

CAPITULO XII

12. TRIPERIA, PREPARACION DE MENUENCIAS Y MONDONGUERIA

Establecimientos elaboradores de tripas

Tripería	12. 1	Se entiende por tripería el establecimiento o sección de establecimiento donde se elabora el tubo intestinal, vejiga urinaria y parte mucosa del esófago para ser utilizados frescos, salados o secos en la elaboración de embutidos o con fines quirúrgicos (catgut).
Tripería equina	12. 1. 1	Los establecimientos habilitados como tripería de equinos deben hallarse independientes de los que elaboren materia prima proveniente de otras especies. El producto elaborado sólo puede destinarse a la exportación o a la elaboración de productos incomedibles.
Requisitos de las triperías	12. 1. 2	Los establecimientos habilitados como triperías deben reunir los requisitos exigidos para las fábricas de chacinados, en relación con la índole de su producción sin perjuicio de las exigencias higiénico-sanitarias que, en relación con la labor a desarrollar, se consignan en este Reglamento.
Dependencias	12. 1. 3	Los establecimientos habilitados como triperías deben contar con las siguientes dependencias: 1) Local para la Inspección Veterinaria. 2) Dependencias para rasquetado, lavado y peinado. 3) Encabezado, medición y enmadejado. 4) Calibrado. 5) Saladero y conservación. 6) Estufa para secado. 7) Lavadero de envases y utensilios. 8) Depósito de envases limpios y sal. 9) Depósito para detritos y comisos.
Superficie de las dependencias	12. 1. 4	Las cuatro primeras dependencias deben tener una superficie mínima de dieciséis (16) metros cuadrados cada una y un pasillo practicable de un metro con veinte centímetros (1,20) como mínimo.
Sección calibrado	12. 1. 5	En la sección calibrado, cuando el número de mesas sea mayor de tres (3), contará con una superficie de seis (6) metros cuadrados más por cada mesa adicional.
Separación de dependencias	12. 1. 6	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983).

Las dependencias de los incisos 2, 3 y 4 del numeral 12. 1. 3 en caso del procesamiento de las vísceras, estarán separadas de las restantes, por una pared de una altura mínima de tres metros (3 m), revocadas con material impermeable hasta una altura mínima de dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m). El resto de la pared debe ser también revocada y cubierta por pintura impermeable. Estas dependencias pueden tener forma de "boxes".

Depósito de envases	12. 1. 7 El depósito para envases limpios y sal tendrá una amplitud en relación con la producción, no pudiendo tener nunca una superficie inferior a veinte (20) metros cuadrados.
Supresión de dependencias	12. 1. 8 Cuando razones tecnológicas, a juicio del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), lo justifiquen, pueden suprimirse dependencias.
Mesas	12. 1. 9 Las mesas serán de material granítico, mármol natural o reconstituido, acero inoxidable o cualquier otro material impermeable e inalterable por los ácidos grasos. Estarán apoyadas sobre pilares de mampostería o cemento o bien sobre pies metálicos cilíndricos protegidos contra el óxido. Cuando el pie sea de mampostería, sus ángulos con el suelo deben ser redondeados.
Piletas	12. 1.10 Las piletas serán de material impermeable, resistentes a los ácidos grasos, lisas, de cantos redondeados, con servicio de agua caliente y fría y desagües conectados a la red de efluentes.
Aberturas	12.1.11 Las aberturas que comuniquen al exterior estarán provistas de bastidores de la tela metálica de malla fina, que impida la entrada de insectos. Las puertas se abrirán únicamente hacia el exterior y estarán dotadas de dispositivos para su cierre automático. Los bastidores que sostienen la tela metálica de las ventanas y de otras aberturas, deben ser fijos.
Tela antiinsectos	12.1.12 Queda permitido el reemplazo de las telas antiinsectos por el sistema denominado de cortina de aire.
Agua potable	12.1.13 Para el lavado de tripas y demás órganos que se manipulan, así como también para la utilización de envases y utensilios, estos

establecimientos contarán con instalaciones de agua potable fría y caliente; esta última debe tener una presión de una y media (1,5) atmósferas.

- | | | |
|----------------------------------|---------|---|
| Disponibilidad de agua | 12.1.14 | La disponibilidad de agua potable será de treinta (30) litros por metro de tripa a elaborar. Esta cifra puede ser reajustada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) cuando lo crea necesario. |
| Ganchos, gancheras | 12.1.15 | Los ganchos y gancheras serán de metal inoxidable, pudiendo estar cubiertos por goma o material sintético. |
| Insuflación | 12.1.16 | La insuflación de tripas se hará exclusivamente por medios mecánicos. |
| Secado al aire libre | 12.1.17 | Queda prohibido el secado de tripas, vejigas o esófagos al aire libre. |
| Depósito de detritos | 12.1.18 | El depósito para detritos y comisos estará ubicado en local independiente de toda otra dependencia y construido con material que facilite su higienización. Debe permanecer cerrado cuando no se proceda a operaciones de carga o descarga. |
| Tripas tratadas por fermentación | 12.1.19 | Cuando las tripas se traten por fermentación o medios químicos alcalinos, esta elaboración deberá hacerse en local independiente. |
| Depósito de tripas elaboradas | 12.1.20 | Los depósitos para tripas elaboradas con o sin fraccionamiento, deben responder a las exigencias de los depósitos para grasas, adaptados a las características del producto. |
| Barricas | 12.1.21 | Las barricas, cuando no sean de primer uso, serán perfectamente higienizadas, debiendo estar previamente con la autorización de la Inspección Veterinaria para su empleo. |
| Cajones | 12.1.22 | Cuando se utilicen cajones, éstos serán recubiertos interiormente por papel apergaminado o similar. |
| Envases de hojalata | 12.1.23 | Los envases de hojalata serán de primer uso y responderán a los requisitos que para los mismos se exigen en el Capítulo XVII de este Reglamento. |
| Prohibición de envases de | | |

