emplean para productos no aptos para el consumo.

1. Todos los recipientes destinados a quedar herméticamente cerrados serán aseados según lo prescrito en el artículo 17.11, inmediatamente antes de llenarlos; sólo que las latas herméticamente cerradas en que se empaca la manteca podrán ser examinadas

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

antes de llenarlas y si aparecen aceptablemente limpias, no hay necesidad de que se laven.

2. Las bombas, tuberías conductores y utensilios empleados para conducir leche, leche descremada, crema o sus mezclas en la fabricación de oleomargarina, deberán ser de construcción sanitaria con superficies internas y externas lisas y material no corrosivo o enchapado con níquel, estaño u otro material aprobado, que puedan ser desmontados con facilidad para su limpieza, y deberán mantenerse limpios y en condición sanitaria.

3. Se puede usar indistintamente los equipos destinados a la preparación de la manteca para la extracción de la grasa porcina, los que serán rotulados como tales. El Director General puede dar permiso para el uso doble restringido de tales equipos en la preparación de otros productos. Las vasijas y equipo empleado para grasas comestibles estarán arreglados de tal modo que la identidad del producto se mantenga hasta que el producto sea debidamente rotulado.

4. Los únicos empaques animales que pueden ser usados como recipientes de los productos son los que proceden del ganado vacuno, lanar, porcino y cabrío.

5. Los empaques de los productos serán cuidadosamente inspeccionados por los Inspectores. Solo aquellos que han sido cuidadosamente lavados y enjuagados con agua limpia inmediatamente antes de llenarlos, son hábiles para servir de recipientes y se les empleará si se hallan limpios y han sido aprobados mediante inspección.

6. Las rodajas de carne, los tarugos de carne, los centros de carne, las vejigas del ganado, los tarugos de carne de cerdo, los centros de carne porcina, los estómagos de los cerdos que van a usarse como recipientes de productos alimenticios de carne, serán sometidos a inspección con la superficie grasosa a la vista.

7. Aquellas partes de los recipientes que muestren infección de esofagostomun u otro parásito que produzca nódulos y las tráqueas o gaznates infestados de larvas de hipoderma lineatum, serán desechados, excepto cuando la infección es ligera y los nódulos y las larvas son removidas, en cuyo caso las envolturas o las tráqueas pueden ser aprobadas.

8. No se permite la fermentación de intestinos en los establecimientos aprobados. La limpieza de los intestinos se efectuará con todo aseo.

9. Las tripas de cerdo o de carnero que vayan a usarse como recipientes de los productos, podrán ser tratadas saturándolas o aplicándoles jugo fresco de piña o papayina, bromelina o extracto pancreático, para permitir que las pepsinas que dichas sustancias contienen actúen sobre las tripas para hacerlas menos resistentes. Las tripas serán manipuladas en forma limpia y sanitaria y después del tratamiento serán lavadas y enjuagadas con agua hasta el extremo que desaparezca efectivamente la

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

sustancia empleada y se ponga término a la acción de las pepsinas.

b) Todas las sustancias e ingredientes empleados en la manufactura o preparación de cualquier producto, serán limpias, puras, sanas, sanitarias y siempre hábiles para servir de alimento humano.

1. Debido a la presencia invariable de astillas de hueso, las espinas dorsales removidas no serán empleadas en la preparación de productos comestibles, salvo para ser derretidas cuando constituyen una materia prima adecuada.

2. Se tendrá cuidado de remover los huesos y los fragmentos de hueso de los productos destinados a ser picados.

3. Las cabezas que van a ser usadas en la preparación de productos alimenticios, serán rajadas y se les removerá los cuerpos de los dientes, y los huesos espinales y etmoides, los tubos auditivos y los cabos de los cuerpos, luego las cabezas se limpiarán completamente.

4. Los riñones empleados en la preparación de productos alimenticios serán primero cortados ampliamente, y luego minuciosamente empapados y lavados. Todos los riñones desprendidos inclusive los riñones de las reses desprendidos junto Con la grasa renal, serán inspeccionados antes de ser usados o expendidos de un establecimiento.

5. Los testículos que sean manipulados como productos alimenticios pueden ser expendidos por los establecimientos con dicho carácter, pero no serán empleados como ingredientes de un producto alimenticio.

6. Las panzas del ganado y los estómagos de los cerdos que se usen en la preparación de productos alimenticios, serán completamente aseados en todas sus superficies y piezas inmediatamente después de que se les vacíe el contenido, lo que se verificará inmediatamente después de ser separados del cuerpo.

7. Las amígdalas deberán ser removidas y no serán usadas como ingredientes de los productos alimenticios.

8. La sangre de los cerdos no será empleada como ingrediente de los productos alimenticios. La sangre que se ponga en contacto con la superficie del cuerpo de un animal o que se contamine de alguna otra manera, no será recogida con fines alimenticios. Solamente la sangre que procede de animales cuyos cuerpos han sido inspeccionados y aprobados, podrá ser usada para productos alimenticios. La desfibrinización de la sangre destinada a servir de alimento, no podrá hacerse con las manos.

9. Aquellos colorantes, productos químicos, o preservativos, u otras sustancias que

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

sean prohibidas, no serán introducidas o conservadas en los establecimientos aprobados para ser empleados como ingredientes de los alimentos humanos o la comida de los animales.

10. No se emplearán los intestinos como ingredientes de los productos alimenticios.

11. Se extraerá la sangre coagulada de los corazones porcinos, antes de ser expedidos de los establecimientos o de usarlos en la preparación de un producto alimenticio.

17.7 Empleo de sustancias químicas o preservativos, colorantes en la preparación de productos alimenticios; adición de cereales, almidón vegetal, leche desnatada, seca, agua, etc; sustancias necesarias para la refinación:

a) Ningún producto podrá contener cualquier sustancia que disminuya su pureza o que no sea aprobado por el Director.

b) Se podrá agregar a los productos, previa declaración apropiada según los capítulos 15 y 16 de este Reglamento, sal común, azúcar (sacarosa), azúcar refinada de maíz (dextrosa) humo de madera, vinagre, condimentos, especias, nitrato de sodio, nitrito de sodio, nitrato de potasio (salitre) y nitrito de potasio.

c) Se podrá agregar monoglicéridos y diglicéridos para extraer la grasa animal, o una combinación de dicha grasa y grasa vegetal con la declaración correspondiente según lo manda el capítulo 16 de este Reglamento.

d) Se podrán agregar los preservativos siguientes, con la declaración adecuada según lo manda el capítulo 16 de este Reglamento en las cantidades indicadas, para extraer la grasa animal, o una combinación de dicha grasa y grasa vegetal:

1. Resina de guayaco que no exceda de 1/10% o

2. Ácido nordihydroguaiarético que no exceda de 1/100%; o

3. Tocopherols que no exceda de 3/100% (se agregará una concentración al 30% de tocopherol en aceites vegetales cuando se adicione como preservativo a aquellos productos denominados manteca o grasa porcina derretida): o

4. Lecitina, advertido que ninguna parte de este articulo impide el uso de esta sustancia como emulsificante sino con la aprobación del Director General.

5. Ácido cítrico que no exceda de 1/100%; o

6. Ácido cítrico que no exceda de 5/1000% o ácido fosfórico que no exceda de 5/1000% en combinación con no más de 5/100% da ácido nordihydroguaiarético.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

7. Galato propil que no exceda de 1/100%; o

8. Galato propil que no exceda de 1/100% en combinación con no más de 5/1000% de ácido cítrico; o

9. Ácido tiodipropiónico, dilauril tiodipropionato, distriaril tiodipropionato o combinación de los mismos en cantidades que no excedan de 1/100% de ácido tiodipropiónico y 9/100% de dilauril tiodipropionato o de diatiaril tiodipropionato, o las combinaciones de ambos; o

10. Hidroxianisolo butilado (una mezcla de 2 tertiatributil-4 hidroxianisolo y 3-tertiaributil e Hidroxianisolo) y combinaciones de hidroxianisolo butilado con ácido nordihydroguaiarético, o galato propil con o sin la adición de ácido cítrico o ácido fosfórico pueden agregarse como preservativos de las grasas animales y a las mantecas que contienen grasas animales. Las cantidades empleadas no excederán de 2/100% de hidroxianisolo butilado, o de 1/100 de 1% de ácido nordihydroguaiarético, más 2/100% de hidroxianisolo butilado. Ácido cítrico o ácido fosfórico que no exceda de 5/1000% puede combinarse con hidroxianisolo butilado o con la combinación de hidroxianisolo butilado y ácido nordihydroguaiarético, o galato propil.

e) Para facilitar la picada y, o, para disolver los ingredientes usuales de la curación se puede usar agua o hielo en la preparación de carnes, fiambres y bollos de carne; sin embargo, el total de agua empleada no deberá exceder del 3% de los ingredientes que intervienen en la preparación del producto y se declarará su presencia, según se ordene en los capítulos 15 y 16 de este Reglamento.

f) Excepto lo que disponga en contrario, los embutidos serán preparados con carne, o con carne y productos derivados de la misma aderezados con una proporción adecuada de sustancias usadas como condimento.

g) Bajo la declaración apropiada según lo manda en los capítulos 15 y 16 de este Reglamento, los embutidos no podrán contener más de 3 1/2% individual o colectivamente, de cereales, almidón vegetal, harina vegetal feculenta, harina de soya, leche descremada seca o leche en polvo.

h) Con el fin de facilitar la picada o la mezcla y bajo la declaración apropiada según los capítulos 15 y 16 de este Reglamento se puede usar agua o hielo en la preparación de embutidos que no han sido cocidos, en una cantidad que no exceda del 3% del total de los ingredientes empleados. Los embutidos que son cocidos corno los chorizos llamados Trankfurters, de Viena y salchichón de Bolonia no podrán contener más de 10% de agua o humedad.

i) El bicarbonato de soda, la soda cáustica, tierra diatomácea, tierra de fuller, carbón,

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

ácido acético, ácido tánico, los agentes empleados exclusivamente como catalíticos, tales como las preparaciones de níquel y las demás sustancias que merezcan la aprobación del Director General, podrán ser empleados en la preparación de grasas extraídas, siempre que dichas sustancias sean eliminadas durante el curso de elaboración.

j) La soda cáustica, el carbonato de sodio (polvo o sal de soda) el fosfato trisódico, o el metasilicato de sodio, o una combinación de estas sustancias, o la cal, o una solución de peróxido de hidrógeno, podrán ser empleados en la preparación del cuajar (tripas) siempre que inmediatamente después de su tratamiento el cuajar sea lavado completamente con agua pura y que la sustancia adicional se elimine.

k) El empleo de nitrito de sodio, nitrito de potasio, nitrato de sodio o nitrato de potasio, o la combinación de nitrito y nitrato, no deberá resultar en la presencia de más de 200 partes por millón de nitrito en el producto acabado. Se conservarán existencias de nitrito de sodio y nitrito de potasio, y de las mezclas que los contengan, bajo la custodia segura de un empleado responsable del establecimiento. El contenido específico de nitrito de tales existencias deberá ser conocido y marcado claramente. Las cantidades máximas de nitrito de sodio, y, o de nitrito de potasio que pueden emplearse son las siguientes:

1. 2 libras en 100 galones de salmuera.

2. 1 onza por cada 100 libras de carne en sal seca; cura seca o cura de cajón.

