

CAPITULO I

1. DEFINICIONES GENERALES

Definición de Reglamento	1. 1	<p>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983).</p> <p>Se entiende por Reglamento de Inspección al conjunto de normas a que se ajustarán los establecimientos con habilitación nacional, dedicados a elaborar productos, subproductos y derivados de origen animal.</p>
Ambito de aplicación	1. 1. 1	<p>Este Reglamento tiene vigencia en todo el territorio de la República Argentina y su aplicación se hará de acuerdo con el artículo 10 de la Ley 3959.</p>
Inspección - Funcionarios	1. 1. 2	<p>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983) (Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/1995).</p> <p>El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL ejerce el control de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal en todas sus etapas mediante el Inspector Veterinario y/o el Veterinario de Registro.</p>
Veterinario de Registro. Definición	1.1.2.1	<p>(Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/1995).</p> <p>Se entiende por Veterinario de Registro al profesional veterinario contratado por la empresa, seleccionado de un Registro que a tal efecto llevará el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. Dicho profesional deberá cumplir con las obligaciones previstas en el numeral 8.3 de este Reglamento.</p>
Ayudante de Veterinario	1. 1. 3	<p>(Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/1995).</p> <p>Se entiende por Ayudante de Veterinario al empleado estatal idóneo que secunda en sus tareas al Inspector Veterinario o al Veterinario de Registro.</p>
Condiciones o requisitos	1. 1. 4	<p>(Res. S.A.G.P. y A N° 333 del 16/06/2006)</p> <p>Se entiende por condiciones o requisitos a las exigencias a que deben ajustarse los establecimientos y los vehículos para ser habilitados.</p> <p>Estas exigencias serán consideradas como requisitos mínimos para la habilitación a que se refiere el Capítulo II y serán fiscalizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION.</p>
Condiciones o requisitos para exportación.	1.1.4.1	<p>(Res. S.A.G.P. y A N° 333 del 16/06/2006)</p> <p>Cuando se trate de exportaciones, los productos y los establecimientos que los elaboren responderán en sus condiciones y requisitos a las exigencias del país de destino o guardarán equivalencia con ellas.</p>

Aprobación incondicional

Aprobación incondicional	1. 1. 5	<p>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983).</p> <p>Se entiende por aprobación incondicional de un producto, subproducto o derivado de origen animal, su aceptación para el consumo humano sin restricción alguna.</p>
Comiso o decomiso	1. 1. 6	<p>Se entiende por comiso o decomiso toda restricción al libre uso de los productos elaborados y sus primeras materias. Inclúyese en esta definición a los animales en pie. El producto comisado tendrá uno de los siguientes destinos: carnicería interna del establecimiento, consumo dentro del país, chacinado, conserva o digestor.</p>
Retenido, detenido o intervenido	1. 1. 7	<p>Se entiende por retenido, detenido o intervenido, el producto que será reservado para ulterior examen hasta que recaiga decisión sobre las causas que motivaron el procedimiento.</p>
Rechazado	1. 1. 8	<p>Se entiende por rechazado, el producto, subproducto, envase o vehículo que, por sus condiciones, no estuviera de acuerdo con lo establecido por este Reglamento, sin dar lugar a comiso.</p>
Alimento	1. 1. 9	<p>Se entiende por alimento, cualquier sustancia o mezcla de sustancias nutritivas destinadas al consumo del hombre o de los animales. Todos los alimentos deben responder en su composición química y caracteres organolépticos a su nomenclatura y a las denominaciones legales y reglamentarias establecidas, pudiendo incorporarse a los mismos únicamente aditivos autorizados por este Reglamento.</p>
Alimento enriquecido	1. 1. 10	<p>Se entiende por alimento enriquecido, aquel al cual se le han agregado aminoácidos esenciales, vitaminas, sales minerales, ácidos grasos indispensables u otras sustancias nutritivas en forma pura o como componentes de otros alimentos, con el propósito de aumentar la proporción de los componentes propios, ya existentes en el alimento a agregar valores ausentes en el alimento que se desea enriquecer.</p>
Alimentos alterados, contaminados adulterados y falsificados	1. 1. 11	<p>(Res. SENASA 205 del 14 de mayo de 2014)</p> <p>Se entiende por alimentos alterados, adulterados contaminados y falsificados aquellos que responden a las definiciones del Artículo 6°, incisos 5), 6), 7) y 8) del Código Alimentario Argentino, respectivamente.</p>
Animal	1. 1. 12	<p>(Res. SENASA N° 13 del 04 de febrero de 2003)</p> <p>Se entiende por animal, para este Reglamento, la unidad viva de especies zoológicas de faena permitida en establecimientos habilitados a tal efecto.</p>
Animales de faena permitida.	1.1.12.1	<p>(Res. SENASA N° 13 del 04 de febrero de 2003)</p> <p>Se consideran animales cuya faena para el consumo humano está permitida, a los indicados a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none">• Vacunos

