REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA DE LA CARNE PARA ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS

DECRETO N°. 49-90, aprobado el 05 de septiembre de 1990

Publicado en La Gaceta, Diario Oficial N°. 179 del 19 de septiembre de 1990

Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne para Establecimientos Autorizados

DECRETO No. 49-90

El Presidente de la República de Nicaragua en uso de sus facultades,

DECRETA:

El siguiente:

REGLAMENTO DE INSPECCION SANITARIA DE LA CARNE PARA ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS

(Reglamento a la Ley para la Industrialización Sanitaria de la Carne, Decreto N°. 9 publicado en "La Gaceta", (Diario Oficial) N°. 84 del 18 de Abril de 1958).

CAPITULO I
Definiciones:

SECCION 1.

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

a) Ley: "Ley de Industrialización Sanitaria de la Carne" "La Gaceta", Diario Oficial, No. 84 del 18 de Abril de 1958. Reglamento: Normas contenidas en el presente "Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne para Establecimientos Autorizados".

b) El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG): Es el Ministerio de Gobierno, con jurisdicción en la materia de que se trata en la Ley y su Reglamento; a fin de cumplir y hacer cumplir sus disposiciones.

c) Dirección General de Técnicas Agropecuarias (DGTA): Una Dependencia Técnica del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

d) Director General de Técnicas Agropecuarias: Jefe de la Sección Agropecuaria del MAG.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

e) Servicio de Inspección de Carnes: Dependencia de la Dirección General de Técnicas Agropecuarias (DGTA), que regula y supervisa el cumplimiento de este Reglamento.

f) Jefe del Servicio de Inspección de Carnes o Supervisor de Mataderos: Médico Veterinario que ejerce la supervisión en el aspecto sanitario de las carnes en los Establecimientos.

g) Inspector Veterinario: Médico Veterinario Oficial que ejerce la Inspección Veterinaria en un Establecimiento; depende del Servicio de Inspección de Carnes.

h) Inspectores Ayudantes: Los ayudantes del Inspector Veterinario en cada Establecimiento.

i) Matadero, Planta o Establecimiento: Todo Establecimiento destinado para el sacrificio, destace, cura, ahumado, deshuesado, empaque, extracción de manteca u otros procesamientos de animales para el abasto público.

j) Establecimiento Autorizado: Un Matadero, Planta o Establecimiento autorizado para exportación, sometido a las disposiciones de este Reglamento.

k) Persona: Persona natural o jurídica, que refiera este Reglamento.

l) Comercio Interno: El transporte, distribución y mercadeo de la carne dentro del país.

m) País: Todo el territorio de la República de Nicaragua.

n) Area Local: División territorial de la República de Nicaragua.

ñ) 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 substancial o definida, de cualquier parte de animales vacunos, porcinos o equinos, a menos que esté desnaturalizado para impedir su uso como alimento humano o que por su naturaleza no sea apto para el consumo humano, eje: los cascos o los cuernos en estado natural, algunas sustancias organoterapeuticas y ciertas glándulas.

o) Comestibles: Todo producto o artículo destinado para usarse como alimento humano.

p) No comestible: Todo artículo adulterado, no inspeccionado, o no destinado para usarse como alimento humano.

q) Preparado: Producto o artículo proveniente de ganado de abasto, sacrificado,

destazado, enlatado, salado, clarificado, deshuesado, cortado o de otra manera manufacturado o procesado.

r) Corte: Toda división de cualquier canal o parte de la misma, excepto aquellos recortes de las canales o partes de las mismas que han sido removidos de la superficie para eliminar las partes no aceptables.

s) Canal: Todas las partes, incluyendo las vísceras de cualquier ganado sacrificado.

t) Carne: Parte de los músculos de cualquier ganado vacuno, porcino o equino, adherida al esqueleto o que se encuentra en la lengua, en el diafragma, en el corazón o en el esófago con o sin la grasa que la cubre o acompaña y las porciones de hueso, piel, tendón, nervios y vasos sanguíneos que normalmente acompañan a los tejidos de los músculos y que no son desprendidos en el proceso de preparación de la carne. No se incluyen los músculos de los labios, el hocico y las orejas.

u) Producto derivado de la carne: Cualquier parte que pueda usarse como alimento humano que no sea carne y que haya sido obtenido del ganado vacuno, porcino o equino.

v) Producto alimenticio de carne: Cualquier producto que pueda usarse como alimento humano que está hecho por entero o en parte, de cualquier carne u otra porción de la canal de cualquier ganado vacuno, porcino o equino, excepto aquellos eximidos de definirse como producto alimenticios de carne, al determinarse que contienen carne u otras porciones de tales canales solamente, en una proporción relativamente pequeñas o que históricamente no han sido considerados por los consumidores como producto de la industria de alimentos de carne y siempre que cumplan con cualquier requisito que les sea impuesto en tales casos o regulaciones como condiciones de tales exenciones, para asegurarse que la carne u otras porciones de tales canales contenidas en tales artículos no está adulterada y de que tales artículos no son representados como productos alimenticios de carne.

w) Animal para experimentación: Animal usado en la investigación que involucre la alimentación o administración o sumisión a un producto biológico experimental o droga o producto químico experimental o cualquier producto biológico no experimental, o droga o productos químicos no experimentales usados en una manera para la cual no fueron destinados.

x) Supervisión: Los controles según se prescriben en las instrucciones a los empleados del Servicio, para ser ejercidos por ellos sobre ciertas operaciones, para asegurarse de que tales operaciones son conducidas en cumplimiento de este Reglamento.

y) Proceso subsiguiente o adicional: El ahumado, cocinado, enlatado, curado, refinación o clarificación, en un Establecimiento Autorizado, de un producto

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

previamente preparado verificado en un Establecimiento Autorizado.

z) Normas legales sobre alimentos, cosméticos: se refiere disposiciones sanitarias. Decreto No. 394, La Gaceta' Diario Oficial No. 200 del 21 de Octubre de 1988 y su Reglamento de Inspección Sanitaria.

aa) Pesticida químico, aditivo de alimentos, aditivos colorante, producto agrícola primario. Estos términos tendrán los mismos significados para los efectos del contenido del inciso que antecede.

bb) Alimentos para Animales: Cualquier artículo destinado para usarse como alimento de perros, gatos u otros animales, derivados enteramente o en parte de la canal o parte o productos de la canal de cualquier ganado.

cc) Fabricante de alimentos para animales: Toda persona natural o jurídica ocupada en el negocio de fabricación o procesamiento de productos para animales.

SECCION - 2

ADULTERADO: Este término se aplica a cualquier canal o parte de la misma, carne o producto alimenticio de la carne, bajo una o más de las siguientes circunstancias:

1.- Si lleva o contiene cualquier sustancia nociva que lo haga dañino a la salud, pero en el caso de que la sustancia no sea una sustancia agregada, tal artículo no será considerado adulterado bajo esta cláusula si la cantidad de tal sustancia dentro del artículo o sobre él no lo hace ordinariamente dañino a la salud.

2.- I Si lleva o contiene cualquier sustancia nociva añadida debido a la administración de cualquier sustancia al animal vivo o de otra manera, siempre que la sustancia no figure entre las siguientes:

a) Un pesticida químico contenido o portado por un producto agrícola primario;

b) Un aditivo para alimentos;

c) Un aditivo colorante, que pueda a juicio del Supervisor hacer tal artículo inadecuado para la alimentación humana.

II Si es, enteramente o en parte, una sustancia agrícola primaria y tal producto lleva, o contiene un pesticida químico peligroso.

III Si lleva o contiene cualquier aditivo de alimento que sea peligroso para la salud humana.

IV Si lleva o contiene cualquier aditivo colorante peligroso.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

3.- Si consiste, por entero o en parte de cualquier sustancia sucia, pútrida o descompuesta o es por cualquier razón insalubre, malsano, pútrido o de otra manera inadecuado para la alimentación humana.

4.- Si ha sido preparado, empacado o mantenido bajo condiciones antihigiénicas en las cuales se haya contaminado de inmundicias o se haya hecho dañino para la salud.

5.- Si procede, por entero o en parte el producto, de un animal que ha muerto de otra forma que no sea mediante sacrificio estipulado en este Reglamento.

6.- Si su recipiente está compuesto, por entero o en parte, de cualquier sustancia deletérea que convierta a su contenido en algo dañino para la salud.

7.- Si ha sido intencionalmente sujeto a radiación.

8.- Si cualquier componente valioso ha sido por entero o en parte omitido o sustraído del mismo o si se le ha sustituído cualquier sustancia por entero o en parte o si algún daño o inferioridad ha sido ocultado en alguna manera, o si cualquier sustancia ha sido añadida o mezclada o empacada con el mismo para aumentar su volumen o peso o reducir su calidad o fuerza o hacerlo aparecer mejor o de mayor valor que el que tiene.

9.- Si el mismo es margarina que contiene una grasa animal y cualquier materia prima utilizada en el mismo que contenga total o parcialmente cualquier sustancia sucia, putrefacta o descompuesta o es de otro modo adulterada

SECCION - 3

LEYENDAS, MARCAS Y OBJETOS OFICIALES:

a) Marca Oficial: El rótulo de Inspección Oficial o cualquier otro símbolo prescrito por el Reglamento en este capítulo para identificar el estado de cualquier artículo o animal sometido a inspección.

b) Leyenda de Inspección Oficial: Cualquier leyenda o símbolo prescrito por el Reglamento, manifestando que un artículo o animal fué aprobado de acuerdo con este Reglamento.

c) Objeto Oficial: Cualquier objeto prescrito por el Reglamento para su uso en la aplicación de cualquier marca oficial.

d) Certificado Oficial: Cualquier certificado prescrito por el Reglamento emitido por un Inspector Oficial.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

e) "Inspeccionado y Aprobado" ó "Nicaragua, Inspeccionado y Aprobado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería" (o cualquier abreviatura autorizada de la misma). Significa que el producto así identificado ha sido inspeccionado y aprobado bajo el presente Reglamento y que en esa fecha no se le encontró adulterado.

f) "Nicaragua, Inspeccionado y Aprobado para Cocción": Significa que la carne o producto derivado de la carne así identificado ha sido inspeccionado y aprobado con la condición de que sea convertido en manteca, grasa de cerdo clarificada o sebo o cocinado por cualquier otro método previamente aprobado por el Supervisor como lo prescribe el presente Reglamento.

g) "Nicaragua Inspeccionado y Aprobado para Refrigeración": Significa que la carne o producto derivado de la carne así identificado ha sido inspeccionado y aprobado con la condición de que sea refrigerado como lo prescribe el presente Reglamento.

h) "Nicaragua Inspeccionado y Condenado" (o cualquier abreviatura autorizado de la misma): Significa que la canal, las vísceras, otra parte de la canal u otro producto así identificado ha sido inspeccionado, se le ha encontrado adulterado y se ha condenado de acuerdo a este Reglamento.

i) Nicaragua Retenido: Este término significa que la canal, las vísceras, otra parte de la canal u otro producto o artículo así identificado esta "retenido", pendiente de exámenes subsiguientes de parte de un Inspector, para determinar como se dispone de los mismos.

SECCION - 4

MARCADO FALSAMENTE O MAL MARCADO: Este término se aplica a cualquier canal, parte de la misma canal o producto alimenticio de carne bajo una o más de las siguientes circunstancias:

1) Si su etiqueta es falsa o engañosa en cualquiera de sus partes.

2) Si se ofrece a la venta bajo el nombre de otro alimento.

3) Si es una imitación de otro alimento, al menos que su etiqueta lleve, en tipo de tamaño uniforme y prominencia igual, la palabra "imitación" e inmediatamente después el nombre del alimento imitado.

4) Si su recipiente está hecho, formado o llenado de manera que conduzca a engaño.

5) Si está en un paquete u otro recipiente que no lleve una etiqueta que muestre:

I) El nombre y dirección del fabricante, empacador o distribuidor; y

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

II) Una declaración exacta de la cantidad del contenido en términos de peso, medida o conteo numérico, excepto en lo estipulado de otra manera en el presente Reglamento.

6) Si cualquier palabra, declaración u otra información exigida que deba aparecer en la etiqueta u otras marcas no está puesta prominentemente en las mismas, con tal visibilidad (comparada con otras palabras, declaraciones, diseños en las etiquetas y en tales términos que sea legible y entendida por el individuo corriente bajo las condiciones acostumbradas de compra y uso.

7) Si pretende ser o está representado como un alimento para el cual una definición o norma de identidad o composición ha sido prescrita por el Reglamento en su capítulo correspondiente a menos que:

I) Esté de conformidad con tal definición y norma; y

II) Su etiqueta lleve el nombre del alimento especificado en la definición y normas y hasta donde sea exigido por sus Reglamentos respectivos, los nombres comunes de ingredientes opcionales (que no sean especias, sabores y colores) presentes en tal alimento.

8) Si pretende ser o está representado como un alimento para el cual una norma o normas de llenar el recipiente han sido prescritas por los reglamentos correspondientes y si no cumple con la norma de llenado el recipiente aplicable al mismo al menos que su etiqueta lleve, de la manera y forma tales reglamentos especificando una declaración de que cae debajo de esa norma.

9) Si no está sujeto a las estipulaciones del numeral 7 de esta sección al menos que su etiqueta lleve:

I) El nombre común y usual del alimento, si lo hay; y

II) En caso de que estuviera fabricado con dos o más ingredientes el nombre común y usual de cada uno de tales ingredientes.

10) Si pretende ser o está representado para usos dietéticos especiales, al menos que su etiqueta lleve tal información concerniente a sus propiedades dietéticas según lo exige su Reglamento.

11) Si lleva o contiene cualquier sabor artificial, colorante artificial o preservativo químico, al menos que lleve una etiqueta declarando tal hecho, excepto en lo estipulado de otra manera por su Reglamento.

12) Si no lleva, directamente encima de él o de su recipiente, cuando lo requiera el Reglamento, el rótulo de inspección y no estando restringido por ninguna de las anteriores, cualquier otra información que la autoridad correspondiente pueda exigir en

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

el Reglamento para asegurarse de que no tenga marcas o etiquetas falsas o engañosas y de que el público este informado de la manera de manejo requerido para mantener d artículo en condiciones sanas.

SECCION – 5

ROTULACIONES Y ENVASADO:

a) Etiqueta o Rótulo: La ostentación de material gráfico, escrito o impreso sobre el recipiente inmediato (no incluyendo revestimiento de los paquetes) de cualquier artículo.

b) Marcas: Todas las etiquetas o marbetes y otro material gráfico, escrito o impreso:

1) Sobre cualquier artículo o cualquiera de sus recipientes o envolturas; o

2) Que acompañen a tal artículo.

c) Recipiente inmediato: El receptáculo o cualquier otra cubierta en la cual cualquier producto esté directamente contenido o encerrado total o parcialmente.

d) Recipiente de embarque o externo: El recipiente exterior (caja, bolsa, barril u otro receptáculo o cubierta) que contenga o encierre total o parcialmente cualquier pro· dueto empacado en uno o más recipientes inmediatos.

SECCION - 6

GANADO:

a) Todo animal vacuno, porcino y equino.

b) Ganado moribundo, enfermo o lisiado: Se entiende por tal todo animal que manifieste cualquiera de los siguientes síntomas:

1) Desorden del sistema nervioso central.

2) Temperatura anormal (alta o baja).

3) Respiración dificultosa.

4) Inflamación manifiesta.

5) Falta de coordinación muscular.

6) Incapacidad para andar normalmente o mantenerse de pie.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

7) Cualquiera de las afecciones por las que se exige que el ganado sea rechazado en la inspección antemortem, de conformidad con el Reglamento.

c) Ganado rechazado para sacrificio: Todo ganado que en el exámen ante-mortem se considera no apto para el sacrificio, ya por sus condiciones físicas o por estar afectado de cualquier enfermedad que pueda ser sometido a tratamiento, según el criterio del Médico Veterinario.
d) Ganado muerto: El cuerpo (cadáver) del ganado que ha muerto de otra manera que no sea para sacrificio.

e) Ganado Sospechoso: Este término significa que el ganado así identificado, es sospechoso de estar afectado de una enfermedad o condición que requiera su condenación por entero o en parte, al ser sacrificado y está sujeto a un exámen subsiguiente de parte de un inspector para determinar cómo se dispone de él.

f) Ganado Condenado: Este término significa que el ganado así identificado ha sido inspeccionado y encontrado en una condición mortal o afectado por otra condición o enfermedad que exigiría la condenación del animal.

SECCION - 7

ADITIVOS ALIMENTARIOS:

a) Sabor artificial: Un sabor que contenga cualquier constituyente sápido o aromático que haya sido elaborado por un proceso de síntesis u otro artificio similar.

b) Colorante artificial: Un colorante que contenga cualquier tinte o pigmento que haya sido elaborado por un proceso de síntesis y otro artificio similar a un colorante que fué elaborado extrayendo un tinte o pigmento natural de una planta u otro material en el cual tal tinte o pigmento fue producido naturalmente.

c) Residuo Biológico: Cualquier sustancia incluyendo metabolitos que permanezcan depositados en los tejidos del ganado al tiempo del sacrificio o después como resultado del tratamiento, o contacto del ganado con un pesticida, compuesto orgánico o inorgánico, hormona, sustancia hormonal, promotor del crecimiento, antibiótico, vermicida, tranquilizante u otro agente terapéutico profiláctico.

SECCION - 8

METODOS HUMANITARIOS DE SACRIFICIO DE ANIMALES:

a) Anhídrico carbónico: Gas que tiene la fórmula química CO_2.

b) Concentración de anhídrico carbónico: Proporción de anhídrico carbónico y de aire

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

atmosférico.

c) Tiempo de exposición: El período en que se expone al animal a una concentración anestésica de anhídrico carbónico.

d) Anestesia: Pérdida de sensación o sensibilidad.

e) Anestesia Quirúrgica: Estado de inconsciencia que se mide de conformidad con prácticas quirúrgicas aceptadas.

f) Conciencia: Reacción del cerebro ante las impresiones que le llegan a través de los sentidos.

g) Proyectil cilíndrico cautivo: Instrumento insensibilizador que, al ser activado, lanza un proyectil cilíndrico desde un cilindro a una distancia limitada regresándolo inmediatamente a su posición, mediante la acción de un resorte.

CAPITULO II

SECCIÓN - 9

REQUISITOS RELATIVOS A INSTALACIONES SANITARIAS, Y EQUIPO.

Artículo 2 - ESTABLECIMIENTOS QUE REQUIEREN INSPECCIÓN: Todo Establecimiento donde se sacrifique ganado vacuno, porcino o equino, para su transporte o venta como artículo de comercio doméstico o internacional en el cual la carne, los productos derivados o productos alimenticios procedentes de ganado vacuno, porcino o equino son parcial o totalmente enlatados, salados, ahumados, derretidos o preparados de otro modo para su transporte o venta como artículo de comercie interno o internacional, que pueden ser usa dos como alimento humano, serán sometidos a inspección según lo dispone el presente Reglamento.

Artículo 3 - GANADO Y PRODUCTOS QUE ENTRAN A ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS: Todo ganado y todos los productos que entren a cualquier Establecimiento Autorizado todos los productos preparados allí por entero o en parte, serán inspeccionados, manejados, almacenados, preparadas, empacados, marcados y rotulados en la forma establecida en el presente Reglamento.

CAPITULO III

SECCION - 10

SOLICITUD DE INSPECCION:

Artículo 4 - El propietario u operador de cada Establecimiento, solicitará, antes de

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

comenzar a operar, la inspección del mismo, en la Dirección General de Técnicas Agropecuarias.

Artículo 5 - Las solicitudes serán hechas por escrito, al Servicio de Inspección de Carnes de la Dirección General de Técnicas Agropecuarias del MAG.

Artículo 6 - Cuando se efectúen cambios de propietarios o ubicación, se deberá presentar una nueva solicitud.

SECCION - 11

DIBUJOS Y PLANOS:

Artículo 7 - Cada solicitud de inspección, deberá ir acompañada de cuatro copias de dibujos completos con especificaciones de los planos del piso del Establecimiento, para el cual se pide la inspección mostrando la ubicación de las piezas principales del equipo, desagües del piso, lavamanos y conexiones para mangueras para propósitos de limpieza.

7.1 Un plano mostrando los límites del Establecimiento, ubicaciones en bosquejo de los edificios, puntos cardinales, caminos y otras vías de acceso.

7.2 Un plano mostrando el acabado de los pisos, paredes y cielos rasos de todos los cuartos del Establecimiento.

SECCION - 12

ESPECIFICACIONES A SUMINISTRARSE EN LAS SOLICITUDES:

Artículo 8 - Las solicitudes incluirán las siguientes especificaciones: Las fuentes del suministro de agua, desagues, refrigeración, equipo, alumbrado y operaciones del Establecimiento relacionadas a la sanidad y debido funcionamiento de la inspección. Antes de suministrar tales documentos, los solicitantes pueden pedir informes al Servicio de inspección de Carnes.

SECCION - 13

OTORGAMIENTO O RECHAZO DE LA INSPECCION:

Artículo 9 - Toda resolución será notificada por escrito al solicitante, por la Dirección General de Técnicas Agropecuarias.

SECCION - 14

REVOCACION DE SOLICITUD:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

Artículo 10 - La Dirección General de Técnicas Agropecuarias podrá revocar una resolución favorable dada una solicitud anterior, si juzga que la solicitud contenía declaraciones falsas.

CAPITULO IV

SECCION – 15

NUMEROS OFICIALES:

Artículo 11 - Un número oficial será asignado a cada Establecimiento al que se le haya resuelto favorablemente la solicitud de Inspección. Tal número será usado para identificar todos los productos inspeccionados, aprobados y preparados en el Establecimiento. No se le asignará más de un número a cada Establecimiento.

Artículo 12 - Dos o más Establecimientos aprobados de un mismo propietario utilizarán números diferentes para identificar cada Establecimiento y sus productos correspondientes.

SECCION - 16

SEPARACION DE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS:

Artículo 13 - Cada Establecimiento Autorizado será separado y distinto de cualquier Establecimiento no Autorizado.

Artículo 14 - El sacrificio u otra preparación de productos de equinos efectuados bajo inspección se hará en Establecimientos separados de cualquier Establecimiento donde se sacrifiquen o preparen productos de ganado vacuno o porcino.

Artículo 15 - No se efectuará la inspección en ningún Establecimiento si cualquier parte del mismo se usa como vivienda, al menos que la parte para la cual se solicitó la inspección este separada de tal vivienda, por pisos, paredes y cielos rasos construidos de concreto sólido, ladrillo u otro material parecido y los pisos, paredes y cielos carezcan de aberturas que comuniquen directamente o indirectamente con cualquier parte del edificio usado como vivienda.

SECCION - 17

CONDICIONES SANITARIAS Y FACILIDADES.

Artículo 16 - No se efectuará la inspección de un Establecimiento si no está en condiciones sanitarias y a menos que el Establecimiento acuerde en mantener tales condiciones sanitarias y provea facilidades adecuadas para efectuar tal inspección.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

SECCION - 18

INICIACION DE LA INSPECCION

Artículo 17 - Cuando se resuelva favorablemente una solicitud de inspección, el Supervisor encargado con anterioridad o en el primer acto de la inspección informará al propietario o encargado del Establecimiento de los requisitos establecidos en este Reglamento.

Artículo 18 - Si en la época en que se inicia la inspección de un Establecimiento se encontrara cualquier producto que no ha sido inspeccionado anteriormente, ni pasado o marcado de acuerdo con lo establecido en este Reglamento, se mantendrá la identidad del mismo y no será transportado u ofrecido para su comercio interdepartamental o extranjero, ni será tratado de otra manera como si hubiera sido inspeccionado y aprobado de acuerdo con estas reglas. El Establecimiento adoptará y aplicará todas medidas necesarias y cumplirá con todas las instrucciones que el Oficial encargado prescriba con el fin de cumplir con el Artículo que antecede y el presente.

SECCION - 19

SUSPENSION DE LA INSPECCION.