3. 1/4 onza en 100 libras de carne picada y, o productos derivados de carne.

l) Los condimentos sintéticos inocuos pueden ser agregados a aquellos productos para los cuales han sido aprobados por el Director General y deben declararse como Condimento artificial según lo ordenan los capítulos 15 y 16 de este Reglamento.

m) Las materias colorantes y tintes que sean aprobados por el Director General, cuando se declaren conforme a lo mandado en los capítulos 15 y 16 de este Reglamento podrán mezclarse con las grasas extraídas y aplicarlas a las envolturas animales y artificiales, siempre que la sustancia colorante no penetre dentro del producto. La presencia de un circuito visible coloreado del producto en torno a la periferia de la superficie cortada es señal de penetración. Se aceptan las materias colorantes y anilinas siguientes:

1. Materias colorantes naturales: ancusa, lengua de buey, achiote, carotina, cochinilla, verde de clorofila, azafrán y curcuma.

2. Las siguientes anilinas derivadas del alquitrán de hulla y sujetas a la declaración del fabricante y a la aprobación del Ministerio de Agricultura y Ganadería: DF&C Azul, número 1, azul brillante FCF.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

DF&C Azul número 2, indigotina.
DF&C Verde número 1, verde guinea B.
DF&C Verde número 2, verde amarillento claro S. F.
DF&C Verde número 3, verde oscuro FCF.
DF&C Naranja número 1, anaranjado número 1.
DF&C Naranja número 2, anaranjado SS.
DF&C Rojo número 1, ponzean 3R.
DF&C Rojo número 2, amaranto.
DF&C Rojo número 3, eritrosina.
DF&C Rojo número 4, ponzean SX.
DF&C Rojo número 32, aceite rojo XO.
DF&C Amarillo número 1, amarillo naftol S.
DF&C Amarillo número 2, naftol S-sal de potasio.
DF&C Amarilla número 3, amarillo AB.
DF&C Amarillo número 4, amarillo OB.
DF&C Amarillo número 5, tartrazina.
DF&C Amarillo número 6, amarillo ocaso FCF.

3. La mezcla de dos o más de las anilinas mencionadas, o una mezcla de una o más de las anilinas con materiales inofensivos, como sal y azúcar

n) La preparación de jamón para ser enlatado no deberá resultar en un aumento de peso que pase de 8% sobre el peso del jamón fresco, sin curar; esto es, el peso del jamón curado deshuesado al tiempo de ser enlatado más el peso de la piel, hueso, grasas y adobos removidos del jamón, no excederá del 108% del peso del jamón fresco sin curar.

o) Con el fin de evitar la coagulación podrá agregarse ácido cítrico o citrato de sodio con o sin agua, a la sangre fresca de res en una cantidad que no pase de 2/10% de la mezcla total. Cuando se emplea agua para ser una solución de ácido cítrico o citrato de sodio que se agregue a la sangre de res, no se usará más de dos partes de agua por parte de ácido cítrico o citrato de sodio.

p) Se podrán emplear reactivos bacteriales inocuos del tipo ácidofilo en la preparación de las clases de embutidos como los llamados thuringer, salchicha de Líbano, cervelat, salchichón salamí y enrollado de puerco en una cantidad que no exceda de ½ de 1%. Cuando se emplea el reactivo inocuo bacterial será incluido en la lista de ingredientes en el orden en que predomine según lo ordenado en los capítulos 15 y 16 de este Reglamento.

17.8 Se permite el uso de preservativos en los productos derivados para la exportación; tales productos no serán usados para el consumo doméstico.

a) Cuando en la preparación o empaque de productos para la exportación no se

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

emplea ninguna sustancia que, ya sea por su clase o proporción, pudiera estar en conflicto con las leyes del país extranjero a que tales productos están destinados, y el comprador extranjero asi lo ordena por escrito, los productos que se exporten a tal país extranjero podrán contener preservativos de acuerdo con tales instrucciones. Tales productos serán preparados y empacados en compartimientos del establecimiento separados y aparte de aquellos compartimientos en los cuales se prepara o empaca cualquier producto para uso o consumo doméstico. Se exceptúa lo permitido por los incisos b) e i).

b) El empaque de artículos que se preparan según lo dispuesto en el inciso a) de este artículo, con cualquiera de los preservativos no permitidos en el articulo 17.7 podrá efectuarse en el cuarto corriente de empaque, siempre que no se permita ningún otro producto en dicho cuarto durante el tiempo que dure la operación, salvo lo dispuesto en el inciso i) de este articulo. Después de terminar el empaque, el cuarto de empaque debe ser limpiado completamente de lo preservativos antes de reasumir el trabajo de empaque de otros productos. Se destinará un cuarto o compartimiento separado construido con paredes o divisiones bien ajustadas para guardar los preservativos, bandejas y otros utensilios usados en el empaque. Dicho cuarto o compartimiento se mantendrá cerrado con la cerradura provista por la Dirección General, cuya llave estará en poder de un empleado de la Dirección.

c) El envase de todos los artículos comprendidos en los incisos a) y b) de este artículo se efectuará bajo la vigilancia personal de un empleado de la Dirección.

d) Ningún artículo preparado o empacado para la exportación según los incisos a) y b) será vendido u ofrecido a la venta para uso o consumo doméstico y de no ser exportado será destruido para evitar que sirva de alimento, bajo la vigilancia personal de un empleado de la Dirección.

e) El contenido del envase. de cualquier articulo preparado o envasado para la exportación según los incisos a) o b) de este articulo no será extraído total o parcialmente del establecimiento antes de ser exportado, salvo bajo la vigilancia de un empleado de la Dirección. Si tal es el caso, entonces el artículo podrá ser ya reempacado de acuerdo con lo dispuesto en los incisos a) o b) y el inciso c) de este articulo; o destruido para que no pueda servir de alimento, bajo la vigilancia de un empleado de la Dirección.

f) Se deberá obtener permiso del Jefe de la Dirección antes de trasladar carnes empacadas en bórax de un establecimiento a otro o a un establecimiento no oficial para su almacenaje, salvo que tales alimentos sean preparados por cuenta de una agencia gubernamental.

g) Se mantendrá en todo tiempo la identidad de aquellas carnes a las que se les ha agregado bórax. En ningún caso tales carnes, sus adobos o grasas, serán lavados o tratados y en ninguna forma podrán ser destinadas al uso doméstico.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

h) La sal usada para revestir aquellas carnes ya envasadas en bórax, no podrá ser empleada de nuevo en un departamento de productos comestibles, salvo en lo concerniente al empaque de carnes en bórax. Si se cuenta con el equipo adecuado,. sólo se emplearán utensilios metálicos en la manipulación de tales carnes. Si se emplean, equipos de madera como carretillas, tanques de limpieza, etc., Se exigirá un aseo especialmente efectivo. Las cajas que han contenido carnes en bórax podrán ser empleadas de nueva para empacar otras carnes en bórax mas su empleo como recipientes para otra clase de carnes dependerá de la eliminación efectiva de las trazas de bórax.

i) Las siguientes instrucciones son aplicables a la exportación de carne de cerdo curada con bórax por cuenta de las agencias gubernamentales:

1. Se podrá empacar la carne en bórax en un cuarto en donde hay carne libre de bórax siempre que se tome el debido cuidado de que la carne libre de bórax no pueda afectarse con dicha sustancia. Bajo las mismas condiciones se podrá recibir carne empacada en bórax ya sea sin empaque, enfriada, remojada, lavada, ahumada reempacada, en un cuarto en donde se hallan otras carnes. Sin embargo, la carne que ha sido originalmente empacada en bórax quedará en todo tiempo sujeta a aquellas restricciones establecidas para la carne de tal condición, aunque haya sido reempacada sin bórax. Después de empacarla o reempacarla, la carne con bórax podrá ser almacenada en un cuarto con otras carnes no empacadas en bórax, siempre que se mantenga, una razonable separación entre las dos clases de productos.

17.9 Muestras de productos; agua; tintes; sustancias químicas, etc., que sean examinadas:

Se tomarán muestras para su examen de los productos, agua, tintes, sustancias químicas, preservativos y otros artículos en cualquier establecimiento oficial o exencionado con las frecuencias que se estime, necesario para el eficiente desempeño de la inspección.

17.10 Tratamiento prescrito de la carne porcina y de los productos que la contengan para destruir la triquina:

a) Toda clase de carne fresca de cerdo, incluyendo embutidos frescos sin ahumar que contengan tajos de puerco y carnes de puerco como jamón, lomo para pic-nics, tocino y quijadas que están destinados únicamente a ser curados o ahumados a una temperatura que no imparta a la carne la apariencia de estar cocida, son clasificados como productos que usualmente son cocinados en casa o en otro sitio, antes de ser servidos a la clientela.
Por consiguiente no se exige el tratamiento de tales productos para la destrucción de la triquina.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

b) Los productos que contengan tajos de puerco (inclusive corazones, estómagos e hígados de puerco), o los tasajos que constituyen un ingrediente de tales productos, incluyendo o teniendo el carácter de los mencionados anteriormente, se les clasifica como artículos que deberán ser debidamente calentados, refrigerados o curados en un establecimiento oficialmente inspeccionado para destruir cualesquiera triquinas vivas. Especialmente se clasifican los siguientes: salchichón de Bolonia, chorizos, frankfurters y de Viena, embutidos ahumados de knoblauch, mortadela, toda clase de embutidos de verano o secos incluyendo los denominados nettwurst, bollos, codios, jamón, asado, horneado, cocido o cocinado, lomos de puerco o lomos de puercos para pic-nics, jamón estilo italiano, jamón estilo Westfalia, enrollados de carne curada, capocollo (capicola), capacola, coppa, lomos frescos o curados de puerco, jamones, lonjas, lomos pic-nics y otras piezas semejantes de carne de puerco en cubiertas u otros recipientes en los cuales se envuelven ordinariamente los artículos o manjares listos para ser consumidos, lonjas curadas de puerco deshuesados, tocino deshuesado, (tocino estilo canadiense), piezas de cerdo tales como jamones, lomos pic-nics y puntas que estén sujetos a ser ahumados a una temperatura suficientemente alta que imparta a la carne la apariencia de que está parcialmente cocida (corrientemente tales piezas son incluidas en esta categoría cuando han sido calentados a una temperatura interna mayor de 120 F. (50 C.).

c) El tratamiento consta de calentamiento, refrigeración o cura, como sigue:

1. Calentamiento: Todas las partes de los tajos de puerco serán calentados a una temperatura no menor de 137 F. (59 C.) y seguirá el método que asegura el resultado apetecido, adoptando procedimientos que aseguran el debido calentamiento del producto. Es importante que cada pieza de embutidos, cada jamón y otros productos tratados por calentamiento en agua se mantenga enteramente sumergidos durante todo el período de calentamiento, y que las piezas más grandes de un lote, los eslabones más interiores de una sarta de embutidos y otros artículos agrupados, y aquellas piezas colocadas en el sitio más fresco de un gabinete de calentamiento, de un compartimiento o de una tina sean incluidos en las pruebas de temperatura.

2. Refrigeración: En cualquier tiempo de los preparativos y después de la congelación preparatoria a una temperatura no mayor de 40 F (4.5 C.), o de la refrigeración preparatoria, todas las partes de los tajos de puerco o de la carne o producto de puerco que contengan tales tajos, deberán sujetarse continuamente a una temperatura no mayor de una de las especificadas en la tabla 1a. dependiendo la duración de tal refrigeración a la temperatura especificada del grosor de la carne o de las dimensiones interiores del recipiente.

