REGLAMENTO A LA LEY QUE AUTORIZA LA MATANZA Y PROCESO DE ELABORACIÓN DEL GANADO EQUINO

Decreto No. 1 de 30 de julio de 1976

Publicado en La Gaceta No. 228 de 07 de octubre de 1976

"No. 1

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA,

en uso de las facultades que le confiere el inciso tercero del Arto. 194 de la Constitución Política,

Decreta:

El siguiente Reglamento de la Ley de 28 de Febrero de 1976, publicada en "La Gaceta", Diario Oficial, No. 129 de 10 de Junio de ese mismo año, que autoriza y regula la matanza y proceso de elaboración del ganado equino.

CAPITULO I

Arto. 1.- Las palabras, nombres, términos y frases que se usan en las disposiciones de este Reglamento, se entenderán en la siguiente forma:

a) "Ministerio" o "MAG", el Ministerio de Agricultura y Ganadería;

b) "Dirección" o "La Dirección", la Dirección de Servicios y Controles Pecuarios;

c) "Tipo Inspección Nacional" o "Establecimiento "TIN", aquellos en que de conformidad con las prevenciones de este Reglamento y sujetos a la inspección del Ministerio de Agricultura y Ganadería, se sacrifiquen con fines industriales animales de la especie Equina, que se destine al consumo humano, y cuyos cuerpos, partes de los mismos, carnes y demás derivados, se empaquen, en laten, congelen, refrigeren, desequen, curen o de cualquier otro modo se preparen para el transporte o venta como artículos de comercio en la República o para su exportación;

e) "Empacadora de Equinos", establecimiento industrializado que comprende desde el reconocimiento y sacrificio de equinos de abasto, pasando por la conservación, preparación e industrialización de sus partes comestibles, así como del beneficio de las no comestibles, hasta transformarlas en artículos alimenticios, industriales o medicinales, debidamente empacados y listos para su transporte y venta posterior;

f) "Enlatadora", establecimiento en el cual las partes comestibles son preparadas y condicionadas para ser envasadas en recipientes de lata, vidrio o cualquier otro material, y cerrados al vacío y cuya cocción y esterilización se hace por calentamiento

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2348

y a presión;

g) "Planta Refrigeradora", "Refrigeradora", "Almacén Frigorífico" o "Frigoríficos" almacenes o bodegas provistos de naves o compartimientos que cuentan con la refrigeración apropiada a bajas temperaturas para la conservación de canales, partes de canales, carne, sus productos y sub-productos, vísceras y demás derivados depositados para su conservación y almacenamiento.

"Equino" cualquier animal de la especie caballar, mular o asnal;

h) "Médico-Veterinario", el profesional de esta rama, con título legalmente expedido y registrado de acuerdo con la ley de la materia;

i) "Inspector Veterinario de Planta", el Médico Veterinario responsable de la inspección en un establecimiento o planta;

j) "Inspector-ayudante" el ayudante del Médico-Veterinario responsable de la inspección;

k) "Supervisor de Plantas" el jefe del Servicio de Inspección de Carne;

l) "Servicio Inspección de Carne", el departamento o sección de la Dirección de Servicios y Controles Pecuarios encargada de la inspección de carne en los establecimientos tipo inspección Nacional;

ll) "Animal de abasto" o "Animal", todo equino que se destina al sacrificio;

m) "Canal", el cuerpo del animal desprovisto de la piel, cabeza, vísceras y patas;

n) "Carne, los tejidos muscular, conjuntivo y elástico, grasa, vasos linfáticos y sanguíneos, nervios, etc., que constituyen las masas musculares que recubren el esqueleto del animal;

ñ) "Vísceras", los órganos contenidos en las cavidades toráxicas, abdominal, pelviana y craneana;

o) "Despojo", las partes no comestibles del animal;

p) "Productos alimenticios", preparado que se obtiene de la carne y sus derivados, que se destina a la alimentación humana;

q) "Sub-producto industrial", todas aquellas partes del animal que no son comestibles para el hombre;

r) "Tankage" sub-producto constituido por los residuos y desperdicios de carne,

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2348

vísceras o canales, que han sido esterilizados, rico en proteínas y desprovistos de una gran parte de su grasa, al cual se le agregan algunas veces sangre y huesos; en ellos no entran la piel, ni el contenido gastrointestinal de los animales de que proceden;

s) "Desperdicios", residuos orgánicos del animal sacrificado que no tiene ninguna utilización definida por el momento;

t) "Inspeccionado y Aprobado, Nicaragua" o "Inspeccionado y Aprobado para consumo, Nicaragua" o cualquier abreviatura de estos términos, significa que los animales, sus canales, parte de los mismos, las vísceras, la carne y sus productos, han sido inspeccionados y aprobados de acuerdo con las disposiciones contenidas en este Reglamento por haberse encontrado en condiciones sanitarias que permiten su empleo en la alimentación humana;

u) "Inspeccionado y Aprobado para cocción-Nicaragua o su abreviatura: autorizada por la Dirección de Servicios y Controles Pecuarios, significa que los animales, sus canales, parte de los mismos, las vísceras, la carne y demás productos comestibles derivados o sub-productos cárnicos, han sido inspeccionados y que se autoriza su consumo bajo condiciones de que sean tratados por la cocción;

v) "Inspeccionado y Condenado por el "MAG", o cualquier abreviatura autorizada de este término: Significa que los animales, sus canales, partes de los mismos, vísceras, carne, sus productos comestibles derivados del animal, o sub-productos cárnicos, han sido inspeccionados y rechazados por considerarse impropios para el consumo humano y que el Inspector Veterinario de Planta o el Supervisor ha ordenado su aprovechamiento únicamente para usos industriales o su destrucción;

x) "Inspeccionado" y "Rechazado MAG", o cualquier abreviatura autorizada de este término: Significa que el animal en la inspección ante-mortem no se encontró apto para el sacrificio;

y) "Sospechoso", significa que durante la inspección ante-mortem. se han encontrado en el animal síntomas o signos de padecer alguna enfermedad o lesiones que haciéndolo impropio para el consumo humano, puede ocasionar su condena parcial o total;

z) "Expuestos", animales aparentemente sanos que han estado en contacto directo o indirecto con anima les atacados de enfermedad infecciosa transmisible;

Z-1) "Retenido", significa que los animales, sus partes, canales, vísceras, carne y demás productos comestibles, como consecuencia de la inspección quedan sujetos a una reinspección en la que se determinará su destino final.

