

## CAPITULO VIII

### 8. DEL PERSONAL

#### Personal de Inspección Veterinaria

- |  |         |  |
|--|---------|--|
| Inspección Veterinaria                             | 8. 1    | En cumplimiento de lo dispuesto por las Leyes 3959 y 11.226 y sus reglamentaciones, la Inspección Veterinaria de las carnes y sus derivados se lleva a cabo por intermedio del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), dependiente de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA.   |
| Fiscalización por médicos veterinarios y ayudantes | 8. 1. 1 | <b>(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983).</b><br>La fiscalización higiénico-sanitaria de los establecimientos bajo Inspección Nacional será ejercida por profesionales veterinarios y ayudantes de veterinarios idóneos.  |
| Jefe de Servicio                                   | 8. 1. 2 | En aquellos establecimientos que requieran una inspección permanente y donde sea necesaria la actuación de más de un Inspector Veterinario, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) designará un Jefe de Servicio en la forma y de conformidad a los requisitos que establezca.  |
| Obligaciones del Jefe de Servicio                  | 8. 1. 3 | Son obligaciones del Jefe de Servicio:<br>a) Controlar los servicios a fin de mantener en el personal la disciplina y contracción necesarias para obtener una inspección prolija y eficiente.<br>b) Cumplir y hacer cumplir la Ley y Reglamento de Policía Sanitaria de los Animales y las disposiciones del presente Reglamento.<br>c) Distribuir el personal a sus órdenes y dar cuenta a la superioridad de las fallas u omisiones en que incurrieran los empleados, indicando al mismo tiempo las medidas disciplinarias que a su juicio deben aplicarse.<br>d) Mantener el contralor sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo, siendo responsable de todas las deficiencias para las cuales no arbitre los medios a su alcance que las subsane ya sea por sí mismo si ello entra en sus facultades o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda.<br>e) Resolver sobre el destino de las carnes que observe el personal de inspección.<br>f) Tener a su cargo y al día los libros y planillas |

que sea obligación llevar en cada establecimiento. Será responsable de la custodia y confección de los certificados.

- g) Elevar a la Superioridad en la fecha precisa que se le fije las planillas, partes y toda otra documentación que tenga ese destino.
- h) Presentar anualmente antes del 15 de enero de cada año la Memoria del año anterior, poniendo en conocimiento de la superioridad los trabajos realizados durante el año que se informa y proponiendo las mejoras que considera necesarias para el buen servicio de la Inspección.
- i) Recibir y entregar la Inspección bajo inventario firmado, manteniéndolo actualizado, siendo responsable de la conservación de los últimos bajo su custodia.
- j) En caso de necesidad debe tomar a su cargo parte del servicio de Inspección sin perjuicio de las funciones directas asignadas.
- k) **(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983).**  
Disponer la extracción y envío al laboratorio central, de las muestras de los productos elaborados, para análisis, como así también de los productos que entran en su elaboración, envases o envolturas y quincenalmente como mínimo, dispondrá el análisis químico y bacteriológico del agua utilizada por el establecimiento en todas sus etapas operativas, debiendo ser éste realizado en el laboratorio central o en su defecto, por razones de distancia, en laboratorios oficiales (nacional, provincial o municipal) debiendo ser las respectivas muestras extraídas por personal del Servicio de Inspección Veterinaria destacado en el mismo.
- l) Vigilar el acondicionamiento de los productos destinados al comercio y velar por el cumplimiento de la Ley 11.275.
- m) Vigilar la entrada de materia prima al establecimiento, disponiendo la ejecución de los análisis necesarios para asegurar la sanidad del producto a elaborar.
- n) Hacer cumplir las disposiciones vigentes sobre rotulados, envases y pesos declarados.
- ñ) Vigilar o disponer la vigilancia en los transportes de la carga de los productos bajo su contralor.
- o) Mantener en forma directa las relaciones con la Superioridad y con las autoridades del establecimiento que fiscaliza.