Tabla 1.- Período exigido de enfriamiento a la temperatura indicada.

Temperatura C	Temperatura F	Grupo 1 días	Grupo 2 Días

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

15 C	5 F	20	30
23 C	10 F	10	20
29 C	20 F	6	12

El grupo 1 comprende aquellos productos en piezas separadas que no excedan de 6 pulgadas de grosor, o arreglados en estantes separados, cada una de cuyas capas no podrá tener mas de 6 pulgadas de profundidad o depositadas en javas o cajas que no tengan más de 15.24 cm. (6 pulgadas) de profundidad o depositadas como blocks sólidos congelados cuyo grosor no pase de 6 pulgadas.

El grupo 2 comprende aquellos productos en piezas, capas o dentro de recipientes cuyo grosor pasa de 15.24 cm. (6 pulgadas) pero no 68.6 cm. (27 pulgadas) y los productos en recipientes incluyendo ringleras, barriles y cartones cuyo grosor no exceda de 68.6 cm. (27 pulgadas).

Los productos sometidos a tal refrigeración y sus recipientes respectivos estarán lo suficientemente separados en la congeladora para asegurar la libre circulación del aire entre las piezas de carne, las capas, blocks, cajas, barriles y ringleras pon el objeto de que la temperatura de la carne durante todo el tiempo sea pronto reducida a no más de 5 F., - 10 F., - 20 F. (-15 C., -23 C –29 C.),, según sea el caso.

Durante el período de refrigeración, el producto o el lote respectivo se mantendrán separados de otros productos y bajo la vigilancia de un Inspector. Se proveerán cuartos o compartimientos equipados de cerraduras o sellos autorizados para su seguridad. Los cuartos o compartimientos que contengan productos sometidos a refrigeración, estarán equipados de termómetros exactos colocados en o arriba del más alto nivel en que los productos sometidos a tratamiento se hallan depositados y lejos de los conductores de refrigeración. Después que la congelación prescrita haya terminado se mantendrá el producto bajo la inmediata vigilancia de un Inspector hasta que sea preparado en forma definitiva como uno de los artículos enumerados en el inciso b) de este artículo o hasta que sea trasladada bajo control oficial a otro establecimiento para su preparación en forma definitiva. Las carnes de cerdo refrigeradas en la forma expresada, podrán ser trasladadas en carros de ferrocarril cerrados o en camiones o envases sellados, a otros establecimientos autorizados para la preparación de carnes y productos, cuyo consumo sea sin cocción. El sellado de los envases cerrados, cómo cajas o barricas, se hará atándolos y fijándoles los sellos oficiales correspondientes que estarán al cuidado de la oficina de inspección. A los carros de ferrocarril, camiones y vagones si es necesario, les serán colocados los sellos correspondientes. Las cajas y otros envases con los productos ya enumerados, podrán ser embarcados con otra clase de productos en carros de sellar, camiones o vagones, siempre que estén debidamente sellados y marcados con etiquetas con la siguiente leyenda: producto de carne de puerco... días de refrigeración a... grados, indicando así la temperatura a que el producto estuvo refrigerado y el tiempo del tratamiento. Para cada embarque será enviado inmediatamente al Inspector del lugar

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

de destino, un informe con el detalle de carnes sin marcar, remitidas en carros sellados, asentado en el mismo, la descripción de los empaques y su contenido. Un duplicado este informe será enviado a las oficinas de la Dirección. Productos derivados del cerdo que solamente se hayan tratado por el procedimiento de curado estarán sujetos al procedimiento descrito para la destrucción de la triquina, antes de ser embarcados; posteriormente podrán ser embarcados para otro establecimiento registrado sin sello, pero siempre deben llevar la marca de inspección.

3. Curación. i) Salchicha: Las salchichas Las salchichas pueden embutirse en tripas naturales, celofán o bolsas de género y no deberán recubrirse estos envases con parafina u otras sustancias similares durante su tratamiento para la destrucción de la triquina, menos en el procedimiento N. 5, que posteriormente se establece. La preparación de las salchichas puede hacerse por los siguientes métodos:

MÉTODO N. 1.- Se muele o se pica la carne en pedazos no mayores de 19mm. (3/4 de pulgada) de diámetro y se le agrega una mezcla de cura seca con contenido, cuando menos, de 1.35 kg. (3 1/2 libras) de sal por cada 46 kg. (100 libras) de materia prima.

Después de embutidas las salchichas de un diámetro no mayor de 8.9 cm. (3 ½ pulgadas), medidas al tiempo de la operación, se conservarán en un cuarto desecado durante 20 días cuando menos a una temperatura no menor de 45 F (7 C.); sin embargo, para las salchichas de la variedad conocida como pepperoni que no mida más de 35 mm. (1 3/8 pulgadas) de diámetro el periodo de secado se reducirá a 15 días. En ningún caso se sacarán las salchichas del cuarto del secado antes de 25 días, contados a partir de la fecha en que haya empezado el curado. Las salchichas de la variedad conocida como pepperoni en envases que no excedan del tamaño especificado pueden retirarse a los 20 días después de curadas. Las salchichas embutidas en envases mayores de 8.9 cm. (3 1/2 pulgadas), pero que no excedan de 10 cm. (4 pulgadas) de diámetro se mantendrán en un cuarto de secado por un período no menor de 35 días, a una temperatura no menor de 45 F. (7 C.) y en ningún caso se retirarán antes de los 40 días, contados desde la fecha en que se hizo el curado.

MÉTODO N. 2.- Se muele la carne o se pica en pedazos no mayores de 2 cms. de diámetro y se le agrega una mezcla de cura seca con contenido, cuando menos de 1.437 kg. (3 1/8 libras) de sal por cada 46 kg. (100 libras) de materia prima. Después de embutidas las salchichas de un diámetro de no más de 8.9 cms. (3 1/2 pulgadas) medidas al tiempo de la operación, se ahumarán por un término de 40 horas. Cuando menos a una temperatura no menor de 80 F. (26 C.), y al final se mantendrán en un cuarto de secado durante 10 días, a una temperatura no menor de 45 F. (7 C.). En ningún caso, sin embargo, se sacarán del cuarto de secado antes de 8 días, a partir de la fecha en que se hizo el curado. Las salchichas mayores de 8.9 cms. (3 1/2 pulgadas) pero que no excedan de 10 cms. de diámetro, medidas al tiempo de hacer el relleno, se mantendrán en un cuarto de secado después de ahumadas en la forma

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

indicada durante 25 días, cuando menos, a una temperatura no menor de 45 F. (7 C.) y en ningún caso se sacarán de dicho cuarto antes de transcurridos 33 días de la fecha en que se hizo el curado.

MÉTODO No. 3.- Se muele la carne o se pica en pedazos no mayores de 19 mm. (3/1 pulgada) de diámetro y se le agrega una mezcla de cura seca con contenido de no menos de 1.53 kg. (3 1/3 libras), de sal por cada 46 kg. (100 libras) de materia prima. Después de mezclarle la sal y los demás materiales del curado y antes del relleno, se mantendrá la carne cocida o picada a una temperatura de 34 F. (1 C) durante 36 horas cuando menos, después de rellena se mantendrá la salchicha una temperatura no menor de 34 F. (1 C.) por un período de tiempo adicional bastante para que haga un total de 144 horas, a contar del momento en que se hizo el curado de la carne y se mantendrá por el tiempo especificado en una sal muera de no menos de 50 grados de concentración (medida con el salómetro), una temperatura no menor de 44 F (6.6 C.), finalmente se ahumarán por término de 12 horas, cuando menos por las salchichas de un diámetro que no exceda de 8.9 cms., (3 1/2 pulgadas), medido en el momento de efectuar el relleno, la temperatura del cuarto de humo durante este período de 12 horas será no menor de 90 F. (32 C.) durante las primeras cuatro horas y las 8 horas siguientes a una temperatura no menor de 128 F (53 C.); las salchichas de un diámetro mayor de 8.9 cms. (3 ½ pulgadas), pero que no excedan de 10 cms. (4 pulgadas), a tiempo de rellenarse, serán ahumadas después de la curación prescrita durante 15 horas, cuando menos. La temperatura del cuarto de humo durante este período no será inferior en ningún momento de 90 F (32 C.), y durante 7 horas consecutivas de este período se mantendrá a una temperatura no menor de 128 F. (53 C.). La temperatura del cuarto de humo para el tratamiento de las salchichas, por este método se regularizará hasta llegar gradualmente a los 128 F. (53 C.); durante un período no menor de 4 horas.
MÉTODO No. 4.- Se muele la carne o se pica en pedazos no mayores de 6.3 mm. (1/4 de pulgada) de diámetro y se le mezcla cura seca con contenido de 1.15 kg. (2 ½ libras) de sal, cuando menos por cada 46 kg. (100 libras) de materia prima después de mezclarla con la sal y demás materiales de curación y antes del relleno se hará una masa compacta con la carne picada, de no más de 1.52 dm. (6 pulgadas) de profundidad, que se mantendrá a una temperatura no menor de 36 F. (2 C.) durante 10 días cuando menos; terminado este período se embutirá la carne en tripas o bolsas de género de un diámetro que no exceda de 89 mm. (3 ½ pulgadas) de diámetro, medidos al tiempo de hacer el relleno. Después de rellenadas, se mantendrán las salchichas en un cuarto de secado a una temperatura no menor de 45 F. (7 C.) por un término de 35 días contados desde la fecha en que se inició el tratamiento y si al interesado conviene, se puede calendar el producto en un baño de agua por un término que no exceda de tres horas a una temperatura no menar de 85 F. (30 C), o calentarse y ahumarse a 80 F. como queda dicho. Sin embargo, el tiempo gastado en el calentamiento y ahumado, se sumará al período de retención.