Artículo 19 - El Supervisor queda autorizado para suspender la inspección al establecimiento Autorizado donde las condiciones sanitarias son tales que sus productos son sacados adulterados o por falta del operador de destruir productos condenados o por no cumplir con cualquiera de las normas de este Reglamento.

Artículo 20 - :

20.1 El Servicio de Inspección puede ser suspendido cuando cualquier empleado del Establecimiento Autorizado actuando en su propio nombre e interés, o en sus funciones, asalte por la fuerza, resista, se oponga, impida, intimide o interfiera a cualquier empleado del Servicio de Inspección de Carnes mientras esté cumpliendo las funciones prescritas en este Reglamento. Esta suspensión de la inspección estará vigente hasta que se asegure, de forma aceptable al Supervisor, que la causa de la suspensión no se repetirá, garantizándolo, el Director del Establecimiento o su representante, de la forma siguiente:

1) Justifique satisfactoriamente el incidente.

2) Adopte las medidas oportunas para evitar que vuelva a producirse.

20.2 El Inspector Veterinario y los Inspectores Ayudantes informarán al Jefe Inmediato de todas las violaciones e inobservancias a que se refiere el Artículo 19 que antecede.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

20.3 El Supervisor comunicará tales informes al Superior inmediato.

Artículo 21 - El Jefe del Servicio podrá suspender temporalmente el Servicio de Inspección en su totalidad o en parte en un Establecimiento Autorizado, en el cual no se garantice el sacrificio y la manipulación de ganado por métodos humanitarios. El Jefe de Inspección notificará al Empresario correspondiente verbalmente o por escrito, dicha suspensión y las razones de la misma. La suspensión permanecerá en vigor hasta que el Empresario adopte las medidas necesarias para evitar que vuelva a producirse el hecho.

CAPITULO V

SECCION - 20

ORGANIZACION DEL PERSONAL.

Artículo 22 - Todos los empleados que intervengan en la inspección de carnes, serán nombrados por el Ministerio de Agricultura y Ganadería a base de competencia para el efectivo cumplimiento de este Reglamento.

Artículo 23 - Los empleados del Servicio de Inspección de Carnes se clasificarán:

a) Un Jefe o Supervisor del Servicio de Inspección de Carnes, dependiente del Director de Sanidad Animal de la DGTA. Deberá ser un Médico Veterinario. Tendrá a su cargo la supervisión de todo el Servicio de Inspección de Carnes, cerciorándose del fiel cumplimiento del Reglamento en todos los Establecimientos Autorizados.

b) Un Sub-Jefe del Servicio de Inspección de Carnes, quien asumirá las funciones del Supervisor en caso necesario. Deberá ser un Médico Veterinario graduado.

c) Inspectores Médicos Veterinarios, dependientes del Supervisor del Servicio de Inspección. Deberán ser Médicos Veterinarios graduados. Serán los responsables del Servicio de Inspección de Carnes en los Establecimientos a su cargo. Informarán directamente al Supervisor del Servicio.

d) Inspectores Ayudantes: Son Ayudantes de los Inspectores Médicos Veterinarios en las Inspecciones ante y post-mortem, la cura, enlatado, empaque manipulaciones, marca y rotulación de los productos y cooperan con el Inspector Veterinario para hacer cumplir los requisitos sanitarios y demás regulaciones contempladas en este Reglamento. Deberán tener suficiente experiencia y capacidad en el ramo de inspección de carnes para el desempeño de sus labores.

SECCION - 21

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

IDENTIFICACION.

Artículo 24 - Cada empleado del Servicio de Inspección portará una identificación de la que no deberá separarse durante el desempeño de sus labores. Esta bastará para darle acceso a través de todas las entradas regulares y a todas las partes de los Establecimientos y locales en los cuales haya sido designado.

SECCION - 22

ACCESO A LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS.

Artículo 25 - Al Supervisor y a los Inspectores Médico Veterinarios se les suministrará una tarjeta o carnet de identificación, 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 y de la noche, ya sea que el Establecimiento este operando o no.

SECCION - 23

EXCEPCIONA LA DESIGNACION DE INSPECTORES.

Artículo 26 - Excepto cuando sea específicamente autorizado por el Supervisor, ningún empleado del Servicio de Inspección será enviado a desempeñar su deber a un Establecimiento en el que cualquier miembro de su familia esté empleado por el Establecimiento, en puestos bajo su jurisdicción. Ningún empleado del Servicio de Inspección podrá solicitar, a favor de cualquier persona, un empleo en cualquier Establecimiento Autorizado.

SECCION - 24

OBTENCION DE PRODUCTOS.

Artículo 27 - Los empleados del Servicio de Inspección, no obtendrán productos de cualquier Establecimiento Autorizado, al menos que el expendio en el cual se hizo la compra esté abierto al público y el precio pagado sea el de venta al público.

Artículo 28 - Toda apelación a una decisión emitida por un empleado del Servicio de Inspección, será presentada a su jefe inmediato.

CAPITULO VI

FACILIDADES PARA LA INSPECCION.

Artículo 29 - FACILIDADES PARA LOS INSPECTORES: Los Establecimientos aprobados proveerán para el uso exclusivo del personal del Servicio de Inspección.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

a) Una oficina con los muebles necesarios, convenientemente alumbrada, ventilada y en buenas condiciones sanitarias, para el desempeño de sus deberes oficiales. Estará provista de un armario con llave y con facilidades adecuadas para que los empleados del Servicio se cambien de ropa. Servicio de Lavandería para la ropa de trabajo de los Inspectores debe ser proporcionado por cada Establecimiento.

b) Corrales convenientes, equipo y ayudantes para llevar a cabo los exámes ante mortem, para la separación, marcaje y segregación de los animales "aprobados" de los marcados "sospechosos" y los marcados "condenados". Los corrales, pasadizos y vías serán pavimentados, empedrados, adoquinados, drenados y equipados de conexiones de mangueras para propósitos de limpieza.

c) ALUMBRADO ADECUADO:

1) En todos aquellos lugares donde no se dispone de suficiente y adecuada iluminación natural, se requiere de iluminación artificial de buena calidad y bien distribuida. La intensidad total de la iluminación artificial de treinta candelas-pie. En todos los lugares donde se realizan inspecciones, o donde se requiere de iluminación especial para que los empleados puedan preparar los productos, para que cumplan con las exigencias de la inspección, la iluminación deberá ser no menor de 50 candelas-píe.

2) Los requerimientos específicos para ciertos lugares en plantas para carnes, se incluye:

i) Inspección General ante-mortem. Diez bujías-pie en los corrales, pasadizos o en áreas en donde se lleva a cabo la inspección antemortem. Las lecturas se toman a 3 pies (0.91 m) arriba del piso.

ii) Corrales de sospechosos. Veinte bujías-pie para todo el corral de sospechoso, incluyendo facilidades de restricción si se encuentran separadas. Las lecturas se toman a 3 pies (0.91 m) arriba del piso.

iii) Caja para lavado de cabezas (de vacuno). Cincuenta bujías-pie al nivel del gancho para enganchar cabezas.

iv) Cervical de res (colgadores de cabezas). Todas las áreas de la cabeza iluminadas con 50 bujías-pie hacia abajo hasta el sínfisis de la mandíbula.

v) Cervical de res (Cadena para cabezas). Cincuenta bujías-pie en el punto de inspección más bajo sobre las cabezas colgantes.

vi) Cervical de cerdo. Cincuenta bujías-pie al nivel de los ganglios linfáticos mandibulares de las cabezas colgantes más bajas.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

vii) Vísceras (de vacuno), (carreta). Cincuenta bujías-pie con descanso para el medidor en el fondo de la traílla de la parte inferior de la carreta.

viii) Vísceras (Mesas Móviles). Cincuenta bujías-pie con descanso para medidor en la traílla o en la parte superior de la mesa (todas clases).

ix) Inspección en rieles. Cincuenta bujías-pie al nivel de los hombros. (todas clases).

x) Inspección Final. Cincuenta bujías-pie al nivel de los hombros, tina para vísceras y colgadores para cabezas (todas clases).

xi) Enfriadores de Canales (chill). Diez; bujías-pie, al nivel de las patas frontales de las canales en el refrigerador.

xii) Enfriadores de vísceras. Veinte bujía-pie en la iluminación general para enfriadores al nivel más bajo del almacenaje de producto abiertos. Cincuenta bujías-pie en puntos de productos empacados y áreas de inspección.

APARATOS PARA PROTECCION:

3) Los aparatos para iluminación en cuantos en donde la carne está expuesta, deberá tener una mampara de protección construida de material irrompible, para impedir la contaminación del producto con vidrios rotos. En lugares tales como cuarto de armado de caja también las lámparas deberán tener mampara protectora.

d) Perchas, recipientes y otros utensilios adecuados para colocar e inspeccionar la cabeza, lengua, cola, glándulas, vísceras a todas las piezas y la sangre que habrán de usarse en la preparación de producto alimenticios de carne y productos médicos, hasta después que se haya practicado el exámen post-mortem, a fin de que puedan ser identificados en caso de condena de la canal.

e) Equipos, carretillas y receptáculos para el manejo de las vísceras de animales sacrificados para evitar su contacto con el piso; y carretillas, perchas, mesas y otro equipo necesario para el manejo separado y sanitario de las canales o sus partes.

f) Mesas, bancos y otro equipo en los que ha de practicarse la inspección, de tal diseño, material y construcción que permita a los empleados del Servicio hacer la inspección de una manera pronta, eficiente y limpia.

g) Carretillas o recipientes de metal impermeables para retener y manipular canales o partes de ellas no aptas para el consumo humano, construidos de manera que puedan ser aseados fácilmente. Tales carretillas y recipientes deberán ser marcadas de manera visible, con la palabra "condenado" en letras rojas, de no menos de dos pulgadas de alto y deberán estar provistos de cerraduras o sellos, para· garantizar su manejo y supervisión por parte del Servicio.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

h) Medios adecuados, incluyendo jabón líquido y esterilizadores, para lavarse las manos y desinfectarse, esterilizar los implementos usados en la inspección de las canales enfermas, pisos y otros artículos y sitios que puedan ser contaminados por las canales enfermas o de alguna otra forma.

i) En los Establecimientos Autorizados donde se sacrifica ganado, se dispondrá de cuartos, compartimientos o sitios 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 o equipo serán los indicados para evitar la contaminación de las canales o piezas aprobadas para el consumo por contacto con las canales y piezas condenadas. Estarán dotados de agua caliente, lavamanos, esterilizador, mesa y de todo el equipo necesario para una inspección expédita, eficiente y sanitaria. Los pisos deberán ser construidos de tal modo que faciliten el mantenimiento de condiciones sanitarias y constarán de desagües apropiados.

j) Cuartos, compartimientos y recipientes en los cuales las canales y los productos pueden ser retenidos para la inspección subsiguiente, serán en tal número y localización que exijan las necesidades de inspección de cada Establecimiento. Estarán dotados de cerraduras sólidas, suministradas por el Establecimiento y las llaves estarán bajo la custodia del Servicio de Inspección. Tales cuartos, compartimientos y recipientes estarán marcados visiblemente con la frase "Retenido", en letras rojas y de no menos de dos pulgadas de alto. Los cuartos y compartimientos destinados a tal fin, deberán ser seguros y aptos para ser mantenidos limpios, incluyendo facilidades para disponer de los líquidos que se acumulen en el piso. Los empleados del Establecimiento no entrarán a los cuatros o compartimientos de retención ni abrirán ningún receptáculo de retención, al menos que estén autorizados por los empleados del Servicio.

k) Facilidades adecuadas, incluyendo materiales desnaturalizadores para la debida disposición de artículos condenados de acuerdo con el Reglamento.

l) Muelles y cuartos de recepción que serán designados por el Empresario del Establecimiento, de acuerdo con el Inspector Veterinario, para la recepción e inspección de todos los productos que ingresen al Establecimiento.

m) Armarios adecuados para guardar las marcas que lleven la leyenda de inspección oficial y otros objetos y certificados oficiales cuando no estén en uso. Tales armarios tendrán sellos y cerraduras y las llaves no saldrán de la custodia de los empleados del Servicio.

Artículo 30 - EQUIPO Y ROPA DE TRABAJO DE LOS INSPECTORES: Los Establecimientos suministrarán a los Inspectores ropas e implementos de trabajo, para

llevar a cabo la inspección.
CAPITULO

SECCION - 25

HORARIO DE OPERACIONES.

Artículo 31 - HORARIO DE OPERACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS: El Empresario de cada Establecimiento informará al Inspector Veterinario o a su ayudante la hora en que inicia el trabajo del día en cada sección o departamento y de la hora y día en que se reanuden las operaciones. Cuando un producto deba ser revisado o manipulado durante horas no acostumbradas, el Operador del Establecimiento notificará, con tiempo razonable, por adelantado al Inspector Veterinario o a su ayudante, del día y hora en que tal trabajo será comenzado y tales operaciones no se comenzarán antes de ese tiempo.

Artículo 32 - Ninguna Sección o Departamento en que se efectúen operaciones que exijan inspección será operado si no es bajo la supervisión de un empleado del Servicio de Inspección. Todo sacrificio de ganado y preparación de productos serán hechos dentro de horas razonables y a un ritmo adecuado, de acuerdo a la capacidad del Establecimiento.

Artículo 33 - Cuando un Inspector es destacado a efectuar el trabajo en dos o más Establecimientos Autorizados donde se sacrifica poco ganado o donde se prepara sólo una pequeña cantidad de productos, el Supervisor puede designar las horas del día y los días de la semana durante los cuales las operaciones que requieren inspección pueden efectuarse en cada Establecimiento.

Artículo 34 - El Empresario de un Establecimiento Autorizado, un importador o exportador que desee trabajar bajo condiciones que exijan los servicios de un Inspector del Servicio de cualquier domingo o día feriado o durante más de ocho horas en cualquier otro día, pedirá, suficientemente por adelantado al Servicio de Inspección de Carnes, suministrar el Servicio de Inspección durante tal período extra y pagará por el mismo a la Dirección General de Técnicas Agropecuarias, las horas trabajadas, según las Leyes Laborales, para aquella reembolse el pago a los que efectuaron la inspección.

CAPITULO VII

ESTABLECIMIENTOS; CONDICIONES SANITARIAS; REQUISITOS GENERALES.

Artículo 35 - EXAMEN PREVIO, ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO Y CONDICIONES SANITARIAS: Antes de iniciar las inspecciones se hará un exámen del Establecimiento y sus dependencias por un empleado del Servicio y se especificarán las exigencias sanitarias y las facilidades indispensables para la

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

inspección.

Artículo 36 - DIBUJOS Y ESPECIFICACIONES: Se someterán al estudio del Supervisor, por cuadruplicados copias de los planos y especificaciones en su totalidad, según lo previsto en el Capítulo III de este Reglamento. Cuando se trata de remodelar los Establecimientos aprobados o de erigir nuevas estructuras, se solicitará su aprobación antes de iniciar las construcciones.

SECCION - 26

REQUISITOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS.

Artículo 37 - Los Establecimientos Autorizados serán mantenidos en condiciones sanitarias y para tal fin serán cumplidos los siguientes requisitos:

a.1) Habrá luz abundante y bien distribuida y suficiente ventilación en todos los cuartos y compartimientos.

a.2) Habrá suficiente espacio refrigerado para manejar correctamente los canales y productos cárnicos. Deberá mantener una temperatura máxima de 50°F en zonas de manejo de productos cárnicos. En la zona de enfriamiento inicial (hasta un máximo de 72 horas) deberá mantener una temperatura máxima de 40°F.

En áreas de mantenimiento indefinido de productos cárnicos deberá mantener una temperatura máxima de 0°F.

b) Habrá un eficiente sistema de desague cañerías para el Establecimiento y el predio y todos los desagues y alcantarillas con sifones y respiraderos aprobados por el Médico Veterinario Oficial encargado.

c) El agua será limpia, abundante y potable, con facilidades adecuadas para su distribución en la Planta y con protección contra impurezas y contaminación. Todo Establecimiento dará a conocer la fuente y cuando 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 a aquellas partes de los Establecimientos Autorizados 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 el sistema de agua potable, en líneas de vapor adscritos 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 las líneas de alcantarillado para remover los productos pesados depositados en ellas. No se permite el uso 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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

tampoco en los tanques de escaldar cerdos, máquinas depiladoras o en las líneas de vapor adscritas a los equipos de clarificar productos comestibles, superficies para desangrar o pasillos dentro del departamento de sacrificio. 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 posea la válvula adecuada para librarse de contaminación accidental y que sea aprobada por las autoridades locales y por el Servicio de Inspección de Carnes.

d) El Servicio de Inspección puede 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 los equipos empleados en el enfriamiento de productos enlatados, siempre que el reempleo sea para el mismo fin original y que se tomen las siguientes precauciones para proteger el agua que se usa nuevamente.

d.1) Que todas las tuberías, depósitos, tanques, torres de enfriamiento y equipo similar, estén construidos e instalados de tal manera que se facilite su limpieza e inspección.

d.2) Que el completo drenaje y disposición del agua reutilizada, la limpieza efectiva del equipo y la renovación del agua potable, se efectúen con los intervalos que sean necesarios para garantizar un volumen de agua aceptable para los fines propuestos.

d.3) Que se mantenga la clorinación efectiva de aproximadamente 1p.p.m. De cloro residual en cualquier punto dentro del sistema de enfriamiento del agua reutilizada en el enfriamiento de productos envasados, siendo entendido que la mera clorinación no es completamente confiable ni aceptada en lugar de los requisitos señalados en los incisos d.1) y d.2).

e) La aprobación para la reutilización del agua que sea otra que la especificada en el Arto. 37, inciso b) se obtendrá del Supervisor en casos específicos

f) Se suministrará un amplío volumen de agua a no menos de 180°F. El que será empleado para el aseo del equipo de inspección y otros equipos de los pisos, paredes, que están sujetas a la contaminación por la manipulación de canales enfermas, sus vísceras y otras partes. Cuando sea necesario determinar la observancia de este requisito, se instalarán termómetros convenientemente ubicados para mostrar la temperatura del agua en el sitio donde se use.

g) Con el objeto de asear cuartos y equipos que no estén mencionados en el Arto. 37, inciso d), se llevará agua caliente a presión a tomas suficientes y convenientes y a una temperatura que asegure una limpieza completa.

h) Los pisos, paredes, cielos rasos, divisiones, columnas, puertas y otras partes de todas las construcciones deberán ser de tales materiales, construcción y acabado que

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

permitan su limpieza fácil y completa. Los pisos deberán ser impermeables. Los cuartos y compartimientos usados para productos comestibles estarán separados y serán distintos de los usados para productos no comestibles.

i) Deberá dejarse suficiente espacio para pasillos, para que los productos contaminados no entren en contacto con columnas, paredes y otras partes fijas del edificio o con barriles, cajas y otros recipientes llevados a través de áreas de retención y operación. Los productos contaminados no serán colocados o almacenados debajo de canales en los enfriadores o áreas de retención.

j) Los cuartos y compartimientos donde se prepare o maneje algún producto, deberán estar libres de polvo y olores emanados de cuartos de vestir e inodoros, cajas de captación, sótanos para cueros, cuartos para empaques, tanques de productos no comestibles y cuartos de fertilizantes y de corrales de ganado.

k) Se tomarán toda clase de precauciones para eliminar de los Establecimientos moscas, ratas, ratones y otras plagas. Se prohíbe el uso de venenos para cualquier propósito en los cuartos y compartimientos donde se almacenen o manipulen productos sin empacar, excepto mediante las restricciones y precauciones prescritas por el Servicio de Inspección. No se prohíbe el uso de insecticidas, de cebos envenenados y sustancias semejantes para el control de las plagas en los sótanos para cueros, departamentos para productos no aptos para el consumo humano, edificios exteriores y sitios semejantes o en bodegas de productos enlatados, embarrilados, pero solamente se usarán los autorizados por el Supervisor. Los llamados virus contra las ratas no podrán ser usados en ninguna parte de los Establecimientos y sus dependencias.

l) Los gatos y perros no tendrán acceso al interior de los Establecimientos, sin embargo, se permitirán perros guardianes en las dependencias exteriores.

FACILIDADES E INSTALACIONES SANITARIAS, REQUISITOS ESPECIFICOS.

Artículo 38 - Todo Establecimiento Autorizado tendrá facilidades y comodidades sanitarias adecuadas. Se exigen específicamente las siguientes:

a) Cuartos para vestirse, inodoros y mingitorios en número suficiente, de amplias dimensiones y convenientemente localizados. Los cuartos tendrán luz abundante y bien distribuida, debidamente ventilados y deberán llenar todos los requisitos respecto a construcción y equipo sanitarios. Estarán separados de los cuartos y compartimiento en los cuales se preparen, almacenen y manipulen los productos. Cuando haya empleados de ambos sexos, se proveerán facilidades separadas.

b) Lavatorios incluyendo agua corriente fría y caliente, jabón líquido y toallas serán colocados cerca de los inodoros y mingitorios y también en otros lugares del Establecimiento donde sea esencial el aseo de todas las personas que manipulan los productos.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

c) Los desagües de los inodoros y mingitorios, deberán estar separados de los demás desagües del edificio y no deberán desembocar en un receptáculo para captación de grasas.

d) Se usará la siguiente fórmula para determinar el número de tazas de inodoro que se requieren:

1 a 15 empleados 1
1 a 35 empleados 2
36 a 55 empleados * 3
56 a 80 empleados * 4

- Por cada 30 empleados adicionales en exceso de 80 * 1

Los urinarios pueden sustituirse por tazas de inodoros pero únicamente hasta 1/3 del número total de tazas requeridas.

Dos pies de urinarios de pilas son considerados equivalentes a un urinario individual.

Es aconsejable que se instalen urinarios en los cuartos de inodoros para hombres. Si se usan urinarios tipo pesebre, el piso deberá tener inclinación para que desagüe adentro de los urinarios. Si se usan urinarios tipo acoplado a la pared, los drenes del piso deberán instalarse inmediatamente debajo de ellos.

SECCION - 27

EQUIPOS Y UTENSILIOS, CONDICIONES SANITARIAS.

Artículo 39 - Los equipos y utensilios usados para preparar y manipular cualquier producto serán de tal material y de tal construcción, que les permita ser aseados rápida y completamente y que aseguren 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 inoxidables. Las carretillas y receptáculos que se usan para productos no comestibles deberán ostentar alguna marca visible y distintiva (franja roja), que los identifique para ser usados para tal fin.

39. a) Los equipos y utensilios usados en un Establecimiento Autorizado para preparar y manipular cualquier producto, deberán ser aprobados por el Supervisor. El Empresario deberá suministrar la suficiente información sobre tales equipos para que el Supervisor pueda formarse un criterio, si tal equipo llena los requisitos del presente Reglamento. En caso de que el equipo no sea aceptado por el Supervisor, se le impondrá una marca de "RECHAZADO".

Artículo 40 - VAINAS PARA CUCHILLOS: Las vainas y objetos semejantes para

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

guardar temporalmente los cuchillos, utensilios de acero, chairas, y demás empleados por los trabajadores y otras personas en los Establecimientos Autorizados, serán construidos de metales inoxidables u otros materiales impermeables y serán de un tipo que les permita ser limpiados fácilmente.

SECCION - 28

CUARTOS, COMPARTIMIENTOS, Y DEMAS CONDICIONES SANITARIAS.

Artículo 41 - Los cuartos, compartimientos, lugares, equipos y utensilios usados para preparar, almacenar y de otra manera manipular cualquier producto y todas las otras partes del Establecimiento se mantendrán limpios y en condiciones sanitarias. No habrá ningún manejo o almacenaje de materiales que produzcan una condición objetable en los cuartos, compartimientos o lugares donde cualquier producto sea preparado, depositado o manipulado en cualquier otra forma.

SECCION - 29

OPERACIONES Y PROCEDIMIENTOS SANITARIOS.