Establecimiento con un solo Inspector Veterinario	8. 1. 4 En los casos que la inspección sanitaria del establecimiento fuera atendida sólo por un Inspector Veterinario dicho funcionario asumirá las responsabilidades consignadas para los Jefes de Servicio.
Ayudantes del Veterinario	8. 1. 5 Igual responsabilidad alcanza al ayudante de Veterinario que tuviera a su cargo la inspección sanitaria de un establecimiento.
Inspectores Veterinarios. Obligaciones	<p>8. 1. 6 <b>(Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/1995).</b>  Los Inspectores Veterinarios del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, de establecimientos faenadores estarán bajo la dirección de los Jefes de Servicio y/o Supervisores, y para ellos regirán las siguientes obligaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Prestar servicio en el horario que se les asigne.</li> <li>b) (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983). <b>(Res. SENASA N° 206 del 03/04/1995).</b>  Efectuar la inspección ante-mortem previa revisión de guías y documentación sanitaria, a efectos de comprobar las correspondientes cantidades, coincidencia de marcas, procedencia de las tropas y toda otra verificación que haga al respecto.</li> <li>c) Encargarse de las necropsias y recolección de material de estudio, tomando todas las medidas pertinentes de aislamiento y desinfección en los casos de enfermedades infectocontagiosas dando cuenta de inmediato al Jefe de Servicio y/o Supervisor a fin de la intervención correspondiente.</li> <li>d) Son responsables de la matanza de toda tropa que no esté en condiciones de ser faenada.</li> <li>e) Proceder al examen post-mortem de los animales sacrificados en el establecimiento, debiendo investigar en el sitio que se constituya la inspección, el estado sanitario de las reses e intervenir en el destino de las mismas.</li> <li>f) En el trabajo simultáneo con los ayudantes de examinar vísceras y ganglios linfáticos ya sea palpando o haciendo incisiones (ni más numerosas ni más extendidas que lo necesario) los inspectores son los responsables del procedimiento.</li> <li>g) Están encargados de inspeccionar las elaboraciones y los distintos sistemas de</li> </ul>

conservación de carnes en el establecimiento, como también vigilar las cargas en los transportes y que se cumplan las disposiciones sobre exigencias sanitarias en los diversos departamentos.

- h) Verificar el rotulado de los productos e inscripciones reglamentarias antes de otorgar la documentación sanitaria.
- i) Es obligatoria la concurrencia a diario al establecimiento de acuerdo al horario establecido.
- j) Supervisar y controlar al Veterinario de Registro y/o Ayudantes oficiales cuando lo hubiere.

Ayudantes de inspectores veterinarios

8. 1. 7 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983).

Se entiende por ayudante de veterinario, el personal idóneo, designado previo concurso, cuya misión es la de colaborar en la labor que desempeñan los inspectores profesionales veterinarios.

Obligaciones de ayudantes de veterinarios

8. 1. 8 Son obligaciones de los ayudantes de veterinarios:

- a) Cumplir su labor específica en el sitio y horario que le asigne la Superioridad.
- b) Cuando el trabajo de la oficina lo requiera, desempeñar funciones administrativas.
- c) Están obligados en todos los casos de comprobar alguna anomalía, a comunicarla a sus superiores.

Libre acceso al establecimiento o dependencia

8. 1. 9 Los empleados oficiales permanentes de un establecimiento bajo fiscalización nacional, así como también sus superiores en línea directa, tendrán libre acceso a todas las dependencias del establecimiento fiscalizado, a cualquier hora del día o de la noche, esté trabajando o no.

Prohibición de hacer compras

8. 1. 10 Los empleados oficiales, permanentes o no, vinculados a la fiscalización de los establecimientos no podrán efectuar compras en éstos.

Custodia de sellos y certificados

8. 1. 11 Los sellos y certificados del servicio sanitario animal estarán en todo momento bajo guarda y responsabilidad exclusiva de los inspectores designados. Se considerará falta grave la entrega a terceros de certificados total o

parcialmente en blanco o que no estén debidamente confeccionados, como asimismo conceder certificados por productos elaborados fuera del establecimiento aunque pertenezca a la misma firma propietaria.

- Provisión de instrumental 8. 1. 12 Los elementos y material necesario para señalar los productos inspeccionados por medio de sellos metálicos o tinta, adheridos o estampados respectivamente a esos productos o sus envases bajo inspección sanitaria, deben ser provistos por los establecimientos.
- Medios de locomoción 8. 1. 13 Cuando el establecimiento se encuentre ubicado en lugares aislados o donde no hubiere medios regulares de comunicación, será por cuenta de las empresas proporcionar adecuado traslado al personal de la inspección sanitaria.
- Registro de Veterinarios 8. 1. 14 **(Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/1995).**  
El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL creará un registro con los datos y antecedentes personales del profesional veterinario que se postule el que deberá estar matriculado y cumplir con las exigencias que establece este Organismo, para ser incluidos en el padrón de VETERINARIOS DE REGISTRO.  
No deberá tener vinculación directa o indirecta de índole familiar o comercial con la empresa donde desempeñe sus funciones. No podrán ingresar al Registro los veterinarios sobre los que pese exoneración de la Administración Pública Nacional, Provincial o Municipal.