MÉTODO No. 5.- Se muele la carne o se pica en pedazos no mayores de 19 mm. (3/4 de pulgada) de diámetro y se le mezcla una cura seca con contenido de 1.532 kg. (3

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

1/3 libras) de sal, cuando menos por cada 100 libras de materia prima. Después de rellenar se mantendrán las salchichas a una temperatura no menor de 45 F. (7 C), por un término cuando menos de 65 días. Los envases para salchichas preparadas conforme a este método deben ser cubiertos antes o después del período de retención con una capa de parafina u otra sustancia aprobada por el responsable.

ii) Capocollo (capicola, capacola): Las agujas de puerco deshuesadas para el capocollo se curarán en salmuera seca con contenido cuando menos de 2.07 kg. (4 1/2 libras) de sal por cada 46 kg. (100 libras) de carne, durante un período de 25 días, a una temperatura no menor de 36 F. (2 C.). Si se aplican las agujas a los materiales de curación conforme al proceso conocido por el sistema de batido, se les puede agregar una pequeña cantidad de salmuera. Durante el período de curado pueden procesarse las agujas siguiendo alguno de los procedimientos ordinarios, incluso la adición de salmuera o de sal seca si así se desea. No se sujetarán las agujas durante o después de la curación a ningún tratamiento que tenga por objeto quitar la sal de la carne, permitiéndose sólo un lavado superficial. Después del relleno se ahumará el producto por un término cuando menos de 30 horas a una temperatura no menor de 80 F. (26.6 C.) y al final se mantendrán en un cuarto de secado a una temperatura no menor de 45 F. (7 C.) por un término de 20 días.

iii) Coppa. Las agujas de puerco deshuesadas para coppa se curarán en cura seca por un contenido de 2.07 kg. (41/2 libras) de sal, cuando menos, por 46 kg. (100 libras) de carne durante un período no menor de 18 días a una temperatura de 36 F. (2 C.) cuando menos; si se aplica a las agujas el material de curado conforme al procedimiento de batido, puede agregarse una pequeña cantidad de salmuera. Durante el periodo de curado pueden procesarse las agujas siendo algunos de los procedimientos originarios al efecto incluso la adición de salmuera o de sal seca, si así se desea. No se sujetarán las agujas durante o después del curado a ningún tratamiento que tenga por objeto quitar la sal de la carne, permitiéndose sólo un lavado superficial. Después del relleno, se mantendrá el producto en un cuarto de secado a una temperatura no menor de 45 F (7 C.) por término de 35 días, cuando menos.

iv) Jamón: para curación de jamones se emplearán los siguientes métodos:

MÉTODO No. 1.- Se curarán los jamones mediante un procedimiento cura tivo de sal seca, durante no menos de 40 días a una temperatura no menor de 36 F. (2 C.) Se acostarán los jamones sobre la sal, empleando no menos de 1.840 kg. (4 libras) para cada 46 kg. (100 libras) de jamón, aplicándola de manera completa a la carne negra de cada jamón. Cuando están siendo curados los jamones podrán ser bañados con salmuera si así se desea. Por lo menos una vez durante el procedimiento de curación se les dará vuelta a los jamones y se las aplicará más sal si fuere necesario, de modo que la carne de cada jamón quede completamente cubierta. Después de terminada su curación los jamones podrán ser empapados en agua a una temperatura no mayor de 70 F. (21 C) por más de 15 horas durante cuyo lapso se puede cambiar por una vez el agua, pero no serán sometidos a ningún otro tratamiento encaminado a quitar la sal de

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

la carne, permitiéndose solamente un lavado superficial. Finalmente, los jamones serán secados o ahumados por no menos de 10 días a una temperatura no menor de 95 F. (35 C.).

MÉTODO N. 2.-Se curarán los jamones tratándolos con un proceso de salazón seca a una temperatura no menor de 36 F. (2 C.) durante 3 días cuando menos (por cada libra de peso de cada jamón por separado). La duración del periodo de curado de cada lote de jamones se calculará a base del peso del jamón más pesado del lote. Los jamones curados por éste método, se tratarán previamente con una solución de salmuera a 100 grados de concentración (salómetro), cuando menos, inyectando 115 gr. (4 onzas) de la solución en la pierna y una cantidad semejante a lo largo de la cara lateral de huesos (fémur). Se pondrán en sal a razón de 1.840 kg. (4 libras) cuando menos por cada 46 kg. (100 libras) de jamones aplicándola cuidadosamente a la carne negra. Durante el curado se prensarán los jamones y si es necesario, se les agregará sal a fin de que la carne de cada jamón quede completamente cubierta. Después de sacarlos de la salmuera, pueden sumergirse en agua a una temperatura no mayor de 70 F. (21 C.) por un término que no exceda de 4 horas, pero no se sujetarán a ningún procedimiento encaminado a quitar la sal de la carne permitiéndose sólo un lavado superficial. Después se sacarán o se ahumarán los jamones durante 48 horas cuando menos, a una temperatura no menor de 80 F. (26.6 C.) y finalmente se mantendrán en un cuarto de secado durante 20 días cuando menos, a una temperatura no menor de 45 F. (7 C.).

v) Lomos deshuesados de puerco y puntas de lomo. A falta de calentamiento o refrigeración para destruir las triquinas en los lomos de puerco, dichos lomos serán curados por un periodo no menor de 25 días a una temperatura no menor de 36 F. (2 C.) mediante el empleo de los siguiente métodos:

MÉTODO No. 1.- Una mezcla curativa de sal seca que contenga no menos de 2.3 kg. (5 libras) de sal para cada 46 kg. (100 libras) de carne.

MÉTODO No. 2.- Una solución de salmuera de no menos de 80 de concentración salina, a base de no menos de 27.6 kg. (60 libras) de salmuera para cada 46 kg. (100 libras) de carne.

MÉTODO No. 3.- Una solución de salmuera agregada a la cura de sal seca aprobada, con tal que la solución de salmuera tenga por lo menos una concentración salina de 80.

Después de ser curados los lomos pueden ser empapados en agua por no más de una hora a una temperatura no mayor de 70 F. (21 C.), o ser lavados bajo un rociador, pero no se les someterá, durante o después del proceso de curación, a ningún otro tratamiento encaminado a quitarles la sal.

Después de la curación, los lomos serán ahumados por lo menos durante 12 horas. La

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

temperatura mínima de la ahumadora durante este periodo en ningún tiempo será menor de 100 F. (37.7 C.). Durante 4 horas consecutivas de dicho período la ahumadora será mantenida a una temperatura no menor de 125 F. (52 C.).

Finalmente se mantendrá el producto en un cuarto de secamiento, por un periodo no menor de 12 días a una temperatura no menor de 45 F. (7 C.).

d) Instrucciones generales: Cuando sea necesario cumplir estas instrucciones, las ahumadoras, cuartos de secamiento y otros compartimientos usados en el tratamiento de la carne de puerco para destruir las triquinas, deberán estar debidamente equipados por cuenta del establecimiento con termómetros registradores automáticos exactos. Los Inspectores encargados tienen autoridad para aprobar tales termómetros automáticos que presten servicio eficiente, para ser usados en ahumadoras, cuartos de secamiento y otros compartimientos.

Para asegurar el debido cumplimiento de las disposiciones anteriores los Inspectores que supervigilen la manipulación y el tratamiento de la carne porcina para destruir las triquinas vivas:

1. Deberán reconocer la importancia de salvaguardar al consumidor y observarán cuidadosamente las instrucciones relativas al tratamiento de la carne porcina para la destrucción de triquinas y procederán a:

2. Constatar las temperaturas internas de todos los productos sujetos al método de calentamiento.

3. Probar con frecuencia y observar cuidadosamente la exactitud de los termómetros del establecimiento suspendiendo el empleo de los que sean inexactos e indignos de confianza.

4. Observar cuidadosamente los termómetros usados por la Dirección y no usar ninguno que sea defectuoso o que haya dudas referente a su exactitud.

5. Supervisar de una manera metódica la manipulación en los departamentos de secamiento, refrigeración y curación de los productos de carne de puerco bajo tratamiento para la destrucción de triquinas vivas, y mantener disponibles en los establecimientos aprobados, para uso oficial, aquellos registros que puedan necesitarse y que contengan datos acerca de cada lote del producto que esté bajo tratamiento.

e) Los requisitos de esta sección para destruir las posibles triquinas vivas en los productos descritos en el inciso b) de este capitulo, se aplican a aquellos productos que están exentos de inspección.

17.11 Enlatamiento mediante calentamiento y recipientes herméticamente cerrados;

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

limpieza de recipientes; cierre; marcas; calentamiento; incubación:

a) Se limpiarán completamente los recipientes antes de ser usados y se tomarán precauciones para evitar que se ensucien posteriormente las superficies interiores.

b) Los recipientes de metal, vidrio u otro material se lavarán en posición invertida con agua corriente a una temperatura no menor de 180 F. (82 C.). Se colocará un termómetro de tal manera que la temperatura del agua empleada para tal fin pueda ser determinada en cualquier tiempo.

c) No se aceptará nada que no sea un cierre perfecto en los recipientes herméticamente cerrados. El procedimiento de calentamiento será empleado inmediatamente después de cerrar los recipientes.

d) Los recipientes inmediatamente después de cerrados serán inspeccionados cuidadosamente por medio de empleados competentes del establecimiento y los que hayan sido llenados o cerrados defectuosamente, o aquellos a los que no se les ha hecho el vacío debidamente, no serán sometidos a procedimientos mientras el defecto no haya sido subsanado. El contenido de los recipientes defectuosos o el de aquellos a los que se les ha hecho debidamente el vacío o el de las latas o recipientes demasiado llenos, serán condenados, a menos que se corrija tal defecto dentro de las 6 horas siguientes al cierre de los recipientes o a la terminación del calentamiento, según sea el caso, excepto que: 1) si la condición defectuosa se descubre durante la tarea de la tarde, las latas de productos podrán ser retenidas en refrigeración a una temperatura que no exceda de 38 F. (3 C.) bajo condiciones que las enfríen con prontitud y efectividad hasta el día siguiente en que pueda corregirse el defecto. 2). Las latas faltas de vacío o rellenas en demasía de los productos que no han sido manipulados de acuerdo con lo prescrito anteriormente podrán ser almacenadas bajo la vigilancia del Inspector después de lo cual deberán ser abiertas y los productos sanos serán aprobados como alimentos; y 3) aquellas latas rellenas en exceso de productos pertenecientes a la clase permitida para ser rotulados: perecedero, manténgase bajo refrigeración y que han sido mantenidos bajo una refrigeración adecuada desde que fueron beneficiados, podrán ser abiertos y los productos sanos aprobados como alimento.

e) Los productos enlatados no serán aprobados a menos que después de ser enfriados a la temperatura ambiente muestren las características externas de las latas perfectas; es decir, que no estén demasiado llenas, que no tengan lados cóncavos, excepto el de la soldadura y que tengan todos los extremos cóncavos, que no muestren abultamiento, que los lados y los extremos se acomoden al producto, y que las latas no estén vacías ni flojas.

f) Todos los productos enlatados deberán ser clara y permanentemente marcados sobre los recipientes, por medio de clave o de otro modo, con la identidad del contenido y la fecha de enlatamiento. La clave empleada y su significado deberán

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

obrar en la oficina del Inspector encargado.

g) Los productos enlatados en los casos en que se usa el calentamiento para su conservación deberán ser preparados bajo una temperatura y durante un período de tiempo tales que garanticen su conservación sin refrigeración bajo las condiciones corrientes de almacenamiento y transporte, excepto aquellos productos enlatados que son preparados sin presión a vapor con permiso del Director General y que están rotulados perecedero, manténgase bajo refrigeración.

h) Se identificarán los productos enlatados, durante su manipulación previo al calentamiento, fijando en las canastas, cajas o latas, etiquetas que cambien de color al ser sometidas al procedimiento del calor o con otros medios efectivos que prevengan con certeza el riesgo de que los productos dejen de ser sometidos a calentamiento después de ser cerrados.

i) Se proveerán facilidades para incubar por lo menos algunas muestras representativas de los productos enlatados ya preparados completamente. La incubación consistirá en el mantenimiento de los productos enlatados durante 10 días por lo menos, a una temperatura de cerca de 98 F. (37 C.).

La medida en que se exigen pruebas de incubación depende de ciertas condiciones como la experiencia del establecimiento en el proceso de enlatar productos, la medida en que el establecimiento suministra vigilancia e inspección competente en lo relativo a las operaciones de enlatamiento, la calidad del equipo empleado, y el grado en que tal equipo se mantenga en satisfactoria eficiencia. El Inspector encargado tomará en consideración tales factores para determinar la extensión de las pruebas de incubación en un establecimiento determinado.

Cuando un establecimiento deje de proveer facilidades adecuadas para la incubación de muestras para pruebas, el Inspector encargado puede mandar retener todo el lote bajo tales condiciones y durante el tiempo que a su juicio sean necesarios para establecer la estabilidad del producto.