CAPITULO II

Instalación, Funcionamiento e Inspección

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2348

Arto. 2.- Toda empacadora, enlatadora o frigorífico, para funcionar como establecimiento "Tipo Inspección Nacional", al tenor de los artos. 1 y 5, de la citada Ley deberá solicitarlo por escrito al Ministerio de Agricultura y Ganadería, el que una vez satisfechos los requisitos que señala el presente Reglamento, autorizará su instalación y funcionamiento bajo el número de orden y clasificación que corresponde a la base industrial para la que fue establecida, el que utilizará como garantía ante los mercados, quedando prohibido a cualquier negocio similar, usar estos número y clasificación.

Arto. 3.- Las solicitudes para la instalación, ampliación o modificación de un establecimiento TIN deberá incluir:

a) Nombre o razón social de la empresa y denominación del establecimiento;

b) Ubicación del establecimiento;

c) Objeto y naturaleza de sus operaciones;

d) Planos generales y detallados de la construcción, detalle de la maquinaria y equipos; especificaciones del abastecimiento de energía eléctrica, drenajes y agua potable;

e) Estudio económico pecuario de la región donde se encuentra instalado o se pretende instalar el establecimiento;

f) Capacidad de producción del establecimiento al hacer la solicitud o la que se pretende cuando la solicitud trate de ampliación o instalación;

g) Vías de comunicación, estaciones de embarque y desembarque más próxima al establecimiento.

Arto. 4.- La administración informará al Inspector Veterinario de Planta, oportunamente sobre la terminación de las labores en cada departamento, así como el día y hora en que se reanuden.

Arto. 5.- Cualquier labor que requiera la vigilancia del Inspector Veterinario de Planta o de su personal ayudante, sólo podrá efectuarse en presencia de los mismos.

Arto. 6.- Son funciones del Inspector Veterinario de Planta:

a) La observación de la Ley y Reglamento sobre Industrialización Sanitaria de la Carne de Equinos;

b) La distribución del trabajo del personal ayudante;

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2348

c) Dictar las disposiciones requeridas en casos especiales;

d) El cumplimiento de las normas emanadas del Servicio de Inspección de Carne;

e) La rendición de informes ante el Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Arto. 7.- Son funciones de los Inspectores-ayudantes, cumplir con las labores que se le asignen, auxiliando en sus funciones al Inspector Veterinario de Planta en todo lo que respecta a la vigilancia e inspección a que se refiere el Artículo anterior, rendir sus informes al mismo y hacer que se cumpla con las disposiciones especiales que éste determine.

CAPITULO III

De las condiciones esenciales para todo Establecimiento

Arto. 8.- Todo establecimiento "Tipo Inspección Nacional", además de las condiciones fijadas en la Ley respectiva deberá llenar los siguientes requisitos:

a) Los pisos, paredes, techos, divisiones, postes, puertas, escaleras, estanterías, mesas, ganchos y demás partes del establecimiento e instalaciones anexas, estarán construidas de material apropiado y acabado en forma tal, que permita una rápida y perfecta limpieza;

b) La maquinaria, equipo, enseres y útiles usados en el sacrificio, en la preparación, aprovechamiento, manejo, envasado y almacenamiento de la carne y sus productos, serán construidos en la forma tal que permitan su rápido y eficaz aseo;

c) Todas las dependencias deberán tener suficiente luz natural o eléctrica y el drenaje y colectores estarán construidos a prueba de escape, para evitar fuga de gases y malos olores;

d) Contarán con un local apropiado para el sacrificio de animales, que por su estado no deben ser sacrificados en las naves de sacrificio en que se sacrifican animales sanos.

Arto. 9.- Los corrales estarán instalados de manera que tengan comunicación directa con el exterior y queden separados de otras dependencias.

Arto. 10.- Los locales y dependencias anexas del establecimiento destinados a la preparación, aprovechamiento, almacén, manejo y envase de carne, quedarán debidamente aislados de los corrales, sanitarios y de otros lugares donde se elaboren productos no comestibles, tales como departamento de pieles, planta sub-productos, fertilizantes, etc.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2348

Arto. 11.- Queda prohibida la acumulación de detritus o cualquier otro material que pueda significar peligro de contaminación o molestias sanitarias.

Arto. 12.- Es responsabilidad de la empresa tomar las precauciones sanitarias para que no penetren a la planta, perros, zopilotes, gatos, roedores o insectos.

Arto. 13.- Se prohíbe dentro del establecimiento el uso de venenos para cualquier fin excepto cuando se cuente con la autorización correspondiente y bajo la vigilancia del servicio de inspección.

Arto. 14.- Los anexos exteriores del establecimiento, comprendiendo los lugares de estacionamiento de vehículos, calzadas, corrales y pasillos, deberán conservarse constantemente aseados y limpios y acondicionados en forma de evitar el polvo hasta donde sea posible.

Arto. 15.- El abastecimiento de aguas potable será abundante, con una apropiada red de cañerías protegidas convenientemente para evitar su contaminación.

Arto. 16.- Se permitirá el uso de agua no potable solamente en los lugares donde no se manejan o preparan productos comestibles.

Arto. 17.- Las cañerías que conduzcan agua no potable, deberán diferenciarse fácilmente de las de agua potable.

Arto. 18.- El equipo y utensilios deberán estar fabricados de metal no oxidable o de otro material impermeable. Los equipos y utensilios usados para productos no comestibles deberán llevar una marca en rojo y en lugar visible. Bajo ningún concepto se podrán emplear en el manejo de productos comestibles utensilios o equipos usados para productos no comestibles.

Arto. 19.- Las fundas y otros implementos semejantes destinados a guardar temporalmente cuchillos, chairas, etc., serán de metal inoxidable u otro material impermeable, fabricado de manera que permita su aseo completo.

Arto. 20.- Todo establecimiento contará con servicio adecuado para el aseo y desinfección de los utensilios y manos de todo el personal, instalándose para el objeto, lavabos dotados con servicio de agua fría y caliente, jaboneras y toallas sanitarias.

Arto. 21.- Ninguna persona podrá prestar sus servicios al establecimiento sin justificar su perfecto estado de salud, con la tarjeta de salud, y además deberá hallarse siempre perfectamente aseada y portará en el establecimiento los delantales, batas, gorras, guantes, y botas según las labores en que intervenga y de acuerdo con lo ordenado en este reglamento.

Los delantales, botas, gorras, guantes, batas y cualquier otra prenda, exterior que se

exija, serán de material fácilmente lavable y solo podrán usarse cuando estén limpios.

Arto. 22.- Queda estrictamente prohibido:

a) Al personal de matanza que destace o maneje canales de animales enfermos, usar utensilios, como cuchillos, chairas, etc., en destazar animales sanos sin previa desinfección de acuerdo con las instrucciones del Servicio de Inspección;

b) Escupir en pisos y demás anexos del establecimiento, así como llevarse a la boca cuchillos, agujas, etiquetas, etc., insuflar pulmones o intestinos, contaminar los productos con cabellos cosméticos, transpiración, etc.