#### Personal de la Empresa

- Vestuarios 8. 2 **(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983).**  
El personal obrero de los establecimientos deberá contar con un local apropiado para vestuarios con capacidad suficiente, un metro cuadrado (1 m<sup>2</sup>) por persona como mínimo, el que deberá reunir los siguientes requisitos constructivos:
- a) Ubicación. Estarán ubicados en lugares de fácil acceso separados de las dependencias de faena o elaboración.
  - b) Los accesos a los vestuarios estarán pavimentados.
  - c) **(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983).** Deberán estar construidos en mampostería u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), con pisos impermeables con declive del dos

por ciento (2 %) hacia las bocas de desagüe, debiendo drenar los efluentes por cañería cerrada provista de cierre sifónico, directamente a la red general. Las paredes estarán recubiertas por un friso impermeable hasta dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m) de altura desde el nivel del piso y cuando no fueran azulejadas deberán estar pintadas con colores claros con pinturas aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). Cuando el friso no llegue hasta el techo, ese sector de la pared deberá ser revocado y pintado. El encuentro entre las paredes y de éstas con el piso y el techo serán redondeadas.

- d) Techo. Será de material impermeable y antitérmico.
- e) Las aberturas estarán protegidas con telas antiinsectos. Las puertas serán de cierre automático.
- f) Ventilación. Cada sesenta (60) metros cúbicos deberá contar con ventanales de dos (2) metros cuadrados como mínimo. Si la ventilación se efectúa por medios mecánicos se deberá asegurar una renovación del aire de diez (10) veces por hora como mínimo.
- g) Iluminación. La iluminación artificial será como mínimo de cien (100) unidades Lux.
- h) La capacidad será calculada en razón de sesenta (60) decímetros cuadrados de espacio libre por obrero.
- i) En los vestuarios habrá bancos en cantidad suficiente como para que se puedan sentar simultáneamente hasta el veinte (20) por ciento de los usuarios de esta dependencia.
- j) Anulado (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983).

- |  |         |  |
|--|---------|--|
| Servicios sanitarios                                 | 8. 2. 1 | Anexo a los vestuarios estarán en comunicación directa los servicios sanitarios que deberán reunir los mismos requisitos constructivos que los vestuarios.   |
| Baños  | 8. 2. 2 | Los baños deberán estar provistos de agua fría y caliente y en proporción de uno (1) por cada veinte (20) operarios o fracción. Deben ser independientes de los retretes.  |
| Condiciones de los vestuarios y servicios sanitarios | 8. 2. 3 | Los vestuarios y servicios sanitarios deberán estar separados según sexo de los usuarios y reunir las siguientes condiciones: <ul style="list-style-type: none"><li>a) Los servicios sanitarios para el personal</li></ul> |

- masculino, contarán con un mingitorio cada treinta (30) obreros o fracción y los retretes uno (1) cada veinte (20) obreros o fracción.
- b) Para el personal femenino se instalarán retretes en número de uno (1) cada quince (15) obreras o fracción.
  - c) En ambos casos los retretes formarán un recinto separado de los demás por tabiques de un alto mínimo de un metro con ochenta (1,80) centímetros que no llegarán hasta el cielo raso. Los recintos de los retretes no tendrán techo propio sino que su parte superior será una abertura libre hasta el techo del local. Los inodoros serán a la turca.
  - d) En los locales de los baños habrá lavabos que podrán ser de tipo individual o piletas corridas las que deberán tener una dimensión no menor de cuarenta (40) centímetros de largo por cuarenta (40) centímetros de ancho y veinte (20) centímetros de profundidad, calculándose una unidad por cada treinta (30) personas.
  - e) Estos lavabos estarán provistos de agua fría y caliente con o sin mezcladores.
  - f) Las canillas serán por lo menos de doce (12) milímetros y estarán colocadas con su boca de descarga a no menos de treinta (30) centímetros de altura del borde superior de la pileta o lavabo. El accionamiento de la canilla será a pedal o con barra larga para abrir o cerrar con los antebrazos.
  - g) Anexos a los lavabos deberá haber dispositivos con jabón líquido o en polvo, cepillo para las uñas y toallas para un solo uso o, en su defecto, equipos de aire caliente.
  - h) Los lavabos o piletas deberán ser limpiados prolijamente cada cambio de turno.
  - i) La descarga de estas piletas deberá ser directa a la red de efluentes del establecimiento por cierre sifónico. En ningún caso podrán ser descargados a través de los canales de limpieza que existan en los pisos del establecimiento.
  - j) Toda instalación sanitaria de baños, retretes y lavabos deberá ejecutarse acorde con las normas de Obras Sanitarias de la Nación.
  - k) **(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983).**  
A la salida de los servicios sanitarios, así como a la entrada de las dependencias donde se manipulen y/o elaboren productos comestibles y por donde obligatoriamente debe pasar el personal, deberán instalarse