El Inspector encargado podrá permitir que los lotes de productos enlatados sean expedidos por los establecimientos antes de completar la incubación de las muestras, cuando no exista motivo para sospechar la imperfección de los lotes determinados y bajo condiciones que aseguren la vuelta del producto al establecimiento para su reinspección en caso que tal acción sea la indicada por el resultado de la incubación.

17.12 Mezclas que contengan productos que no están sujetos a la Ley de Industrialización sanitaria de la carne:

Aquellas mezclas que contengan productos que no estén sujetos a la Ley de Industrialización sanitaria de la carne, no ostentarán la leyenda de inspección ni ninguna abreviatura o representación correspondiente.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

Cuando tales artículos sean preparados en cualquier parte de un establecimiento será vigilado por los empleados de la Dirección y la preparación de tales productos se ajustará al requisito de que ningún producto no inspeccionado podrá ser introducido a un establecimiento.

17.13 Contaminación de productos mediante el agua de inundaciones, etc. Procedimiento a seguir:

a) Cualquier producto que haya sido contaminado por el agua de inundaciones, agua de los puertos, u otras aguas impuras semejantes será condenado.

b) Después que haya recedido el agua de inundación, el establecimiento hará limpiar, bajo la vigilancia de un empleado de la Dirección, todas las paredes, cielos rasos, postes y pisos de los cuartos y compartimientos afectados, incluyendo el equipo correspondiente. Es indispensable para la limpieza efectiva de los cuartos y equipos una existencia adecuada de agua caliente bajo presión. Después de la limpieza se aplicará a la superficie de los cuartos una solución de hipoclorito de sodio que contenga aproximadamente ½% de cloro disponible (5000 partes por millón) u otro desinfectante aprobado por el Director General. Cuando se haya aplicado la solución a equipos que después estarán en contacto con la carne, éstos serán remojados con agua limpia antes de ser usados nuevamente. Todos los metales serán enjuagados con agua limpia para evitar la corrosión.

c) Aquellos recipientes herméticamente cerrados de los productos que se han sumergido o se han contaminado de otra manera al tenor del inciso a) de este artículo, serán nuevamente manipulados sin demora bajo la vigilancia de un Inspector como sigue:

1. Se separarán y condenarán todos los envases de los productos que exhiben un enmohecimiento o corrosión extenso al grado que podrían debilitar el recipiente, así como todos los envases hinchados, rotos o de cualquier modo sospechosos.

2. Se removerán las etiquetas de papel y lavarán los envases en agua jabonada tibia usando un cepillo cuando fuere necesario remover el moho u otro material extraño; se les sumergirá en una solución de hipoclorito de sodio, que contenga no menos de 100 partes por millón de cloro disponibles u otro desinfectante aprobado específicamente con tal fin por el Director General y se les enjuagará en agua limpia fresca, secándolos después completamente.

3. Después de manipularlos en la forma prescrita en el inciso anterior de este articulo los envases podrán ser barnizados de nuevo, si fuere necesario, y luego rotulados otra vez, mediante etiquetas aprobadas aplicables al producto contenido.

4. La identidad del producto enlatado será mantenida a través de todos las fases de su

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

rehabilitación, para garantizar la rotulación correcta de los envases.

17.14 Glándulas y órganos empleados en la preparación de productos farmacéuticos u órgano-terapéuticos o técnicos:

a) Las glándulas y órganos que no son empleados como productos alimenticios, tales como cotiledones, ovarios, glándulas prostáticas, amígdalas, cuerdas espinales y glándulas separadas linfáticas, pineales, pituitarias, paratidoides, suprarrenales, pancreáticas y tiroideas, podrán ser expendidas al comercio doméstico, ya sea por medio de establecimientos que operan bajo inspección, siempre que los recipientes estén claramente marcados con las frases para fines farmacéuticos, para fines orgánicos terapéuticos, para fines técnicos, sin referencia alguna a la inspección. Los órganos de esta categoría pueden ser introducidos y almacenados en los departamentos para productos comestibles de los establecimientos inspeccionados y expendidos junto con los productos comestibles si se encuentran empacados en envases apropiados que de ninguna manera afecten el mantenimiento de condiciones sanitarias o constituyan un obstáculo para la inspección.

b) Las glándulas y órganos considerados como productos comestibles tales como hígados, testículos, y timos, podrán ser despachados en el comercio doméstico o introducidos a los establecimientos aprobados con fines farmacéuticos, órgano - terapéuticos, o técnicos, cuando sean inspeccionados y aprobados y posean tal identidad.

17.15 Rotulación Retenido de productos Químicos, preservativos, cereales, especies, etc.:

Cuando cualquier producto químico, preservativo, cereal, especias, u otras sustancias sean presentadas para su empleo en los establecimientos aprobados serán examinados por un Inspector encargado y si se encuentra que son impropios o en alguna forma inaceptables se identificarán con una etiqueta con la leyenda retenido, y no serán empleados mientras no se les quite la etiqueta, lo que sólo podrá hacerlo un Inspector después de cerciorarse de que la sustancia puede ser aceptada, o, tratándose de una sustancia inaceptable, cuando ésta sea retirada del establecimiento.

17.16 Productos para fines educativos, examen de laboratorio y otros fines:

Cuando sea autorizado por el Director General los productos de un tipo o clase especial, podrán ser despachados o transmitidos a los establecimientos aprobados para fines educativos, exámenes de laboratorio y otros propósitos.

Capítulo 18

INFORME

18.1 Informe de Inspección:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

Los informes relativos al trabajo de inspección efectuados en cada establecimiento aprobado o en otra parte, serán enviados al Director General por los Inspectores encargados en la forma y manera que se establezca por el Director.

18.2 Informes Diarios:

Los empleados de la Dirección presentarán informes diarios sobre la cantidad de artículos manipulados o preparados en las subdivisiones de los establecimientos en que prestan sus servicios y otros detalles que les encomiende el Director General o el Inspector encargado.

18.3 Los Establecimientos suministrarán los Datos para los Informes:

Cada establecimiento aprobado suministrará a los empleados de la Dirección datos exactos sobre los asuntos que ellos necesiten para elevar sus informes de acuerdo con el artículo 18.2

Capítulo 19

APELACIONES

19.1 Apelaciones contra las decisiones de los Inspectores de Carne:

Toda apelación contra la decisión de un Inspector será presentada ante su superior inmediato que tenga jurisdicción en el asunto a que la apelación se refiere.

Capítulo 20

COOPERACIÓN CON LAS AUTORIDADES LOCALES

20.1 Los Inspectores encargados cooperan con las Autoridades Gubernamentales, y otras Autoridades Locales:

Los Inspectores encargados conferenciarán con los funcionarios gubernamentales, municipales, y otros funcionarios locales en sus respectivas estaciones y les informarán acerca del servicio de inspección de carnes, lo que la Dirección realiza en esta localidad especial y a su vez se cerciorarán de las medidas tomadas por los funcionarios locales.

20.2 Arreglos Definitivos de Cooperación deberán ser Aprobados por la Dirección:

Si se proyecta adoptar un arreglo definitivo de cooperación, los detalles correspondientes serán sometidos al Director General, para que sean aprobados antes de ponerse en práctica.

Capítulo 21
SOBORNO, FALSIFICACIÓN, etc.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

21.1 Soborno:

a) Constituye un delito punible de acuerdo con las leyes comunes que una persona, firma o corporación, o sus agentes o empleados, le pague u ofrezca directa o indirectamente a cualquier Inspector u otro funcionario autorizado para desempeñar cualquier función establecida en este Reglamento, dinero u otro objeto de valor, con la intención de influenciar a tales empleados en el desempeño de sus obligaciones.

También constituye un delito punible de acuerdo con la Ley que un empleado oficial encargado del desempeño de cualquiera obligación establecida por este Reglamento acepte de cualquier persona, firma o corporación, o de sus agentes o empleados, regalos, dinero, u otros objetos de valor que se les dé con la intención de influenciarlos en el desempeño de sus obligaciones, o recibir o aceptar de cualquiera persona, firma o corporación dedicada al comercio doméstico o internacional, cualquier regalo, dinero o cualquier otro objeto de valor que le sea entregado con cualquier propósito o intención.

b) Los empleados oficiales no se procurarán ningún producto de los establecimientos aprobados, salvo que lo haga en el comercio detallista, si existiere. A falta de dicho comercio, tales empleados no se procurarán ningún producto en ningún establecimiento aprobado, salvo que tal establecimiento venda directamente sus productos a sus propios empleados. Los empleados oficiales solicitarán recibo del dinero que paguen a los establecimientos aprobados por valor de dichos productos.

21.2 Marcas de Inspección, etc; Alteración, Falsificación, etc.; Uso y Manejo Impropio:

Constituirá un delito punible, de acuerdo con la ley si cualquier persona, firma o compañía o un funcionario, agente o empleado de los mismos, alteran, falsifican, simulan o representan falsamente, o usan sin la debida autoridad, se abstienen de usar, o renuevan, a sabiendas y maliciosamente alteren, mutilen o destruyen, o se abstienen de destruir o retirar cuando deben hacerlo cualesquiera de las marcas, sellos, marbetes y etiquetas u otros medios de identificación establecidos en la Ley para la Industrialización Sanitaria de la carne o en este Reglamento, en cualquier canal, parte de la canal o el producto o el envase correspondiente, sujetos a las disposiciones de la Ley para la Industrialización Sanitaria de la carne, o cualquier certificado que al mismo se refiera autorizado o exigido por la Ley para la Industrialización Sanitaria de la Carne o por las disposiciones de este Reglamento.

Capítulo 22
SELLOS DE EXPORTACIÓN Y CERTIFICADOS

22.1 Manera de Fijar los Sellos y de Marcar los Productos para Exportación:

a) Se fijará un sello numerado de inspección de carnes en cada envase externo, con excepción de las envolturas de tela, de cualquier producto inspeccionado y aprobado

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

para exportación, salvo los destinados para la provisión de barcos y pequeñas cantidades para el uso personal exclusivo del consignatario que no sean destinados a la venta o a la distribución. En lo posible los sellos estarán ordenados en series.

b) Tales sellos serán adheridos firmemente y cuando el envase sea de madera los sellos se fijarán (1) en una ranura practicada mediante la remoción de una parte de la madera del tamaño suficiente para que quepa el sello; (2) en cualquier extremo de paquete siempre que los lados del mismo se proyecten por lo menos 1/8 para la protección contra raspaduras o en alguna otra forma igualmente satisfactoria que sea aceptada por el Inspector encargado.

c) La envoltura de tela empleada como, envase externo de cualquier producto inspeccionado y aprobado destinado a la exportación, ostentará la leyenda de Inspección y el número del establecimiento aplicados por medio del sello de hule de 63 mm. (2 ¾ pulgadas). Sólo las envolturas de tela empleadas como envases externos de las exportaciones para la Gran Bretaña deberán ostentar senos numerados de inspección de carnes para exportación, adheridos de una manera firme. La marca de inspección para la exportación podrá ser aplicada por medio del sello de hule a las envolturas de telas de los productos inspeccionados para la exportación por cuenta de cualquier agencia gubernamental sea cual fuere el país de su destino, siempre que el uso de tales marcas en vez de los sellos de exportación sea autorizado por la agencia en cuestión.