Arto. 23.- La carne que se empaque con cubierta de yute, cáñamo o similares, deberá llevar una envoltura interior nueva de papel o tela.

Arto. 24.- Los equipos o utensilios que no reúnan las condiciones que marca este reglamento serán marcados con una etiqueta con la inscripción "RECHAZADO" y no podrán utilizarse nuevamente, hasta que a juicio del Inspector Veterinario de Planta o del Personal autorizado por éste, se encuentren en condiciones satisfactorias y sea retirada la etiqueta.

CAPITULO IV

Inspección del Ganado en Pie

Arto. 25.- Antes del sacrificio el Inspector Veterinario practicará un examen o inspección en pie, de todos aquellos animales que el establecimiento vaya a sacrificar

Arto. 26.- Queda terminantemente prohibido introducir al establecimiento animales muertos o animales con síntomas de enfermedad transmisible.

Arto. 27.- La inspección de los animales en pie se practicará en los corrales del establecimiento.

Arto. 28.- Si en el momento de la inspección en pie, algún animal muestra síntomas de padecer alguna enfermedad transmisible o alguna lesión que lo haga impropio para, el consumo humano, será colocado en corrales separados y marcados "RECHAZADOS". Serán también aislados los animales que aparentemente sanos se hayan encontrado en contacto con animales con síntomas de enfermedad transmisible y en el lugar de aislamiento se colocará un aviso que diga "SOSPECHOSO".

Arto. 29.- El Inspector Veterinario dispondrá de los animales "RECHAZADOS" de la siguiente forma:

a) Su aislamiento por tiempo determinado;

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2348

b) Su retiro del establecimiento previa consulta con e Jefe de Sanidad Animal;

c) Su sacrificio por separado, en un lugar especial de la Planta, para utilizarlos como sub-productos o su destrucción inmediata por incineración, o en su defecto, por desnaturalización con substancias previamente autorizadas.

Arto. 30.- Los animales marcados "Sospechosos" se sacrificarán al final y sus canales y vísceras permanecerán retenidas en tanto se efectúa la inspección post-mortem. Si como resultado de esta inspección se confirma el diagnóstico se ordenará la condena o destrucción total de los canales o vísceras.

Arto. 31.- También se considerarán como "Sospechosos" los animales que revelan una temperatura superior a la normal o presenten síntomas o sospecha de enfermedad.

Arto. 32.- También serán marcados como "RECHAZADOS" los animales que antes de sacrificio se encuentran moribundos.

Arto. 33.- Se rechazará todo equino que en los exámenes ante-mortem presenten síntomas o lesiones de papera, púrpura hemorrágica, azoturia, encefalomielitis infecciosa, encefalomielitis tóxica, anemia infecciosa, durina, influenza aguda, osteoporosis generalizada, muermo, adenitis, traumatismos, procesos inflamatorios y fístulas externas, así como cualquier otro padecimiento infecto-transmisible no especificado.

Arto. 34.- El equino que en el examen ante-mortem denote sospecha de estar infectado de muermo, será sometido a la prueba de la malleina, y aquél en que se sospeche infección de durina, será aislado para su reinspección o para hacer las pruebas de sangre correspondiente.

Arto. 35.- Al remitir los animales marcados "SOSPECHOSOS" a la sala de matanza irán acompañados de una ficha o tarjeta en que se consignen los datos obtenidos en el examen en pie, así como el padecimiento de que se sospecha; estos datos, junto con la inspección post-mortem fijarán el destino en las canales y vísceras.

Arto. 36.- Todo animal que reaccione positivamente a la prueba de la tuberculina será rechazado.

Arto. 37.- Los animales con lesiones en los miembros deberán marcarse y tratarse como sospechosos.

Arto. 38.- Los animales con parálisis, fiebre de embarque, fatiga, próximos al parto, etc., pueden aislarse y someterse a tratamiento bajo la vigilancia del Médico Veterinario, y si a la terminación del tratamiento se encuentran aptos para el consumo podrá autorizarse su sacrificio.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2348

Arto. 39.- Los animales que muestran síntomas de rabia, o tétanos, serán rechazados.

Arto. 40.- Los animales que se encuentren afectados con epitelioma del ojo y de la región, orbitaria o que el ojo haya sido destruido o presente opacidad debida a tejido neoplásico o muestre infección extensiva, supuración o necrosis acompañada de olor nauseabundo, o bien que las lesiones se acompañen de caquexia serán rechazados.

Arto. 41.- Los animales con síntomas de antrax serán rechazados, y sólo podrán usarse en usos industriales o incinerados.

Arto. 42.- Ningún animal que haya estado en contacto con enfermos de antrax, podrá ser llevado al sacrificio hasta que se haya determinado que en ese lote no existen más animales enfermos.

Arto. 43.- Queda terminantemente prohibido el uso de vacuna contra el antrax en cualquier establecimiento Tipo Inspección Nacional.

Arto. 44.- Cuando se encuentren animales con fiebre carbonosa o antrax, se practicarán de inmediato y con la mayor rapidez, medidas de aseo y desinfección de corrales, pasillos, etc., eliminando o incinerando forrajes, camas o excrementos. Esto será seguida de una desinfección de todos los anexos, humedeciendo los pisos, puertas, pesebres y todo lugar expuesto, con solución de hidróxido de sodio al 5% o algún otro desinfectante autorizado por el Servicio de Inspección.

Arto. 45.- Los animales enfermos de anasarca, con edemas extensivos y generalizados, serán rechazados, ordenándose su aprovechamiento en usos, industriales o su incineración. Si los edemas son localizados y no tienen la amplitud descrita anteriormente, se marcarán sospechosos, ordenándose su sacrificio por separado para que en la inspección post-mortem. se decida su destino final.

Si el Inspector Veterinario lo juzga conveniente, podrán aislarse los animales enfermos de anasarca, sometiéndolos a tratamiento y a la desaparición de las lesiones, autorizar su sacrifico o inspección.

Arto. 46.- Los animales rechazados por padecer estomatitis vesicular, fiebre de embarque, fatiga, parálisis ante-partum, anasarca, o padecimiento inflamatorios, tales como neumonía, enteritis, peritonitis, etc., pueden ser aislados y sometidos a tratamiento.

La marca de rechazado, únicamente se quitará una vez que el animal este libre de la enfermedad.

Arto. 47.- Los animales que hayan sido inyectados con vacunas contra el antrax a base de organismo vivos dentro del término de seis semanas y aquellos que debido a

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2348

esta vacunación muestren inflamación, tumefacción, o edema en el sitio en que fueren inyectados, serán rechazados o podrán ser retenidos bajo la vigilancia del Servicio de Inspección, hasta la expiración del período de seis semanas y la desaparición de la reacción inherente a la vacunación.