“filtros higiénico-sanitarios” donde sus componentes se encuentren en el siguiente orden: Lavabotas, lavamanos con canillas de acción a pedal, a rodilla u otro método aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), con jabonera volcable o a presión, toalleros con toallas de único uso, descartables, luego debe seguir el pediluvio, con dos centímetros (0,02 m) de profundidad con una solución antiséptica aprobada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), circulante y en permanente renovación.

Certificado sanitario del personal

8. 2. 4 Los obreros y empleados deberán munirse de un certificado médico donde conste que no padecen enfermedades infecto-contagiosas, el que deberá ser extendido por la autoridad oficial que determine el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) y tendrá una validez máxima de un (1) año.

Salud de los operarios

8. 2. 5 No podrán trabajar en tareas que impliquen contacto con productos comestibles en cualquier etapa de su proceso, personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas o afecciones de piel. En aquellos casos en que se sospeche la existencia de una enfermedad infecto-contagiosa o una afección dérmica, se exigirá una certificación médica del estado de salud del obrero cuestionado.

Indumentaria

8. 2. 6 Todo personal que trabaje en relación directa con productos alimenticios o actúe en ambientes de trabajo de los establecimientos, cámaras frigoríficas, fábricas, medios de transporte o lugares de carga, deberá estar vestido con blusas o guardapolvos blancos u otras prendas de forma adecuada a sus tareas específicas, que cubran todas las partes de su ropa que puedan entrar en contacto con los productos alimenticios. Estas prendas serán de tela blanca y en los casos en que la índole de los trabajos lo requiera, llevarán por encima de esta prenda y no en sustitución de la misma, otra prenda de protección impermeable o abrigo.

Ropa de trabajo

8. 2. 7 Las prendas usadas como ropa de trabajo deberán estar limpias al comienzo de las tareas de cada día, siendo el inspector veterinario autoridad suficiente para el rechazo y obligación



de cambio de las prendas que no se hallen en estas condiciones. Cuando las prendas hayan estado en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infecto-contagiosas deberán ser cambiadas, esterilizadas y luego lavadas.

Uso de birretes,  
gorras o cofias

8. 2. 8 El personal que trabaja en contacto con las carnes, productos o subproductos comestibles de las mismas en cualquier local o etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta por birretes, gorras o cofias, según sean hombres o mujeres, que cubran la totalidad del cabello. Estas prendas serán confeccionadas en tela blanca y estarán sometidas al mismo régimen de limpieza y eventualmente al de desinfección de las blusas y delantales.

Calzado

8. 2. 9 Está prohibido el uso de cualquier tipo de calzado que tenga suela de yute o material similar. Tanto la suela como la capellada y demás partes del calzado deberán ser de cuero, de goma u otro material aprobado. En ambientes donde las condiciones especiales lo exijan, se usarán botas de cuero o de goma. Antes de comenzar las tareas de cada día el calzado deberá estar perfectamente limpio. Se admite en el calzado la suela de madera.

Prohibición del tabaco y  
Uso obligatorio  
de la indumentaria

8. 2. 10 A toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualquier local de los establecimientos donde se elaboren o depositen productos, sean o no funcionarios y cualquiera sea su cargo o condición, les está prohibido el uso del tabaco en cualquiera de sus formas. Asimismo, para permanecer en las secciones donde se elaboren o depositen productos comestibles, deberán estar equipados con la indumentaria reglamentaria.

Higienización del personal

8. 2. 11 Antes de comenzar las tareas de cada día o de cada turno los obreros pasarán obligatoriamente por baños y deberán lavarse las manos, brazos y antebrazos con agua caliente y jabón. Lo mismo deberán hacer cada vez que por exigencias fisiológicas concurran a las dependencias sanitarias.