22.2 Sellos y certificados de exportación, instrucciones respecto a su obtención:

a) Mediante solicitud del exportador, el Inspector encargado queda autorizado para extender certificado de embarque de los productos inspeccionados y aprobados con destino a cualquier país extranjero. Los certificados deberán ser extendidos al tiempo en que los artículos salgan del establecimiento; si no son extendidos en ese tiempo, podrán serlo más tarde, después de identificar y reinspeccionar los productos.

b) Los certificados de exportación serán extendidos con números en serie y por triplicado. Podrán extenderse certificados por cuadruplicado de cualquier exportación a solicitud del exportador. Cada certificado contendrá los nombres del exportador y del consignatario, su destino, el número de timbres fiscales en caso de haberlos que han sido agregados a los artículos exportados, el número y clase de paquetes, las marcas de embarque, la clase de producto y el peso.

c) Sólo se extenderá un certificado para cada consignación, salvo que por razones atendibles se extiendan nuevos certificados por los Inspectores encargados. Cuando se extiendan nuevos certificados, el certificado original deberá ser agregado al informe, si fuere posible y en caso que no se puedan obtener los certificados originales, se explicarán en el informe los motivos por que fueron extendidos los nuevos certificados. Un certificado extendido en reposición de otro deberá mostrar en el margen de la izquierda la anotación extendido en lugar de. Cuando se cancele un certificado por

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

haberse extendido otro en su lugar, deberá mostrar en el Margen de la izquierda el número del que fué extendido en su reposición, de este modo: No..... en reposición.

d) El certificado, original será entregado al embarcador y sólo se usará con el fin de verificar el transporte y entrega de la consignación.

e) El duplicado del certificado será entregado al embarcador, quien a su vez lo entregará al agente del ferrocarril o de otro medio de transporte, excepto marítimo, por el cual se efectúe la exportación, o el capitán del barco si se usa ese medio de transporte para la exportación. Sin ese documento no se autorizará el zarpe de ninguna embarcación que lleve a bordo cualquier producto de los mencionados en este Reglamento con destino a otros países. El mencionado documento será usado únicamente por las agencias y sólo con el fin de efectuar el transporte de la consignación certificada. El capitán del barco archivará el duplicado en referencia con el empleado de aduana al tiempo de archivar el manifiesto principal o el manifiesto complementario si lo hubiere.
f) El triplicado del certificado será retenido por el Inspector Encargado que lo extendió, quien lo despachará a la Dirección para ser archivado.

g) Por ningún motivo, el original o el triplicado de dicho certificado será empleado para el fin descrito en el inciso e) de este artículo, que manda el uso para tal fin del duplicado.

h) Los Inspectores encargados extenderán certificado y sello a solicitud de los interesados para los embarques de exportación de los productos de establecimientos aprobados que no estén bajo su vigilancia, siempre que los embarques sean identificados previamente como inspeccionados y aprobados y aparezcan sanos, saludables apropiados para alimento humano.

i) En aquellas estaciones donde se extienden pocos certificados los triplicados se adjuntarán al informe relativo a su otorgamiento. Cuando su número sea grande, los triplicados serán prontamente remitidos a fin de mes.

j) Se prohíbe hacer raspaduras, borrones o alteraciones en los certificados. Los certificados que se inutilicen debido a errores en su redacción o de otra manera, y todos los certificados anulados por cualquier causa, serán devueltos con la debida explicación.

k) Todos los certificados de exportación serán extendidos en tal forma que la fecha aparezca en el espacio correspondiente de cada copia de certificado.

22.3 Envases de exportación, vejigas, cascos, cuernos y productos animales semejantes:

Se extenderán sellos numerados y certificados de un color, especial a solicitud del

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

embarcador para los productos no aptos para el consumo que se desee exportar, tales como recipientes, vejigas, cascos, cuernos, grasa y otros productos semejantes no aptos para el consumo

22.4 Sebo, estearina, aceite, etc., que no sean inspeccionados, no podrán ser exportados a menos que el exportador haya certificado que no son aptos para el consumo:

No podrá exportarse sebo, estearina, aceite o las grasas clarificadas extraídas de bovinos, ovinos, porcinos o caprinos que no hayan sido inspeccionados, aprobados y marcados en cumplimiento de lo que dispone este Reglamento, salvo que el embarcador haga una declaración ante el Administrador de Aduanas del puerto de salida estableciendo que el artículo no es comestible.

22.5 Productos empacados para exportación que contienen preservativos, sellos y certificados exigidos; filiación y remoción de sellos:

a) Se extenderán sellos y certificados numerados de un color especial conocidos como sello y certificado para preservativos, con el fin de identificar todos los artículos preparados o empacados con preservativo para exportación. Los sellos serán adheridos firmemente a los recipientes de los artículos antes de abandonar los establecimientos, en la forma prescrita en el inciso b) del artículo 22.1. Salvo lo que disponga la Dirección en vista de una solicitud especial, los certificados serán extendidos antes de que los productos salgan del establecimiento y serán extendidos y usados de la misma manera y desempeñarán el mismo cometido, respectivamente que los certificados extendidos según el artículo 22.2.

b) Antes de su exportación ningún sello de preservativos exigido por este capítulo será desprendido del recipiente sino a presencia de un empleado de la Dirección. Si se remueve el sello del preservativo, el articulo del recipiente será tratado según lo dispuesto en el artículo 17.8 de este Reglamento.

Capítulo 23

TRANSPORTE

23.1 Se prohíbe el transporte doméstico o extranjero sin certificado; se exceptúan los artículos importados antes de su inspección si se manipulan bajo sello:

Ningún conductor transportará ni recibirá para su transporte de un municipio a otro, o a cualquier lugar bajo la jurisdicción de un país extranjero o con destino al mismo, ningún artículo derivado total o parcialmente de bovinos, porcinos, ovinos o caprinos, mientras no se extienda un certificado y se le suministren en una de las formas prescritas con tal objeto en este capítulo. Sin embargo, cualquier producto semejante ofrecido para importación a Nicaragua podrá ser transportado y recibido para su transporte de un municipio a otro sin dicho certificado, si tal producto es conducido

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

antes de su inspección, en carros, vagones, vehículos o paquetes sellados con sellos especiales para carnes importadas, de la Dirección, o con sellos aduanales o consulares según lo dispuesto en el capítulo 24 de este Reglamento.

23.2 Certificados de productos importados como partes de una exportación extranjera:

Cuando se ofrece a un conductor cualquier embarque de un producto para su transporte como parte de una exportación extranjera se exigirá el mismo certificado que en el caso de un embarque destinado a un lugar de Nicaragua.

23.3 Formularlos de certificados para embarque doméstico o extranjero de productos inspeccionados:

Cuando cualquier producto que ha sido inspeccionado y aprobado y que ostente la leyenda de inspección, se ofrece a un conductor para su trasporte de un municipio a otro o a cualquier lugar bajo la jurisdicción de Nicaragua o a un país extranjero, el conductor exigirá y el embarcador extenderá y entregará al conductor un certificado en la siguiente forma, salvo lo dispuesto en el artículo 23.4.

Fecha 19
Nombre del Conductor
Embarcador
Lugar de embarque
Consignatario
Destino

Por la presente certifico que las siguientes carnes o productos alimenticios de carne aquí descritos que se ofrecen para embarque en el comercio doméstico o extranjero, han sido inspeccionados y aprobados por..... han sido así marcados y en esta fecha se encuentran sanos, saludables y apropiados para alimento humano.

Clase del Producto Cantidad y Peso

Dirección del Embarcador

Firma del Embarcador

La firma del 4inbarcador o de su agente deberá ser manuscrita. Este certificado será sellado o incorporado en cualquier forma ordinaria usada en el transporte de productos, Los certificados en esta forma o sus copias no es necesario enviarlos a la Dirección.

23.4 Los productos inspeccionados sin marcar podrán ser transportados en carros sellados entre establecimientos aprobados para su beneficio adicional; Transporte por medio de camión, vagón, etc., bajo sello; Remoción de sellos:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

a) Cualquier producto que haya sido inspeccionado y aprobado podrá ser transportado de un establecimiento aprobado a otro para beneficio ulterior, sin necesidad de que cada artículo esté señalado con la leyenda de inspección, si es colocado en un carro de ferrocarril debidamente sellado por un empleado de la Dirección con el sello oficial del Departamento que ostente la leyenda de inspección, siempre que el establecimiento que lo reciba cuente con facilidades ferroviarias para desembarcar el producto directamente en el establecimiento. No se permitirá el transporte de acuerdo con este inciso a menos que el 25% o más del contenido de cada carro consista en productos no marcados con la leyenda de inspección.

Cuando se ofrecen para su transporte aquellos artículos descritos en los incisos a) y c) de este articulo, el productor exigirá un certificado en duplicado, que el embarcador deberá extender y entregarle en la siguiente forma:

Fecha 19
Nombre del conductor
Número del establecimiento del consignador ....
Lugar de embarque:
Número del establecimiento del consignatario
Número e iniciales del carro.

Por la presente certifico que las siguientes carnes o productos alimenticios de carne aquí descritos han sido inspeccionados y aprobados por la Dirección. No se encuentran marcados inspeccionados y aprobados pero han sido colocados en el carro mencionado arriba, bajo la vigilancia de un empleado de la Dirección y el carro ha sido sellado por él con los sellos oficiales, números y Clase del Producto, Cantidad y Peso Firma del Embarcador, Dirección del Embarcador.

La firma del embarcador o de su agente deberá ser manuscrita completa. Este certificado es distinto de cualquier conocimiento de transporte, conocimiento de embarque u otra forma empleada ordinariamente en el transporte de carne. El duplicado del certificado será enviado inmediatamente por el conductor inicial al Director. Si el producto es transportado por el propio conductor, siempre se enviará un certificado al Director General de Ganadería.

Para fines del certificado que se establece en este inciso, todos los artículos contenidos en carros, camiones, vagones, etc., que son permitidos según los incisos a) y c) de este artículo, sin el sello correspondiente serán considerados como no marcados.

c) Aquellos artículos inspeccionados y aprobados podrán ser transportados de un establecimiento aprobado a otro para su beneficio ulterior, sin necesidad de marcar cada artículo con la leyenda de inspección, en un camión, vagón, etc., sellado firmemente por un empleado de la Dirección con el sello oficial que ostente la leyenda

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

de inspección. Solamente aquellos vehículos debidamente equipados para este fin podrán ser sellados de acuerdo con este inciso. No se permitirá el transporte en observancia de este inciso a menos que el 25% o más del contenido de cada vehículo conste de productos no marcados con la leyenda de inspección.

d) Cuando se hagan embarques de acuerdo con lo dispuesto en este capitulo el Inspector encargado en el lugar de origen notificará inmediatamente al Inspector encargado en el lugar de destino, por medio del formulario correspondiente. Una copia será colocada en un sobre sellado y engrapado o firmemente fijado de otra manera, en el interior de una de las puertas del carro de ferrocarril, camión, vagón, etc., y se enviará una copia por correo al Inspector encargado en el lugar de destino inmediatamente después de que haya sido sellado el vehículo.

e) Salvo lo dispuesto el inciso b) del artículo 23.13, los sellados adheridos según lo dispuesto en este capítulo, serán removidos por los empleados de la Dirección y ninguna persona fuera de ellos podrá arrancar, romper, cambiar o manejar de otra manera tales sellos.