Arto. 48.- Cuando un animal sea liberado para un fin que no sea el sacrificio, el Gerente del establecimiento o el dueño del animal deberá, obtener un permiso del Servicio de Sanidad Animal, para el traslado de dicho animal.

Arto. 49.- Ningún animal con estomatitis vesicular, puesto en cuarentena por el Servicio de Sanidad Animal recibirá la inspección ante-mortem. Si no existe la cuarentena o si existió y ha sido levantada, y al hacerse la inspección ante-mortem se encuentra, que un animal está afectado de estomatitis vesicular en estado agudo evidenciado por lesiones agudas y activas o una temperatura elevada, será marcado rechazado.

Arto. 50.- Cualquier animal sospechoso de haber sido tratado o expuesto a una sustancia que importa un residuo biológico a los tejidos comestibles, haciéndolos inadecuados para el consumo humano será marcado Rechazado. El animal, puede ser retenido bajo la custodia de un empleado del Servicio de Inspección hasta que los procesos metabólicos hayan reducido el residuo suficientemente para que los tejidos estén aptos para la alimentación humana.

Cuando haya pasado el tiempo de retención, debe ser examinado de nuevo en inspección ante-mortem. Para ayudar a de terminar la cantidad de residuo presente en los tejidos o vísceras se retendrá el canal y se tomarán muestras para su análisis.

Arto. 51.- Todos los animales sospechosos serán identificados con una chapa de metal numerada en la oreja con la leyenda "Sospechosos". Todos los animales rechazados serán identificados con una chapa metálica numerada en la oreja con la leyenda "Rechazado".

Arto. 52.- Todas las identificaciones y marcas puestas por el Servicio de Inspección de Carne, solamente podrán ser removidos por un empleado del mismo.

CAPITULO V

Inspección Post-mortem

Arto. 53.- El personal del Servicio de Inspección adscrito al establecimiento, procederá a efectuar la inspección de las canales, sus partes y sus órganos, inmediatamente después del sacrificio y sólo por causas extraordinarias, dentro de las 24 horas siguientes.

Arto. 54.- Las canales y órganos de cada animal, deberán inspeccionarse con todo cuidado y hasta tanto no se complete esta inspección no podrán ser retirados de la

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2348

sala de matanza.

Arto. 55.- Las canales del animal, sus partes y órganos, que a raíz de la inspección se encuentren en condiciones sanitarias satisfactorias para el consumo humano, serán marcadas, selladas y rotuladas en forma firme y legible con el número oficial del establecimiento y de la leyenda "Inspeccionado y Aprobado "NICARAGUA".

Arto.56.- Una vez que las canales del animal, sus partes y órganos se marquen, sellen o rotulen con la leyenda de "Inspeccionado y Aprobado", la administración del establecimiento podrá disponer de ellos para su aprovechamiento y utilizarlos como artículos comestibles.

Arto. 57.- Cuando en las canales, partes u órganos, se descubra cualquier lesión u otra condición que los haga impropios para el consumo humano, serán rotulados, sellados o marcados con la leyenda de "Inspeccionado y condenado-NICARAGUA" o la que en su lugar corresponda procediéndose inmediatamente a su separación y depósito en recipientes o locales especiales y acondicionados para tal objeto, quedando desde ese momento bajo la vigilancia del personal de Inspección.

Arto. 58.- El Médico-Veterinario, de acuerdo con la clase de lesión o de impropiedad para el consumo humano que presentan las canales, sus partes u órganos, podrá disponer de ellos, ordenando:

a) Su aislamiento y retención hasta después de efectuar una nueva inspección, con el objeto de disponer de ellos en la forma que corresponda;

b) Su destrucción inmediata por incineración completa o en su defecto por desnaturalización con substancias previamente autorizadas;

c) Su aprovechamiento total o parcial por métodos aprobados en la elaboración de productos no comestibles, o para usos industriales.

Arto. 59.- El personal del Servicio de Inspección cuidará de que se observen todas aquellas medidas sanitarias que sean necesarias para la debida desinfección de los objetos, locales o personas que hayan tenido contacto con las canales, las partes y órganos del animal rechazado por la inspección y evitará que estos se manejen o almacenen en locales dedicados al aprovechamiento, conserva, depósito o donde en alguna otra forma se preparen productos comestibles.

Arto. 60.- En tanto no se practiquen la inspección post-mortem. o la inspección subsecuente, cuando fuere necesaria, y de la que se hace mención en el punto a) del artículo 58; la canal del animal sacrificado se conservará en su integridad junto con los órganos y partes que se usan en la preparación de productos alimenticios, hasta su inspección.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2348

Arto. 61.- La incineración desnaturalización, cocción o cualquier otro procedimiento purificador se hará en locales, recipientes adecuados y en presencia del personal del Servicio de Inspección, quien fijará y quitará los sellos de las cámaras antes o después de iniciado o terminado el procedimiento.

Arto.62.- El establecimiento podrá recibir animales sacrificados fuera del mismo, siempre que el lugar del sacrificio haya sido aprobado como establecimiento "Tipo Inspección Nacional" y llene los requisitos que se establecen en este reglamento. Para recibir a los animales se requiere permiso previo del Médico-Veterinario Inspector de la Planta.

Arto. 63.- El personal del Servicio de Inspección procederá a la reinspección de estos canales, y si encuentran alteraciones que las hagan impropias para el consumo, serán decomisadas y se dispondrá de ellas en la forma que previene el presente Reglamento. Si están en condiciones que permitan su uso en la alimentación humana, serán reselladas "Inspeccionado y Aprobado NICARAGUA".

Arto. 64.- Cuando una canal sea marcada "Retenida", no podrá manejarse ni aprovecharse en la elaboración de Artículos comestibles mientras el Inspector Veterinario de la Planta no autorice.

Arto. 65.- Los cordones espermáticos y los penes se retirarán de las canales en todos los animales.

Arto. 66.- Si sacrificados los animales y como resultado de la inspección post-mortem se comprueba la existencia de antrax, no se procederá a su evisceración y el cuerpo entero del animal, todas sus partes incluyendo la piel, pezuñas, etc, serán decomisadas y destinadas a la planta de sub-productos o a la incineración. La sangre podrá ser industrializada, cuando sea sometida a altas temperaturas y desecada.

Arto. 67.- Todos aquellos lugares de la sala de matanza, equipos y personal que estuvieron en contacto con el animal carbonoso, serán inmediatamente aseados y desinfectados con desinfectantes aprobados. Cuando una solución desinfectante ha sido aplicada a un equipo, deberá ser perfectamente lavado con abundante agua limpia, antes de tener contacto con la carne.