Artículo 42 - Los cuartos y compartimientos en los cuales se efectúan las inspecciones y aquellos en los que se sacrifica ganado y se prepara cualquier producto, estarán suficientemente libres de vapores y emanaciones para permitir que los empleados del Servicio puedan hacer las inspecciones y garantizar la limpieza de las operaciones. Las paredes, cielos rasos y estructuras superiores de los cuartos y compartimientos en los cuales se preparan, manipulan y depositan los productos, deberán mantenerse libres de humedad, para evitar el goteo y la contaminación de los productos.

Artículo 43 - Todos los cuartos y departamentos para manejo y depósitos de los Establecimientos Autorizados usados para materiales no aptos para el consumo deberán ser mantenidos en condiciones aceptablemente limpias. Los predios exteriores de cada Establecimiento Autorizado incluyendo muebles y áreas donde se cargan carros y vehículos y las calzadas para vehículos, accesos, patios, corrales y callejones deberán estar debidamente pavimentados, empedrados, adoquinados, drenados y mantenidos aseados y ordenados. Las entradas de captación de las cloacas de los predios, serán de tal construcción y ubicación que garanticen su mantenimiento en aceptables condiciones en lo que se refiere a olores y limpieza. No se permite colocar estos sumideros en los departamentos donde sean preparados, manipulados y almacenados los productos. Se prohíbe la acumulación en los predios de los Establecimientos Autorizados de cualquier materia en que puedan procrearse las moscas, tales como pelos de cerdos, huesos, contenido del abdomen o estiércol. Ninguna otra condición que pueda resultar en la adulteración de un producto o interfiera con la inspección será permitida en ningún Establecimiento Autorizado o en sus dependencias.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

43.a) Todos los tanques y equipos del digestor utilizado para extraer la grasa de productos no comestibles, preparados o almacenados se hallan en salas y compartimientos separados de los que se utilicen para preparar o almacenar productos comestibles. No habrá ninguna conexión entre las salas o compartimientos que contengan productos no comestibles y las que contengan productos comestibles, salvo que podrá haber una puerta entre el departamento de sacrificio o separación de vísceras y la sala en que se cargue el digestor, del departamento de preparación de productos instalados de acuerdo con la distribución que permita el Reglamento o que apruebe el Supervisor en casos específicos, podrán utilizarse para transportar material no comestible y rechazado desde el departamento de productos comestibles.

Artículo 44 - Cuando en la opinión de un empleado del Servicio de Inspección, cualquier equipo, utensilio, cuarto o compartimiento de un Establecimiento Autorizado este sucio y su uso sea una violación del presente Reglamento, se le fijará una etiqueta con las palabras: "NICARAGUA-RECHAZADO". Ningún equipo, utensilio, cuarto o compartimiento así marcado será usado nuevamente hasta que esté en condiciones aceptables. La etiqueta así fijada solamente podrá ser removida por un empleado del Servicio de Inspección.

Artículo 45 - Las operaciones y procedimientos relativos a la preparación, almacenaje y preparación de cualquier producto, se ajustarán estrictamente a métodos limpios y sanitarios.

Artículo 4 - SANIDAD DEL PERSONAL Y EQUIPO QUE MANIPULAN CANALES Y PARTES ENFERMAS: Los operarios y otras personas que recortan y manipulan canales o partes enfermas, antes de recortar y manipular otras canales o partes, deberán asearse las manos con jabón líquido y agua caliente y enjuagárselas con agua limpia. Los implementos usados en el recorte de canales enfermas serán aseados cuidadosamente con agua caliente que tenga una temperatura mínima de 180°F o en un desinfectante aprobado, seguido del enjuague en agua limpia. Los empleados del Establecimiento que manejan cualquier producto mantendrán sus manos limpias y en todo caso después de visitar los retretes y mingitorios se lavarán las manos antes de manipular cualquier producto o implemento usado en la preparación de los productos.

Artículo 47 - VESTIMENTAS, LIMPIEZA: Los delantales, botas y otras ropas exteriores usadas por personas que manipulan cualquier producto, serán hechos de un material que pueda asearse con facilidad. Al comienzo de cada día de trabajo se exigirá ropa limpia y se cambiará durante el día cuando así lo exija el Inspector Veterinario.

Artículo 48 - PROHIBICIONES: Queda prohibido escupir en los pisos y paredes; llevarse a la boca chairas, etiquetas y cuchillos, inflar los pulmones o las tripas para embutidos o soplar con aire proveniente de la boca cualquier recipiente que contiene o

esté destinado para alojar cualquier producto. Sólo medios mecánicos podrán emplearse para pruebas. Se tendrán cuidado de no contaminar los productos con el sudor, el cabello, cosméticos, medicamentos y otras sustancias semejantes.

Artículo 49 - GASES Y OLORES EXTRAÑOS: Los equipos o sustancias que emitan gases u olores no serán usados en Establecimientos Autorizados, excepto si los permite el Inspector Veterinario en casos específicos en los que él determine que tal uso no resultará en la adulteración de un producto.

SECCION - 30

PROTECCION DEL PRODUCTO.

Artículo 50 - Los productos serán protegidos con cubiertas protectoras para evitar la contaminación por el polvo, tierra o insectos durante su almacenamiento, carga, descarga y transporte desde los Establecimientos Autorizados.

Artículo 51 - Cuando sea necesario evitar la contaminación de un producto por medio de astillas de maderas o de otros medios semejantes, los barriles y recipientes análogos y el espacio de carga de camiones, vagones de ferrocarril y otros medios de transporte, serán forradas con materiales adecuados antes de empacar los productos.

Artículo 52 - Los barriles y recipientes semejantes y los camiones, vagones y otros medios de transporte en los cuales se lleve cualquier producto serán mantenidos en condiciones limpias y sanitarias.

Artículo 53 - El papel y otro material usado para cubrir o forrar los barriles o recipientes similares y el espacio de carga de camiones, vagones y otros medios de transporte, será del tipo que no se rasgue durante su uso y que no se desintegre cuando se humedezca con el producto.

Artículo 54 - Como el yute solo, usado como envoltura para la carne deposita hilachas y no la protege suficientemente de contaminación exterior, no se permitirá el uso del yute para envolver la carne, al menos que la carne sea primeramente envuelta en papel de buena calidad o tela de la clase que evite su contaminación con hilachas u otras materias extrañas.

Artículo 55 - Las tinas, barriles y cajas de segunda mano destinadas para el uso como recipientes de cualquier producto, serán inspeccionados cuando sean recibidos en los Establecimientos Autorizados y antes de que sean limpiados. Los que muestren señales de haber sido usados impropiamente y sean inadecuados como recipientes para productos alimenticios serán descartados. Se permitirá el uso de los que no muestren señales de haber sido usados impropiamente después de que hayan sido debida y completamente limpiados. En la limpieza de tinas y barriles es esencial la saturación de vapor de agua después de fregarlos y enjuagarlos.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

Artículo 56 - El interior de los carros-tanques y remolques-tanques a usarse para el transporte de cualquier producto, desde un Establecimiento Autorizado, será inspeccionado cuidadosamente por un empleado del Servicio en cuanto a limpieza se refiere, aún cuan· do el contenido anterior haya sido producto comestible. Las soluciones de sosa o lejía usadas en su limpieza, deben ser completamente removidas, enjuagándolos con agua limpia. Cuando sea posible, los empleados del Servicio de Inspección entrarán a ellos con una luz e inspeccionarán todas las partes de su interior.

Artículo 57 - NO EMPLEO DE PERSONAS ENFERMAS, CERTIFICADOS DE SALUD: Ningún Operador de un Establecimiento - Autorizado empleará en ningún departamento donde cualquier producto sea manejado o preparado a ninguna persona que muestre evidencia de padecer de una enfermedad contagiosa en una etapa trasmisible o que sepa es portadora de tal enfermedad o que esté afectada; de diviesos, llagas, heridas infectadas u otras fuentes anormales de contaminadores microbianos.

57.(a) El Servicio de Inspección de Carnes exigirá que todos los empleados del Establecimiento presenten un Certificado de Salud, extendido por las autoridades correspondientes. Dicho Certificado garantizará que la persona esté libre de enfermedades infectocontagiosas y parasitarias. Estos Certificados serán válidos por un año.

CAPITULO VII
INSPECCION ANTE-MORTEM

Artículo 58 - INSPECCION ANTE-MORTEM EN LOS CORRALES: Se efectuará la inspección ante-mortero de todo ganado que vaya a ser sacrificado en un Establecimiento Autorizado, antes que se autorice su sacrificio, después de permanecer como mínimo doce horas en reposo en los corrales del Establecimiento. No se permitirá entrar al ganado a un Establecimiento Autorizado donde han de ser sacrificados o a cualquier departamento en el que manipulen productos comestibles, sin antes haber pasado su correspondiente exámen ante-mortero. Este exámen deberá hacerse en los corrales del Establecimiento donde el ganado será sacrificado.

SECCION - 31
ANIMALES SOSPECHOSOS.

Artículo 59 - ANIMALES SOSPECHOSOS DE ESTAR ENFERMOS:
59.1 Cualquier animal que en la inspección ante-mortem no muestre claramente, pero se sospeche, que padece cualquier enfermedad o afección que pudiera causar la condena parcial o total de la canal en la inspección post-mortero, será marcado como sospechoso hasta que se practique la inspección post-mortem. Se dispondrá de ella según los Capítulos IX y X de este Reglamento.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

59.2 Todas los animales seriamente lisiados y los conocidos como "postrados" serán identificados como sospechosos, a menos que sea exigido de ser clasificado como condenados, según el Artículo 60 de este Reglamento.

59.3 Los animales que han mostrado reacción a la prueba de la tuberculina, serán identificados como "sospechosos" y se dispondrá de ellos como se estipula en el Artículo 96 de este Reglamento.

59.3 (a) Los animales que hayan mostrado reacción a la prueba de leptospirosis o anaplasmosis, pero que no muestren síntomas de la enfermedad, serán marcados como "sospechosos" y se dispondrá de ellos como lo estipula el Artículo 105 de este Reglamento.

59.4 Cualquier animal al que se encuentre en la inspección ante-mortem que está afectado de epitelioma de los ojos o de la región orbital, en grado menor que el que se describe en Artículo 107 inciso 1 de este Reglamento, será marcado "sospechoso" y se les dará el destino que se estipula en el Artículo 107 inciso 2 de este Reglamento.

59.5 (a) El animal que en la inspección ante-mortero se encuentre afectado de anasarca en un estado de desarrollo menor que el descrito en este Reglamento, será marcado como "sospechoso" y se dispondrá de él como se estipula en el Artículo 102 de este Reglamento.

59.5 (b) El animal podrá someterse a tratamiento bajo la supervisión de un Oficial del Servicio. Si al término del mismo, el animal se encuentra libre de la enfermedad, podrá ser sacrificado, de lo contrario será marcado como "sospechoso" y se dispondrá de él como estipula este Reglamento.

59.6 (a) Todos los cerdos sospechosos en la inspección ante-mortero de estar afectados de Erisipela Porcina, serán marcados como "sospechosos" y se dispondrá de ellos según los Artículos 99 y 100 de este Reglamento.

59.6 (b) Cualquier cerdo afectado de erisipela podrá someterse a tratamiento bajo la supervisión de un Oficial del Servicio. Si al término del mismo, el animal se encuentra libre de la enfermedad podrá ser sacrificado o de lo contrario será marcado como "sospechoso", de acuerdo a como lo estipula el Reglamento.

59.7 (a) Cualquier animal afectado de Exantema Vesicular o Estomatitis Vesicular, pero que se ha recuperado hasta el punto que las lesiones están en proceso de curación, la temperatura es normal y el animal muestra que ha vuelto a su apetito y actividades normales, será identificado como "sospechoso" y se dispondrá de él según el Artículo 127.2 de este Reglamento.

59.7 (b) Cualquier animal con Exantema o Estomatitis Vesicular, podrá someterse a tratamiento bajo la supervisión de un Oficial del Servicio. Si al término del mismo el

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

animal se encuentra libre de la enfermedad, podrá ser sacrificado o de lo contrario será identificado como "sospechoso", de acuerdo a como lo estipula el Reglamento.

59.8 Los animales previamente rechazados por Listeriosis, si se les destinan al sacrificio, serán marcados como "sospechosos", de acuerdo con el Reglamento.

59.9 El ganado que se presente para inspección ante-mortem y que se considere como no desarrollado será marcado como "sospechoso" y se permitirá su sacrificio o no dependiendo del criterio del Médico Veterinario Oficial.

59.10 Cualquier animal separado como "sospechoso" será marcado o identificado bajo la supervisión de un empleado del Servicio de Inspección. Se pondrá una tarjeta de identificación de los animales en el corral de los "sospechosos". Tal identificación sólo podrá ser removida por un empleado del Servicio.

59.11 Todo animal "sospechoso" en la inspección ante-mortem será separado y su sacrificio se hará a continuación de los animales aprobados, de acuerdo y progresivamente a la gravedad de las lesiones.

59.12 Todos los animales marcados como "sospechosos" en el exámen ante-mortem, cuando se presenten para el sacrificio vendrán acompañados de su tarjeta correspondiente de identificación.

59.13 Los verracos sexualmente desarrollados, y los cerdos adultos que ofrezcan señales de reciente castración, serán marcados y considerados como sospechosos.

SECCION - 32

GANADO MUERTO, MORIBUNDO, LISIADO, ENFERMO O AFECTADO SIMILARMENTE

Artículo 60 - GANADO MUERTO, POSTRADO, LISIADO ENFERMO O AFECTADO SIMILARMENTE: Se procederá conforme lo establecido en el Arto. 69 de este Reglamento en los casos siguientes:

60.1 El animal que se encuentre muerto o en condición mortal en el local de un Establecimiento Autorizado, será condenado.

60.2 Los animales que muestren claramente en la inspección ante-mortem cualquier enfermedad o condición que, resultaría en la condenación de sus canales en la inspección post-mortem, serán marcados "condenados".

60.3 Cualquier cerdo que tenga una temperatura de 106°.F (41°. C) o mayor y cualquier ganado vacuno o equino que tenga una temperatura de 105°.F (40.5°. C) o mayor, serán marcados como "condenados". En casos de duda acerca de alta temperatura o cuando por otras razones el empleado del Servicio estime necesario tal

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

acción, cualquier ganado puede ser retenido por un tiempo razonable bajo la supervisión de un empleado del Servicio para futura observación y tomarle la temperatura antes de que se determine la disposición final de tal ganado. Cualquier ganado retenido así, será reinspeccionado el día de su sacrificio. Si al hacerse la reinspección la temperatura persiste será "condenado".

60.4 Cualquier animal que se encuentre en estado comatoso o semicomatoso o afectado de cualquier condición no estipulada en es· te capítulo, que imposibilitaría su sacrificio y uso como alimento humano, será marcado "condenado".

SECCION - 33

GANADO CON TRASTORNOS TOXICOS-INFECCIOSOS, PARASITARIOS, METABOLICOS Y OTROS.

Artículo 61 - GANADO QUE MUESTRE SINTOMAS DE DESORDENES METABOLICOS, TOXICOS, NERVIOSOS O CIRCULATORIOS, DESEQUILIBRADOS NUTRICIONALES O ENFERMEDADES INFECCIOSAS O PARASITARIAS.

Todo animal que muestre, en la inspección ante-mortem, síntomas de anaplasmosis, piroplasmosis, quetosis, leptospirosis, listeriosis, paresia puerperal, seudorrabia, rabia, parálisis, edema maligno, tétano, tetania, fiebre de transporte, púrpura hemorrágica, azoturia (caballos), encefalomielitis equina infecciosa. Encefalomielitis tóxica (envenenamiento por forraje), catarro causado por el tripanosoma equiperdum, influenza aguda, osteoporosis generalizada, muermo, cojera inflamatoria aguda o fístulas extensivas serán marcado como "condenado" y se dispondrá de él de acuerdo al Artículo 69, de este Reglamento.

Artículo 62 - CERDOS CON COLERA PORCINO, CERDOS INYECTADOS CON EL VIRUS DEL COLERA PORCINO.

62.1 Todos los cerdos que en la inspección ante-mortem muestren claramente que están afectados de cólera porcino, serán condenados y se dispondrá de ellos de acuerdo con el Artículo 69, de este Reglamento.

62.2 Todos los cerdos, aunque no estén marcados como sospechosos, que pertenezcan a lotes de los cuales uno o más animales han sido condenados o marcados como "sospechosos" de cólera porcino, será en lo que sea posible sacrificados separadamente de cualquier otro ganado aprobado en la inspección ante-mortem.

Artículo 63 - GANADO AFECTADO DE ANTRAX; ASEO Y DESINFECCION DE CORRALES Y CALZADAS INFECTADAS.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

63.1 Cualquier animal que en el exámen ante-mortem aparezca atacado de Antrax, será condenado y se dispondrá de él según el Artículo 69, de este Reglamento.

63.2 Ningún animal que pertenezca a un lote en el cual se ha manifestado el Antrax en la inspección ante-mortem, será sacrificado.

63.3 Los animales de apariencia saludable (que no sean cerdos) de un lote en el cual se ha encontrado Antrax o cualquier animal de apariencia saludable que haya sido tratado con productos biológicos de Antrax que no contienen organismos vivos del Antrax, pueden ser sacrificados y presentados para su inspección post-mortem si han sido retenidos no menos de 21 días después del último tratamiento o la última muerte de cualquier animal del lote. No se empleará ninguna vacuna contra Antrax (organismos vivos) en el local de los Establecimientos Autorizados.

63.4 Los animales que hayan sido inyectados con vacunas contra el Antrax (organismos vivos), dentro del término de seis semanas y aquellos que reaccionen mediante dicho tratamiento mostrando infamación, tumefacción o edema en el sitio de la inyección, serán condenados en la inspección ante-mortem.

63.5 Cuando en el examen ante-mortem aparezcan animales atacados de Antrax, la limpieza y desinfección de los corrales y calzadas expuestos al contagio, consistirá en el retiro inmediato y completo y la incineración del forraje, desperdicios y estiércol. Enseguida se desinfectará el lugar expuesto, rociando los suelos, cercas, puertas y todo el material expuesto con una solución al 5% de hidróxido de sodio o lejía comercial u otros desinfectantes aprobados por el Servicio de Inspección.

Artículo 64 - GANADO AFECTADO DE ANASARCA (HIDROPESIA BOVINA) Y EDEMA GENERALIZADO: Todos los animales que en el exámen ante-mortem resulten atacados de anasarca en estado avanzado, caracterizado por un edema extenso y generalizado, será marcado, condenado y se dispondrá de ellos, según el Arto. 69 de este Reglamento.

Artículo 65 - ERISIPELA PORCINA: Todos los cerdos que muestren claramente en la inspección ante-mortem que padecen de un caso agudo de Erisipela Porcina, serán condenados y se dispondrá de ellos según el Artículo 69 de este Reglamento.

Artículo 66 - PRINCIPIO DE PARTO: Cualquier animal que de señales de estar principiando el parto, no se aceptará para sacrificio. Podrá sacrificarse después de siete días del parto, si en la inspección ante-mortem se considera apto para el sacrificio.

Artículo 67 - EPITELIOMA DE LOS OJOS: Todo animal que en la inspección ante-mortem se le encuentre afectado de epitelioma de los ojos y la región orbital en la que ojo haya sido destruido o esté oscurecido por tejido neoplástico, muestre infección extensa, supuración y necrosis generalmente acompañado de olor nauseabundo o

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

cualquier animal afectado de epitelioma de los ojos de la región orbital que cualquiera que sea su extensión esté acompañado de caquexia, será marcado "condenado" y se le dará el destino que estipula este Reglamento.

SECCION - 34

SACRIFICIO DE EMERGENCIA.

Artículo 68 - SACRIFICIO DE EMERGENCIA; INSPECCION ANTERIOR AL MISMO: En todos los casos de sacrificio de emergencia los animales serán inspeccionados inmediatamente antes de su sacrificio. Cuando haya necesidad del sacrificio de emergencia el Establecimiento lo notificará al Servicio de Inspección.

SECCION - 35

DESTINO DEL GANADO CONDENADO, RECHAZADO Y SOSPECHOSO.

Artículo 69 - DISPOSICIONES DEL GANADO CONDENADO.

69.1 Los animales marcados "condenados" serán sacrificados por el Establecimiento si no están ya muertos. Tales animales no serán llevados dentro del Establecimiento Autorizado para ser sacrificados ni serán transportados a ningún departamento usado para productos comestibles; se dispondrá de ellos como se estipula para canales condenadas. La etiqueta o sello oficial de "condenado" sólo podrá ser removida por un empleado del Servicio de Inspección.

69.2 Ganado rechazado para sacrificio: Cualquier animal rechazado· para sacrificio a causa de quetosis, erisipela porcina, enfermedades vesiculares, tetania de la hierba, enfermedad llamada del transporte, paresia parturienta, anasarca, anaplasmosis, leptospirosis, listeriosis o una condición inflamatoria que incluya neumonía, enteritis y peritonitis, pueden ser apartados para su tratamiento.

69.3 Los animales anteriormente afectados de listeriosis incluyendo aquellos apartados para su tratamiento, serán marcados como "sospechosos".

Artículo 70 - ANIMALES REACTORES A LA PRUEBA DE BRUCELOSIS: Los bovinos, porcinos y equinos reactores a las pruebas de brucelosis se marcarán como "sospechosos" y se sacrificarán por último tomando las medidas sanitarias que el Médico Veterinario considere convenientes.

Artículo 71 - ENFERMEDADES VESICULARES.

71.1 Cuando se descubra que un animal padece una enfermedad vesicular, el Inspector Veterinario informará inmediatamente al Servicio de Sanidad Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

71.2 Ningún animal en cuarentena por orden del 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 exantema o estomatitis vesicular en estado agudo, evidenciado por lesiones agudas y activas o una temperatura elevada, será marcado "condenado" y se dispondrá de él de acuerdo con el Artículo 69 de este Reglamento.

71.3 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 y 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 la enfermedad y pueda ser librado mediante un Certificado en el que un Veterinario pone en conocimiento de las autoridades sanitarias que el animal está exento de la enfermedad.

SECCION - 36

GANADO CON RESIDUOS BIOLOGICOS Y GANADO USADO PARA INVESTIGACION

Artículo 72 - GANADO SOSPECHOSO DE TENER RESIDUOS BIOLOGICOS.

72.1 Cualquier animal sospechoso de haber sido tratado o expuesto a una sustancia que imparta un residuo biológico de los tejidos comestibles, haciéndolos inadecuados para el consumo como alimento humano, será marcado "rechazado", el animal puede ser apartado y entregado a su dueño hasta que los procesos metabólicos hayan reducida el residuo suficientemente para que los tejidos estén aptos para la alimentación humana. Cuando haya pasado el tiempo de retención, si se devuelve el animal para su sacrificio debe ser examinado de nuevo para inspección antemortem. Para determinar la cantidad de residuos presentes en los tejidos, el Servido de Inspección puede permitir el sacrificio de tal animal y recoger tejidos para el análisis del residuo.

72.2 Todas las canales y órganos comestibles y demás partes de las mismos en los que se encuentran residuos biológicos que conviertan a dicho artículo en adulterados, serán marcados, rechazados y se les dará el destino que estipule el Reglamento.

Artículo 73 - GANADO USADO PARA INVESTIGACIONES.

73.1 Ningún animal que se use en cualquier investigación con un producto biológico experimental, drogas o productos químicos experimentales, será elegible para el sacrificio en un Establecimiento Autorizado a menos que:·

a) El Empresario del Establecimiento, el Auspiciador de Investigación o el Investigador, haya sometido a la investigación del Servicio de Inspección, la Dirección General de

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

Técnicas Agropecuarias del MAG o al Ministerio de Salud, datos o una evaluación sumaria de los datos, que demuestre que el uso del producto objeto de la investigación no ocasionará que los productos de tal ganado se adulteren y que un empleado del Servicio haya aprobado tal sacrificio.

b) En el caso que un animal haya estado sujeto a cualquier veneno experimental (herbicidas, rodenticidas, pesticidas químicos u otros), aditivo alimenticio y demás y que el producto haya sido preparado, distribuido y usado de acuerdo con la Ley correspondiente y que haya habido observancia en todas las limitaciones de tolerancia establecidas a la hora del sacrificio.