23.5 Se prohíbe el embarque o desembarque en ruta de productos en carros de ferrocarril, camiones y vagones sellados, etc.:

No se permitirá la descarga de productos de un carro de ferrocarril, camiones y vagones sellados, etc., que contengan productos sin marcar o la carga de productos o de cualquier otro articulo en los vehículos que se encuentran en ruta de un establecimiento aprobado a otro.

23.6 Embarques de productos que necesitan vigilancia especial, entre establecimientos aprobados en carros, camiones, vagones, etc.:

a) Los productos que requieren una vigilancia especial, tales como productos aprobados para cocción, carne de puerco que ha sido refrigerada para la destrucción de triquinas y carne de res que deberá ser refrigerada para la destrucción de tenias, podrán ser embarcados sin empaque, de un establecimiento aprobado a otro, para su beneficio ulterior, en carros de ferrocarril, camiones y vagones sellados, etc., siempre que no haya ningún otro producto en el vehículo y que tratándose de carros el establecimiento que los haya de recibir tenga facilidades ferroviarias para descargar el producto directamente en el establecimiento.

b) Cuando aquellos productos restringidos sean embarcados de un establecimiento aprobado a otro en el mismo carro de ferrocarril, camión, vagón, etc., con otros productos, tales productos restringidos deberán empacarse en recipientes individuales cerrados y los recipientes deberán ser sellados al tenor del inciso c) del artículo 17.10 de este Reglamento, y marcados aprobados para cocción, o producto de puerco .... F.... días de refrigeración o carne de res, aprobada para su refrigeración, según sea el caso. Además se fijará fuertemente una etiqueta de retenido a cada recipiente de

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

producto aprobado para cocción y de carne de res aprobada para refrigeración. El carro, camión, vagón, etc. no deberá sellarse a menos que por lo menos el 25% de la carne restante en el vehículo esté sin marcar.

c) Cuando se efectúa un embarque en un carro sellado, camión o vagón sellado, etc., de acuerdo con este articulo, el Inspector encargado en el lugar de origen notificará inmediatamente al Inspector encargado en el lugar de destino, según las instrucciones contenidas en el inciso d) del articulo 23.4. Cuando se verifique un embarque de acuerdo con este capitulo en recipientes debidamente sellados y marcados, el Inspector encargado en el punto de origen notificará inmediatamente al Inspector encargado en el lugar de destino, suministrándole información completa.

d) Citando se ofrezcan artículos para su transporte de acuerdo con este capítulo, el conductor exigirá y el embarcador extenderá y entregará al conductor un certificado en duplicado en la forma establecida en el inciso b) del artículo 23.4, debidamente modificado. Si el producto es transportado por el propio embarcador, siempre enviará un certificado al Director.

23.7 Exención; certificado para el embarque de productos no inspeccionados:

Cuando cualquier producto-que no ha sido inspeccionado y aprobado según las disposiciones de este Reglamento se ofrece para transporte de un municipio a otro o a un país extranjero por cualquier carnicero o expendedor detallista que cuente con un certificado de exención extendido de acuerdo con lo establecido en este Reglamento, el conductor exigirá y el carnicero o expendedor detallista le extenderá y entregará un certificado por duplicado en la forma siguiente:

Fecha. 19
Nombre del Conductor
Embarcador
Lugar de embarque
Consignatario
Destino
Número del certificado de exención

Por la presente certifico que soy carnicero o expendedor detallista de carnes o de productos alimenticios de carne, que la carne siguiente o producto alimenticio de carne, se ofrece para embarque en el comercio doméstico o internacional, bajo un certificado de exención que me fué extendido por la Dirección, y que en esta fecha tales productos se encuentran sanos, saludables y propios para consumo humano y no contienen preservativos, sustancias colorantes u otras sustancias prohibidas por el Reglamento para La Industrialización Sanitaria de la Carne.

Clase del Producto Cantidad y Peso

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

Firma del Embarcador Dirección del Embarcador

La firma del embarcador o de su agente deberá aparecer completa y en cada certificado deberá mostrar el número de exención del embarcador. Este certificado será distinto de cualquier conocimiento de embarque u otra forma empleada comúnmente en el transporte de carne. El certificado duplicado será enviado inmediatamente por el conductor empresario al Director. Si el producto es transportado por el propio embarcador siempre enviará éste un certificado al Director.

23.8 Hacendados; Certificado para el embarque de productos no inspeccionados:

Cuando se han destazado bovinos, ovinos, porcinos o caprinos por un hacendado en su propiedad y cualquier producto de ellos derivado se ofrece a un conductor para su transporte de un municipio a otro o a cualquier otro lugar bajo su jurisdicción o a un país extranjero, el conductor puede transportar tal producto que esté identificado como procedente de tales animales destazados por un hacendado en su propiedad. El conductor exigirá y el embarcador extenderá y entregará al conductor un certificado por duplicado en la forma siguiente:

Fecha 19
Nombre del Conductor
Embarcador
Lugar del Embarque
Consignatario
Destino

Por la presente certifico que las siguientes carnes o productos alimenticios de carne sin inspeccionar, aquí descritos, proceden de animales destazados por un hacendado en su propiedad, y se ofrecen para transporte en el comercio doméstico o internacional exentos de inspección, de acuerdo con la Ley para Industrialización Sanitaria de la Carne, y que en esta fecha se encuentran sanos, saludables y apropiados para el consumo humano y no contienen preservativos o sustancias colorantes ni otras sustancias prohibidas por la Ley para la Industrialización Sanitaria de la carne.

Clase del Producto Cantidad y Peso

Firma del Embarcador Dirección del Embarcador

Se consignará completa la firma del embarcador o de su agente. Este certificado será distinto separado de cualquier conocimiento de transporte, conocimiento de embarque u otra forma comúnmente usada en el transporte de carne. El certificado duplicado será enviado inmediatamente por el conductor inicial al Director. Si el producto es transportado por el propio embarcador siempre se enviará un certificado al Director.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

23.9 Conocimiento de Transporte; Conocimientos Transferencia, etc., se exigen pruebas de un certificado apropiado de embarque expedido por el conductor intermediario; Forma de declaración:

Todos los conocimientos de transporte, hojas, tarjetas de transferencia de los conductores, u otros documentos que acompañan un embarque doméstico o extranjero llevarán adjunta sellada, un declaración firmada que servirá de prueba a los conductores intermediarios de que el debido certificado de embarque exigido en los artículos 23.3; 23.4; 23.6; 23.7; o 23.8 de este Reglamento, se halla en poder del conductor inicial, y ningún conductor intermediario recibirá para su transporte o transportará ningún embarque doméstico o extranjero de cualquier producto a menos que el conocimiento de transporte, tarjetas de los conductores u otros documentos que lo acompañan contienen dicha declaración firmada extendida en una de las formas siguientes:

Cuando el embarque se efectúa al tenor de los artículos 23.3; 23.4 o 23.6:

(Nombre de la Compañía de Transporte)

Inspeccionado y aprobado, según lo prueba el certificado del embarcador en poder del conductor inicial.

Firmado. Agente.

Cuando se hace el embarque eximido de inspección:

(Nombre de la Compañía de Transporte Eximido de inspección, según se comprueba con el certificado del embarcador en poder del conductor inicial.

Firmado. Agente.

Las firmas de los agentes en las declaraciones exigidas por este capitulo figurarán por entero.

23.10 Requisitos referentes a los productos devueltos:

a) Cuando se asegura que cualquier producto que ha sido anteriormente inspeccionado y aprobado y marcado con la leyenda de inspección se ha vuelto malsano, insalubre y de cualquier otra manera impropio para consumo humano después que ha sido sacado de un establecimiento aprobado, en tal caso, con el objeto de cerciorarse si es malsano, insalubre o de cualquier manera impropio para consumo humano podrá transportarse el mismo de una jurisdicción municipal a cualquier establecimiento aprobado situado en la misma jurisdicción o en otra, si previamente se obtiene un permiso escrito por duplicado para dicho embarque del Inspector encargado del establecimiento al que se destina tal embarque. En caso de

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

que se presente tal embarque, tanto el original como el duplicado del permiso, serán entregados al conductor, y éste exigirá y el embarcador extenderá y entregará al conductor un certificado por duplicado según la forma siguiente:

Fecha 19

Nombre del Conductor

Consignador

Lugar de Embarque

Consignatario

Destino

Número del permiso

Por el presente certifico que la carne o productos de carne descritos abajo, han sido inspeccionados y aprobados por la Dirección y están marcados como tales. Se dice que dicha carne o productos de carne no son sanos, saludables, ni apropiados para consumo humano.

Clase del Producto Cantidad y Peso

Firma del Embarcador

Negocio u ocupación del Embarcador

Dirección del Embarcador

La firma del embarcador o de su agente constará por entero y el certificado contendrá en todo caso la descripción y el peso del producto. Este certificado será distinto y separado de cualquier conocimiento de transporte, conocimiento de embarque u otra forma comúnmente usada en el transporte de carnes. Uno de estos certificados y el duplicado del permiso del Inspector será retenido por el conductor; la otra copia de certificado y el original del permiso del Inspector serán enviados inmediatamente al Director.

b) Para probar al conductor intermediario, que el debido certificado del embarcador que se exige en este inciso están en poder del conductor inicial, los conocimientos de transporte, de transferimiento, hojas de transporte y las tarjetas del conductor u otros documentos que acompañan tales embarques contendrán y llevarán sellados o agregados una declaración firmada en la siguiente forma:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

(Nombre de la Compañía de Transporte) carnes o productos alimenticios de carne inspeccionados y aprobados que se alega que se encuentran malsanos, insalubres o de otra manera impropios para alimento humano, según consta en el permiso y el certificado del embarcador en poder del conductor inicial Firmado Agente.
La firma del agente se consignará por entero.

c) A la llegada del embarque -al establecimiento se efectuará una inspección minuciosa del producto por medio de un Inspector encargado, y si se comprueba que el articulo es sano, saludable y propio para alimento humano, éste será recibido en el establecimiento, pero si se descubre que el articulo es malsano, insalubre, o de cualquier manera impropio, para alimento humano, éste será inmediatamente marcado: inspeccionado y condenado y se dispondrá de él de acuerdo con este Reglamento.

d) Ningún producto que se encuentre malsano, insalubre, o de cualquier manera impropio para alimento humano, será transportado de un establecimiento aprobado, según este capitulo, pero se dispondrá de él en el establecimiento aprobado a otra para dicha nueva mamento. Cuando un producto pertenece a una de las clases enumeradas en el inciso a) del articulo 17.1 (2) de este Reglamento en lo tocante a la nueva manipulación allí permitida, podrá ser transportado de un establecimiento aprobado a otro para dicha nueva manipulación. El transporte de tal producto de un establecimiento aprobado se hará en la forma prescrita por el Director. Si el producto es transportado por el propio embarcador siempre deberá éste enviar un certificado al Director.