- Bubalinos
- Equinos
- Porcinos
- Ovinos
- Caprinos
- Llamas (Lama glama)
- Conejos domésticos.
- Nutrias de criadero.
- Pollos, pollas, gallos y gallinas (género Gallus)
- Pavitos, pavitas, pavos y pavas (género Meleagris)
- Patos domésticos.
- Gansos domésticos
- Codornices

Los animales mencionados, serán faenados en establecimientos que cumplan con los requisitos de este Reglamento para cada especie en él expresamente mencionada, y en su defecto, en aquellos en los que las instalaciones se adaptan para tal fin.

Animales silvestres de caza

1.1.12.2 (Res. SENASA Nº 13 del 04 de febrero de 2003)

Se consideran animales silvestres de caza, aptos para consumo humano, a los mamíferos terrestres, a las aves, a los reptiles y batracios, cuyas carnes se obtienen luego de cazarlos por métodos autorizados, ajustándose a las regulaciones de protección de la fauna que correspondan a cada jurisdicción.

- a) Se consideran animales de caza mayor, a los mamíferos terrestres silvestres del orden de los ungulados.
- b) Se consideran animales de caza menor, a los mamíferos terrestres silvestres no considerados en el inciso a), a las aves, reptiles y batracios silvestres.

Animales silvestres criados en cautividad

1.1.12.3 (Res. SENASA Nº 13 del 04 de febrero de 2003)

Se consideran animales silvestres criados en cautividad, a los indicados en el numeral anterior, nacidos, criados y sacrificados en cautiverio, como animales domésticos. Aquellos animales que vivan en un territorio delimitado, pero en condiciones de libertad, semejantes a las de la vida silvestre, se considerarán como incluidos en el numeral 1.1.12.2 de este numeral.

Faena

1.1.13

Se entiende por faena el trabajo ejecutado desde el sacrificio de los animales, hasta su entrada a cámaras frigoríficas o su expendio con destino al consumo o industrialización de las reses, medias reses o cuartos. Por extensión se incluyen en el vocablo los animales que pueden ingresar muertos, para su posterior elaboración.

Res

1.1.14

(Decreto PEN Nº 1714 del 12/07/1983).

Se entiende por res (carcasa o canal) para este Reglamento, el animal mamífero de elaboración permitida en establecimientos habilitados, después de sacrificado, sangrado, desollado, extirpada la cabeza, extremidades a nivel del carpo y tarso, cola y mamas y eviscerado. Se exceptúa el porcino en lo que respecta a desollado y extirpado de la cabeza y patas.

Media res	1. 1. 15	Se entiende por media res, cada una de las dos partes en que se divide una res, mediante un corte longitudinal que pasa por el centro de las vértebras.
Carne	1. 1. 16	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983). (Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003) (Res. S.A.G.P.yA N° 28 del 08/08/2007) Se entiende por carne a la parte muscular y tejidos blandos que rodean el esqueleto de la res faenada, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena, con excepción de la piel en la especie porcina. Además, se considera carne al diafragma, no así a los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago. Por extensión se incluyen las aves de corral, caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies aptas para el consumo humano. No son alcanzadas por esta definición las Carnes Separadas Mecánicamente.

Productos y subproductos

Productos cárneos	1. 1. 17	Se entiende por productos cárneos los preparados sobre la base de carne.
Productos de origen animal	1. 1. 18	Los productos de origen animal se denominarán, según su procedencia: a) Productos ganaderos: cuando procedan de animales mamíferos, incluyendo, para este Reglamento, las especies domésticas o silvestres (carne). b) Productos avícolas: cuando procedan de las aves (carne, huevos). c) Productos de la pesca: cuando conformen a la definición del apartado 23.1.
Subproductos de origen animal	1. 1. 19	Se entiende por subproductos de origen animal todo el que no se halle comprendido en la definición de carne, incluyendo los que proceden de animales muertos por enfermedad o naturalmente.
División de subproductos elaborados y no elaborados	1. 1. 20	Los subproductos de origen animal pueden ser: elaborados (harina de carne, grasa, sebo, sangre) o sin elaborar (cuero, cerda, pluma, hígado).
División comestibles e incomedibles	1. 1. 21	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983). Los subproductos de origen animal, independientemente de la clasificación del apartado 1.1.20, se dividen en: comestibles para la especie humana (grasa, albúmina de sangre, hígado, corazón) e incomedibles para la especie humana (sebo, cuero —a excepción del cuero de cerdo—, pluma, alimento para consumo de los animales, hueso).
Corte	1. 1. 22	Se entiende por corte, la parte de la res de fácil identificación anatómica.
Trozo, pedazo o recorte	1. 1. 23	Se entiende por trozo, pedazo o recorte, la parte de la res que no conforma a la definición de corte.