73.2 El Servicio de Inspección puede negar o retirar la aprobación del sacrificio de cualquier animal sujeto a las estipulaciones de este Artículo, cuando lo estime necesario para garantizar que todos los productos preparados en el Establecimiento Autorizado estén libre de adulteración.

SECCION - 37

MARCAS OFICIALES.

Artículo 74 - MARCAS OFICIALES PARA LOS FINES DE LA INSPECCION ANTE MORTEN.

74.1 El Servicio de Inspección debe separar durante la inspección ante-mortem los animales sospechosos de los sanos. Los animales sospechosos serán enviados a un corral aparte donde serán examinados de una manera minuciosa. El corral deberá tener la leyenda: "ANIMALES SOSPECHOSOS MAG". Los animales sospechosos serán marcados con un fierro con las siglas, "SP", con pintura y numerados progresivamente dependiendo de la gravedad de la lesión. Los animales sospechosos entrarán al sacrificio, de acuerdo a su numeración.

74.2 Se elaborarán tarjetas individuales en duplicado para animales sospechosos. Una tarjeta quedará adjunto al corral y la otra quedará en poder del Servicio de Inspección. La tarjeta adjunta al corral será retirada una vez que los animales entren al sacrificio y sólo podrá ser retirada, por un empleado del Servicio de Inspección de Carnes.

74.3 Todos los cerdos considerados sospechosos serán marcados y sacrificados en orden sucesivo como lo estipula el Arto. 74 inciso 1 de este Reglamento.

74.4 Todos los animales que según esta Sección deben ser “condenados", serán marcados con fierro o pintura roja con las letras CDO en mayúsculas.

Artículo 75 - OBJETOS UTILIZADOS EN MARCAJE DE ANIMALES: Todos los objetos utilizados en el marcaje de animales considerados "sospechosos" y "condenados" serán los dispositivos oficiales para la identificación del ganado, según esta Sección del Reglamento.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

CAPITULO IX
INSPECCION POST-MORTE.

Artículo 76 - EXTENSION Y TIEMPO DE INSPECCION POST-MORTEM : Se hará una cuidadosa inspección y exámen postmortem a las canales y partes de las mismas pertenecientes a todo ganado sacrificado en los Establecimientos Autorizados. Tal inspección y exámen serán practicados al tiempo del sacrificio.

SECCION - 38

IDENTIFICACION DE LA CANAL Y PARTES SEPARADAS DE LA MISMA.

Artículo 77 - IDENTIFICACION DE LA CANAL Y PARTES SEPARADAS DE LA MISMA.

77.1 La cabeza, la lengua, la cola, la glándula del timo y todas las vísceras de cada animal sacrificado y la sangre y otras partes del animal que se hayan de usar en la preparación de productos alimenticios de carne o de productos médicos, serán manejados de tal manera, que se les identifique con la canal de la que provienen, hasta que se haya completado el exámen post-mortem de la misma. La identificación no se retirará hasta que se haya completado el examen post-mortem.

77.2 Todas las marcas e identificaciones de la canal y sus partes, serán removidas bajo la vigilancia de los Inspectores Oficiales.

SECCION - 39

RETENCION, ROTULACION E IDENTIFICACION DE CANALES Y PIEZAS.

Artículo 78 - CANALES Y PIEZAS QUE SERAN RETENIDAS EN CIERTOS CASOS : Todo canal incluyendo todos los órganos o piezas desprendidas, en los cuales se encuentre cualquier lesión u otra condición que la puedan hacer no apta para fines de alimentación humana o las adultere en otra forma, serán retenidas, por el empleado del Servicio al tiempo de la inspección. La identidad de toda canal, órganos o piezas desprendidas, serán mantenidas hasta que haya sido completada la inspección final. Las canales retenidas no serán lavadas ni recortadas a menos que lo autorice el Servicio de Inspección.

Artículo 79 - IDENTIFICACION DE CANALES Y PIEZAS, ROTULACION.

79.1 Se usaran etiquetas para identificar las canales, órganos o piezas retenidas temporalmente. En todos los casos la identificación será definitivamente establecida mediante la fijación de etiquetas o sellos con la palabra "Retenido", tan pronto como sea posible y antes de la inspección final. Estas etiquetas serán removidas únicamente por un empleado del Servicio.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

79.2 Esta retención se hará en un lugar adecuado y separado de los demás canales aprobados, por medio de un sistema que impida su remoción o manipulación a menos que sea bajo la supervisión de un empleado del Servicio.

SECCION - 40

MARCAJE DE LAS CANALES Y PIEZAS CONDENADAS, SU DEPOSITO EN TANQUES, SEPARACION Y REMOCION DE PARTES.

Artículo 80 - MARCAJE DE CANALES Y PIEZAS CONDENADAS.

80.1 Toda canal o parte de ella que se encuentre en la inspección final insalubre o adulterada de otra manera, será marcada visiblemente por un empleado del Servicio y al tiempo de la inspección con la palabra "Condenado".

80.2 Los órganos desprendidos y otras piezas condenadas que no puedan ser marcadas en tal forma serán colocadas inmediatamente en receptáculos que estarán marcados "condenados", con letra en rojo y de no menos de dos pulgadas de alto. Todo lo condenado permanecerá bajo la custodia del Servicio y se dispondrá de ello según el Capítulo XII, de este Reglamento, al final de las labores y antes de terminar el día en que sean condenados.

Artículo 81 - REMOCION DE LOS CORDONES ESPERMATICOS, VERGAJOS Y DIVERTICULOSOS DEL PREPUCIO: Los cordones espermáticos y vergajos serán removidos en todas las canales. Los divertículos del prepucio serán removidos de las canales de los cerdos.

SECCION - 41

APROBACION Y MARCAJE DE CANALES Y PIEZAS.

Artículo 82 - MARCAJE DE CANALES Y PARTES APROBADAS: Las canales y piezas que se encuentren en buenas condiciones sanitarias y no adulteradas, serán aprobadas y marcadas según lo estipulado en el Capítulo XIV de este Reglamento. En todos los casos en que las canales que muestren lesiones localizadas sean aprobadas y que las etiquetas "Retenido" estén fijadas en las canales, los tejidos afectados serán removidos y condenados antes de que se remuevan las etiquetas. Las etiquetas "Retenido" serán removidas solamente por un empleado del Servicio.

SECCION - 42

ANTRAX

Artículo 83 - CANALES Y PIEZAS AFECTAS DE ANTRAX.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

83.1 Las canales que se encuentren antes de ser evisceradas y se determine que están afectadas de ántrax, no serán evisceradas, sino retenidas y condenadas y se dispondrá de ellas según el Capítulo XII de este Reglamento.

83.2 Todas las canales y piezas, incluyendo cueros, cascos, cuernos, pelos, vísceras y su contenido, sangre y sebo de cualquier ganado que se encuentre afectado de antrax, serán condenados e inmediatamente se dispondrá de ellos como se establece en el Capítulo XII de este Reglamento.

83.3 Cualquier parte de cualquier canal que esté contaminada con un material infectado de antrax, ya sea por contacto de instrumentos sucios o de otra manera, será inmediatamente condenada y se dispondrá de ellas de acuerdo con el Capítulo XII de este Reglamento.

83.4 El agua de las tinas de escaldar por las que han pasado las canalas de los cerdos afectados de antrax, será vaciada inmediatamente en una cloaca y todas las piezas de las tinas serán lavadas y desinfectadas, según el inciso siguiente de este Artículo.

83.5 El local de sacrificio incluyendo el espacio para desangrar tina de escaldar, caballete de suspensión, pisos, paredes, columnas, plataformas, sierras, cuchillos, ganchos, botas y delantales de los empleados contaminados, por medio del contacto con materia infectadas de antrax, serán limpiados inmediatamente con uno de los desinfectantes descritos a continuación u otro desinfectante aprobado para tal fin, por el Servicio de Inspección de Carne. Pueden usarse los desinfectantes siguientes:

a) Una solución al 5% de hidróxido de sodio o lejía comercial que contengan por lo menos el 94% de hidróxido de sodio. La solución deberá ser preparada inmediatamente antes de usarse, disolviendo 2 y 1/2 libras de hidróxido de sodio o lejía en 5 1/2 galones de agua caliente y para que sea verdaderamente efectiva deberá ser aplicada lo más caliente posible. (Debido a la calidad extremadamente cáustica del hidróxido de sodio, deberá usarse con precaución y usando guantes y botas de caucho para proteger las manos y pies y anteojos para proteger los ojos del personal que interviene en las tareas de desinfección.

Es también aconsejable tener a mano una solución ácida como vinagre en caso de que la solución de hidróxido sódico entre en contacto con alguna parte del cuerpo).

b) Una solución de hipoclorito de sodio con teniendo aproximadamente 0.05% (5.000 ppm) de cloro libre. La solución deberá estar recientemente preparada.

c) Cuando una solución desinfectante haya sido aplicada a un equipo que después vaya a estar en contacto con un producto· el equipo deberá ser enjuagado con agua limpia antes de tal contacto.

83.6 En caso de que se localice una infección de ántrax en el departamento de

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

sacrificio de cerdos, se efectuará una desinfección preliminar inmediata desde la entrada hasta el punto donde se descubrió la enfermedad y la canal afectada será condenada, bajada del carril, sacada de· la sala y enviada al crematorio. Cuando termine el sacrificio del lote de cerdos del que formaba partes los animales infectados de ántrax, cesarán las operaciones de sacrificio y se llevará a cabo una limpieza y desinfectación completa. Si el sacrificio del lote no ha terminado al finalizar el día en que se descubrió el ántrax, la limpieza y desinfección no se pospondrá más allá del final de ese día.

83.7 La primera e indispensable precaución que se exige a las personas que han manipulado material afectado de ántrax, es el aseo completo de sus manos y brazos con jabón líquido y agua caliente corriente. Esta limpieza debe de hacerse inmediatamente después del contacto antes de que los organismos vegetativos del ántrax hayan tenido tiempo de formar esporas. La limpieza debe efectuarse con un cepillo o utensilio análogo. La limpieza es mejor cuando se hace en ciclos repetidos de jabonaduras y enjuagues. Después que las manos hayan 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 bicloruro de mercurio estará bajo la custodia del Servicio (Todas las personas expuestas a la infección y con medida preventiva, que presenten llagas, carbunclos o los síntomas, deberán consultar a un médico).

SECCION - 43

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE CANALES Y PARTES DEL GANADO PORCINO.

Artículo 84 - LIMPIEZA DE LAS CANALES PORCINAS ANTES DE CORTARLAS: Se removerán el pelo, costras mugre, cascos y pezuñas, de las canales porcinas y éstas se lavarán y asearán completamente antes de abrirlas para que sean evisceradas e inspeccionadas.

Artículo 85 - El esternón deberá ser partido y las vísceras abdominales y toráxicas removidas al tiempo del destace para facilitar la debida inspección.

Y Artículo 86 - Las canales o partes de las mismas no deberán ser infladas con aire.

Artículo 87 - MANEJO DE PIEZAS GOLPEADAS Cuando solamente una parte de una canal deba ser condenada a causa de ligeras magulladuras, se removerá la parte golpeada inmediatamente y se dispondrá de ella de acuerdo con el Capítulo XII de este Reglamento.

INSPECCION DE VISCERAS Y OTRAS PARTES.

Artículo 88 - INSPECCION DE LOS PULMONES.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

88 Todos los pulmones del ganado bovino, porcino o equino no se conservarán para consumo humano. Deberán, sin embargo, inspeccionarse adecuadamente para detectar cualquier lesión, contaminación, enfermedad o condición patológicas.

88.2 Los pulmones podrán ser aprovechados para uso no-humano, tal como se describe en Artículo 179.6 (b);

Artículo 89 - INSPECCION DE GLANDULAS MAMARIAS:

89.1 Las glándulas mamarias lactantes o enfermas del ganado vacuno, serán removidas sin abrir los conductos lácteos ni sus cavidades. Si el pus u otras sustancias objetables entran en contacto con la canal, las partes de la canal así contaminadas serán removidas y condenadas.

89.2 Las ubres de vacas no lactantes pueden ser conservadas para fines de alimentación humana, con tal de que se provean facilidades adecuadas para manipularlas e inspeccionarlas. El exámen al tacto de las ubres será practicado por un empleado del Servicio. A juicio del Inspector se incidirán las ubres en secciones no mayores de dos pulgadas de ancho. Todas las ubres que muestren lesiones de enfermedades serán condenadas.

89.3 Cada ubre será debidamente identificada con su respectiva canal y se mantendrá separada de las otras ubres hasta que se haya dispuesto de ella.

89.4 Serán condenadas las ubres de las vacas oficialmente designadas como "reactores de brucelosis" o "vacas eliminadas por mastitis".

Artículo 90 - CONTAMINACION DE CANALES, ORGANOS Y OTRAS PARTES:

90.1 Las canales, órganos y otras partes serán manejadas de una manera sanitaria para evitar su contaminación con materias fecales, orina, bilis, pelo suciedades o materias extrañas. Sin embargo, si ocurriera la contaminación, será inmediatamente removida de una manera satisfactoria para el Inspector.

90.2 Los sesos, carne de carrillo y recortes de la cabeza de los animales aturdidos con arma de fuego, no serán conservados para uso como alimento humano, sino que serán manejados como se describe en el Capítulo VIII.

Artículo 91 - INSPECCION DE LOS RIÑONES: Un empleado del Servicio abrirá cápsula renal y expondrá los riñones de todo animal, al tiempo del sacrificio, para ser examinado.

Artículo 92 - SANGRE; UTILIZACION.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

92.1 La sangre puede utilizarse para la fabricación de alimento animal en los Establecimientos Autorizados, siempre que la misma proceda de ganado cuyas canales hayan sido debidamente inspeccionadas y aprobadas.

92.2 La defibrinación de la sangre para consumo humano no se hará con las manos. Los anti-coagulantes que pueden ser usados deberán ser previamente aprobados por el Servicio de Inspección.

Artículo 93 - HIGADO, CORAZON, BAZO Y TESTICULOS: Serán colocados en un recipiente debidamente identificado por medio de una placa numerada. Dicha numeración deberá ser idéntica a la de la canal correspondiente. Todas las vísceras serán debidamente inspeccionadas por un empleado del Servicio.

Artículo 94 - ESTOMAGO E INTESTINOS.

94.1 Los estómagos e intestinos serán también identificados con su respectiva canal con una placa numerada idéntica a la de la canal correspondiente.

94.2 En caso se utilicen carretas de vísceras, los estómagos e intestinos se colocarán por separado para su adecuada inspección por parte de un empleado del Servicio.

CAPITULO X
DISPOSICION DE CANALES ENFERMAS O ADULTERADAS.

Artículo 95 - GENERALIDADES:

95.1 Las canales o partes de las canales de todos los animales sacrificados en un Establecimiento Autorizado y que se encuentren, al tiempo del sacrificio o en cualquier inspección subsiguiente, que están afectados de cualquiera de las enfermedades y condiciones nombradas en este capítulo, serán tratadas de acuerdo a lo señalado en cada enfermedad o condición. Los productos aprobados para la refrigeración bajo este Capítulo, deben ser manejados en el Establecimiento Autorizado donde sean inicialmente preparados. Los productos aprobados para la refrigeración pueden ser trasladados para tal refrigeración a un lugar con facilidades de congelación, aprobados por el Servicio con tal que, cuando así se trasladen los productos sean embarcados en recipientes sellados o en un medio sellado de transporte. Debido a que es impracticable formular reglas relativas a cada caso y designar exactamente que etapa del proceso de una enfermedad o una condición resultará en la adulteración de un producto, la decisión respecto a la disposición de todas las canales, órganos u otras partes no específicamente tratadas en este Capítulo, se le dejará al Inspector Veterinario. El Veterinario encargado emitirá su juicio con respecto a la disposición de todas las canales o parte de las canales bajo este capítulo, de una manera que garantice que solamente los productos sanos y no adulterados, sean aprobados para la alimentación humana.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

95.2 En caso de duda acerca de una condición o enfermedad, o la causa de una condición o para confirmar un diagnóstico, se enviarán muestras representativas de los tejidos afectados, debidamente preparados y empacados a uno de los laboratorios aprobados por el Servicio de Inspección de Carnes.

Artículo 96 - TUBERCULOSIS: El siguiente principio se aplicará al destino que se de a las canales de ganado basándose en la diferencia que existe en la patogenia de la tuberculosis en porcinos, bovinos y equinos.

96.1 Canales Condenados: Toda canal de porcino, bovino y equino será rechazada si en la misma concurren algunas de las siguientes circunstancias:

a) Cuando las lesiones de la tuberculosis estén generalizadas (la tuberculosis se considera generalizada cuando las lesiones están distribuidas de una manera que sólo es posible mediante la entrada de los bacilos en el sistema circulatorio).

b) Cuando los animales hayan sido observados con fiebre en la inspección ante-mortem y se haya descubierto en la inspección post-mortero que dicha fiebre se debe a una lesión tuberculosa activa.

c) Cuando haya una caquexia conexa.

d) Cuando se halle una lesión de tuberculosis en cualquier músculo, tejido intermuscular, hueso, articulación u órgano abdominal) o en cualquier ganglio linfático como resultado del drenaje de un músculo, hueso, articulación u órgano abdominal (excluido el sistema gastrointestinal).

e) Cuando las lesiones sean extensas en los órganos y tejidos, ya sea de la cavidad toráxica o la abdominal.

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

g) Cuando el carácter de la extensión de las lesiones no sea indicativo de una afección localizada.

96.2 Órganos u otras partes condenadas: El órgano u otra parte de una canal de porcino, bovino o equino afectado por una tuberculosis localizada deberá ser condenado cuando contenga lesiones de tuberculosis" cuando el ganglio linfático correspondiente contenga lesiones de tuberculosis.

96.3 Canales de ganado vacuno aprobadas sin restricción para el consumo humano. Las canales de ganado vacuno pueden ser aprobadas sin restricción para el consumo humano únicamente cuando la canal de un animal no identificado como reactivo a una prueba de tuberculinización administrada por un veterinario competente se halle libre de lesiones de tuberculosis en la inspección post-mortem.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

96.4 Partes de canales y canales de porcinos aprobadas sin restricción para el consumo humano. Las canales de porcinos que se hallen libres de lesiones de tuberculosis en la inspección post-mortem, pueden ser aprobadas para consumo humano sin restricción. Cuando las lesiones de tuberculosis estén localizadas y limitadas a un foco primario de infección, como los ganglios linfáticos cervicales, los ganglios linfáticos mesentéricos o ganglios linfáticos mediastínicos, la parte no afectada de la canal puede ser aprobada para consumo humano sin restricción después de que sea rechazado el órgano afectado u otra parte.

96.5 Canales de equinos aprobadas sin restricción para consumo humano: Las canales de equinos pueden ser aprobadas sin restricción para consumo únicamente si se hayan libres de lesiones de tuberculosis en la inspección post-mortem.

Artículo 97 - COLERA PORCINO.

97.1 Las canales de todos los cerdos afectados de cólera porcino serán condenadas.

97.2 Los síntomas incluyentes, pero sospechosos, de cólera porcina, observados durante la inspección ante-mortem de un animal marcado “sospechoso”, serán debidamente considerados en conexión con lo que descubra en la inspección post-mortem y cuando la canal de tal sospechoso demuestre lesiones en los riñones y los ganglios linfáticos que parezcan lesiones de cólera porcino, serán considerados como del cólera porcino y se condenará la canal.

97.3 Cuando hayan lesiones que se parezcan a las del cólera porcino en los riñones y ganglios linfáticos de las canales de cerdos que parecieron normales en la inspección ante-mortem, se practicará una inspección sub-siguiente para tratar de encontrar lesiones corroborativas. Si en tal inspección, se encuentran lesiones características del cólera porcino en algún órgano o tejido además de la de los riñones o la de los ganglios linfáticos o de ambos, entonces todas las lesiones serán consideras como del cólera y la canal será condenada.

Artículo 98 - CANALES DEL CERDO INYECTADO CON EL VIRUS DEL COLERA PORCINO.

98.1 Si las canales de los cerdos, que no sean de cerdos hiperinmunes, se presentan para su inspección después de los 28 días siguientes o la inyección, con virus del cólera porcino se le practicará la inspección post-mortem sin hacer referencia al virus inyectado.

98.2 Si las canales de los cerdos hiperinmunes son presentadas para su inspección después de los diez días siguientes a la hiperinmunización, se les aplicará la inspección post-mortem sin hacer referencia al virus inyectado.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

Artículo 99 - ERISIPELA PORCINA: Las canales infestadas de erisipela porcina que sea aguda o generalizada o que muestren cambios sistemáticos, deberán ser condenadas.

Artículo 100 - URTICARIA LEVE EN FORMA DE DIAMANTE DE LA ERISELA PORCINA (DIAMOND-SKIN DISEASE): Las canales de los cerdos atacados de la enfermedad epidérmica llamada "DiamondSkin ", cuando esta se halle localizada y no lleve aparejado un cambio sistemático podrán ser aprobadas para servir de alimento humano después de haber sido removidas y condenadas las partes afectadas, siempre que en cualquier otro aspecto, tales canales se hallen en buenas condiciones.

Artículo 101 - ARTRITIS.

101 Las canales afectadas de artritis localizadas, que no lleven aparejadas un cambio sistemático, podrán ser aprobadas para alimento humano, después de remover y condenar todas las partes afectadas. Las articulaciones afectadas, con su ganglio linfático, serán removidas y condenadas. Para evitar contaminaciones no se abrirá la cápsula de una articulación hasta después que la articulación afectada haya sido removida.

101.2 Las canales afectadas de artritis serán condenadas cuando haya evidencia de complicaciones sistemáticas.

Artículo 102 - CANALES DE GANADO VACUNO AFECTADO DE ANASARCA O EDEMA GENERALIZADO: Serán condenadas las canales de ganado vacuno que se hallen, en la inspección post-mortem, afectados de anasarca en período avanzado y caracterizado por un edema generalizado extensivo o bien mar-carácter local, las canales, incluyendo sus órganos desprendidos y otras partes serán aprobadas para uso como alimento humano después de remover y condenar los tejidos afectados.

Artículo 103 - ACTINOMICOSIS Y ACTINOBACILOSIS.

103.1 La definición de generalización como se describe para la tuberculosis se aplicará a la actinomicosis y a la actinobacilosis y las canales de animales con lesiones generalizadas con cualquiera de esas enfermedades serán condenadas.

103.2 Las Canales de los animales bien nutridos que muestren lesiones simples no complicadas de actinomicosis y actinobacilosis, pueden ser aprobadas para la alimentación humana después que los órganos afectados hayan sido removidos y condenados salvo lo dispuesto en el Artículo 103, inciso 3 y 4 de este Reglamento.

103.3 Las cabezas afectadas de actinomicosis y actinobacilosis, incluyendo la lengua, serán condenadas, excepto que la enfermedad en el maxilar sea leve, estrictamente localizada y sin supuración, trayectos fistulosos, ni complicación de los ganglios linfáticos. La lengua, si está libre de enfermedad, podrá ser aprobada o cuando la

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

enfermedad sea leve y esté confinada a los ganglios linfáticos. La cabeza, incluyendo le lengua, podrá ser aprobada para alimento humano, después que los ganglios afectados hayan sido removidos y condenados.

103.4 Cuando la enfermedad sea leve y esté localizada en la lengua, con o sin complicación de los ganglios linfáticos correspondientes, la cabeza podrá ser aprobada para la alimentación humana después de que los ganglios afectados y la lengua hayan sido removidos y condenados.