Arto. 68.- Para la extracción de las vísceras deberá ser dividido el esternón de cada animal.

Arto. 69.- Cuando solamente una parte de la canal sea rehusada como consecuencia de lesiones o traumatismos se marcará como "Retenida" y pasará al riel de retenidas donde se retirarán la porción o porciones dañadas.

Arto. 70.- La carne, tejidos, órganos, glándulas y líquidos orgánicos diversos, destinados a la preparación de productos biológicos y farmacéuticos provendrán de

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2348

animales que hayan resultado sanos en las inspecciones ante y post-mortem y sólo se proveerá de ellos a los laboratorios autorizados legalmente.

Arto. 71.- Las vísceras toráxicas serán inspeccionadas para determinar que no hay substancias extrañas, ni presenten lesiones anatomopatológicas.

Arto. 72.- Las glándulas mamarias que se encuentran en producción o con algún proceso anatomopatológico, serán retiradas sin abrir los conductos y senos galactóforos, impidiéndose el contacto de ellas con el resto de la canal.

CAPITULO VI

Destino de las Canales, Partes y Órganos Enfermos

Arto. 73.- El destino de las canales, partes u órganos que en el momento del sacrificio o en cualquier inspección subsecuente muestren ser impropias para el consumo humano, será determinado de acuerdo con la enfermedad o padecimiento de que se trate. Como es imposible formular reglas que consideren cada caso particular en que se indiquen con precisión la fase del proceso de la enfermedad en las que las canales u órganos se vuelven peligrosos, su destino será acordado por el Inspector Veterinario cuando el caso no se encuentre especificado en este capítulo.

Arto. 74.- En caso de duda al padecimiento o enfermedad o sobre las causas que lo producen, o para confirmar un diagnóstico, se tomarán muestras de los tejidos enfermos y se remitirán a un laboratorio autorizado, para su examen y estudio.

Arto. 75.- Se dispondrá de las canales de los animales afectados de tuberculosis como sigue:

a) La canal será condenada si cualquiera de las siguientes condiciones ocurre:

1) Cuando las lesiones están generalizadas.

2) Cuando los animales hayan tenido fiebre en la inspección ante-mortem, cuya asociación con una lesión activa de tuberculosis haya sido descubierta en la inspección post-mortem.

3) Cuando haya una caquexia asociada.

4) Cuando las lesiones de la tuberculosis se encuentren en los músculos, o en los tejidos intramusculares, o los huesos, o las articulaciones, o en los ganglios linfáticos del cuerpo como resultado del drenaje de los músculos, huesos o articulaciones.

5) Cuando las lesiones se hallen extendidas a los órganos y tejidos ya sea de la cavidad toráxica o abdominal.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2348

6) Cuando las lesiones sean múltiples, agudas y activamente progresivas.

7) Cuando las lesiones estén más extendidas que las descritas bajo el párrafo (a) de este Artículo y el carácter y extensión de las lesiones no sean indicativos de una condición localizada.

b) Un órgano comestible y otras partes de un canal afectado de tuberculosis localizada serán condenados cuando contengan lesiones de tuberculosis.

Arto. 76.- Las canales de animales afectadas de artritis o poliartritis, localizadas y no asociadas con alteraciones de algún sistema, pueden aprobarse para fines alimenticios después de retirar y decomisar las partes enfermas. Las cápsulas articulares no podrán ser abiertas hasta que la articulación sea retirada.

Arto. 77.- Cuando las canales presenten artritis o poliartritis con presencia de abscesos periarticulares que puedan o no estar conectados con focos supurativos similares, deberán ser decomisados cuando se manifiesten lesiones supurativas en más de una articulación; en caso contrario, sólo se decomisarán las partes afectadas.

Arto. 78.- Serán condenadas las canales de animales que en la inspección post-mortem presenten lesiones de alguno de los padecimientos o enfermedades que enseguida se enumeran:

Antrax, Papera, Púrpura hemorrágica, Azoturia, Encefalomielitis infecciosa, Encefalomielitis tóxica (envenenamiento por forrajes), Anemia infecciosa, Durina, Influenza aguda, Osteoporosis generalizada, Muermo, Adenitis, lesiones de vacunas no cicatrizadas, Cojeras inflamatorias agudas.

Arto. 79.- Cualquier órgano individual u otra parte de una canal afectados de neoplasma serán condenados. Si existe evidencia de metastasis o si la condición general del animal ha sido atacada malignamente por el tamaño, posición, o naturaleza del neoplasma, la canal completa deberá ser condenada.

Las canales afectadas de linfoma maligno serán condenadas.

Arto. 80.- El destino de las canales de animales afectadas con epitelioma de los ojos, será determinado de acuerdo a los siguientes alineamientos:

a) Serán condenados completamente si existe una de las siguientes condiciones:

1) Si la afección se ha extendido a las estructuras óseas de la cabeza con infección extensiva, supuración y necrosis.

2) Si existe metastasis del ojo o la región orbital o cualquiera de los ganglios linfáticos

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2348

incluyendo el ganglio linfático parotidiano, órganos internos, músculos, esqueleto, u otras estructuras, sin importar la extensión del tumor primario.

3) La afección, sin importar la extensión, está asociada con caquexia o evidencia de absorción o cambios secundarios.

b) Las canales de los animales afectadas de epitelomia de los ojos o de la región orbital en un grado menor que el descrito en el punto (a), podrán ser aprobados para el consumo humano después de remover y condenar la cabeza, incluyendo la lengua, siempre que la canal esté en buenas condiciones.

Arto. 81.- Serán condenadas las canales que presenten padecimiento tales como melanosis generalizadas, linfoma y otros similares que afecten algunos de los sistemas del animal.

Arto. 82.- Será condenado cualquier órgano o parte de un canal que se encuentren seriamente lesionados o afectados por un tumor, abscesos o procesos supurativos. Cuando las lesiones sean de tal carácter y extensión que afecten el total de las canales, o si parte de las mismas se contaminan con pus, éstas serán condenadas totalmente.

Arto. 83.- Las canales afectadas con localización de brucelosis podrán ser aceptadas con fines alimenticios, después de que las partes afectadas hayan sido retiradas y condenadas.

