

# REGLAMENTO (DECRETO 4238/68) ACTUALIZADO, INDICE POR CAPITULOS

## INDICE POR CAPITULOS

### CONTENIDO

#### por Temas

#### **CAPITULO I:**

Definiciones generales

#### **CAPITULO II:**

Régimen de Habilitaciones

Tasas por servicios de inspección

Garantías

Establecimiento Tipos B, C y Matadero Rural

#### **CAPITULO III:**

Construcción e Ingeniería Sanitaria Establecimientos

Normas higiénico-sanitarias

Bañadero

Digestor

Rampa

Playa de faena

Condiciones características de equipos

Exigencias operativas

Mataderos tipo B

Sala de oreo

Sala para sacrificios de urgencia

Sala de necropsias

#### **CAPITULO IV:**

Evacuación aguas servidas

Obras sanitarias

Desagües de establecimientos faenadores

Régimen de afluentes

#### **CAPITULO V:**

Cámaras frigoríficas

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios

Acondicionamiento de prod cárneos y derivados

Contralor ambiental

Limpieza y desinfección

Técnicas de refrigeración para distintos productos

#### **CAPITULO VI:**

Dependencias Auxiliares de establecimientos

Normas de higiene

#### **CAPITULO VII:**

Laboratorio Oficial

Laboratorio del Establecimiento

#### **CAPITULO VIII:**

Personal oficial (Inspectores)

Personal de la empresa

#### **CAPITULO IX:**

De los Establecimientos, Obligaciones

#### **CAPITULO X:**

Inspección ante-mortem, Normas

Presencia de enfermos en corrales

Animales muertos y caídos

Playa para sacrificios de urgencia

#### **CAPITULO XI:**

Examen post-mortem

Generalidades

Técnica de inspección  
Destino de reses inspeccionadas  
Destino reses inspeccionadas según lesiones  
Marcado de reses y acondic vísceras uso farmacéutico  
Enfermedades varias  
Inspección sanitaria de equinos

**CAPITULO XII:**

Mondonguería  
Establecimientos elaboradores de tripas  
Menudencias

**CAPITULO XIII:**

Despostadero, definición  
Requisitos higiénico sanitarios de los establecimientos

**CAPITULO XIV:**

Graserías, definición  
Requisitos higiénico sanitarios de las graserías  
Definiciones de productos elaborados en graserías  
Requisitos de elaboración

Margarinas

Envases

Transporte

**CAPITULO XV:** Salazones, definición

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios  
Productos comprendidos en las salazones

**CAPITULO XVI:**

Chacinados, definición  
Requisitos de construcción e higiénico sanitarios  
Elementos laborales  
Requisitos de las materias primas y otros elementos  
Embutidos frescos  
Embutidos secos  
Embutidos cocidos

**CAPITULO XVII:**

Conservas, definiciones  
Fábricas de conservas y requisitos higiénico sanitarios  
Envases, continentes y rotulado  
Control de elaboración y normas de tecnología sanitaria  
Controles de conservación  
Diferentes tipos de conservas  
Diferentes tipos de semiconservas  
Diferentes tipos de productos comestibles conservados

**CAPITULO XVIII:**

Aditivos, definición  
Aditivos permitidos  
Antioxidantes  
Conservadores de color  
Saborizantes  
Antisalpicantes  
Gelatinizantes  
Espesantes  
Edulcorantes  
Antiaglutinantes  
Vehículos de otros aditivos  
Enzimáticos  
Colorantes

## **CAPITULO XIX:**

Otros Establecim elaboradores de prod comestibles o depósito

Caza mayor

Caza menor

Mataderos de conejos y/o nutrias

Cámaras frigoríficas con Trozado anexo

Cámaras frigoríficas para Productos Avícolas

Cámaras frigoríficas para prod de Consuno Interno

Establec elaborad Carnes destinadas a Conserva

Elaboración de Lenguas sancochadas

Elaboración de Cuajo

Glándulas y otros prod uso farmacéutico

Sala para extracción epitelio lingual

Gelatina comestible

Plasma

Salsas, Aderezos y Aliños

Local para remate y/o venta de carne

## **CAPITULO XX:**

Mataderos de aves, ubicación

Requisitos de construcción e higiénico sanitarios

Equipos, utensilios, instalaciones

Tecnología operativa

Inspección sanitaria

## **CAPITULO XXI:**

Aves, clasificación y tecnología sanitaria

## **CAPITULO XXII:**

Huevos

Condiciones particulares de dependencias de Establec

Requisitos para lavado

Clasificación sanitaria de huevo fresco

Clasificación sanitaria huevo c/cásc conserv por refrig

Clasificación huevo deshidratado

Huevo para exportación

Huevo de importación

Embalaje

Prohibición de volver a congelar

Huevo no comestible, uso industrial

Huevo incomestible

Desnaturalización

Huevo inepto para todo uso

## **CAPITULO XXIII:**

Productos de la pesca, definición y nomenclatura

Productos de la pesca conservados por frío

Productos de la pesca salados

Productos de la pesca desecados

Preparados varios

Semiconservas

Conservas de pescados

Distintos tipos de conservas

Suproductos no comestibles

Embarcaciones que industrialicen prod de la pesca

Locales para manipuleo de prod de la pesca

## **CAPITULO XXIV:**

Establec elaboradores Productos Incomestibles, o depósitos

## **CAPITULO XXV:**

Sebos  
Requisitos de construcc i e higié nico sanitarios  
**CAPITULO XXVI:**  
Embalaje y Rotulado  
**CAPITULO XXVII:**  
Certificados  
**CAPITULO XXVIII:**  
Transportes  
**CAPITULO XXIX:**  
Del Asesoramiento  
**CAPITULO XXX:**  
Penalidades  
**CAPITULO XXXI**  
GMP y SSOP's.  
**CAPITULO XXXII**  
Bienestar Animal  
Ámbito de aplicaci3n  
Faena humanitaria  
Tratamiento diferenciado  
Protecci3n ambiental  
Percepciones adversas  
Obligaci3n de brindar agua y alimento  
Ingreso de transporte de animales al establecimiento  
Recepci3n y espera  
Comportamiento  
Guías específicas  
Gesti3n de datos de ante y post mortem  
Manual de Bienestar Animal  
Áreas críticas  
Infraestructura. Equipos  
Control de proveedores y transportes  
Descanso  
Uso de elementos que causen maltrato a los animales  
Insensibilizaci3n  
Sacrificio por rezones religiosas  
**CAPITULO XXXIII**  
Agricultura Familiar