Vísceras	1. 1. 24	Se entiende por vísceras, cada uno de los órganos contenidos en las principales cavidades del cuerpo de los animales.
Achuras	1. 1. 25	Se entiende por achuras, el conjunto de vísceras o entrañas de los animales mamíferos.
Menudos	1. 1. 26	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983), Se entiende por menudos, el conjunto integrado por tráquea, pulmones, corazón e hígado de los animales mamíferos y por menudos de aves, al conjunto integrado por hígado, corazón y estómago muscular desprovisto de la mucosa.
Elaboración	1. 1. 27	Se entiende por elaboración, la preparación a que se somete a los animales faenados.
Establecimiento	1. 1. 28	Se entiende por establecimiento, el total del ámbito habilitado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Frigorífico	1. 1. 29	Se entiende por frigorífico, el establecimiento habilitado que posee cámaras frigoríficas.
Matadero - Frigorífico	1. 1. 30	(Decreto PEN N° 24 del 19/01/1971) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/1981). Se entiende por matadero - frigorífico, el establecimiento donde se sacrifican animales y posee cámara frigorífica, pudiendo o no efectuarse tareas de elaboración y/o industrialización.
Matadero - Frigorífico "A"		a) Se entiende por matadero - frigorífico tipo "A" a la planta industrial definida en 1.1.30 del presente Reglamento. Su habilitación corresponde al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL e incluye el tráfico federal y la exportación de los productos y subproductos derivados de la faena y las carnes industrializadas. La limitación de faena quedará establecida según el régimen de animal /hora determinado en el punto 2.2.28 del presente Reglamento.
Matadero - Frigorífico "B"		b) Se entiende por matadero - frigorífico de tipo "B" al establecimiento autorizado para faenar bovinos, ovinos, porcinos y/o caprinos, en número diario máximo de ciento cincuenta (150) bovinos, cien (100) porcinos y trescientos (300) ovinos y/o caprinos. Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos deberán expendirse y consumirse, exclusivamente dentro del territorio de la Provincia en la que están establecidos.
Matadero - Frigorífico "C"		c) Se entiende por matadero - frigorífico de tipo "C" al establecimiento autorizado para faenar bovinos, porcinos, ovinos y/o caprinos en número diario máximo de ochenta (80) bovinos, cincuenta (50) porcinos y ciento sesenta (160) ovinos y/o caprinos. Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos, deberán expendirse y consumirse exclusivamente dentro del territorio de la Provincia donde están establecidos. Los establecimientos tipo "B" y "C" podrán solicitar la habilitación del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL para poder realizar el tráfico federal previa verificación de las condiciones de construcción, operativas y administrativas que establezca dicho

		<p>Servicio para satisfacer los requisitos mínimos que exija dicho tráfico federal.</p>
Matadero Rural		<p>d) Se entiende por matadero rural al establecimiento autorizado para faenar bovinos, ovinos y/o caprinos en número diario máximo de quince (15) bovinos y treinta (30) ovinos y/o caprinos.</p> <p>Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos deberán expedirse y consumirse exclusivamente dentro de la localidad para la que expresamente fuese autorizado. Serán habilitados excepcionalmente cuando razones de abastecimiento lo justifiquen.</p>
Limitación de la faena		<p>e) Los organismos de aplicación fijarán la cantidad máxima de faena diaria de acuerdo a las condiciones de operatividad dentro de los topes máximos fijados por categoría teniendo en cuenta lo establecido en el punto 2.2.28 del presente Reglamento.</p>
Cámara frigorífica y digestor en establecimientos "C"		<p>En el caso de los mataderos - frigoríficos tipo "C" el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL de acuerdo con la autoridad sanitaria local, podrá exceptuar de la obligatoriedad de contar con cámara frigorífica y digestor, determinando en cada caso el plazo de dicha excepción, así como las normas supletorias para satisfacer la incineración y esterilización de residuos y decomisos.</p>
Fábrica de productos de origen animal	1. 1. 31	<p>Se entiende por fábrica de productos de origen animal, el establecimiento que sin poseer matadero elabora materia prima de origen animal.</p>
"Inspeccionado" o "Insp."	1. 1. 32	<p>Se entiende por "Inspeccionado" o "Insp.", la palabra o abreviatura que se inscribe en las carnes u otros productos alimenticios o no, para indicar que se ha cumplido la acción de control fijada por este Reglamento.</p>
Medio de transporte	1. 1. 33	<p>Se entiende por medio de transporte, todo sistema utilizado para el traslado de carnes, subproductos y derivados fuera del establecimiento. Estos medios deben ser habilitados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) para lo cual deberán reunir las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en el presente Reglamento.</p>
Carne Separada Mecánicamente	1.1.34	<p>(Res. SENASA Nº 368 del 01 de agosto de 2003)</p> <p>Se entiende por Carne Separada Mecánicamente, a la carne finamente molida, producto de su separación y remoción mecánica del esqueleto, e identificada según la especie de la que se trate:</p> <p>a) Se entiende por Carne Separada Mecánicamente de Ganado, a la carne finamente molida, producto de la separación y remoción mecánica del músculo esquelético adherido al hueso de las carcasas o parte de carcasas del ganado, a excepción de los huesos de las extremidades por debajo del carpo o tarso y de la cabeza.</p> <p>b) Se entiende por Carne Separada Mecánicamente de Aves, al producto resultante de la separación y remoción por medios mecánicos del músculo esquelético y otros tejidos adheridos a las carcasas y partes de carcasas de aves.</p>
Buenas Prácticas de		