Artículo 104 - Las canales de los animales afectados o con lesiones de cualquiera de las enfermedades o condiciones nombradas a continuación, serán condenadas:

Ántrax

Edema malingno (gangrena gaseosa)

Pierna Negra (carbunco sintomático)

Púrpura hemorrágica

Lesiones de viruela vacuna no cicatrizada Azoturia

Encefalomielitis Equina infecciosa

Encefalomielitis Tóxica (envenenamiento por forraje)

Anemia infecciosa (fiebre de los pantanos)

Adenitis Equina (gurma)

Influenza

Durina

Osteoporosis generalizada

Muermo

Fístulas extendidas (mal de la cruz)

Cojera inflamatoria aguda

Artículo 105 - Las canales de animales atacados o con lesiones de cualquiera de las enfermedades nombradas a continuación, deberán ser condenadas, excepto cuando haya habido recuperación al grado que solamente persistan lesiones localizadas, en

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

cuyo caso la canal podrá ser aprobada para alimento humano después de remover y condenar los órganos u otras partes afectadas:

Anaplasmosis

Piroplasmosis

Leptospirosis

Septicemia hemorrágica

Artículo 106 - NEOPLASMAS: Cualquier órgano individual u otra parte de una canal afectada de neoplasma, será condenado. Si existe evidencia de metástasis 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 atacadas de linfoma maligno serán condenadas.

Artículo 107 - EPITELIOMA DE LOS OJOS.

107.1 Las canales de animales atacados de epitelioma de los ojos o de la región orbital deberán ser condenados completamente si existe una de las siguientes condiciones:

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

b) Existe metástasis desde el ojo o región orbital a cualquiera de los ganglios linfáticos, incluyendo el ganglio linfático parotídeo, órganos internos, músculos, esqueleto u otras estructuras, sin importar la extensión del tumor primario.

c) La afección sin importar su extensión está asociada con caquexia o evidencia de absorción o cambios secundarios.

d) Si existe protuberancia acuosa del ganglio parotídeo.

107.2 Las canales de los animales afectados de epitelioma de los ojos o de la región orbital en un grado menor que el descrito en el numeral que antecede podrán ser aprobadas para alimento humano después de remover y condenar la cabeza, incluyendo la lengua, siempre que el resto de la carne esté en buenas condiciones.

Artículo 108 - CONDICIONES PIGMENTARIAS: MELANOSIS, XANTOSIS, OCRONOSIS, Y OTROS.

108.1 A excepción en lo estipulado en el Artículo 114.1 de este Reglamento las canales de los animales que muestren depósitos pigmentarios generalizados deberán

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

ser condenadas.

108.2 Si los depósitos pigmentarios están localizados, las partes afectadas serán removidas y condenadas.

Artículo 109 - RASPADURAS, MAGULLADORAS, ABSCESOS, PUS, Y OTROS.

109.1 Todas las raspaduras leves y bien limitadas de la lengua y la superficie interior de los labios y la boca, que no afecten los ganglios linfáticos, serán cuidadosamente cortadas, dejando solo los tejidos sanos y normales, los que podrán ser aprobados para la alimentación humana.

109.2 Cualquier órgano o pieza de la canal que se encuentre muy golpeado o aparezca con un tumor o abceso o una llaga purulenta, será condenado y cuando las lesiones son de tal carácter o grado de extensión que afecten a la canal completa, ésta será condenada en su totalidad. Las partes de las canales que estén contaminadas de pus u otras materias enfermas, serán condenadas.

Artículo 110 - BRUCELOSIS: Las canales afectadas de lesiones de brucelosis localizadas podrán ser aprobadas para la alimentación humana después de remover y condenar las partes afectadas.

Artículo 111 - CANALES INFECTADAS DE TAL MANERA QUE SU INGESTIÓN PUEDA PRODUCIR ENVENENAMIENTO ALIMENTICIO.

111.1 Todas las canales de los animales afectados de tal manera que su consumo o el de sus productos derivados pueda producir envenenamiento alimenticio, serán condenadas. Esto incluye todas las canales que muestren señales de:

a) Inflamación aguda de los pulmones, la pleura, el pericardio, el peritoneo o las meninges.

b) Septicemia o piemia, ya sea puerperal, traumática o sin causa evidente.

c) Enteritis o gastritis hemorrágica, gangrenosas o de carácter severo.

d) Metritis difusa o grave o mamitis aguda.

e) Flebitis de las venas umbilicales.

f) Pericarditis traumática, séptica o purulenta.

g) Cualquier inflamación aguda, absceso o llaga purulenta que tenga relación con una nefritis aguda, hígado grasoso o degenerado, bazo hinchado y blando, hiperemia pulmonar acentuada, inflamación aguda de los ganglios linfáticos, enrojecimiento

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

difuso de la piel, caquexia, decoloración ictérica de la canal o una condición análoga, ya sea sola o combinada.

h) Salmonelosis.

111.2 Los implementos contaminados por medio de contactos con las canales afectadas de cualquiera de las condiciones anormales mencionadas anteriormente, serán aseados minuciosamente y desinfectados. El equipo usado en la preparación de tales canales, tales como recipientes para las vísceras o mesas de inspección, deberán ser desinfectados con agua caliente que tenga una temperatura mínima de 180°. Farenheit (82.2°. C). Las canales o partes contaminadas por medio del contacto con tales canales enfermas deberán ser condenadas a menos que todos los tejidos contaminados sean removidos en el término de dos horas.

Artículo 112 - NECROBACILOSIS, PIEMIA Y SEPTICEMIA: En lo relativo a la inspección de la carne, la necrobacilosis puede ser considerada como una infección local en sus comienzos y las canales que aparezcan con las lesiones podrán ser aprobadas si se encuentran en buenas condiciones de nutrición, después de remover y condenar las porciones afectadas con lesiones necróticas. Sin embargo, cuando el enflaquecimiento, la inflamación turbia de los tejidos parenquimatosos de los órganos o el crecimiento de los ganglios linfáticos estén asociados con dicha infección, es evidente que la enfermedad ha progresado más allá de la condición de localización hacia un estado de toxemia, toda la canal deberá ser condenada como insalubre y perjudicial. La piemia 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 111 de este Reglamento.

Artículo 113 - LINFADENITIS CASEOSA.

113.1 Una canal flaca que muestre lesiones bien marcadas en las vísceras y en los ganglios linfáticos del esqueleto o lesiones extensas en cualquier región debe ser condenada.

113.2 Una canal flaca que muestre lesiones bien marcadas en las vísceras, pero solo ligeras lesiones en otras partes, o lesiones bien marcadas en los ganglios linfáticos del esqueleto pero sólo leves lesiones en otras partes, será condenada.

113.3 Una canal flaca que muestre solo lesiones en los ganglios linfáticos del esqueleto y en las vísceras, podrá ser aprobada o no dependiendo del criterio del Médico Veterinario Oficial.

113.4 Una canal bien nutrida con lesiones bien marcadas en las vísceras, pero solamente lesiones 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 alimentación humana sin restricción.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

113.5 Una canal bien nutrida que presente lesiones bien marcadas en las vísceras y en los ganglios linfáticos del esqueleto, será condenada.

113.6 Todos los órganos y ganglios afectados de las canalas aprobadas para la alimentación humana, serán removidos y condenados.

113.7 El término flaco o delgado según este Artículo, no se aplica a canales anémicas o emaciadas.

Artículo 114 - ICTERICIA: Las canales que presenten cualquier grado de ictericia serán condenadas. Las condiciones de grasa amarilla, causadas por factores de nutrición o características de ciertas razas de ganado, no serán confundidas con la ictericia y serán aprobadas para la alimentación humana si por lo demás son normales.

Artículo 115 - OLORES SEXUALES DE LOS CERDOS.

115.1 Las canales de los cerdos que expidan un olor sexual muy fuerte, serán condenadas.

115.2 Si el olor no es muy pronunciado, podrán ser aprobadas, pero para uso en productos alimenticios para animales, después de ser desnaturalizada o derretida de tal forma tratada que la haga no apta para consumo humano.

Artículo 116 - SARNA: Las canales de animales afectados de sarna o roña en estado avanzado que muestren caquexia o inflamación extensiva de la carne, serán condenadas. Cuando la enfermedad sea leve se podrá aprobar la canal, después de remover las partes afectadas.

Artículo 117 - CERDOS AFECTADOS DE URTICARIA, TIÑA TONSURANTE, SARNA DEMODECTICA O ERITEMA: Las canales de los cerdos afectados de estas enfermedades, pueden ser aprobadas para alimentación humana después de separar y condenar la piel afectada y si la canal está en buenas condiciones.

Artículo 118 - QUISTES DE TENIA (CISTICERCUS BOVIS) EN BOVINOS.

118.1 Las canales infestadas de quistes de tenia, serán condenadas si la infestación es excesiva o si la carne está acuosa o descolorada. Las canales serán consideradas excesivamente infestadas si, además de encontrar lesiones en por lo menos dos de las localizaciones normales de inspección de la musculatura (corazón diafragma y sus pilares, lengua, maseteros, esófago), revelan en su superficie expuesta, uno o más quistes vivos o muertos, se hayan lesiones al menos en dos de las localizaciones expuestas mediante:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

a) Incisión realizada alrededor de la musculatura expuesta en sección transversal; o

b) Incisión transversal practicada en cada extremidad anterior que empiece a unos 5-7 cm por encima del punto del olecrano y se extiende hasta el húmero.

118.2 Las canales de los animales que muestren un quiste o una ligera o moderada infestación no tan extendida como indica en el inciso que antecede, según se determine mediante un cuidadoso exámen del corazón, meseteros, diafragma y sus pilares, esófago, lengua y las porciones del cuerpo que se hagan visibles en el proceso de preparación, podrán ser aprobadas para la alimentación humana después de remover y condenar los quistes y los tejidos que los rodean a condición de que las canales, debidamente identificadas por etiquetas de retención, sean mantenidas en refrigeración a una temperatura no mayor de 15°. F. Continuamente durante un período de no menos de diez días, si es carne deshuesada, si es carne con hueso se mantendrá a la misma temperatura, pero por un período no menor de veinte días.

118.3 A las vísceras y los despojos se dará el mismo destino que el resto de la canal de la que proceden, a no ser que se halle algún quiste de cisticerco vivo o muerto en dichos productos en cuyo caso serán condenados.

118.4 El deshuese de las canales retenidas por cistercosis se efectuará al final de las operaciones de deshuese de canales aprobadas, bajo la supervisión del Servicio de Inspección de Carnes. La carne deshuesada y empacada en cajas u otro recipiente, serán marcadas con una tarjeta como "RETENIDO POR CISTICERCOSIS" y sometidas a refrigeración según se estipula en el inciso 2 de este Artículo.

118.5 Las carnes retenidas por cisticercosis, serán mantenidas bajo la supervisión del Servicio de Inspección de Carne, hasta tanto no hayan cumplido con lo recomendado en el presente Artículo.

Artículo 119 - QUISTES DE TENIA (CISTICERCUS CELLULOSAE) EN CERDOS: Las canales de los cerdos afectados de quistes de tenia (cistercus cellulosae) seguirán el mismo destino de lo estipulado en el Artículo 118 de este Reglamento.

Artículo 120 - PARÁSITOS NO TRASMISIBLES AL HOMBRE; QUISTES HIDATIDICOS, DUELA DEL HÍGADO, (FASCIOLA HEPÁTICA).

120.1 Si las lesiones están localizadas 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 y piezas de la misma, podrán ser aprobadas como alimento humano después que las porciones afectadas hayan sido removidas y condenadas.

120.2 Si un órgano o pieza de una canal muestra numerosas lesiones causadas por parásitos y si el carácter de la infestación es tal que es difícil la completa extirpación

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

de los parásitos y de las lesiones y si la infestación parasitaria imposibilita que la pieza u órgano sean empleadas como alimento humano, el órgano o la pieza afectados deberán ser condenados.

120.3 Si se descubre que los parásitos están distribuidos de tal 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 la canal será aprobada como alimento humano y la canal será condenada.

120.4 Los órganos u otras partes de canales infestadas de quistes hidatídicos (equinococos) serán condenados.

120.5 Los hígados infestados de Fasciola Hepática deberán ser condenados.

Artículo 121 - EMACIACION: Las canales de los animales emaciados y las canales que muestren una infiltración seria de los tejidos musculares o una degeneración serosa o mucoide del tejido graso, deberán ser condenados. Un cambio gelatinoso en la grasa del corazón y los riñones de las canales bien nutridas o la mera magrez o delgadez no serán clasificadas como emaciación.

Artículo 122 - SACRIFICIO EN HORAS ANORMALES DE ANIMALES LESIONADOS: Cuando por razones humanitarias sea necesario sacrificar un animal lesionado, sea de noche, día de asueto o festivo, deberá estar presente el Médico Veterinario Inspector para realizar el correspondiente exámen postmortem y determinar el destino de la canal y sus partes.

Artículo 123 - CANALES DE TERNEROS, CERDITOS Y POTRILLOS: Las canales de estos animales se considerarán insalubres y serán condenados así:

a) La carne tiene apariencia de estar empapada en agua, está floja, blanda, se rasga fácilmente y puede perforarse con los dedos.

b) Tiene color rojo grisáceo.

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

d) Los tejidos que más tarde forman la cápsula grasosa de los riñones están edmatosos, de unos colores amarillos sucios o rojos grisáceos, duros y entremezclados con secciones de grasa.

Artículo 124 - ANIMALES NONATOS Y NACIDOS MUERTOS: Estos serán condenados y no podrá removerse la piel de la canal, dentro de un cuarto donde se manipulen productos comestibles.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

Artículo 125 - ANIMALES ASFIXIADOS Y CERDOS ESCALDADOS VIVOS: Todos los animales que de cualquier manera hayan muerto asfixiados y los cerdos que hayan sido introducidos vivos al tanque de escaldar, serán condenados.

Artículo 126 - HÍGADOS AFECTADOS DE CAROTENOSIS, HÍGADOS PINTOS, ARENOSOS Y CON LOS CAPILARES DILATADOS.

126.1 Los hígados afectados de carotenosis serán condenados.

126.2 Los hígados de bovinos adultos y jóvenes que muestren características conocidas como telangiectásicos, pintos, arenosos o con los capilares dilatados se les dará el destino siguiente:

a) Cuando dichas lesiones sean leves en el órgano se eliminará la parte lesionada y el resto del órgano será aprobado para la alimentación humana, sin restricción.

b) Cuando dichas lesiones son más severas y envuelven menos de la mitad del órgano, mientras que en el resto del órgano las condiciones son leves o no existen del todo, dicho resto del órgano será aprobado para la alimentación humana, sin restricción, y la otra porción será condenada.

c) Cuando dichas lesiones son más severas y envuelven la mitad o más de la mitad del órgano, el órgano entero será condenado.

d) La división entera de un órgano en dos partes para cumplir algunas de las disposiciones anteriores, serán hechas por un sólo corte a través del órgano, aunque esto no impida que se hagan los cortes necesarios para una correcta inspección.

126.3 Los hígados considerados como pintos o con los capilares dilatados y aparte de hígados rechazados como no aptos para el consumo· humano, pueden ser remitidos desde un Establecimiento Autorizado, para fines que no sean los de consumo humano.

Artículo 127 - ENFERMEDADES VESICULARES.

127.1 Cualquier canal afectada de una enfermedad vesicular será condenada si la condición es grave o si la extensión es tal que afecta la canal y se presentan señales de absorción o cambios secundarios.

127.2 Cualquier canal afectada de una enfermedad vesicular en una proporción menor al señalado en inciso que antecede, podrá ser aprobada para la alimentación humana después de remover y condenar las partes afectadas, si en lo restante se halle en buenas condiciones.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

Artículo 128 - LISTERIOSIS: Las canales de los animales marcados como "sospechoso" debido a un historial de listeriosis, serán aprobados para la alimentación humana después de condenar la cabeza y si el resto de la canal está en condiciones normales.

Artículo 129 - ANEMIA: Las canales de los animales demasiado anémicos para producir carne, sana serán condenados.

Artículo 130 - INFLAMACIÓN, DEGENERACIÓN O INFILTRACIÓN MUSCULAR:

130.1 Si se descubre que las lesiones musculares están distribuidas de tal manera o que son tales que su remoción es impracticable, la canal deberá ser condenada.

130.2 Si las lesiones musculares pueden ser removidas, se aplicarán las siguientes reglas para la disposición de las canales, órganos comestibles y otras piezas de las canales que muestren tales lesiones musculares:

a) Si las lesiones están localizadas de tal manera que los tejidos afectados puedan removerse, las partes no afectadas de la canal pueden ser aprobadas para la alimentación humana, después de remover y condenar la porción afectada.

b) Si el carácter de las lesiones es tal que la completa extirpación es difícil, o no se puede realizar con certeza, o si la lesión la hace inadecuada para la alimentación humana, la parte deberá ser condenada.

Artículo 131 - GRANULOMA COCCIDIOIDAL O COCCIDIOIDOMICOSIS:

131.1 Las canales que estén afectadas de granuloma coccidoidal generalizada o que muestren cambios sistemáticos debido a tal enfermedad, serán condenadas.

131.2 Las canales afectadas con lesiones localizadas de esta enfermedad podrán ser aprobadas para la alimentación humana después que las partes afectadas hayan sido removidas y condenadas.

Artículo 132 - OLORES EXTRAÑOS Y DE ORINA:

132.1 Las canales que expidan un olor fuerte de medicinas, producto químico u otras sustancias extrañas, serán condenadas.

132.2 Las canales que expiden un olor fuerte a orina serán condenadas.

132.3 Las canales, órganos o partes afectadas de un olor en un grado menor que el descrito en los incisos que anteceden, podrán ser aprobadas para la alimentación humana, después de remover las partes afectadas, o la disipación del olor por enfriamiento, o en los que el olor puede ser removido por recorte.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

Artículo 133 - CARNE Y PRODUCTO DERIVADOS DE LA CARNE DE GANADO QUE HA ESTADO EXPUESTO A LA RADIACIÓN:

La carne y productos derivados de la carne de animales a los que se haya administrado un material radiactivo serán condenados.

Artículo 134 - RESIDUOS BIOLÓGICOS: Las canales, órganos y otras partes de canales de animales serán condenadas si se determina que están adulterados debido a la presencia de residuos biológicos cualesquiera, que sobrepasen los niveles de tolerancia permitidos.

CAPITULO XI
MARCAS OFICIALES, OBJETOS Y CERTIFICADOS

Artículo 135 - GENERALIDADES: Las marcas, objetos y certificados que se prescriben o hacen referencia a esta parte, serán las marcas objetos y certificados oficiales para los propósitos de la Ley y el presente Reglamento y serán usados de acuerdo con estas estipulaciones.

Artículo 136 - MARCAS OFICIALES Y OBJETOS PARA IDENTIFICAR PRODUCTOS INSPECCIONADOS Y APROBADOS DE GANADO VACUNO, PORCINO Y EQUINO:

136.1 La leyenda de inspección oficial requerida por el Capítulo XIV de este Reglamento para aplicarse a canales y partes de canales de ganado vacuno, porcino o equino, inspeccionados y aprobados, productos alimenticios de carne en cubiertas de tripa de animal y otros productos aprobados por el Servicio de Inspección de Carnes, deberá ser tal como se especifica a continuación:

El circulo debe tener aproximadamente 1 y 3/4" (una pulgada y tres cuartos) de diámetro. El número deberá ser el correspondiente a cada Establecimiento Autorizado donde se prepare el producto.

Por Ejemplo:

El sello anterior se aplicará a canales de bovinos y porcinos en al menos dos lugares bien visibles de la canal (paleta y lomo) en su parte externa y uno en su parte interna (costillar). El sello anteriormente descrito se aplicará además en las colas de las canales de los bovinos y porcinos y partes de las mismas.

A las vísceras: hígado, riñones, corazón y lengua se aplicará un sello eléctrico igual al descrito, preferiblemente; sin embargo, el Médico Veterinario Oficial puede autorizar la aplicación de un sello, con tinta comestible, aprobado por este Reglamento.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

El sello anteriormente descrito se aplicará con tinta comestible aprobada por el Supervisor de Inspección de Carnes.

136.2 La leyenda de inspección oficial requerida en el Capítulo XIV de este Reglamento, que deben exhibir todas las etiquetas para productos de ganado vacuno y porcino inspeccionados y aprobados, será de la forma anteriormente expuesta, excepto que no necesita ser del tamaño ilustrado, siempre que sea de un tamaño suficiente y de un coloque le permita ser exhibido visible y fácilmente legible y que tenga las mismas proporciones respecto al tamaño de las letras y grueso de las líneas, según se ilustra.

Esta marca oficial será aplicada por medio mecánicos y no con un sello de mano a todos los recipientes inmediatos y recipientes de embarques que contengan cualquier producto marcado en un Establecimiento Autorizado.

Esta leyenda puede ser usada también para los efectos del Capítulo XIV de este Reglamento sobre recipientes de embarque, etiquetas en forma de bandas, envolturas artificiales y otros artículos con la aprobación del Servicio de Inspección de Carnes.

136.3 Cualquier hierro de marcar, sello, etiqueta u otro objeto aprobado por el Servicio de Inspección de Carnes y que lleve cualquier marca oficial prescrita en los incisos que anteceden será un objeto oficial para los efectos de este Reglamento.

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

136.5 Ninguna persona podrá retirar o mandar a retirar de un Establecimiento Autorizado 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.

Artículo 137 - MARCAS Y OBJETOS OFICIALES PARA IDENTIFICAR PRODUCTOS DE EQUINOS INSPECCIONADOS Y APROBADOS:

137.1 Esta leyenda de inspección oficial requerida en el Capítulo XIV de este Reglamento para Identificar canales de equinos y partes de canales o productos alimenticios de carne de equinos inspeccionados y aprobados, serán de la forma apropiada que se especifica a continuación:

Por Ejemplo:

Deberá tener forma de hexágono con dos vértices, uno hacia arriba y otro hacia abajo y llevará las inscripciones de: NICARAGUA INSPECCIONADO Y APROBADO (INS.& APROB). Además el número del Establecimiento y claramente especificado "CARNE EQUINA". El tamaño del sello para "carne equina" será de dos pulgadas de diámetro

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

aproximadamente, entre sus dos vértices y sus dos lados laterales.

137.2 Cualquier hierro de marcar, sello, etiqueta u otro objeto aprobado por el Servicio de Inspección de Carnes y que lleve cualquier marca oficial prescrita en el inciso que antecede será un objeto oficial para los efectos de este Reglamento.

Artículo 138 - MARCAS Y OBJETOS OFICIALES PARA LA INSPECCIÓN ANTE-MORTEM. Para los efectos de este Reglamento, en la inspección ante-mortem serán usadas las marcas y objetos oficiales prescritos en el Capítulo VIII de este Reglamento.

Artículo 139 - SELLOS OFICIALES PARA TRANSPORTE DE PRODUCTOS.

139.1 La marca oficial para usarse en el sellado de vagones de ferrocarril y otros medios de transporte, será la inscripción y número de serie como se muestra al final de este inciso, u otro sistema, diseño o inscripción aprobada por el Supervisor. Este sello será fijado a los medios de transporte sólo por un empleado del Servicio. Deberá llevar la leyenda de “NIC-INSP.& APROB.” Y su correspondiente registro de serie. Dicho número se especificará en los Certificados Oficiales para la Exportación de Carnes.

139.2 En caso de descarrilamiento o de otra emergencia extraordinaria, los sellos de Inspección 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. En todos los casos el Empresario del Establecimiento informará inmediatamente al Servicio de Inspección de Carnes donde fue elaborado el producto. 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) Clase y cantidad de los artículos.

7) Certificado Oficial que amparaba el embarque.

139.3 El producto que sufriera tal percance deberá ser regresado a su Establecimiento

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

de origen, donde el Servicio de Inspección de Carnes reinspeccionará el producto y determinará su ulterior destino.

Artículo 140 - MARCAS Y OBJETOS OFICIALES EN CONEXIÓN CON LA INSPECCIÓN POST-MORTEM Y LA IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ADULTERADOS Y EQUIPOS INSALUBRES.

140.1 Las marcas oficiales requeridas para uso en la inspección post-mortero y para la identificación de productos adulterados y equipos insalubres son:

a) Un marbete usado para retener canales y piezas de canales en el departamento de sacrificio con la leyenda: "RETENIDO".