Limpieza de las uñas

8. 2. 12 Todo personal destinado a las tareas de trozado, despostado o charqueado de carne, así

como a la elaboración de chacinados y conservas, está obligado a lavarse las manos y las uñas con cepillo. El personal femenino y masculino deberá llevar las uñas recortadas hasta la yema del dedo. Al personal femenino afectado a estas tareas no se le permitirá usar las uñas pintadas durante su labor.

Veterinario de Registro.  
Obligaciones

8. 3 (Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/1995) .  
Son obligaciones de los Veterinarios de Registro:
- a) Cumplir y hacer cumplir la Ley y Reglamento de Policía Sanitaria Animal y las disposiciones del presente Reglamento.
  - b) Mantener el contralor sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo siendo responsables de las deficiencias para las cuales no arbitren los medios a su alcance que las subsane, ya sea por ellos mismos si entra en sus facultades o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda.
  - c) Resolver sobre el destino de las carnes que observe el personal de inspección en casos dudosos.
  - d) Tener a su cargo y al día los libros y planillas que sea obligación llevar en cada establecimiento.
  - e) Elevar a la superioridad en la fecha precisa que se les fije, las planillas, partes y toda otra documentación que tenga ese destino.
  - f) Presentar anualmente antes del 15 de enero de cada año la Memoria del año anterior, poniendo en conocimiento de la Superioridad los trabajos realizados durante el año que se informa y proponiendo las mejoras que considere necesarias para el buen servicio de la Inspección.
  - g) Recibir y mantener bajo su custodia la documentación valorizada del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.
  - h) Disponer la extracción y envío para análisis de las muestras de los productos elaborados, así como también de los ingredientes, los aditivos, envases o envoltura, insumos y aguas, con la frecuencia que el Servicio establezca.
  - i) Vigilar la entrada de materia prima al establecimiento, disponiendo la ejecución de los análisis necesarios para asegurar la sanidad del producto a elaborar.
  - j) Hacer cumplir las disposiciones vigentes

- sobre rotulados, envases y pesos declarados.
- k) Vigilar o disponer la vigilancia en los transportes, de la carga de los productos bajo su control.
  - l) Mantener en forma directa las relaciones con el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL y con las autoridades del establecimiento que fiscaliza.
  - m) Prestar servicio en el horario que se le asigne.
  - n) Efectuar la Inspección ante-mortem previa revisión de guías y documentación sanitaria, a efectos de comprobar las correspondientes cantidades, coincidencia de marcas, procedencia de las tropas y toda verificación que haga al respecto.
  - ñ) Encargarse de las necropsias y recolección de material de estudio, tomando las medidas pertinentes de aislamiento y desinfección en los casos de enfermedad infecto-contagiosa dando cuenta de inmediato al funcionario del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL respectivo a fin de la pertinente intervención.
  - o) Son responsables de la matanza de toda tropa que no esté en condiciones de ser faenada.
  - p) Proceder al examen post-mortem de los animales sacrificados en el establecimiento, debiendo investigar en el sitio que se constituya la inspección el estado sanitario de las reses e intervenir en el destino de las mismas.
  - q) En el trabajo simultáneo con los ayudantes, de examinar vísceras y ganglios linfáticos, ya sea palpando o haciendo incisiones (ni más numerosas ni más extendidas que lo necesario) los Veterinarios de Registro son los responsables del procedimiento.
  - r) Están encargados de inspeccionar las elaboraciones y los distintos sistemas de conservación de carnes en el establecimiento, como también vigilar las cargas en los transportes y que se cumplan las disposiciones sobre exigencias sanitarias en los diversos departamentos.
  - s) Controlar el pago de las tasas asignadas al establecimiento en el día posterior a su vencimiento y tomar las medidas reglamentarias en caso de falta de pago.

Veterinario de Registro.  
Incumplimiento

8. 3. 1 (Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/1995).  
Toda vez que se determine el incumplimiento

de sus obligaciones por parte del Veterinario de Registro, el Servicio mensurará la falta pudiendo ser dados de baja del REGISTRO, comunicando tal circunstancia al interesado, a la empresa y al lugar de matriculación. Si de la inconducta del Veterinario de Registro fuera beneficiada la empresa demandante de esos servicios, se considerará la responsabilidad compartida de ésta y la eventual aplicación de las penalidades contenidas en el Capítulo XXX del presente Reglamento.