Arto. 84.- Las canales cuyo consumo o el de sus productos puedan dar lugar a intoxicaciones alimenticias, serán condenadas todas las que muestren signos de:

a) Inflamación aguda de los pulmones, pleura, pericardio, peritoneo o meninges;

b) Septicemia o piemia, ya sea de origen puerperal, traumático o de causas no determinadas;

c) Enteritis o gastritis, hemorragias intensas, gangrena;

d) Matritis o mastitis agudas;

e) Flebitis de los vasos umbilicales;

f) Pericarditis traumática, séptica o purulenta;

g) Cualquier afección aguda, abscesos y focos supurativos si están asociados con nefritis aguda;

h) Degeneración grasosa del hígado y resblandecimiento del bazo, hiperemia pulmonar

marcada, inflamación de los ganglios linfáticos, enrojecimiento difuso de la piel, caquexia, coloración ictérica de la canal o alguna semejante.

Arto. 85.- Los implementos contaminados por contacto con las canales o sus partes afectadas de algunas de las enfermedades o padecimientos señalados en este capítulo, serán cuidadosamente aseados y desinfectados y el equipo usado, como carretillas para las vísceras, mesas de inspección y similares, serán lavados con agua caliente a una temperatura mínima de 82 grados centígrados.

Las canales o partes de las mismas contaminadas por contacto con canales enfermas, serán decomisadas a menos que los tejidos contaminados puedan separarse y sean eliminados en un lapso no mayor de dos horas.

Arto. 86.- La necrobasilosis, se considerará como una infección local y las canales en las cuales se encuentren lesiones localizadas serán aceptadas para fines alimenticios, si sus carnes están en buen estado, después de haberse retirado y condenado aquellas porciones afectadas con lesiones necróticas. Cuando la emanciación e inflamación de los órganos y cambio de coloración de los ganglios linfáticos estén asociados con la infección de manera que se sospeche que la enfermedad ha progresado al estado de toxemia, la totalidad de las partes del animal serán decomisadas.

Arto. 87.- En caso de linfoadenitis caseosa (linfangitis ulcerosa, linfangitis epizoótica), se procederá de la manera siguiente.

a) Condena de las canales flacas en que se muestren bien marcadas las lesiones de los ganglios linfáticos viscerales y del esqueleto o cuando muestren lesiones extensas en cualquier parte;

b) Una canal flaca que muestre lesiones bien marcadas en las vísceras pero sólo ligeras lesiones en otras partes, o que muestren lesiones bien marcadas en los ganglios infánticos del esqueleto pero sólo leves lesiones en otras partes, podrá, ser aprobada para su cocción;

c) Una canal flaca que muestre sólo lesiones leves en los ganglios linfáticos del esqueleto y en las vísceras podrá ser aprobada para la alimentación humana sin restricción;

d) Una canal bien nutrida que presente lesiones bien marcadas en las vísceras pero solamente lesiones leves en otros lugares, o que muestre lesiones bien marcadas limitadas a los ganglios linfáticos del esqueleto pero solamente lesiones, leves en otros lugares, podrá ser aprobada para la alimentación humana sin restricción;

e) En aquellas canales aceptadas para cocción deben quitarse previamente los órganos y ganglios afectados.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2348

Arto. 88.- Serán decomisadas 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, sin manifestaciones de infección o intoxicación.

Arto. 89.- Las canales con coloración amarillenta resultado de distintas causas a las enunciadas, pero que pierdan la coloración al ser refrigeradas, podrán ser aceptadas para fines alimenticios, en tanto que aquellos que no pierdan la coloración por la refrigeración podrán ser aceptadas para cocción.

Arto. 90.- Serán condenadas las canales de animales afectadas de sarna en fase avanzada cuando muestran caquexis con modificaciones intensas de los músculos. Cuando el padecimiento sea leve las canales podrán ser aceptadas después de retirar las partes afectadas.

Arto. 91.- Para fijar el destino de aquellos órganos comestibles y sus partes que estén infectados con parásitos no transmisibles al hombre, se seguirán las siguientes reglas:

a) Si las lesiones están localizadas de tal manera y los parásitos son de tal naturaleza que las lesiones por ellos causadas pueden ser radicalmente eliminadas, la canal podrá aceptarse para fines alimenticios después de eliminar y decomisar las porciones enfermas;

b) Si el órgano o parte de la cual muestran numerosas lesiones ocasionadas por parásitos de tal forma que impida la extirpación completa de los mismos, deberá ser condenado el órgano o la parte de la canal afectada

Arto. 92.- Las canales de animales que se encuentran en avanzado estado de gestación, mostrando signo de parto o aquellos que dentro de los diez días siguientes al parto no muestren signos de trastornos sépticos, podrán ser aceptados para cocción.

Arto. 93.- Las canales de potrillos, son insalubres y serán condenadas:

a) Si la carne tiene la apariencia de estar empapada de agua, está floja, blanda, se rasga fácilmente, y puede perforarse con los dedos;

b) Si tiene color rojo grisáceo;

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

d) Si los tejidos que más tarde forman la cápsula grasosa de los riñones están

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2348

edematosos, de un color amarillo sucio, o rojo grisáceo, duros y entremezclados con secciones de grasa.

Arto. 94.- Los animales non-natos y los nacidos muertos serán condenados y no podrá removerse la piel de la canal en locales destinados al manejo de productos alimenticios.

Arto. 95.- Todos los animales muertos por asfixia serán condenados.

Arto. 96.- Las canales de animales demasiado extenuadas para producir carne sana, y las canales que muestren una infiltración sérica de los tejidos musculares o una degeneración serosa o mucoide del tejido grasoso, serán condenadas. Un cambio gelatinoso de la grasa del corazón y los riñones de las canales bien nutridas, o la mera, magrés o delgadez no serán clasificados como extenuación.

Arto. 97.- Los hígados que muestren características conocidas como pintos, arenosos o cirróticos serán aceptados o decomisados de acuerdo con las siguientes reglas:

a) Cuando el mal sea extensivo y abarque más de la mitad del órgano, será decomisado;

b) Cuando el daño sea leve, todo órgano será aceptado sin restricción;

c) 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.

Arto. 98.- Los hígados y partes de los mismos que han sido, aprobados para cocción, deberán ser conocidos dentro del mismo establecimiento o lugares previamente aceptados.

Arto. 99.- Cualquier canal afectada de una enfermedad vesicular será condenada si la condición es grave o si la extensión es tal que afecta la canal completa y se presentan señales de absorción o cambio secundario.

Arto. 100.- Toda canal de animal afectada de estomatitis vesicular en menor grado que la descrita en el Artículo anterior, podrá aceptarse para usos alimenticios después de retirar y decomisar las partes afectadas.

Arto. 101.- Las canales de animales demasiadas anémicas serán condenadas.