Fabricación (BPF). Definición.	1. 2	(Res. SENASA N° 233 del 27/02/1998). Se entiende por Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) en inglés Good Manufacturing Practices (GMP) a los procedimientos que, formando parte del presente Reglamento, son necesarios cumplir para lograr alimentos inocuos y seguros.
Procedimientos Operativos Estandarizados (POE). Definición.	1. 3	(Res. SENASA N° 233 del 27/02/1998). Se entiende por Procedimientos Operativos Estandarizados (POE) en inglés Standard Operating Procedures (SOP's) a aquellos procedimientos escritos que describen y explican como realizar una tarea para lograr un fin específico, de la mejor manera posible.
Saneamiento, definición.	1. 3. 1	(Res. SENASA N° 233 del 27/02/1998) Se entiende por saneamiento a las acciones destinadas a mantener o restablecer un estado de limpieza y desinfección en las instalaciones, equipos y procesos de elaboración a los fines de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Definición	1. 3. 2	(Res. SENASA N° 233 del 27/02/1998) Se entiende por Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) en inglés Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP's) a aquellos procedimientos operativos estandarizados que describen las tareas de saneamiento. Estos procedimientos deben aplicarse antes, durante y posteriormente a las operaciones de elaboración.
Análisis de Peligros y Puntos Críticos de (APPCC)	1.4	(Res. SENASA 205 del 14 de mayo de 2014) Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos. Conocido como HACCP por sus siglas en inglés.
Análisis de peligros	1.4.1	Proceso de recopilación y evaluación de la información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuales son importantes para la inocuidad de los alimentos y, por lo tanto, sean considerados en el plan del Sistema APPCC.
Controlado	1.4.2	Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.
Controlar	1.4.3	Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de APPCC.
Desviación	1.4.4	Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.
Diagrama de flujo	1.4.5	Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.
Fase	1.4.6	Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena

		alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
Límite crítico	1.4.7	Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.
Medida correctiva	1.4.8	Acción que hay que adoptar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.
Medida de control	1.4.9	Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
Peligro	1.4.10	Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que este se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
Plan de APPCC	1.4.11	Documento preparado de conformidad con los principios del Sistema de APPCC, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.
Punto crítico de control (PCC)	1.4.12	Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
Validación	1.4.13	Constatación que los elementos del plan de APPCC, son efectivos.
Verificación	1.4.14	Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de APPCC.
Vigilar	1.4.15	Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.
Análisis de Riesgo	1.5.	(Res. SENASA 205 del 14 de mayo de 2014) Proceso que consta de TRES (3) componentes, evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos. El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) podrá autorizar modificaciones específicas en las condiciones, requisitos o procedimientos basados en un análisis de riesgo científicamente válido.
Evaluación de riesgos	1.5.1	Designa el proceso que consiste en estimar la probabilidad y las consecuencias biológicas y económicas de la entrada, radicación y propagación de un peligro.
Gestión de riesgos	1.5.2	Designa el proceso de identificación, selección y aplicación de las medidas que permiten reducir el nivel de riesgo.
Comunicación de riesgos	1.5.3	Designa la transmisión y el intercambio interactivo de información y opiniones a lo largo del proceso de análisis de riesgo.
Agentes de descontaminación.		

Definición.

1.6. (Res. SENASA 247 del 30 de mayo de 2014)

Se entiende por agentes de descontaminación de las superficies de las canales o carcasas, a aquellos elementos físicos (vapor de agua y vacío) o químicos (ácidos orgánicos diluidos) en su composición, condiciones, proporciones y métodos de aplicación aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), que tienen por objeto disminuir la carga bacteriana en todas las especies de faena permitida, pudiendo aplicarse luego del lavado y escurrido, previo al enfriado.