El usado en cerdos tiene tres secciones y cinco secciones el que se usa en ganado vacuno y equino.

b) La marca "RETENIDO" que se aplica a productos y artículos por medio de una etiqueta de papel que lleva la leyenda "RETENIDO".

c) La marca "RECHAZADO" que se usa para identificar edificios, cuartos y equipos insalubres y que es aplicada por medio de una etiqueta de papel con la leyenda "RECHAZADO".

d) La marca "INSPECCIONADO Y CONDENADO" será aplicada a productos condenados por medio de un sello de marcar, en la siguiente forma: "NIC-INSP.& CONDENADO" en varias partes del producto, visible y claramente.

140.2 Los marbetes, etiquetas, hierro de marcar, sellos y otros objetos aprobados por el Servicio y que lleven cualquier marca oficial prescrita en este Artículo, serán objetos oficiales para los efectos legales. Tales objetos se guardarán en compartimientos bajo llave. Dichas llaves deben estar bajo el control estricto del Servicio de Inspección de Carnes, cuando no se estén utilizando.

140.3 Los marbetes, etiquetas, hierros de marcar, sellos y otros objetos que lleven cualquier marca oficial y que estén fuera de uso o sean inservibles, deberán ser destruidas en presencia de un empleado del Servicio de Inspección de Carnes.

Artículo 141 - MARCAS Y OBJETOS DE INSPECCIÓN OFICIALES PARA LA IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS: Las marcas oficiales para marcar productos importados serán: "NICARAGUA INSPECCIONADO Y APROBADO".

Artículo 142 - CERTIFICADOS OFICIALES DE EXPORTACIÓN.

El Certificado Oficial de exportación requerido, es una autorización en forma de Certificado extendido por un Inspector Veterinario, que lleva la leyenda: REPÚBLICA

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

DE NICARAGUA MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA y el sello del Servicio de Inspección de Carnes, donde se certifica que la carne o producto alimenticio proviene de animales que recibieron inspección veterinaria ante mortero y post-mortero al tiempo de sacrificarse en Establecimientos Autorizados para la exportación de sus productos y se les encontró en buenas condiciones sanitarias y que no están adulteradas o mal etiquetadas y que han sido inspecciona· dos y aprobados como lo estipula la Ley y Reglamento para la Inspección Sanitaria de la Carne para los Establecimientos Autorizados de la República de Nicaragua.

Artículo 14.3 - REQUISITOS QUE DEBEN LLEVAR LOS CERTIFICADOS OFICIALES DE EXPORTACIÓN.

143.1 Los Certificados Oficiales de Exportación de los Establecimientos Autorizados, deberán llenar los siguientes requisitos:

a) Todos los Certificados Oficiales de Exportación deberán estar debidamente numerados.

b) Al pie del Certificado deberá aparecer en el original, manuscrito, el nombre del Médico Veterinario Oficial quien extendió el Certificado y su firma completa.

c) El sello personal del Médico Veterinario Oficial.

d) El sello oficial del Servicio de Inspección de Carnes.

e) El número del sello (Marchamo) con el cual ha sido sellado el medio de transporte al momento de ser embarcado el producto en un Establecimiento Autorizado.

f) Toda carne o derivado de la misma, la cual haya sido procesada en cualquier Establecimiento Autorizado, para ser exportada deberá ir acompañada de su correspondiente Certificado Oficial de Exportación, que garantice que la carne o sus derivados han recibido Inspección Veterinaria y están libre de enfermedades o adulteraciones de acuerdo a este Reglamento. La forma de Certificado Oficial de Exportación será y llevará las leyendas de Inspección y además indicaciones, como aparece en el formato abajo descrito.

REPÚBLICA DE NICARAGUA

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE CARNES

CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCIÓN DE CARNES

PARA

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

g) Toda carne o derivado de la misma, la cual haya sido procesada en cualquier Establecimiento Autorizado, podrá ser trasladado o transportado de un Establecimiento Autorizado a otro, para ser embodegada, expendida o para su ulterior procesamiento, siempre y cuando vaya acompañada de su correspondiente Certificado de Inspección Veterinaria, que garantice que la carne o sus derivados ha recibido Inspección Veterinaria y está libre de enfermedades o adulteraciones de acuerdo a este Reglamento.

Artículo 144 - DISPOSITIVOS DI MARCAS; CONTROL DE LOS MISMOS: Todos los dispositivos especiales para marca productos con la leyenda de inspección oficia u otras marcas oficiales, incluidos los sellos que se autoricen, serán usados solamente: bajo la supervisión de un inspector y cuando no estén en uso para marcar, se mantendrá bajo llave en armarios o compartimientos adecuadamente equipados, cuyas llaves no saldrá de la posesión del Inspector.

Artículo 145 - UTILIZACIÓN DE MARCAS OFICIALES BAJO LA SUPERVISIÓN DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN DE LA CARNES; ELIMINACIÓN DE LAS MARCAS OFICIALES CUANDO SE REQUIERA.

145.1 Ninguna persona fijará o colocará ni hará que si fije o coloque, la leyenda de inspección oficial o cualquier otra marca oficial, o cualquier abreviatura o simulación de cualquier marca oficial, en cualquier producto o recipiente del mismo, a no ser que se haga bajo a supervisión de un inspector o según lo autorizado el Reglamento en relación con la fabricación de recipientes.

145.2 Ninguna persona llenará o hará que se llene, por entero o en parte, ningún producto, ningún recipiente que lleve o esté destinado a llevar cualquier marca oficial o cualquier abreviatura o simulación de cualquier marca oficial, si no es bajo la supervisión de un inspector.

145.3. Los productos que lleven cualquier marca oficial no serán enlatados, cocidos, curados, ahumados, salados, empacados, clarificados o preparados de otra manera por ninguna persona para fines comerciales a menos que:

1) Dicha preparación se efectúe en un Establecimiento Autorizado; o

2) Dicha, preparación se verifique bajo inspección gubernamental y el producto preparado este marcado indicando ese hecho; o

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

3) Las marcas oficiales sean eliminadas borradas o destruidas antes o durante tal preparación; o

4) La preparación del producto consista solamente en operaciones de corte en cualquier Establecimiento eximido de la inspección según el presente Reglamento.

Artículo 146 - ROTULACIÓN DE EQUIPO, UTENSILIOS, SALAS Y COMPARTIMIENTOS ANTIHIGIÉNICOS.

Cuando en la opinión de un Inspector, cualquier equipo, utensilio, sala o compartimiento de un Establecimiento Autorizado este sucio y su uso constituya una infracción al presente Reglamento, se le fijará una etiqueta con la leyenda "rechazado".

Ningún equipo, utensilio, sala o compartimiento así marcado será usado nuevamente hasta que esté en condiciones aceptable. La etiqueta fijada únicamente puede ser retirada por el Inspector del Servicio de Inspección de Carnes.

Capítulo XII

MANEJO Y DISPOSICION DE PRODUCTOS CONDENADOS Y OTROS PRODUCTOS NO COMESTIBLES EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS

Artículo 147 - DISPOSICION DE LOS PRODUCTOS CONDENADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS QUE TENGAN FACILIDADES PARA DEPOSITARLOS EN TANQUES SELLADOS.

147.1 Con las canales, partes de canales y otros productos condenados se seguirá las disposiciones siguientes:

a) Se sellará primero la abertura inferior del tanque, por un empleado del Servicio; luego los productos condenados, en presencia del empleado del Servicio, serán colocados en el tanque y su abertura superior será sellada por dicho empleado, quien se asegurará de que el contenido del tanque esté sometido a suficiente calor durante un tiempo suficiente para destruir definitivamente dicho contenido, al efecto de que no pueda usarse para fines alimenticios. Estas operaciones no serán necesarias cuando el tanque esté conectado, en su parte inferior, directamente a una línea de aire.

b) El uso de trituradores o desmenuzadores en la preparación previa a su depósito en los tanques de productos condenados se ha observado que le da al material condenado un carácter y apariencia de no comestible, por lo tanto, todas las operaciones indicadas en el inciso que antecede no necesitarán la vigilancia del inspector ni el sellado de los tanques.

c) Si el material condenado, triturado o desmenuzado, no es ulteriormente procesado

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

en el Establecimiento donde se produjo deberá ser desnaturalizado como se estipula en el Artículo 149 de este Reglamento.

147.2 Los sellos de los tanques, sólo podrán ser rotos por un empleado del Servicio y solamente después que el contenido de los tanques haya sido tratado correctamente.

La grasa clarificada derivada del material condenado, será retenida hasta que un empleado del Servicio haya tenido la oportunidad de determinar si la grasa clarificada está eficazmente desnaturalizada.

147.3 Se podrá disponer de las canales condenadas, según lo previsto en el Artículo 149 de este Reglamento, en lugar de depositarlas en tanques, con la aprobación del Inspector.

Artículo 148 - TANQUES Y EQUIPOS USADOS PARA CLARIFICAR: Todos los tanques y equipos usados para clarificar, preparar de otra manera o almacenar productos no comestibles, estarán en cuartos o compartimientos separados de los usados para preparar o almacenar productos comestibles.

No deberá haber conexión entre los cuartos y compartimientos que contengan productos no comestibles y los que contengan productos comestibles, excepto que podrá haber una puerta entre la sala de sacrificio y separación de vísceras y el cuarto de carga de los tanques del departamento de clarificación de productos no comestibles.

Artículo 149 - DISPOSICION DE PRODUCTOS CONDENADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS APROBADOS QUE NO TENGAN FACILIDADES PARA DEPOSITARLOS EN TANQUES.

149.1 Las canales, partes de canales y otros productos condenados en un Establecimiento Autorizado que no tenga facilidades para depositarlos en tanques, serán destruidos en presencia de un Inspector, por incineración o desnaturalización con ácido carbólico crudo un desinfectante de creosota o una fórmula consistente en una parte de colorante verde N°. 3, 40 partes de agua, 40 partes de detergente líquido y 40 partes de aceite de limoncillo o cualquier otro material patentado aprobado por el Servicio de Inspección de Carnes en casos específicos.

Cuando tal producto debe ser desnaturalizado se le harán cortes con un cuchillo antes de aplicar el agente desnaturalizador, excepto que en el caso de animales muertos que han sido sangrados y limpiados, que se enviarán directamente al crematorio bajo la supervisión de un empleado del Servicio.

149.2 Se dispondrá de todas las canales y partes condenadas a causa del Ántrax, como se estipula en el Artículo 69 de este Reglamento, en los Establecimiento Autorizado, sin facilidades para depositarlos en tanques: (A) por incineración completa

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

o (B) por desnaturalización completa o total con ácido catabólico crudo o un desinfectante de creosota.

Además, se notificará a las autoridades correspondientes de Sanidad Animal (MAG).

Artículo 150 - SUPRESIÓN DE OLORES EN LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS NO COMESTIBLES: Los tanques y otros equipos usados en la preparación de productos no comestibles, estarán debidamente equipados con condensadores y otros aparatos que supriman aceptablemente los olores resultantes de tal preparación.

Artículo 151 - GRASAS CLARIFICADAS NO COMESTIBLES PREPARADAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS: La grasa animal clarificada derivada de material condenado y otros no comestibles en los Establecimientos Autorizados, será desnaturalizada para distinguirla eficazmente de un producto comestible, ya sea por desperdicios de baja calidad agregados durante la clarificación o añadiéndole a tal grasa y mezclándolo completamente con ella, aceite desnaturalizador, aceite combustible N°. 2 o brucina disuelta en una mezcla de alcohol, aceite de pino o aceite de romero.

Artículo 152 - GRASAS NO COMESTIBLES PROCEDENTES DE FUERA DE LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS: Las grasas no comestibles procedentes de fuera de las dependencias de cualquier Establecimiento Autorizado no serán recibidos en esté.

Artículo 153 - ANIMALES CONDENADOS EN LA INSPECCIÓN ANTE MORTEM : Estos animales no serán conducidos a través de cuartos o compartimientos en los cuales se preparen, manipulen o almacenen productos comestibles.

Artículo 154 - CANALES DE ANIMALES MUERTOS: Con excepción de los animales muertos en el camino, que son recibidos con el ganado destinado al sacrificio en un Establecimiento Autorizado, ningún animal muerto o parte de la canal de un animal que murió de otra manera que no sea por sacrificio, podrá traerse al local de un Establecimiento Autorizado.

Bajo ninguna circunstancia los animales que hayan muerto de otra manera que no sea por sacrificio o cualquier parte de ellos no serán traídas a cualquier cuarto donde se prepare, manipule o almacene cualquier producto comestible.

Artículo 155 - ESPECÍMENES PARA FINES EDUCATIVOS, DE INVESTIGACIÓN Y OTROS FINES QUE NO SEAN DE ALIMENTACIÓN; PERMISOS REQUERIDOS: Los especímenes de materiales condenados y otros materiales no comestibles incluyendo embriones y especímenes de parásitos animales, podrán concederse para fines educativos de investigación y otros fines que no sean para alimentación, con autorización del Inspector Veterinario, a condición de que la persona que desee tales especímenes haga una solicitud, por escrito o haga arreglo y tenga el permiso del

Establecimiento Autorizado para obtener los especímenes.

El permiso se otorgará cada vez que así se requiera con la previa aprobación del Médico Veterinario Inspector del Establecimiento.

Los especímenes serán recogidos y manejados solamente en el tiempo y lugar de manera que no interfieran con la inspección ni causen ninguna condición indeseable y serán identificados como no comestibles cuando salgan del Establecimiento.

Artículo 156 - HÍGADOS CONDENADOS POR INFESTACIÓN PARASITARIA Y OTRAS CAUSAS; CONDICIONES DE SU DISPOSICION PARA FINES QUE NO SEAN LOS DE LA ALIMENTACIÓN HUMANA.

156.1 Los hígados condenados a causa de infestación por Fasciola Hepática no podrán ser embarcados de un Establecimiento Autorizado y serán tratados de acuerdo al Artículo 149 de este Reglamento.

156.2 Los hígados condenados por causas de parásitos que no sean quistes hidatídicos; y los hígados condenados por causas de condiciones tales como telangiectasia, angioma, “aserrín”, cirrosis, carotenosis u otro cambio no dañino, abscesos benignos, o contaminación, cuando tales condiciones no estén asociadas con enfermedades infecciosas de las canales, podrán ser embarcados del Establecimiento Autorizado únicamente para fines diferentes al consumo humano, y únicamente si el tejido afectado con abscesos es removido y destruido dentro del Establecimiento y todos los hígados son desnaturalizados, con polvo de carbón vegetal.

Esta previsión para el traslado de un Establecimiento se hace solamente bajo lo estipulado en este Reglamento.

Artículo 157 MANEJO DE CIERTOS PRODUCTOS CONDENADOS PARA PROPÓSITOS QUE NO SEAN LOS DE LA ALIMENTACIÓN HUMANA.

157.1 Las canales condenadas de animales afectados de una o más de las siguientes condiciones, pueden ser embarcados en un Establecimiento Autorizado, solamente para fines que no sean los de la alimentación humana y solamente si se obtiene el permiso correspondiente del Médico Veterinario Inspector del Establecimiento: Anasarca, Carcinoma Ocular de Célula Escamosa (después de remover el tejido neoplástico), Emaciación, Miositis Eosinófilica, Inmadurez, Magulladuras y Lesiones no sépticas, Sarcosporidiosis.

Esta estipulación es también aplicable a terneros nonatos y a artículos tales como pulmones, panzas, ubres y siempre que estos artículos no estén condenados por razones patológicas.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

Tales permisos serán concedidos solamente que todas las partes que han de usarse así, sean rápidamente manipuladas, profusamente tajadas y adecuadamente identificadas.

El tajado, identificación y empaque serán efectuados en un área para productos no comestibles, bajo la supervisión de un Inspector.

Las facilidades deben ser adecuadas para que las canales o partes conservadas bajo estas estipulaciones no sean contaminadas con pus, estiércol, materiales tóxicos o sépticos o sustancias análogas.

La operación no debe causar condiciones insalubres dentro del Establecimiento.

157.2 Los recortes de carne procedente de la sala de deshuese que no llenan los requerimientos sanitarios podrán ser aprovechados como alimento para animales, siendo empacados y rotulados adecuadamente.

La desnaturalización de estos productos deberá ser llevado a cabo con polvo de carbón vegetal.

Capítulo XIII

MÉTODOS HUMANITARIOS DE SACRIFICIO DE ANIMALES

Artículo 158 - CORRALES, VÍAS DE ACCESO Y RAMPAS PARA GANADO.

158.1 Los corrales, vías de acceso y rampas para el ganado se mantendrán en buenas condiciones.

No habrá en ellos objetos agudos o protuberantes que puedan, a juicio del Inspector, ocasionar lesión o dolor a los animales.

Se repararán las tablas sueltas, el entablado astillado o roto y los agujeros innecesarios donde puedan lesionarse la cabeza o patas de un animal.

158.2 El piso de los corrales, rampas y vías de acceso para el ganado se construirán y mantendrán de manera que los animales puedan apoyarse bien en él.

Las superficies del piso no deben ser resbalosas.

Las rampas con listones o el empleo de arena, según convenga, durante la temporada de lluvias es aconsejable.

158.3 El ganado sospechoso y moribundo, enfermo o incapacitado se le proporcionará un corral cubierto que sea suficiente, a juicio del Inspector, para protegerlo contra las

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

condiciones meteorológicas desfavorables del lugar, mientras se espera la decisión del Inspector respecto al mismo.

158.4 Los corrales y vías de acceso para el ganado estarán dispuesto de tal manera, que se reduzcan al mínimo las esquinas o rincones agudos y cambios de dirección de los animales en movimiento.

Artículo 159 - MANIPULACIÓN DEL GANADO.

159.1 El movimiento del ganado desde las rampas de descarga hasta los corrales y desde los corrales hasta la zona de insensibilización se efectuará con un mínimo de agitación y molestias para los animales.

No se obligará al ganado a que camine a un paso más rápido que el normal.

159.2 Los chuzos eléctricos, azotes u otros instrumentos que se utilicen para conducir a los animales, se emplearán lo menos posible con el fin de reducir al mínimo la agitación y las lesiones.

Se prohíbe toda utilización de dichos instrumentos, que a juicio del Inspector, sea excesiva.

Los chuzos eléctricos que vayan conectados a la corriente alterna normal, se reducirán del voltaje, mediante un transformador al voltaje mínimo que sea eficaz y éste no pasara de 50 voltios de corriente alterna.

159.3 No se utilizarán, para conducir el ganado, tuberías u objetos punzantes ni otro objetos que, a juicio del inspector, puedan causar lesiones o dolor innecesario a los animales.

159.4 Ganado incapacitado y animales que no puedan moverse:

a) Los animales incapacitados y animales que no puedan moverse, se separarán de los animales normales y se les colocará en el corral cubierto que dispone el presente Reglamento.

b) Se prohíbe arrastrar a los animales incapacitados y otros animales que no puedan moverse, mientras estén conscientes. Sin embargo, se podrá arrastrar a los animales insensibilizados.

c) Los animales incapacitados y otros animales que no puedan moverse deberán ser trasladados, mientras estén conscientes, en equipo adecuado para tal fin, por ejemplo, en una plataforma de arrastre.

159.5 Los animales tendrán acceso al agua en todos los corrales si han de

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

permanecer en los mismos más de doce horas; tendrán también acceso a forraje si tienen que permanecer más de veinticuatro horas.

Habrá espacio suficiente en el corral para que los animales que permanezcan durante la noche puedan descansar.

159.6 Antes de que los animales sean maneados, izados, arrojados, lanzados o cortados, se aplicarán métodos de insensibilización aprobados en este Reglamento.

Artículo 160 - MÉTODO MECÁNICO PROYECTIL CILÍNDRICO CAUTIVO.

160.1 El sacrificio de cerdos, bóvidos y équidos, utilizando proyectiles cautivos que producen conmoción y la manipulación conexa, en cumplimiento de las disposiciones que figuran en esta parte, se designan y aprueban por la presente disposición como método humanitario para sacrificar y manipular dichos animales.

160.2 Aplicación de objetos insensibilizadores, efecto requerido, manipulación:

a) Se aplicarán al ganado los proyectiles cautivos insensibilizadores de acuerdo con esta sección, de manera de producir la pérdida inmediata del conocimiento de los animales antes de que sean maneados, izados, arrojados, lanzados o cortados.

Se insensibilizarán los animales de manera que pierdan el conocimiento con un mínimo de agitación y molestias.

b) La conducción de los animales a la zona de insensibilización se efectuará con un mínimo de agitación y molestias para los animales.

Es muy importante que los animales lleguen tranquilos a la zona de insensibilización, puesto que si se hallan nerviosos o lesionados resulta difícil colocar el equipo de insensibilización.

Entre otras cosas, esto exige que, al conducir a los animales a las zonas de insensibilización, se utilice el equipo eléctrico lo menos posible y con el voltaje mínimo que sea eficaz.

c) Inmediatamente después que se aplique el golpe insensibilizador a los animales éstos deberán encontrarse en un estado de pérdida total del conocimiento y permanecer de este modo mientras sean maneados, degollados y desangrados.

Artículo 161 INSTALACIONES Y PROCEDIMIENTOS.

161.1 Los instrumentos insensibilizadores aceptables, consistentes en proyectiles cilíndricos cautivos, pueden penetrar el cráneo o no penetrarlo.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

Este último tipo de instrumento se conoce también con el nombre de instrumento de conmoción cerebral o de tipo de hongo.

Los instrumentos penetrantes mediante detonación, hacen que penetre un proyectil cilíndrico de diversos diámetros y longitudes a través del cráneo hasta el cerebro.

La pérdida de conocimiento se produce inmediatamente mediante destrucción física del cerebro y una combinación de variación de la presión intracraneal y conmoción cerebral por aceleración.

Los aparatos no penetrantes o de tipo de hongo lanzan, al ser detonados, un proyectil cilíndrico con una cabeza circular aplanada contra la superficie externa de la cabeza del animal sobre el cerebro.

El diámetro de la superficie que golpea puede variar según lo exija el caso.

La pérdida de conocimiento se produce inmediatamente por una combinación de esa conmoción por aceleración y de variantes de presión intracraneal.

También es aceptable una combinación de instrumentos que utilicen proyectiles que penetren y no penetren en el cráneo.

La impulsión de los instrumentos puede lograrse por medio de la detonación o de una carga medida de pólvora o de aire comprimido controlado con precisión.

Los proyectiles cilíndricos cautivos serán de tal tamaño y diseño que, al colocarse debidamente y ser activados, se produzca inmediatamente la pérdida de conocimiento.

161.2 A fin de lograr una pérdida uniforme de conocimiento con todos los golpes, los aparatos de aire comprimido deberán estar instalados de manera que produzcan la presión constante de aire que sea necesaria y deberán tener manómetros que midan constantemente la presión del aire.

Los manómetros serán de lectura fácil y se hallarán en lugar fácilmente accesible para que los utilice el operador del aparato de insensibilización y el inspector.

Al objeto de proteger a los empleados, inspectores y otras personas, es conveniente que todos los aparatos de insensibilización estén dotados de dispositivos de seguridad para que no se produzcan lesiones por su descarga accidental.

Los instrumentos de insensibilización deberán mantenerse en buenas condiciones.

161.3 La zona en que se lleve a cabo la insensibilización se diseñará y construirá de manera que limite los movimientos de los animales lo suficiente para permitir que el operador coloque el aparato insensibilizador con un elevado grado de precisión.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

Todas la rampas, pasadizos, compuertas y mecanismos restrictivos del movimiento que se encuentren entre los corrales y las zonas de insensibilización, y en ambos lugares, no contendrán objetos que puedan producir dolor como por ejemplo extremos sin cubrir de cerrojos, planchas de madera sueltas, astilladas o rotas, objetos de metal agudos y protuberantes de cualquier clase.

No habrá agujeros innecesarios u otras aperturas en las que puedan sufrir lesión las patas de los animales.

Las compuertas que se abran hacia abajo por encima de los animales se hallarán debidamente recubiertas en el borde inferior a fin de evitar lesiones por contacto con el ganado.

Como piso de las rampas que conduzcan a las zonas de insensibilización se utilizará cemento áspero o estriado a fin de reducir las caídas de los animales.

