

CAPITULO XIII

13. DESPOSTADERO

Definición

Definición 13. 1 Con el nombre de despostadero se entiende el establecimiento o sección de establecimiento donde se practica el despiece de los diferentes trozos en que se divide una res, con destino al consumo humano.

Requisitos higiénico-sanitarios de los establecimientos

Aislamiento 13. 2 La sala destinada a despostadero, deberá estar aislada de toda otra actividad.

Requisitos 13. 2. 1 Los despostaderos deben reunir todos los requisitos exigidos por este Reglamento para las fábricas de chacinados, relacionados con la índole de su producción sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

Rieles 13. 2. 2 Los rieles de los despostaderos tendrán una separación del techo no menor de treinta (30) centímetros y estarán colocados a una altura tal, que en ningún caso las carnes colgadas se encuentren a menos de treinta (30) centímetros del suelo. La separación de los rieles entre sí no será menor de ochenta (80) centímetros y estará a no menos de sesenta (60) centímetros de la pared. Cuando se trate de porcinos u ovinos, la distancia entre rieles será no menor de cincuenta (50) centímetros.

Temperatura 13. 2. 3 Durante la labor, los despostaderos deberán mantenerse a una temperatura no superior a diez (10) grados centígrados. Para elaboración de conservas se admitirá una temperatura máxima de quince (15) grados centígrados. En ambos casos la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los siete (7) grados centígrados.

Huesos 13. 2. 4 En los despostaderos no se admite la acumulación de huesos, los que deben ser retirados durante la tarea, cuando su acumulación entorpezca el trabajo o haga peligrar la higiene.

Despostaderos	13. 2. 5 No se permite en los despostaderos arrojar o depositar desperdicios o huesos en el suelo.
Conserva veterinaria	13. 2. 6 No se permite en los despostaderos depositar carnes calificadas por este Reglamento como "conserva veterinaria".
Recipientes	13. 2. 7 Los recipientes para transporte y/o depósito de huesos, desperdicios o recortes deberán responder a las características especificadas para las fábricas de chacinados.
Refrigeración de materia	13. 2. 8 La materia a depositar, cuando no provenga de otra sección del mismo establecimiento, debe llegar refrigerada, con una temperatura máxima de cinco (5) grados centígrados.
Cámaras frigoríficas	13. 2. 9 Las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de reses para su posterior despiece, deberán ser independientes de las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de la carne desosada.
Transporte dentro del establecimiento	13.2.10 Las carnes serán conducidas desde el exterior hasta el lugar de su manipuleo, en el interior del establecimiento, por medio de rieles, recipientes para transportes u otro medio que a juicio de la Inspección Veterinaria, sea apropiado. La carne elaborada no podrá tomar contacto con el ambiente exterior.
Capacidad de las cámaras frigoríficas	13.2.11 La capacidad de las cámaras debe ser como mínimo, igual a la capacidad máxima de producción.
Ventilación	13.2.12 La ventilación, cuando no se realice por medios mecánicos, se efectuará por aberturas que tengan una superficie mínima de un (1) metro cuadrado cada sesenta (60) metros cúbicos de ambiente a ventilar. Si la ventilación se realiza por medios mecánicos, éstos tendrán capacidad suficiente para remover el aire cinco (5) veces por hora.
Descongelado	13.2.13 El descongelado de las reses o trozos de carne, no podrá hacerse por medio de corriente de aire caliente.
Descongelado	13.2.13 El descongelado de las reses o trozos de carne, no podrá hacerse por medio de corriente de aire caliente.
Carne Separada Mecánicamente	

del Ganado. Condiciones del sector
de procesado. 13.3

(Res. SENASA Nº 368 del 01 de agosto de 2003)

El sector donde se produce Carne Separada Mecánicamente de Ganado, debe ajustarse a las siguientes exigencias constructivas y operativas:

- a) Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Capítulo XIII de este Reglamento para las Salas de Desposte.
- b) Si se hallara dentro de la Sala de Desposte, estará lo suficientemente aislado para evitar todo contacto con productos e instalaciones correspondientes a otras actividades.
- c) El producto elaborado y los residuos resultantes deberán retirarse a medida que se produzca.
- d) La temperatura ambiente no superará los DIEZ GRADOS CENTIGRADOS (10° C).
- e) Deben respetarse las Buenas Prácticas de Fabricación y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento establecidos en el Capítulo XXXI de este Reglamento.
- f) Las Carnes Separadas Mecánicamente, que no sean empleadas inmediatamente de obtenidas, podrán conservarse bajo refrigeración entre MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2° C) y DOS GRADOS CENTIGRADOS (2° C) y utilizarse dentro de las DOCE (12) horas de producidas o, en su defecto, deberán someterse a la congelación a MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18° C) medidos en el núcleo. En este caso, el proceso de congelado no demandará más de SEIS (6) horas y debe mantenerse el producto a no más de la temperatura precedentemente indicada.

Carne Separada Mecánicamente
del Ganado. Materias primas. 13.4

(Res. SENASA Nº 368 del 01 de agosto de 2003)

Los huesos de las carcasas utilizados para la obtención de Carne Separada Mecánicamente del Ganado, deberán satisfacer las siguientes condiciones:

- a) Provenirán de carcasas de animales faenados a lo sumo en los SIETE (7) días precedentes.
- b) Serán de carcasas despostadas dentro de las VEINTICUATRO (24) horas anteriores a su procesado.

- c) Las carcasas serán despojadas íntegramente de la médula espinal.
- d) Cuando los huesos no se procesen inmediatamente después del despostado, deberán almacenarse entre DOS GRADOS CENTIGRADOS (2° C) y MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2° C).
- e) No se admite el congelado como método de conservación de los huesos.
- f) No podrán provenir de otro establecimiento.

Carne Separada Mecánicamente del Ganado. Composición. 13.5

La Carne Separada Mecánicamente de Ganado definida en el numeral 1.1.34 a) y destinada al consumo humano, podrá contener médula ósea y tejido óseo; deberá ajustarse a los siguientes requisitos.

- a) Al menos el NOVENTA Y OCHO POR CIENTO (98%) de las partículas de hueso presentes, no medirán más de MEDIO MILIMETRO (0,55 mm) en su máxima longitud y no existirán partículas mayores de OCHENTA Y CINCO CENTESIMOS DE MILIMETRO (0,85 mm) en su máximo longitud.
- b) El contenido de calcio no debe exceder de SETENTA Y CINCO CENTESIMOS POR CIENTO (0,75%) o sea SETECIENTOS CINCUENTA MILIGRAMOS (750 mg) cada CIENGRAMOS (100 g.).
- c) El contenido de proteínas no será menor del CATORCE POR CIENTO (14%).
- d) El contenido de grasa no será mayor del TREINTA POR CIENTO (30%).
- e) Se denominará de acuerdo a la especie de que proviene.

Carne Separada Mecánica. Destino de uso 13.6

(Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003)

Las Carnes Separadas Mecánicamente de Ganado, podrán mente del Ganado. ser usadas como ingredientes cuando cumplan las siguientes exigencias.

- a) Sólo se permitirá la remisión fuera del establecimiento elaborador, de Carnes Separadas Mecánicamente cuando se encuentren congeladas y debidamente rotuladas, de acuerdo a la reglamentación vigente, denominándose de acuerdo a la especie de que provienen.
- b) Las Carnes Separadas Mecánicamente sólo se podrán utilizar como ingredientes en chacinados cocidos y conservas.

- c) El proceso térmico alcanzará, en el núcleo, como mínimo SETENTA GRADOS CENTIGRADOS (70° C) durante TREINTA (30) minutos u otro proceso térmico equivalente.
- d) Las Carnes Separadas Mecánicamente correspondientes a una especie animal, sólo podrán utilizarse como ingrediente, cuando en la composición del producto también se incluya carne de esa especie.
- e) El total de la Carne Separada Mecánicamente, no superará el VEINTE POR CIENTO (20%) de los componentes cárnicos de la formulación inicial del producto.
- f) Los productos que tengan en su composición Carnes Separadas Mecánicamente deberán declarar esta situación en la declaración de ingredientes del rótulo, con la siguiente leyenda "Carne Separada Mecánicamente de" e indicar la o las especies de que se trate.