Arto. 102.- Las canales con inflamación, degeneración o infiltración muscular, si no pueden ser removidas dichas lesiones serán condenadas. Si están distribuidas de tal manera que hagan posible su remoción, se aplicarán las siguientes reglas:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2348

a) Si las lesiones están localizadas y los tejidos afectados pueden removerse, las partes no afectadas de la canal pueden ser aprobadas para la alimentación humana;

b) Si las lesiones son leves o insignificantes desde el punto de vista de su salubridad, las canales o partes podrán ser aprobadas para su uso en la fabricación de productos molidos cocidos, después de remover y condenar las porciones visiblemente afectadas.

Arto. 103.- Las canales que expidan un olor fuerte a medicinas, productos químicos u otras substancias extrañas, serán condenadas.

Arto. 104.- Las canales que expidan un olor fuerte a orina serán condenadas.

Arto. 105.- Las canales, órganos o partes afectadas de un olor, en un grado menor que los descritos en los dos anteriores artículos, o en los que el olor pueda ser removido por recortes o enfriamiento, podrán ser aprobadas para la alimentación humana, después de remover las partes afectadas o la disipación del olor.

Arto. 106.- La carne y productos derivados de la carne de animales a los que se haya administrado un material radioactivo, serán condenados, a menos que el uso de la radiación se hizo de conformidad con las leyes.

Arto. 107.- Las canales, órganos y otras partes de canales de animales serán condenadas si se determina que están adulteradas debido a la presencia de residuos biológicos cualesquiera.

Arto. 108.- La carne y productos frescos o industrializados, que hayan sido rechazados para consumo humano, previa limpieza, y esterilización de los mismos, podrán ser aprovechados para la alimentación de canídeos, haciéndose constar en las leyendas de las etiquetas, marcas y rótulos. en los empaques y envases que los contengan, que se trata de "Alimentos para perros".

Arto. 109.- La carne y despojos, impropios para el consumo humano, podrán aprovecharse en la elaboración de "Tankage".

CAPITULO VII

Marcas Oficiales y Certificados

Arto. 110.- Toda canal de equino, sus partes y sus productos o derivados, deberán ser claramente marbetados, marcados, etiquetados o tatuados con la leyenda "Carne de equino" o "Producto de carne de equino".

Arto. 111.- Para el sellado y marcado se usará exclusivamente tinta color verde aprobada por el Servicio de Inspección de Carne.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2348

Arto. 112.- Los sellos utilizados para el marcado de la carne de equino y sus productos, serán metálicos, de forma hexagonal y de 3 a 2 centímetros por lado. Tendrán en letras realzadas y bien legibles el número del establecimiento, las leyendas "Carne de equino" o "Productos de carne de equino" "Inspeccionado y Aprobado-NICARAGUA" o sus abreviaturas "Insp. & Apro. Nic"

Arto. 113.- Los certificados y papelería que se usen para todo asunto relacionado con la inspección de carne de equinos y sus productos, deberán ser de color rosa.

Arto.114.- Cada establecimiento tendrá, con la aprobación del Ministerio, la cantidad de sellos que se requieran y no se permitirá el empleo de ningún otros sello con leyenda diferentes a las establecidas.

Arto. 115.- El proceso de sellado, marcado o rotulado de los animales, sus canales, partes, carne y demás derivados y productos comestibles, con las inscripciones, abreviaturas o signos distintivos de la inspección, se hará después de efectuada la inspección y por o bajo la vigilancia del personal del Servicio de Inspección. La tinta, sellos y demás útiles necesarios para estas funciones, cuando no se encuentren en uso, se guardarán bajo llave en compartimientos debidamente equipados y seguros, quedando la llave en poder del Servicio de Inspección.

Arto. 116.- Los establecimientos proporcionarán los sellos marcadores y demás útiles necesarios, los que serán hechos de acuerdo con las instrucciones del Ministerio, procurando que no ofrezcan una inscripción dudosa, respecto a su significado.

Arto.117.- La carne o sus productos que por su naturaleza o pequeñez no pueden ser marcados, sellados o rotulados y hayan sido inspeccionados y aprobados, pueden transportarse en envases cerrados que lleven el signo de "Inspeccionado y Aprobado".

Arto. 118.- Las Vísceras serán marcadas con un sello eléctrico que diga "Inspecciona y Aprobado Nic." y que lleve el No. del establecimiento.

Arto. 119.- Se puede omitir la marca o sellado de productos alimenticios cárnicos, cuando estos se encuentren en recipientes herméticamente cerrados.

Arto. 120.- Ninguna persona podrá sacar o mandar sacar del establecimiento, algún artículo que requiera ser marcado o sellado, si no lo está debidamente de acuerdo con las presentes disposiciones.

Arto. 121.- Las etiquetas, marcas, leyendas y cualquier inscripción comercial que los establecimientos traten de fijar a la carne y sus productos, deberán ser aprobados previamente por el Ministerio.

Arto. 122.- Los sellos, marcas y etiquetas para su aprobación, deberán expresar cuando menos el nombre exacto de la clase del producto; el peso, cantidad o medida

que contiene cada envase, lista y tanto por ciento de los ingredientes que intervienen en la elaboración, yendo de mayor a menor el nombre, número oficial del establecimiento, dirección y la inscripción de "Inspeccionado y Aprobado NICARAGUA" o abreviaturas aprobadas.

Arto. 123.- Cuando se envase algún producto inspeccionado y aprobado, en latas, tarros, frascos, sacos, bolsas, u otros recipientes y envolturas, se fijará en ellos, en presencia del personal del Servicio, la etiqueta correspondiente.

Arto. 124.- Las envolturas sencillas para carne fresca, canales destazadas y partes principales, usadas únicamente para evitar su contaminación exterior, no necesitan llevar etiquetas, siempre que sean transparentes y el producto lleve los signos distintivos de inspección y fábrica, claramente legibles a través de las envolturas.

Arto. 125.- Los sellos, marcas y etiquetas comerciales para fijarse, adherirse o estamparse a envases de carne y productos destinados al mercado exterior, podrán ser impresos en idiomas extranjeros, siempre que aparezca su traducción literal en español y con la única excepción de los signos de inspección que siempre deberán ir en español.

CAPÍTULO VIII

Manejo, Tratamiento y Destino de los Animales Muertos, Canales, sus Partes y Productos Decomisados

Arto. 126.- Los animales muertos, canales, sus partes y productos decomisados, en los establecimientos que dispongan de Plantas de sub-productos, serán tratados bajo la inspección y control del responsable y los productos resultantes de este establecimiento, no podrán ser utilizados para consumo humano.

Arto. 127.- Las grasas fundidas, derivadas total o parcialmente de productos rechazados, deberán ser desnaturalizados, de manera que pueda ser destruida la posibilidad de usarse como alimento humano.