Las rampas, pasadizos y zonas de insensibilización estarán diseñados de manera que en ellas quepan cómodamente los diversos tipos de animales que hayan de ser insensibilizados.

161.4 La operación de insensibilización es un procedimiento que requiere gran atención y un operador bien adiestrado y experimentado.

Este debe poder colocar con exactitud el instrumento insensibilizador a fin de que produzca la pérdida de conocimiento inmediata.

Debe utilizar la carga detonadora correcta para el tipo, raza, tamaño, edad y sexo del animal que se trate, a fin de obtener los resultados deseados.

Requisitos especiales: El instrumento y la fuerza necesaria para producir la pérdida de conocimiento inmediata varía según el tipo, raza, tamaño, edad y sexo del animal.

Artículo 162 - MÉTODO MECÁNICO INSENSIBILIZACION POR DISPARO DE ARMA DE FUEGO.

162.1 El sacrificio de bóvidos, cerdos y équidos mediante el disparo de arma de fuego y la manipulación de los animales en relación con ese sacrificio, en cumplimiento de las disposiciones que figuran en este Capítulo, se designan y aprueban por la presente como método humanitario de sacrificio y manipulación de dichos animales.

162.2 Utilización de armas de fuego:

a) Se utilizarán las armas de fuego para lanzar una bala o proyectil que penetre en el animal, de acuerdo con este Capítulo, a fin de producir la pérdida del conocimiento del

animal, mediante un solo disparo antes de que sea maneado, izado, arrojado o cortado.

Se disparará al animal de manera que pierda el conocimiento con un mínimo de agitación y molestia.

b) La conducción de los animales a la zona en que se lleve a cabo la insensibilización se efectuará de la misma manera que se exige para otros métodos de insensibilización.

Artículo 163 - REQUISITOS PARA UTILIZACIÓN DE ARMAS DE FUEGO.

163.1 En caso de utilización de armas de fuego para el sacrificio de animales, en los Establecimientos Autorizados, el Empresario solicitará por escrito, la autorización del Supervisor.

163.2 El arma de fuego será de calibre tal, de acuerdo a la especie, tamaño, raza, edad y sexo a sacrificarse.

163.3 Un empleado experimentado será el encargado de efectuar el aturdimiento, para producir la inconsciencia necesaria con el mínimo sufrimiento para el animal.

163.4 El proyectil deberá atravesar el cráneo y llegar al cerebro, para producir la inconsciencia adecuada.

Artículo 164 - MÉTODO ELÉCTRICO; INSENSIBILIZARON POR MEDIO DE CORRIENTE ELÉCTRICA.

164.1 En el sacrificio de porcinos, mediante una corriente eléctrica y la manipulación en relación con dicho sacrificio, en cumplimiento de las disposiciones que figuran en esta sección, se designan y aprueban por la presente como método humanitario de sacrificar, manipular dichos animales conforme el Reglamento.

164.2 Administración de corriente eléctrica, efecto que se requiere, manipulación.

a) Se administrará una corriente eléctrica a fin de producir la anestesia quirúrgica de los animales antes de que sean maneados, izados, arrojados, lanzados o cortados.

Se expondrá a los animales a la corriente eléctrica de manera que se logre la anestesia rápidamente y con tranquilidad del animal.

b) Es muy importante que los animales lleguen tranquilos al lugar en que se aplique la corriente eléctrica, a fin de lograr una insensibilización rápida y eficaz.

c) La clase y localización de la sacudida eléctrica será tal que produzca una

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

insensibilización inmediata al dolor del animal sometido a dicha sacudida.

d) El animal insensibilizado permanecerá en estado de anestesia quirúrgica mientras se le manea, degüella y desangra.

Sin embargo, el animal habrá de morir por la pérdida de sangre como consecuencia del degüelle y desangrado y no de la sacudida eléctrica.

Artículo 165 - INSTALACIONES Y PROCEDIMIENTOS, OPERADOR, CORRIENTE ELÉCTRICA.

165.1 Requisitos generales relativos al operador: Es necesario que el operador del equipo que administre la corriente eléctrica sea diestro, atento y consciente de su responsabilidad.

165.2 Requisitos especiales relativos al equipo para la aplicación de la corriente eléctrica: El equipo para administrar corriente eléctrica deberá funcionar con la máxima eficacia, si ha sido debidamente diseñado y funciona bien mecánicamente.

Los pasadizos, compartimientos, aplicadores de corriente y demás equipo que se utilice para la conducción del animal hasta el área de sacrificio, se regirán por este Capítulo.

165.3 A todos los animales se les suministrará una corriente eléctrica suficiente para que pierdan inmediatamente el conocimiento y mantengan esa condición durante el desangrado.

Se utilizarán aparatos de control del tiempo, voltaje y corriente a fin de que todos los animales reciban la carga eléctrica necesaria para producir la pérdida inmediata del conocimiento.

Además, se aplicará la corriente de manera que se evite la producción de hemorragias u otras modificaciones de los tejidos que pudieran dificultar los procedimientos de Inspección.

Artículo 166 - MEDIDAS A TOMARSE EN CASOS DE MANEJO O SACRIFICIO INHUMANO DEL GANADO.

Cuando un Inspector observe un incidente de manejo o sacrificio inhumano en conexión con el sacrificio, deberá informar al Empresario del Establecimiento y solicitarle que tome las medidas necesarias para evitar que el hecho vuelva a repetirse.

Si el Empresario no toma las medidas necesarias rápidamente ni asegura que no volverá a ocurrir este hecho, el Inspector tomará las siguientes medidas:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

a) Si la causa del tratamiento inhumano es debida a deficiencia de las facilidades, falta de reparaciones o equipos rotos, el Inspector pondrá una tarjeta de "RECHAZADO" Ningún equipo, vías de acceso, corral o compartimiento "RECHAZADO" serán utilizados hasta que sean aceptables para el Inspector.

Tales tarjetas sólo podrán ser removidas por un empleado del servicio.

b) Si la causa del tratamiento inhumano es el resultado de acciones de empleados del Establecimiento, en el manejo y movimientos del ganado, el Inspector deberá poner una tarjeta de "RECHAZADO" en las vías de acceso al área de aturdimiento.

Después de poner tales tarjetas en las vías de acceso, ningún ganado podrá ser llevado al área de aturdimiento hasta que el Inspector reciba satisfactorias seguridades del Empresario del Establecimiento de que el hecho no volverá a ocurrir.

Estas tarjetas sólo podrán ser removidas por un empleado del servicio. Si la causa del tratamiento inhumano resulta del aturdimiento inapropiado, el Inspector pondrá tarjeta de "RECHAZADO" al área de aturdimiento.

Las operaciones de aturdimiento no continuarán hasta que el Inspector reciba satisfactorias seguridades de parte del Empresario del Establecimiento de que el hecho no volverá a repetirse.

La tarjeta sólo será removida por un empleado del Servicio.

d) Podrá denegarse la inspección de acuerdo al Reglamento, si no se cumplen las disposiciones referentes al sacrificio humanitario estipulado en este Capítulo.

CAPÍTULO XIV

MARCAJE DE PRODUCTOS Y SUS CONTENEDORES

Artículo 167 - AUTORIZACION REQUERIDA PARA HACER OBJETOS QUE LLEVEN MARCAS OFICIALES.

Ningún manufacturador de sellos deberá moldear, imprimir, litografiar o de otra forme hacer o causar la hechura de cualquier objeto que exhiba cualquier marca oficial o simula cualquiera de ellas para efecto de este Reglamento, sin la debida autorización escrita por parte del Supervisor.

Artículo 168 - APROBACIÓN REQUERIDA PARA MARCAS OFICIALES: Ningún objeto que exhiba marcas oficiales podrá ser hecho para usarse en cualquier producto hasta no haberse obtenido la autorización escrita por parte del Supervisor.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

Artículo 169 - USO DE MARCAS OFICIALES PROHIBIDAS, EXCEPTO BAJO LA SUPERVISIÓN DE UN EMPLEADO DEL PROGRAMA, REMOCIÓN DE MARCAS OFICIALES, CUANDO SE REQUIERA.

169.1 Ninguna persona podrá poner o tratar de poner cualquier leyenda oficial de inspección o cualquier marca oficial o cualquier abreviatura o simulación de cualquier marca oficial, en o sobre cualquier producto o contenedor del mismo, excepto bajo la supervisión de un empleado del Servicio de Inspección de Carnes.

169.2 Ninguna persona llenará o tratará de llenar, completamente o en parte con cualquier producto, ningún contenedor que lleve cualquier marca oficial o cualquier abreviatura o simulación de una marca oficial, excepto bajo la supervisión de un empleado del Servicio de Inspección de Carnes.

169.3 Productos que lleven cualquier marca oficial no podrán ser enlatados, cocinados, curados, ahumados, salados, empacados o preparados de otra manera para fines comerciales, a menos que:

1) Tal preparación se lleve a cabo en un Establecimiento Autorizado, o

2) Tal preparación sea conducida bajo inspección gubernamental y el producto sea marcado como tal, o

3) Las marcas oficiales sean destruidas, desfiguradas o destruidas de otra forma antes o durante tal preparación, o

4) La preparación de tal producto consista solamente en operaciones de corte en piezas de menor tamaño.

Artículo 170 - OBJETOS PARA MARCAR, PARA SER SUMINISTRADOS POR LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS; CONTROL DE LOS MISMOS.

170.1 El empresario de cada Establecimiento Autorizado deberá suministrar la tinta para marcar, sellos eléctricos o cualquier otro objeto para marcar productos con marcas oficiales si el Supervisor considera que es necesario marcar tales productos en ese Establecimiento.

La leyenda del objeto utilizado para marcar será como descrito en el Capítulo XI.

170.2 Todos los objetos oficiales para marcar productos o cualquier otra marca oficial, incluyendo los sellos, deberán ser utilizados únicamente bajo la supervisión de un empleado del Servicio de Inspección de Carnes y cuando no se estén utilizando en las labores deberán guardarse bajo llave en un compartimiento.

La llave de tal compartimiento estará bajo la vigilancia del Servicio de inspección de

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

Carnes.

Artículo 171 - TINTA PARA MARCAR PARA SER SUMINISTRADA A UN ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO; APROBACIÓN DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN; COLOR.

171.1 El Empresario de un Establecimiento Autorizado deberá suministrar toda la tinta que se utilizará para marcar productos en un Establecimiento Autorizado.

Tal tinta deberá estar hecha con ingredientes no dañinos y aprobados para tal propósito por el Supervisor.

Muestra de tal tinta deberán ser enviadas periódicamente a los Laboratorios cuando el Médico Veterinario Oficial así lo estime conveniente.

171.2 Solamente tinta aprobada para tal propósito podrá ser aplicada con sellos o marcas oficiales, sobre canales de bovinos y porcinos o productos derivados de ellos.

Cualquier tinta conteniendo F.D &. C. VIOLET N°. 1, no será aprobada para los propósitos descritos.

171.3 Excepto lo estipulado en el inciso que antecede, tinta de cualquier color aprobada por el Servicio de Inspección de Carnes, podrá ser utilizada para sellos o marcas oficiales, para marcar canales o parte de ellas de bovinos de cerdos.

171.4 Tinta de color verde no será utilizada para marcar canales de bovinos o cerdos o partes derivadas de ellos.

171.5 Solamente tinta de color verde podrá ser utilizada para marcar con marcas oficiales, canales o partes de ellas provenientes de equinos.

171.6 La tinta utilizada deberá asegurar la legibilidad y permanencia de los sellos o marcas en los productos y deberá además contrastar adecuadamente con el color del producto en el cual se aplicará.

Artículo 172 - PRODUCTOS INSPECCIONADOS SIN ESTAR MARCADOS; TRASLADO ENTRE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS, TRASLADO EN EL COMERCIO.

172.1 Cualquier producto procesado en un Establecimiento Autorizado, no podrá ser trasladado de este lugar a otro, o trasladado al comercio, si no exhibe la leyenda oficial de inspección sobre él y bajo el control del Servicio de Inspección de Carnes.

172.2 Cualquier medio de transporte, camión, o furgón, o cualquier otro contenedor cerrado, utilizado para el traslado de cualquier producto procesado en un

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

Establecimiento Autorizado a otro o al comercio, deberá llevar el sello (Marchamo), con la leyenda del Inspeccionado y Aprobado, el cual deberá ser aplicado al momento del embarque por un empleado del Servicio de Inspección de Carnes.

172.3 Todo producto trasladado o manejado en la forma descrita en los artículos anteriores, deberán ir amparados con el correspondiente Certificado de Inspección, extendido por el Médico Veterinario Oficial del Establecimiento, en el cual ha sido procesado y embarcado dicho producto.

Artículo 173 - EMBARQUE O TRANSPORTE DE PANZAS (RUMENES) ENTRE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS BAJO SELLADO OFICIAL; CERTIFICADOS.

173.1 Las panzas limpias de bovinos de las cuales no ha sido removida la mucosa pueden ser transportadas de un Establecimiento Autorizado a otro para ulterior procesamiento, solamente bajo el sellado oficial del medio de transporte, de acuerdo a los incisos 2 y 3 del artículo 172 de este Reglamento.

173.2 Todo producto transportado entre Establecimientos Autorizados, de acuerdo a los artículos 172 y 173 de este Reglamento serán reinspeccionados en el lugar de su destino, por un empleado del Servicio de Inspección de Carnes, según lo estipulado en este Reglamento.

Artículo 174 - MARCAJE DE CANALES Y PARTES DE EQUINOS.

174.1 Todas las canales y sus partes inspeccionadas y aprobadas en cualquier Establecimiento, deberán ir marcadas en el momento de la inspección, con la Leyenda Oficial de Inspección prescrita en el Arto. 137 de este Reglamento y cualquier otra información requerida.

174.2 Toda canal equina y sus partes o carne de ella, deberán ser marcadas mostrando la especie animal de donde derivan, antes de que los productos sean vendidos, transportados, ofrecidos para venta o transporte o recibidos para ser transportados en el comercio.

Artículo 175 - PRODUCTOS QUE DEBEN SER MARCADOS CON MARCAS OFICIALES.

175.1 Cada canal y sus partes que hayan sido inspeccionados y aprobados en un Establecimiento Autorizado, deberá ser marcados en el momento de la inspección, con una leyenda de inspección oficial conteniendo el número del Establecimiento.

175.2 Cada parte principal de la canal y cada hígado, lengua y corazón de bovino que hayan sido inspeccionados y aprobados, serán marcados con la leyenda de inspección oficial conteniendo el número del Establecimiento Autorizado antes de que salgan del Establecimiento Autorizado en el cual han sido inspeccionados y aprobados.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

Marcas oficiales de inspección pueden ser aplicadas a productos como se desee para llenar los requisitos o condiciones de mercado local.

175.3 Los hígados de bovinos deben ser marcados con la leyenda oficial de inspección, conteniendo el número del Establecimiento Autorizado en los cuales los bovinos fueron sacrificados, en la parte conexa y más gruesa del órgano.

175.4 Canales o partes de las mismas las cuales hayan sido inspeccionados y aprobadas pero que no estén marcadas con la leyenda oficial de inspección, no entrarán en ningún Establecimiento Autorizado ni podrán ser vendidas, transportadas u ofrecidas para venta o transporte en el comercio.

175.5 Cualquier producto de tal naturaleza o pequeñez que no pueda ser marcado, y que haya sido inspeccionado y aprobado pero que no ostente la leyenda de inspección, podrá ser retirado de un Establecimiento Autorizado para su transporte en recipientes cerradas que ostenten la leyenda de inspección y las otras marcas exigidas por este 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 del Servicio de Inspección de Carnes 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 Autorizado 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.

Artículo 176 - MARCAJE EXTERNO DE LOS CONTENEDORES.

176.1 Cualquier producto inspeccionado y aprobado para comercio doméstico (local) que sea trasladado desde un Establecimiento Autorizado, la parte externa del contenedor deberá llevar la leyenda oficial de inspección.

176.2 Cuando cualquier producto preparado en un Establecimiento Autorizado para comercio doméstico (local) haya sido inspeccionado y aprobado y sea cubierto con tela o de otra forma envuelto, la envoltura deberá llevar la leyenda oficial de inspección.

176.3 Los contenedores externos de glándulas y órganos que no sean usados para consumo humano, deberán ser marcados claramente con la frase: PROPÓSITOS ORGANOTERAPEUTICOS o "Propósitos Técnicos" sin hacer referencia a la inspección.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

Artículo 177 - MARCAS ABREVIADAS DE INSPECCION.

El Supervisor podrá aprobar y autorizar que se utilicen marcas abreviadas de inspección.

Las marcas abreviadas tendrán la misma vigencia y vigor que las respectivas marcas de los que sean abreviaturas autorizadas.

Artículo 178 - RÓTULOS REQUERIDOS; SUPERVISIÓN POR UN INSPECTOR.

Cuando en un Establecimiento Autorizado cualquier producto inspeccionado y aprobado se coloque en algún receptáculo o cubierta que constituya un envase inmediato, se le fijará a tal envase un rótulo como se describe en este Reglamento, excepto que los siguientes no tendrán que llevar dicho rótulo:

a) Las envolturas de canales desangradas y limpiadas y partes principales sin elaborar, que lleven la leyenda de inspección oficial, si tales envolturas tienen por objeto solamente proteger los productos contra la suciedad y sequedad excesiva durante su transporte o almacenamiento y si las envolturas no llevan ninguna información más que los nombres comerciales de compañías, marcas comerciales o números en claves que no incluyan ninguna información requerida en este Reglamento.

b) Las envolturas transparentes no coloreadas, tales como el celofán, que no lleven material escrito, impreso o gráfico y que envuelvan cualquier producto no envasado o envasado que lleve todas las marcas requeridas por este Reglamento, las cuales sean claramente legibles a través de tales envolturas;

c) Tripa animal o artificial transparente para embutidos que lleve solamente las marcas requeridas por este Reglamento:

d) Redecillas usadas como "artificios" como por ejemplo las que se aplican a carnes curadas en preparación para su ahumado ya sea que dichas redecillas sean o no retiradas después de completarse la operación para la cual fueron aplicadas.

Capítulo XV

INGRESO DE PRODUCTOS A ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS REINSPECCIÓN Y PREPARACIÓN DE PRODUCTOS

Artículo 179 - PRODUCTOS Y OTROS ARTÍCULOS QUE ENTREN EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS.

179.1 Salvo lo estipulado de otra manera en este Reglamento ningún producto será introducido en un Establecimiento Autorizado a menos que hayan sido preparados

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

bajo la supervisión de un inspector y esté identificado por una leyenda oficial de inspección como inspeccionado y aprobado.

Los productos recibidos en un Establecimiento Autorizado durante la ausencia del inspector serán identificados y mantenidos de una manera aceptable al inspector.

El producto que entre en cualquier Establecimiento Autorizado no será usado y preparado allí hasta que haya sido reinspeccionado de acuerdo con este Reglamento.

Cualquier producto originalmente preparado en un Establecimiento Autorizado no podrá ser devuelto a ninguna parte de tal Establecimiento, excepto las zonas de recepción aprobada conforme al presente Reglamento, hasta que haya sido reinspeccionado por el inspector.

179.2 Todo artículo que vaya a usarse como ingrediente en la preparación de productos alimenticios de carne, cuando entre a un Establecimiento Autorizado y durante todo el tiempo que permanezca en tal Establecimiento, llevará una etiqueta indicando el nombre del artículo, la cantidad o porcentaje en el mismo de cualquier sustancia restringida por este Reglamento, y una lista de los ingredientes del artículo si está compuesto de dos o más ingredientes.

Además, la etiqueta deberá mostrar el nombre y dirección del fabricante o distribuidor.

179.3 Los recipientes de preparaciones que entren en cualquier Establecimiento Autorizado para ser usadas en cocción o en agua de retorno, en agua de escaldar cerdos o en lavado de mondongos llevarán durante todo el tiempo que estén en el Establecimiento Autorizado etiqueta en las que aparezcan los nombres químicos de los productos químicos que están específicamente limitados por este Reglamento respecto a la cantidad que debe usarse; las etiquetas en los recipientes también indicarán el porcentaje de cada producto químico en la preparación.

179.4 Los colorantes, productos químicos y otras sustancias cuyo uso este restringido a ciertos productos sólo podrán introducirse en un Establecimiento Autorizado a mantenerse en el mismo en el caso de que dichos productos se hayan preparado en dicho Establecimiento.

Ningún colorante, producto químico, aditivo conservador u otra sustancia prohibida será introducido o guardado en un Establecimiento Autorizado.

179.5 Toda la proteína aislada de soya que entre, y mientras esté en un Establecimiento Autorizado, debe ser rotulada de acuerdo con los requisitos del presente Reglamento y disposiciones del presente Reglamento.

179.6 (a) Las glándulas y órganos, tales como cotiledones, ovarios, glándulas prostáticas, amígdalas, médulas espinales y glándulas linfáticas, pineales, pituitarias,

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

paratiroides, suprarrenales, pancreáticas y tiroides separadas usados en la preparación de productos farmacéuticos, organoterapéutico o técnico y que no sean usados como alimento humano (sean o no preparados en los Establecimientos Autorizados) pueden introducirse y depositarse en los departamentos de productos comestibles de Establecimientos bajo inspección oficial si están envasados en recipientes adecuados para que la presencia de tales glándulas y órganos no interfiera de ninguna manera en el manteniendo de las condiciones sanitarias u obstaculice la inspección.

Las glándulas y órganos que sean considerados como productos alimenticios para el consumo humano pueden ser introducidos en los Establecimientos Autorizados para fines farmacéuticos, organoterapéuticos o técnicos solamente si son inspeccionados y aprobados y debidamente identificados en tal sentido.

179.6 (b) Los pulmones y lóbulos pulmonares provenientes de ganado sacrificado en un
Establecimiento Autorizado y no sean condenados, no necesitan ser desnaturalizados cuando éstos sean destinados para su uso en Establecimiento para la manufactura, de alimento animal, zoológicos, a otros establecimientos donde serán utilizados para consumo animal que no requieran procesamiento adicional.

El empaque utilizado para el embarque de los pulmones no desnaturalizados debe ser debidamente sellado y rotulado "PULMONES NO APTO PARA CONSUMO HUMANO" con un tamaño de letra no menor de 5 centímetros (2 pulgadas).

179.7 Las canales de animales de caza los canales derivados del sacrificio por cualquier persona de ganado de su propia crianza y las partes de tales canales no pueden llevarse a un Establecimiento Autorizado para su preparación, envasado o almacenado.

179.8 El empresario de un Establecimiento Autorizado suministrara la información que sea necesaria para determinar el origen de cualquier producto u otro artículo que entre en el Establecimiento.

Tal información incluirá, pero sin limitarse a ello el nombre y dirección del vendedor y proveedor, compañía de trasporte, agente o intermediario que intervenga en la venta o entrega, del producto o artículo en cuestión.

179.9 El Supervisor podrá exigir al empresario que retiré inmediatamente de su Establecimiento todo producto o ave de corral producto avícola u otro artículo que se haya introducido en un Establecimiento Autorizado en contravención del presente Reglamento y el incumplimiento de esa petición se considera infracción de la presente disposición reglamentaria.

Si en un Establecimiento Autorizado se reciben aves sacrificadas o productos avícolas

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

otros artículos y se sospecha que éstos estén adulterados o mal marcados según el presente Reglamento, se notificará este hecho a las autoridades gubernamentales pertinentes.

Artículo 180 - REINSPECCIÓN, RETENCION Y DESTINO DE PRODUCTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS.

180.1 Todos los productos y todas las aves de corral sacrificadas y productos de aves de corral introducidos en un Establecimiento Autorizado serán identificados y reinspeccionados en el momento de su recepción y estarán sujetos a reinspección en el Establecimiento Autorizado de tal manera y en las ocasiones que estime necesario el oficial encargado para garantizar la observancia del presente Reglamento.

Dichos productos serán almacenados separados de los productos que se elaboran normalmente en ese Establecimiento Autorizado.