otros tipos	12.1.24	Queda prohibido el uso de envases galvanizados, zincados, enlozados o esmaltados.
Tripas sintéticas	12.1.25	Cuando se trate de establecimientos que con material sintético u otro aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) elaboren tripas, las mismas deberán manufacturarse en secciones independientes quedando eximidos de toda exigencia higiénico-sanitaria que por razones tecnológicas, a juicio de la citada Repartición, pueden omitirse.
Autorización para fabricar tripas sintéticas	12.1.26	La fabricación de las tripas mencionadas en el apartado anterior, será autorizada en cada caso por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), para lo cual el interesado deberá acompañar al pedido, la monografía explicativa de la elaboración del producto.
Tripa orilla	12.1.27	Se entiende por tripa orilla o tripa estrecha, de bovino, ovino o porcino, al intestino delgado de dichos animales, exceptuando el duodeno.
Tripón	12.1.28	Se entiende por tripón de bovino, ovino o porcino, al ciego de dichos animales.
Tripa ancha bovina o tripa salame	12.1.29	Se entiende por tripa ancha bovina o tripa salame, al intestino grueso (colon) de la especie bovina.
Tripa gorda o culata	12.1.30	Se entiende por culata o tripa gorda del bovino o porcino, el recto y esfínter anal de dichos animales.
Tripa ancha porcina	12.1.31	Se entiende por tripa crespa o tripa ancha porcina a la porción de intestino grueso del cerdo, comprendida entre el ciego y el recto.
Esofagostomosis	12.1.32	Las tripas, de acuerdo a su infestación o no por esofagostomas, se clasificarán en dos (2) calidades:
Sin nódulos	a)	Cuando no presenten nódulos de esofagostomas, se denominarán de primera calidad o tipo exportación.
Con nódulos	b)	Si presentan nódulos de esofagostomas extirpados, se denominarán de segunda calidad o tipo doméstico, pudiendo ser exportadas únicamente a los países que las acepten.

Menudencias

Exigencias de local independiente	12.2	Los establecimientos faenadores deben poseer un local independiente de los otros, para el manipuleo y elaboración de las menudencias.
Piso Paredes	12. 2. 1	El local para manipuleo de menudencias debe reunir las condiciones higiénico-sanitarias siguientes: a) Piso impermeable con dos (2) por ciento de declive. b) (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983). Paredes con friso de azulejos u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), hasta una altura mínima de dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m) y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro. c) Techo revocado y pintado de blanco o colores claros. d) El ángulo entre piso y paredes, entre paredes entre sí y de paredes con el techo debe ser redondeado. e) Aberturas cerradas con tejidos antiinsectos. f) Debe evitarse la acumulación y condensación de vapores.
Mesas y piletas	12. 2. 2	Las mesas y piletas deben ser de mampostería cubiertas por cemento portland u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Sala de menudencias	12. 2. 3	La sala de menudencias contará con suficiente agua fría y caliente.
Luz	12. 2. 4	La luz puede ser natural o artificial, con un mínimo de doscientas (200) unidades Lux y no debe alterar los colores naturales.
Rapidez en las operaciones	12. 2. 5	Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.
Transporte	12. 2. 6	El transporte de las menudencias se hará por tubos o zorras reservadas a ese fin y que reúnan las condiciones que determina el Capítulo XVI.

Mondonguería

Definición	12. 3	Se entiende por mondongo, el estómago de los rumiantes con su cuatro (4) compartimentos.
------------	-------	--

Condiciones del local	12. 3. 1 El mondongo puede trabajarse en el mismo local que las tripas. En caso de manipuleo en local independiente, éste debe reunir las condiciones de las triperías, debiendo poseer además cámaras frigoríficas.
Escaldado o empleo de hidróxido de sodio	12. 3. 2 Los estómagos de bovinos destinados a la alimentación humana serán manipulados en forma inmediata a la faena y deben ser prolijamente lavados, permitiéndose el escaldado y/o empleo de una solución de hidróxido de sodio con dos (2) por ciento como máximo o de otras sustancias aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Blanqueo	12. 3. 3 Queda permitido el blanqueo del mondongo mediante el empleo de fosfato trisódico, metasilicato de sodio o una combinación de estos productos. Admítase también el empleo de cal o de su combinación con carbonato de sodio, agua oxigenada, además de otras sustancias aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Lavado	12. 3. 4 Los mondongos tratados de acuerdo a los apartados anteriores, deberán ser lavados con agua fría hasta la eliminación total de las sustancias empleadas.
Rapidez en las operaciones	12. 3. 5 Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.