Arto. 128.- En las grasas no comestibles, derivadas totalmente de productos no decomisados, no se exigirá la desnaturalización, a menos que presenten las características de color y sabor de un producto comestibles.

Arto. 129.- Todo animal muerto, canal o productos decomisados en un establecimiento que no tenga o no opere planta de sub-productos, será desnaturalizado o incinerado.

CAPITULO IX

De la Reinspección en los Establecimientos

Arto. 130.- Todos los productos aún los ya envasados e inspeccionados podrán ser

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2348

reinspeccionados cuantas veces fuera necesario mientras permanezca en la Planta. Si como resultado de ella se encuentra que algún artículo no reúne las condiciones sanitarias exigidas, o que por algún otro concepto resulta impropio para el consumo humano, será retirado, destruyéndose las marcas, sellos o las etiquetas originales y se ordenará la retención y su destino final será resuelto por el Servicio de Inspección.

Arto. 131.- Si un Artículo se ensucia o se mancha por contacto con el piso, medio ambiente, humedad o en alguna otra forma accidental, puede repararse, ya sea limpiándose, raspándose, recortándose, etc, y presentarse de nuevo para su reinspección.

Arto.132.- Cuando el personal oficial adscrito, al efectuar la reinspección estime, que un artículo ha perdido sus condiciones de sanidad, debido a la presencia de olores anormales, moho, o sustancias extrañas podrá aprovecharse como alimento después de someterse a técnicas que permitan la modificación del producto, de tal manera que a la nueva inspección se encuentre sano y propio para el consumo humano; en caso contrario será decomisado.

CAPITULO X

Transporte y Conducción

Arto. 133.- Los Médicos-Veterinarios no expedirán certificados sanitarios para la remisión fuera del establecimiento, de canales, partes o productos comestibles, si éstos no llevan los signos distintivos de inspección y de fábrica.

Arto. 134.- Las canales, sus partes, carnes y productos inspeccionados y aprobados, que no llevan la leyenda de inspección, podrán transportarse de un establecimiento a otro, para su aprovechamiento y tratamiento posterior en ferrocarril, embarcaciones, camiones u otros vehículos cerrados, si se asegura su inviolabilidad por un sello oficial de inspección fijado por el personal del Servicio de inspección y la descarga se hace directamente en el establecimiento a que fuera consignado. El personal oficial del establecimiento que remite,expedirá por duplicado un certificado manifestando que los productos fueron inspeccionados, que la carga se hizo bajo la vigilancia del personal oficial, quien lo selló con los números que se anotan. Se firmarán y entregarán un tanto del certificado al consignatorio y el otro al Ministerio.

Este certificado, será distinto y ajeno al certificado sanitario.

Arto. 135.- Los sellos oficiales fijados a los vehículos cerrados de que se trata en el artículo anterior, sólo podrán desprenderse, romperse, cambiarse o alterarse en presencia del personal oficial.

Arto. 136.- Los Artículos que requieran vigilancia especial, como son los aprobados como alimento, después de someterse a conocimiento o refrigeración, podrán remitirse de un establecimiento a otro, en piezas sueltas, cargado en carros de

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2348

ferrocarril, camiones y otros vehículos cerrados siempre que no haya ningún otro producto en el vehículo y a condición de que éste pueda descargarse directamente dentro del propio establecimiento.

Arto. 137.- Cuando dichos artículos se remitan de un establecimiento a otro, en carros de ferrocarril, camiones, embarcaciones o vehículos cerrados, junto con otros productos, se empacarán por separado en envases cerrados y oficialmente sellados, debiendo además llevar una inscripción aclaratoria como "Este Artículo solo puede usarse como alimento, después de refrigerado", "Para usarse después de cocido", etc según el caso.

Arto. 138.- En caso de emergencia o accidente pueden ser rotos los sellos de inspección puestos al vehículo que carguen los productos inspeccionados y aprobados y si se estima necesario transbordarlos a otros vehículos, o cambiar su destino, sin la expedición de una nueva guía sanitaria, en tales casos, se informará telegráficamente de los hechos al Servicio de Inspección de Carne. El informe respectivo contendrá los siguientes datos:

a) Naturaleza de la emergencia;

b) Lugar en que fueron rotos los sellos

c) Lugares de embarque y destino de la carne;

d) Número e iniciales del carro del ferrocarril, placa del camión, nombre y nacionalidad de la embarcación en que originalmente se hubiere embarcado la carne;

e) Número e iniciales del carro del ferrocarril, placa del camión o nombre y nacionalidad de la embarcación a que se transbordaron los artículos;

f) Clase y cantidad de los artículos.

CAPITULO XI

Sanciones

Arto. 139.- La violación contemplada en el presente Reglamento será sancionada según la gravedad del caso con: amonestación; multa de Cincuenta a Cinco Mil Córdobas; suspensión de actividades; cancelación de la autorización para funcionar.

Arto. 140.- Tan pronto como la Dirección tenga informes de la violación a la Ley o del presente Reglamento, investigará de inmediato, y de ser cierta tal violación procederá a aplicar la sanción que corresponda al tenor de lo dispuesto en el artículo anterior, quedando a su criterio la calificación en cuanto a la gravedad del caso. Acto seguido procederá a notificar al infractor la sanción que le haya sido impuesta.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2348

De todo lo actuado por la Dirección en cada caso informará por escrito al Ministro de Agricultura en un término no mayor de veinticuatro horas.

Arto. 141.- Cuando, la sanción sea de multa ésta tendrá que ser depositada en su totalidad en la Dirección, para poder hacer uso del derecho que le confiere el artículo 20 de la Ley que autoriza la matanza y proceso de ganado equino, sin perjuicio de que mientras no haga dicho depósito la Dirección podrá paralizar sus actividades.

Arto. 142.- Toda multa impuesta por la violación a la Ley al presente Reglamento será enterada en la Administración de Rentas de la República y pasará a la Cuenta General Córdobas, para lo cual la Dirección dirigirá comunicación al Administrador de Rentas, a fin de que este haga efectiva dicha multa, aplicando la forma Gubernativa para su pago.

CAPITULO XII

Disposiciones Generales

Arto. 143.- Todo lo que no aparezca en este Reglamento estará sujeto a resolverse de acuerdo a criterio técnico de la Dirección de Servicios y Controles Pecuarios, ajustándose a lo establecido en la Ley de Industrialización de la Carne de Equinos.

Arto. 144.- Este Reglamento empezará- a regir desde el día de su publicación en "La Gaceta", Diario Oficial.

Dado en Managua. Distrito Nacional, a los treinta días del mes de Julio de mil novecientos setenta y seis.- **ANASTASIO SOMOZA**, Presidente de la República.- **Klaus Sengelmann**, Ministro de Agricultura y Ganadería".

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2348