180.2 Todos los productos, ya sean frescos curados o preparados de otra manera, aunque hayan sido previamente inspeccionados y aprobados, serán reinspeccionados por inspectores tan frecuentemente como lo consideren necesario a fin de asegurarse de que no están adulterados o mal marcados en el momento en que entren o salgan de los Establecimiento Autorizados y que se cumplan con este Reglamento.

180.3 La reinspección puede efectuarse por medio de planes de muestreo estadísticamente bien concebidos que aseguren un alto nivel de confianza.

El inspector encargado designará el tipo de plan y el inspector escogerá el plan específico que vaya a usarse de acuerdo con las instrucciones dadas por el Supervisor.

180.4 En el momento de la reinspección en un Establecimiento Autorizado, un inspector colocará una etiqueta de "retenido" en todos los productos que sean sospechosos en tal reinspección de estar adulterados o mal marcadas, y tales productos serán retenidos para su inspección subsiguientes

Tales etiquetas serán retiradas sólo por inspectores autorizados.

Cuando se efectúe la inspección subsiguiente si el producto se encuentra adulterado, todas las leyendas de inspección oficial u otras marcas oficiales en relación con las cuales se considera el producto no aceptable o no conforme según este Reglamento serán retiradas o borradas, y el producto será rechazado y se le dará el destino que estipula en el mismo, salvo que podrá aplazarse una determinación sobre su condición de adulterado si un producto se ha manchado o ensuciado por haber caído al piso o de otra manera accidental, o si el producto está afectado de cualquier otra condición que el inspector estime que pueda corregirse, en cuyo caso el producto será limpiado, incluyendo recortes si es necesario o de otra manera manipulado en una forma

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

aprobada por el inspector para asegurarse de que no esté adulterado o mal marcado y entonces será presentado para su reinspección y destino de acuerdo con este Reglamento.

Si en la inspección final el producto no se encuentra ni adulterado ni mal marcado, el inspector retirará la etiqueta de "retenido".

Si al reinspeccionar un producto se le encuentra mal marcado pero no adulterado, será mantenido con la etiqueta de retenido, según dispone este Reglamento, hasta que se corrija debidamente las marcas o se expida una orden para suspender esa rotulación o el uso del recipiente en que se encuentra el producto, o según el criterio del Inspector en este caso podrá proceder al decomiso del producto.

El Inspector prepara un registro completo de cada una de las operaciones que se efectúen conforme a este Artículo e informará de su actuación al Supervisor y notificará al Responsable del Establecimiento.

Artículo 181 - DESIGNACIÓN DE LUGARES DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS Y OTROS ARTÍCULOS PARA SU REINSPECCIÓN: Cada Establecimiento Autorizado designará, con la aprobación del Inspector encargado, un muelle o lugar en el cual los productos y otros artículos sujetos a reinspección según el presente Reglamento, serán recibidos.

Artículo 182 - MUESTREO DE PRODUCTOS, AGUA, COLORANTES, PRODUCTOS QUÍMICOS, Y OTROS, PARA SU EXAMEN: En los Establecimientos Autorizados se tomarán para análisis periódico muestras de productos, agua, colorantes, productos químicos, aditivos, conservadores, especias u otros artículos.

Artículo 183 - LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS DEBE SER OFICIALMENTE SUPERVISADA, RESPONSABILIDADES DE LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS.

183.1 Todos los procedimientos usados para curar encurtir, clarificar, enlatar o para preparar de otra manera cualquier producto en los Establecimientos Autorizados serán supervisados por un inspector.

No se usará ningún artefacto o aparato, tales como mesas, carros, cubetas, tanques, bandejas, máquinas, instrumentos, latas o recipientes de cualquier clase al menos que sean de tales Materiales y de tal construcción que no contaminen o adulteren el producto y estén limpios y sanitarios.

Todas las etapas de la preparación de productos comestibles se llevarán a cabo cuidadosamente y con una limpieza estricta en las salas o compartimientos separados de los usados para productos no comestibles.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

183.2 Será responsabilidad del empresario de todo Establecimiento Autorizado cumplir con este Reglamento.

Para lo cual establecerá programas de control adecuados para garantizar el mantenimiento del Establecimiento y la preparación, marcado, rotulado, envasado y otra manipulación de sus productos de acuerdo con los requisitos sanitarios estipulados en este Reglamento.

183.3 Cualquier producto químico, preservativo, cereal, especias y otras sustancias que sean presentadas para su empleo en los Establecimientos Autorizados 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 ya haya sido retirada del Establecimiento.

Artículo 184 - REQUISITOS CONCERNIENTES A INGREDIENTES Y OTROS ARTÍCULOS USADOS EN LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS.

184.1 Todos los ingredientes y otros artículos usados en la preparación de cualquier producto serán limpios, puros, sanos, saludables y no resultarán en la adulteración del producto.

Los Establecimientos Autorizados suministrarán a los inspectores información exacta con respecto a todos los procedimientos relativos a la preparación de productos, incluyendo la composición del producto y cualquier cambio en tales procedimientos que sea esencial para el control de la inspección del producto.

184.2 Las únicas tripas que pueden usarse como envolturas de productos son las que proceden de bovinos, ovinos, porcinos o caprinos.

Artículo 185 - CANALES Y PARTES APROBADOS PARA LA COCCIÓN; EXTRACCION DE LA MANTECA, GRASA DE CERDO CLARAFICADA O SEBO.

185.1 Las canales y partes aprobadas para la cocción pueden ser derretidas para extraer manteca o grasa clarificada de cerdo, siempre que la clarificación se haga la siguiente manera:

a) Cuando se emplee un equipo cerrado de clarificación, la abertura inferior, excepto cuando este permanentemente acoplada a una línea de aire, será primero sellada firmemente por un empleado de Servicio de Inspección; luego las canales o partes serán colocadas en tal equipo en presencia, después de lo cual la abertura superior será sellada firmemente por dicho empleado.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

Cuando el producto aprobado para la cocción en el tanque no consista en un canal o la parte principal entera, los requisitos para el sellado quedarán a discreción del Supervisor.

Tales canales y partes serán cocidas por un tiempo suficiente para convertirlas en manteca, grasa de cerdo clarificada y sebo, siempre que todas las partes de los productos sean calentadas a una temperatura no menor de 170°. F. Durante un periodo no menor de treinta minutos.

b) En los Establecimientos no equipados con equipos cerrados de clarificación para convertir las canales y partes aprobadas para la cocción en manteca, grasa de cerdo o sebo, tales canales o partes pueden ser derretidas en calderas abiertas bajo la supervisión directa de un inspector.

Esa clarificación se efectuará dentro de las horas regulares de trabajo y en cumplimiento de los requisitos relativos a temperatura y tiempo que se especifican en el inciso que antecede.

Artículo 186 - RÓTULOS REQUERIDOS; SUPERVISIÓN POR UN INSPECTOR: Para los efectos del presente Artículo se estará a lo dispuesto en el Artículo 178 de este Reglamento, y además:

a) Envases inmediatos tales como bolsas para hervir, bandejas de comidas congeladas y para pasteles, que no lleven otra información que nombres comerciales de compañías, marcas comerciales, números en clave, instrucciones y sugerencias para la preparación y servicio de su contenido, y los cuales estén envueltos en un recipiente de tamaño para el consumidor que lleve una etiqueta como se describe en el presente Reglamento;

b) Los recipientes de productos aprobados para cocción o refrigeración y trasladados de un Establecimiento Autorizado según este Reglamento;

c) Las hojas plegadas o cubiertas similares fabricadas de papel o material semejante, ya sea que envuelvan o no completamente el producto, y que lleven cualquier material escrito, impreso o gráfico, llevarán todas las características que se requieren para una etiqueta de un envase inmediato.

d) Ninguna envoltura ni otro envase que lleve o haya de llevar un rótulo será llenado, por entero o en parte, con nada que no sea un producto que haya sido inspeccionado y aprobado en observancia de este Reglamento.

Ningún recipiente será llenado, por entero o en parte, y ningún rótulo le será fijado si no es bajo la supervisión de un inspector.

Artículo 187 - INFORMACIÓN QUE DEBERÁ FIGURAR EN LOS RÓTULOS.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

Para efecto de este Reglamento, los rótulos de todos los productos mostrarán la siguiente información en el recuadro principal de exhibición:

1) El nombre del producto, definición o norma de identidad o composición, el nombre del alimento especificado en la norma, y en el caso de cualquier otro producto, el nombre común y usual del alimento, si lo hubiere, y si no, una designación descriptiva.

2) Si el producto se fabrica a base de dos o más ingredientes, la palabra "ingredientes" seguido de una lista estos.

3) El nombre y domicilio del fabricante, mayorista o distribuidor para quien se prepare el producto;

4) Una declaración exacta de la cantidad neta del contenido;

5) La leyenda de inspección oficial y, salvo lo que se estipule de otra manera en este Reglamento, el número del Establecimiento Autorizado en la forma aprobada por el Supervisor.

6) Cualquiera otra información exigida por este Reglamento para tipos específicas de productos;

7) Cualquier palabra, declaración u otra información que esta parte exija que aparezca en el rótulo deberá estar prominentemente colocada en el mismo con tal visibilidad (comparada con otras palabras, declaraciones, diseños o dibujos en la rotulación) y en tales términos, que permita ser leída y entendida bajo condiciones normales de compra y uso.

Artículo 188 - ROTULACIÓN EN LOS PRODUCTOS ENVASADOS QUE REQUIEREN MANIPULACIÓN ESPECIAL.

Los productos envasados que requieran un manejo especial para mantener su condición sanitaria tendrán en el recuadro principal de exhibición y en forma prominente rotulaciones tales como: “manténgase en refrigeración”, “manténgase congelado”, “Artículo perecedero”, “manténgase en refrigeración” o una declaración similar que apruebe el Supervisor en casos específicos.

Los productos que sean mantenidos congelados durante su distribución y descongelados antes o durante su exhibición para la venta al por menor llevarán la declaración "manténgase congelado" en el recipiente en que se transporten.

Los recipientes de tamaño para el consumidor de esos productos llevarán la declaración "previamente manejados congelados para su protección, recongele o mantenga refrigerado".

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

En todos los productos enlatados perecederos la declaración se mostrará en letras mayúsculas de un cuarto de pulgada de altura para los recipientes que tengan un peso neto de más de tres libras, o menos y para los recipientes que tengan un peso neto de más de tres libras, la declaración será en letras mayúsculas de media pulgada de altura como mínimo.

Capítulo XVI

SECCIÓN 44

OPERACIONES DE DESHUESE; INSPECCIÓN Y REINSPECCIÓN, EQUIPOS Y FACILIDADES

DEFINICIÓN: Para efectos del presente Reglamento y en especial, este Capítulo, se agregan las siguientes definiciones:

a) DESHUESE: Es el procedimiento que se realiza en un Establecimiento Autorizado, por medio del cual se separan las partes blandas de los huesos, de una canal o piezas de ellas, para fines alimenticios.

b) CORTES: Son músculos o partes de ellos que se separan de una canal para fines de exportación o comercio local.

c) INSPECCIÓN: Son los procedimientos que realizan los Inspectores Oficiales del Servicio de Inspección de Carnes en un Establecimiento Autorizado para garantizar la obtención de un producto preparado y procesado de acuerdo a lo estipulado en este Reglamento.

d) REINSPECCIÓN: Son los procedimientos de control de calidad, basados en la inspección de muestras al azar de los productos procesados en Establecimiento Autorizado para garantizar su identidad, limpieza y salubridad.

e) INFORMES: Son los formatos u otros reportes escritos, diariamente, detallando las diferentes actividades realizadas por el Servicio de Inspección de Carnes, referente a los procedimientos de deshuese, su inspección y reinspección.

f) LOTES: Se considera lote a efectos de inspección, toda la producción del artículo identificable mediante un número.

SECCIÓN 45

Artículo 189 - SANIDAD PRE OPERACIONAL.

189.1 Todo el personal que labora en la Sala de Deshuese de un Establecimiento

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

Autorizado deberá presentarse en buen estado de salud y tanto personalmente como su equipo y vestimenta en condiciones higiénicas aceptables.

189.2 Todo Establecimiento Autorizado deberá suministrar el equipo adecuado para manipular los productos comestibles y no comestibles.

El equipo para "no comestibles" llevará pintada una franja roja para diferenciarlo del producto "comestible".

Artículo 190 - EQUIPOS Y FACILIDADES.

190.1 Todo Establecimiento Autorizado deberá suministrar el equipo y facilidades necesarias para el desempeño de las labores de deshuese.

Dicho equipo deberá ser de un material de fácil limpieza y que garantice la sanidad del producto.

190.2 Todo Establecimiento Autorizado deberá suministrar las facilidades y equipo necesarios para efectuar una adecuada inspección de los productos procesados para garantizar la obtención de un producto limpio y salubre.

190.3 El Establecimiento Autorizado deberá suministrar las instalaciones y servicios necesarios para el desempeño de las labores, tales como luces, servicios para lavarse las manos y limpiar las herramientas antes de proceder a las operaciones de corte y deshuese.

Artículo 191 - PROCEDIMIENTO OPERACIONAL.

191.1 El Servicio de Inspección de Carnes indicará y supervisará la secuencia de la operación de deshuese de las canales de acuerdo a los lotes y Programa de Muestreo para Análisis de Residuos estipulado en este Reglamento Capítulo XVII.

191.2 El Establecimiento Autorizado suministrará el personal necesario para efectuar la limpieza y remoción de las materias extrañas o lesiones de la canal antes de su ulterior procesamiento.

191.3 El deshuese de las canales deberá llevarse a cabo por personal calificado en todas las fases de su elaboración para garantizar que el producto procesado cumpla con los requisitos de higiene establecida en este Reglamento.

191.4 Únicamente el producto que haya sido inspeccionado y aprobado por el Servicio de Inspección de Carnes podrá ser sellado con las leyendas de Inspección Oficial y empacado para ser transportado, vendido u ofrecido al mercado local o de exportación, de acuerdo a este Reglamento.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

191.5 El empaque de los productos procesados en un Establecimiento Autorizado, se hará de acuerdo a las normas de supervisión del Servicio de Inspección de Carnes, según lo estipulado en este Reglamento.

191.6 En ningún Establecimiento Autorizado se permitirá el empacado para exportación, de carnes o piezas de carne de menor tamaño a dos pulgadas cúbicas o piezas de tamaño equivalente.

191.7 El Servicio de Inspección del Establecimiento deberá asegurarse de que los productos no estén adulterados cuando se coloquen en congeladores.

Si hay duda acerca de las buenas condiciones de un producto congelado, el inspector exigirá la descongelación y reinspección de una cantidad suficiente del mismo para determinar su verdadera condición.

191.8 Un producto congelado puede ser descongelado en agua o salmuera de la manera y con el uso de métodos que sean aceptables al inspector.

Antes de que tal producto sea descongelado, se practicará un exámen minucioso para determinar su condición.

Si es necesario, este exámen incluirá la descongelación de muestras representativas por otros medios que no sean el agua y la salmuera.

191.9 Un producto congelado, puede descongelarse, para su inspección, bajo la supervisión del Servicio de Inspección de Carnes, a una temperatura adecuada, que garantice que sus características organolépticas y la calidad del producto no se verán afectadas.

191.10 Se deberá tener cuidado de extraer los huesos y partículas de hueso de los productos que estén destinados para ser molidos.

191.11 El Médico Veterinario Oficial y sus Inspectores ayudantes se regirán por las Tablas Detalladas a Continuación (TABLA N°. I y II), para la clasificación de los defectos en el procedimiento de las carnes de bovinos, equinos y cerdos, determinando en base a ello el destino de las carnes de acuerdo al presente Reglamento.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

CAPITULO XVIII

PRODUCTOS IMPORTADOS

Para los efectos de este Reglamento las disposiciones contenidas en este Capítulo sólo se aplicarán a los productos derivados de bovinos, porcinos y equinos.

Artículo 194 - ELEGIBILIDAD DE LOS PAÍSES EXTRANJEROS PARA LA IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS: Se podrá importar carne o productos de carnes de otro país cuyo Sistema de Inspección de Carnes sea sustancialmente, equivalente y eficiente como el sistema existente y establecido para la República de Nicaragua al tenor de las presentes disposiciones.

Artículo 195 - NO SE IMPORTARÁ NINGÚN PRODUCTO QUE NO SE SOMETA AL PRESENTE REGLAMENTO: No se admitirá para la importación, ningún producto procedente de otro país extranjero que no cumpla con todos los requisitos de este Capítulo.

Artículo 196 - EXIGENCIA DE CERTIFICADOS EXTRANJEROS A PRODUCTOS IMPORTADOS: Cada embarque que contenga carne o producto de caree consignado a la República de Nicaragua, procedente de un país extranjero, presentará su Certificado Oficial de Inspección de Carnes del país exportador.

Artículo 197 - PRODUCTOS IMPORTADOS; CONDENA DE LOS MISMOS; MARCAS.

197.1 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 por este Reglamento, será condenado y marcado de la siguiente manera: "Inspeccionado y condenado"; sin embargo cualquier producto que contenga ingredientes no permitidos por este Reglamento, aunque en su preparación o empaque han sido usadas sustancias que no contravengan las leyes del país extranjero del cual procede, y tampoco se halle malsano, insalubre e impropio para alimento humano, deberá ser marcado de la siguiente forma: "Entrada denegada".

197.2 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 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 este Reglamento, o que en ninguna forma viole lo dispuesto en este Capítulo, serán marcados "Inspeccionados y aprobados", o con una abreviatura de esta leyenda y con el nombre o abreviatura de la dependencia para la cual el Inspector presta sus servicios. Todos los productos así marcados, de conformidad con este Capítulo serán admitidos en el país.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

Artículo 198 - PRODUCTOS IMPORTADOS; INFORME A LA ADUANA , MANEJO Y MARCA DE LOS ARTÍCULOS A LOS QUE SE NIEGA LA ENTRADA: Los Inspectores del Servicio de Inspección de Carnes rendirán informes sobre sus observaciones respecto a cualquier producto que haya sido Inspeccionado al tenor de este Capítulo, al Administrador de la Aduana donde se registre el producto, y oficiarán al Administrador para que niegue la admisión a todos los productos marcados con la leyenda "Inspeccionado y condenado", o “Entrada denegada”, indicando que los mismos deben ser retirados por el consignatario dentro de un plazo específico, a menos que en dicho plazo los haga destruir en forma que se inutilicen como alimento, bajo la vigilancia de un Inspector del Servicio de Inspección de Carnes, dándole aviso al Administrador de Aduana. Tal plazo será de treinta días a partir de la fecha de notificación a las autoridades aduaneras, salvo que se fije un plazo distinto mediante solicitud al Servicio de Inspección.

Artículo 199 - PEQUEÑAS IMPORTACIONES PARA USO PERSONAL DEL CONSIGNATARIO; REQUISITOS: Todo producto que se ofrezca para ser importado en cantidades de cincuenta libras o menos y que haya sido adquirido por el importador afuera de Nicaragua para su propio consumo, podrá importarse a Nicaragua desde cualquier país sin cumplir con las disposiciones del Reglamento, pero con sujeción a los requisitos que sean aplicables conforme a otras leyes. No obstante, los empleados del Servicio de Inspección podrán inspeccionar cualquier producto que se presente para importación para determinar el cumplimiento de esta disposición.

Artículo 200 - MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE DE LOS ARTÍCULOS IMPORTADOS: 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 contenidas en este Reglamento.

CAPITULO XIX
SECCIÓN - 46

INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 201 - Según lo establecido en la Ley de Industrialización Sanitaria de la Carne, "La Gaceta", Diario Oficial No. 84 del 18 de Abril de 1958 - Decreto No. 9.

El Ministerio de Agricultura y Ganadería es la Autoridad Ejecutora a través de sus servicios de Inspección de Carnes y dependencias correspondientes, como la Institución responsable de cumplir y hacer cumplir la Ley y el presente Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne para los Establecimientos Autorizados.

Artículo 202 - Ningún Establecimiento dentro del país podrá operar sin obtener la autorización mediante la Inspección correspondiente. En caso contrario cometerá

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

infracción al presente Reglamento sujeto a las sanciones correspondientes.

Artículo 203 - Toda solicitud para Inspección de un Establecimiento, presentada con los requisitos que establece el presente Reglamento será resuelta en un término de quince días.

Artículo 204 - Realizada la Inspección, la resolución favorable será notificado al solicitante a fin de que comience a operar el Establecimiento según lo dispone el presente Reglamento.

Artículo 205 - Se podrá revocar la Resolución favorable otorgada a un Establecimiento si se constatare posteriormente mediante Inspección, que los requisitos para operar prescritos en este Reglamento, han sido contravenidos.

Artículo 206 - El Inspector del Servicio de inspección de Carnes está facultado para suspender la Inspección en un Establecimiento de manera temporal ya sea total o parcial, cuando constate irregularidad en el cumplimiento de lo aquí dispuesto y contravenciones al presente Reglamento.

Artículo 207 - Podrá denegarse o retirar la Aprobación de la Inspección en un Establecimiento en los siguientes casos:

a) Si no cumple con las disposiciones referentes al sacrificio humanitario de animales estipulados en el Capítulo III de este Reglamento.

b) Cuando constate el Inspector, contravenciones en el sacrificio de animales sujetos a las estipulaciones del Artículo 73 de este Reglamento (Ganado usado para investigaciones), a fin de garantizar que los productos preparados en el Establecimiento están libres de adulteración.

c) Cuando se realice Reinspección, el Supervisor del Servicio de Inspección de Carnes, está facultado para ordenar:

El retiro o retención inmediata de todo producto que se haya introducido en el Establecimiento en contravención de lo dispuesto en el presente Reglamento.

En todos los casos para el destino de los productos, se procederá de conformidad a lo señalado en el Artículo 180 de este Reglamento.

Artículo 208 - Recurso de Apelación: Contra las resoluciones e informes sobre Inspecciones realizadas en los Establecimientos según lo dispone el presente Reglamento, cabrá el Recurso de Apelación el cual se interpondrá ante el Jefe Inmediato dentro de los cinco días de notificada al Establecimiento. El Jefe Inmediato se pronunciará en la Apelación dentro de los cinco días siguientes a su recepción, quedando en esta forma agotada la Vía Administrativa.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830

Artículo 209 - Todo Inspector y empleado del Servicio de Inspección de Carnes que en el ejercicio de sus funciones incumpla con lo dispuesto en la Ley, su Reglamento y perjudique o contravenga las funciones y el desarrollo de las actividades del Servicio de Inspección de Carnes será objeto de sanción administrativa consistentes en la Suspensión inmediata en el ejercicio de su cargo, todo sin perjuicio de la responsabilidad civil o penal que amerite según las leyes vigentes de la materia.

SECCIÓN - 47

DISPOSICIONES FINALES

Artículo 210 - Regulaciones Administrativas: Para el efectivo cumplimiento del presente Reglamento, el Ministerio de Agricultura y Ganadería está facultado para emitir las regulaciones que estime necesario mediante Disposiciones Administrativas con carácter de obligatoriedad y observancia.

Artículo 211 - Los Empleados del Servicio de Inspección de Carnes no obtendrán productos de los Establecimientos Autorizados, salvo que lo hagan en el comercio detallista, si existiere. Excepto cuando el Establecimiento autorice la venta de sus productos a sus propios empleados; los empleados del Servicio de Inspección de tal adquisición deberán presentar la factura correspondiente.

Artículo 212 - El presente Reglamento deroga toda disposición que se le oponga para los efectos de exportación e importación de carne, producto o artículo, existente en el Reglamento para la Industrialización Sanitaria de la Carne, publicado en "La Gaceta", Diario Oficial No. 124 del 5 de Junio de 1958.

Artículo 213 - Vigencia: El presente Reglamento entrará en vigencia a partir de su publicación en "La Gaceta", Diario Oficial.

Dado en la ciudad de Managua, Casa de la Presidencia, a los cinco días del mes de Septiembre de mil novecientos noventa.- ***Violeta Barrios de Chamorro,*** Presidente de la República de Nicaragua.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/26830