23.11. Desnaturalización requerida antes del transporte de carnes inspeccionadas o sin inspección que se hallen malsanas; grasas, etc. Certificado de embarque. Declaración del conductor intermediario que aparecerá en los conocimientos de transporte:

a) Ningún producto no inspeccionado y ni los productos inspeccionados y aprobados que se han vuelto malsanos, insalubres o de cualquier otra manera impropios para alimento humano, inclusive cualquier grasa, sebo u otras grasas ya sean clarificadas o no, que procedan de las canales de bovinos, ovinos, porcinos o caprinos y que poseen los caracteres físicos de los productos comestibles, serán transportados de un municipio a otro o a cualquier sitio del país, o a un país extranjero a menos que sea primero desnaturalizado o destruido en cualquier otra para evitar que sirvan de alimento. El embarcador no deberá ofrecer ni el conductor recibir para tal transporte tales artículos sino hasta que hayan sido desnaturalizados o destruidos de otra manera para que no sean utilizados con fines alimenticios, según lo prescrito en este artículo. El conductor exigirá y el embarcador le extenderá y entregará un certificado por duplicado de la manera siguiente:

Fecha 15

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

Nombre del Conductor

Consignador

Lugar de Embarque

Consignatario

Destino

Por la presente certifico que las siguientes carnes o productos descritos, o grasas, sebos u otras grasas que se ofrecen para embarque en el comercio doméstico o extranjero han sido desnaturalizadas o destruidas de otra manera para que no puedan servir de alimento.

Clase del Producto Cantidad y Peso

Firma del Embarcador

Negocio u Ocup. del Embarcador

Dirección del Embarcador

La firma del embarcador o de su agente constará por entero. Este certificado será distinto y separado de cualquier conocimiento de transporte, conocimiento de embarque u otra forma ordinaria empleada en el transporte de carga. El duplicado será enviado inmediatamente por el conductor inicial al Director. Si el producto es transportado por el propio embarcador siempre se enviará un certificado al Director.

b) Para probar al conductor intermediario que el debido certificado del embarcador está en poder del conductor inicial, los conocimientos de transporte, conocimientos de embarque, hojas de transporte, tarjetas de conductor u otros documentos que acompañan tales embarques serán adjuntados, sellados y adheridos a una declaración firmada en la forma siguiente:

(Nombre de la Compañía de Transporte)

Malsano, insalubre o de otra manera impropio para alimento humano y desnaturalizado o de otra manera inutilizado para alimento según consta en el certificado del embarcador en poder del conductor inicial.

Firmado Agente

La firma completa del agente deberá figurar al pie de este documento.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

23.12 Los certificados serán archivados y retenidos por los conductores durante un año:

Todos los certificados originales entregados a un conductor conforme a lo dispuesto en este capítulo serán archivados separadamente de todos los demás papeles y registrados y retenidos por él durante un año en forma que puedan ser cotejados rápidamente en la forma que el Director establezca de tiempo en tiempo.

23.13 Nuevo destino de embarque; ruptura de sellos y nueva carga efectuada por el conductor, en caso de emergencia; informe al Director:

a) Los embarques de productos inspeccionados y aprobados que portan la leyenda de inspección podrán ser destinados a un lugar distinto del original sin reinspeccionar los artículos, siempre que los conocimientos de transporte, de transferencia, las hojas de embarque, las tarjetas de los conductores u otros documentos que acompañen los embarques, sean marcados, sellados o lleven adjuntas declaraciones firmadas según lo dispuesto en el artículo 23.9.

b) En caso de descarrilamiento o de otra emergencia extraordinaria, los sellos de la Dirección fijados en los carros de ferrocarril o camiones que contienen cualquier producto inspeccionado y aprobado podrán ser rotos por el conductor y si fuera necesario, los artículos podrán ser cargados de nuevo en otro carro o camión o se podrá dar al embarque un destino diferente del original sin necesidad de otro certificado del embarcador, pero en todos esos casos el conductor informará inmediatamente los hechos por telégrafo al Director. Tal informe deberá contener la siguiente información:

1) Naturaleza de la emergencia.

2) Lugar en donde fueron rotos los sellos.

3) Punto original del embarque y su destino.

4) Número e iniciales del carro o camión original.

5) Número e iniciales del carro o camión en que los artículos han sido cargados de nuevo.

6) Nuevo destino del embarque.

7) Clase y cantidad de los artículos.

23.14 Las disposiciones de este Capítulo no son aplicables a los especímenes para exámenes de laboratorio, etc.:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

Ni a los artículos no aptos para el consumo que posean los caracteres físicos de los productos comestibles:

a) Las disposiciones de este Capítulo no serán aplicables:

1. A los especímenes de los productos enviados a o por el Ministerio de Salubridad Pública o sus dependencias o a cualquier otra parte, para exámenes de laboratorio con fines de exhibición u otros usos oficiales.

2. A aquellos materiales retirados con fines educativos al tenor del artículo 13.4 de este Reglamento.

3. A aquellas glándulas y órganos empleados en la preparación de productos farmacéuticos, órgano-terapéuticos o técnicos al tenor de Inciso a) del artículo 17.14 de este Reglamento.

4. Al material contenido en los especimenes de productos para exámenes de laboratorio, investigaciones u otros fines cuando sean autorizados por el Director y bajo las condiciones por él dispuestas.

5. A los cascos, cuernos, cueros y pieles, etc., o grasas incomibles, sebo incomible u otras grasas incomibles que no poseen los caracteres físicos de los productos comestibles.

Capítulo 24
PRODUCTOS IMPORTADOS

24.1 Aplicación:

Este capítulo sólo se aplicará a los productos derivados de bovinos, ovinos, porcinos y caprinos.

24.2 Elegibilidad de los países extranjeros para la importación de productos:

Se podrá importar carne o productos de carne de cualquier país cuyo sistema de inspección de carnes sea sustancialmente equivalentes y tan eficiente como el sistema establecido y mantenido por la República de Nicaragua.

24.3 No se importará ningún producto que no se someta al Reglamento:

No se admitirá para la importación ningún producto procedente de cualquier país extranjero a menos que cumpla con todos los requisitos de este Capitulo que le sean aplicables.

24.4 Productos importados, se exigirán certificados extranjeros:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

Cada embarque que contenga cualquier carne o producto consignado a la República de Nicaragua, procedente de un país extranjero, vendrá acompañado de un certificado oficial de inspección de carnes extranjero.

24.5 Productos importados; condenación de los mismos; marcas:

a) Cualquier producto alimenticio de carne que se importe, que al ser inspeccionado se encuentre malsano, insalubre o de otra manera impropio para alimento humano o que contenga cualquier colorante, preservativo o ingrediente no permitido en el Capítulo 17 de este Reglamento, será condenado y marcado inspeccionado y condenado; sin embargo, mediante solicitud hecha al Inspector, cualquier producto que contenga preservativos no permitidos por este Reglamento, pero en cuya preparación o empaque no han sido usadas sustancias que contravengan las leyes del país extranjero de que proceden, y que de ninguna otra manera se halle malsano, insalubre o impropio para alimento humano, podrá ser marcado entrada denegada y cualquier producto importado que al ser examinado se encuentre que no se ajusta a lo dispuesto en este Capítulo pero que sea de la clase que deberá ser marcada inspeccionado y condenado, será marcado entrada denegada, según lo disponga el Inspector encargado en consonancia con la inspección.

b) Cualquier producto importado o el envase del mismo, acompañado de un certificado extranjero de inspección, según lo exigido por este capítulo, que al ser inspeccionado por los Inspectores de la Dirección, no se encuentre malsano, insalubre o de otra manera impropio para alimento humano, o que no contenga ningún colorante, sustancia química o preservativos ni aquellos ingredientes no permitidos en el Capítulo 17 de este Reglamento, o que en ninguna forma viole lo dispuesto en este Capítulo, será marcado por la Dirección inspeccionado y aprobado, o con una abreviatura autorizada de la leyenda de inspección y con el nombre, o abreviatura de la dependencia en que el Inspector presta sus servicios. Todos los productos así marcados, de conformidad con este Capítulo serán admitidos en todo aquello a que alcance la jurisdicción de la Dirección.

24.6 Productos extranjeros importados; Informe a la Aduana, manejo y marca de los artículos a los que se niega la entrada:

Los Inspectores de la Dirección informarán sus observaciones respecto a cualquier producto que haya sido inspeccionado al tenor de este Capítulo, al Administrador de la Aduana donde el mismo tenga que ser registrado y pedirán al Administrador que niegue la admisión a todos los productos marcados inspeccionado y condenado, o bien entrada denegada indicando que los mismos deben ser exportados por el consignatario dentro de un plazo específico, a menos que el consignatario dentro de dicho plazo los haga destruir en forma que se inutilicen como alimento, bajo la vigilancia de un Inspector de la Dirección. Tal plazo será de 30 días a partir de la fecha de notificación a las autoridades aduanales salvo que se fije un plazo distinto mediante solicitud a la Dirección. Si cualquiera de estos productos es destruido para inutilizarlo

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

como alimento bajo la vigilancia de un Inspector de la Dirección, se dará aviso inmediato al Administrador de Aduana.

24.7 Pequeñas importaciones para uso personal del consignatario; requisitos:

a) Cualquier producto importado en pequeñas cantidades, destinado exclusivamente al uso personal del consignatario, que no sean para la venta o distribución, y que se encuentren sanos, saludables y apropiados para alimento humano, y que no contengan colorantes, sustancias químicas, preservativos o ingredientes no permitidos en el Capítulo 17 de este Reglamento y que no esté adulterado o indebidamente rotulado, podrá ser admitido sin certificado extranjero de inspección de carne y sin ser inspeccionado y marcado; pero los inspectores de la Dirección podrán examinar cualquier producto importado al tenor de este Capítulo si hay motivo para sospechar que se encuentra malsano, insalubre o de otra manera impropio para alimento o que contenga cualquier colorante, sustancia química, preservativo o ingrediente no permitido en el Capítulo 17 de este Reglamento o que se encuentre adulterado o marcado indebidamente.

b) Ningún producto importado al tenor del inciso a) de este artículo será aceptado, si se encuentra malsano, insalubre o de otra manera impropio para alimento humano, o si contiene cualquier colorante, sustancia química, preservativo o ingrediente no permitido en el Capitulo 17 de este Reglamento, o si se hallan adulterados o marcados indebidamente.

24.8 Los artículos importados deberán ser manipulados y transportados como si fueran domésticos; ingreso en los establecimientos oficiales; transporte:

a) Todos los productos importados, después de ser admitidos de conformidad con este Capítulo serán considerados, tratados, manipulados y transportados como si se tratara de un producto doméstico y quedarán sujetos a las disposiciones, prohibiciones y penas contenidas en este Reglamento.

b) Los productos importados que hayan sido inspeccionados, aprobados y marcados con sujeción a este Capítulo, podrán ser transportados de un municipio a otro, a cualquier lugar de la República o a un país extranjero.

Capítulo 25

25.1 El Ministerio de Agricultura y Ganadería ejercerá las funciones que le corresponden por medio de un Inspector General de Carnes, que deberá ser un Médico Veterinario y del Director General de Ganadería, funcionarios éstos que desempeñarán lo de su cargo en forma coordinada.

25.2 El presente Reglamento se observará en forma estricta en los establecimientos aprobados y a los productos que en ellos se elaboren e igualmente a los productos alimenticios de carne que se exporten procedentes de tales establecimientos.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173

25.3 No será aplicado este Reglamento en los establecimientos no aprobados ni a los productos que en ellos se elaboren. No obstante, tales establecimientos y sus productos no podrán ostentar las marcas de aprobación derivadas de la observancia del presente Reglamento.

Este Reglamento rige a partir de su publicación en La Gaceta, Diario Oficial.

Dado en Casa Presidencial.- Managua, a los veintinueve días del mes de Abril de mil novecientos cincuenta y ocho.- **LUIS A. SOMOZA,** Presidente de la República.- **ENRIQUE CHAMORRO,** Ministro de Agricultura y Ganadería.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14173