

CAPITULO XX

20. MATADEROS DE AVES

(Resolución SENASA N° 553 del 08/07/2002 sustituye completo el texto que fuera aprobado por el Decreto del PEN N° 4238 del 19/07/68)

- Definiciones Generales 20. 1 Para el presente Capítulo se aplicarán las definiciones que se indican a continuación::
- Matadero de Aves. 20. 1. 1 Se entiende por "matadero de aves" al establecimiento dedicado a la faena de aves obtenidas por crianza y destinadas para consumo humano y que pertenecen a las siguientes especies: Gallus gallus, (pollos, gallinas y gallos), pavos, patos, gansos, faisanes, codornices y cualquier otra especie aviar obtenida por crianza y que cumpla con la finalidad precitada.
- Clasificación tecnológica de la faena de los mataderos de aves de cría. 20. 1. 2 Los mataderos de aves de cría se clasificarán según su tecnología en:
a) Automáticos: son aquellos que disponen de equipamiento para realizar el conjunto de operaciones correspondientes a evisceración, clasificación y empaque en líneas automáticas.
b) Manuales: son aquellos en los que las operaciones de evisceración, clasificación y envasado no son automáticos. De acuerdo a la índole de sus instalaciones, su velocidad de proceso se limitará hasta 1000 aves/hora; 2000 aves/hora y/o 3000 aves/hora.
- Sala de despiece o deshuesado de aves. 20. 1. 3 Se denomina "sala de despiece o deshuesado de aves" al establecimiento o sección de establecimiento dedicado al trozado de carcasas de aves, desposte u otras manipulaciones de despiece para su envasado y/o posterior transformación. La sala deberá cumplimentar con lo establecido en el numeral 20.7 y sus apartados.
- Establecimiento elaborador de productos para consumo humano a base de carne de aves. 20. 1. 4. Se denomina "establecimiento elaborador de productos para consumo humano a base de

carne de aves" al establecimiento o parte de él, dedicado a la preparación de alimentos cuyo principal componente es la carne de aves. Deberán cumplimentar con lo establecido en el numeral 20.8.

Establecimiento elaborador de subproductos incomedibles de aves.

20. 1. 5 Se denominará "establecimiento elaborador de subproductos incomedibles de aves", al establecimiento o parte de él, dedicado a la transformación de los subproductos incomedibles a partir de los despojos de la faena de aves. Deberá cumplir con lo establecido en el Capítulo XXIV de acuerdo a la índole de su producción. Podrán elaborar productos incomedibles, provenientes de su faena propia, o de terceros.

Cámaras frigoríficas para depositar aves y productos avícolas.

20. 1. 6 Se entiende por "cámaras frigoríficas para depositar aves y productos avícolas" al establecimiento o sección del mismo, destinado a dar frío a productos cárnicos de origen aviar, declarados por el Veterinario Oficial aptos para el consumo humano, acondicionados para su consumo y/o industrialización. Se admite la aplicación del frío en la misma cámara, a productos correctamente acondicionados cuyo destino final sea la elaboración de alimentos para animales, a condición de hallarse estibados separadamente y haber sido declarados aptos para el consumo humano por el Veterinario Oficial.

Tratamiento por el frío de la carne de aves.

20. 1. 7 La carne de aves, después de su clasificación y envasado, deberá ser conservada a las temperaturas fijadas en el numeral 20.5.15 del presente Capítulo.

Ubicación.

20. 2. Los establecimientos faenadores de aves estarán ubicados en zonas no anegables y preferentemente, alejados de las plantas urbanas. Los espacios libres del establecimiento, serán impermeabilizados o revestidos de manto verde. Por razones de bioseguridad, se ubicarán lejos de los circuitos de crianza de aves, plantas de incubación, plantas de alimentos balanceados, granjas de reproductoras y granjas de cría.

Contaminantes ambientales. 20. 2. 1 Los establecimientos faenadores de aves deberán estar ubicados en áreas libres de emanaciones perjudiciales, y alejados de cualquier industria que pueda producir contaminación.

Abastecimiento de agua.
Efluentes. 20. 2. 2 El predio de ubicación, deberá contar con abundante abastecimiento de agua y facilidades para instalar los sistemas de efluentes, los que deberán dar cumplimiento a la legislación que sobre el particular tenga la jurisdicción que corresponda a la ubicación de la planta

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios.

Requisitos 20. 3. Los requisitos de construcción e higiénico-sanitarios, deben responder a lo establecido en el Capítulo III del presente Reglamento.

Separación de la elaboración de productos incomedibles 20. 3. 1 Las dependencias donde se elaboren productos comestibles, deberán estar separadas de las que elaboren productos incomedibles, admitiéndose solamente su comunicación a través de sistemas y diseños que eviten la circulación de personal en forma directa, así como el retroceso de materiales hacia las zonas de productos comestibles y el reflujo del aire y las emanaciones gaseosas de áreas incomedibles, a las de carácter comestible

Dependencias 20. 3. 2 Todo establecimiento deberá poseer las siguientes dependencias:

- 1) Área de recepción y espera de camiones con jaulas de aves vivas.
- 2) Playa de descarga, ante-mortem y colgado en noria.
- 3) Sala de faena.
- 4) Cámaras frigoríficas.
- 5) Depósito para productos incomedibles.
- 6) Oficina para la Inspección Veterinaria.
- 7) Sector de necropsias.
- 8) Dependencias para el personal.
- 9) Depósitos para materiales de envasado.
- 10) Depósito para elementos de limpieza.
- 11) Depósito de tóxicos.
- 12) Sector de lavado de camiones para transporte de aves.
- 13) Sector de lavado de jaulas para transporte de aves.
- 14) Sector de lavado de utensilios (podrá hallarse separado o vinculado a

determinados sectores que así lo requieran).

15) Sector de lavado de canastos plásticos reutilizables.

Área de recepción y Playa de descarga. Características.

20. 3. 3 El área de recepción y espera de camiones con jaulas de aves vivas, debe tener piso impermeable, estar techado y poseer facilidades para realizar ventilación forzada. La playa de descarga debe tener piso impermeable y hallarse a una altura del suelo tal, que facilite la descarga de los vehículos. Debe hallarse protegida mediante un techado.

Área ante-mortem. Características.

20. 3. 4 El área del ante-mortem y del colgado en noria, debe estar techada y contar con piso impermeable. La luminosidad en la misma, será de la menor intensidad posible, de modo de reducir la excitabilidad de las aves.

Sala de faena. Divisiones.

20. 3. 5 La sala de faena estará dividida en TRES (3) zonas denominadas: sucia, intermedia y limpia.

Zona sucia.

20. 3. 6 En la zona sucia, se efectuarán la insensibilización, el degüello y el sangrado. Este sector deberá ser independiente del resto de las zonas y sólo se comunicará con la zona intermedia a través de la abertura destinada al pasaje de las aves.

Insensibilización de las aves

20. 3. 7 La insensibilización de las aves previa al sacrificio, se efectuará mediante una descarga eléctrica o cualquier otro método aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, que permita el desangrado total. La única excepción a dicha exigencia, la constituyen las faenas rituales o religiosas autorizadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Sangrado. Requisitos. Desagües.

20. 3. 8 Las aves serán sacrificadas mediante la sección de los grandes vasos del cuello, ya sea en forma manual o automática. Para el sangrado se debe contar con un espacio físico que permita que las aves permanezcan el tiempo suficiente para completar el proceso. La sangre se recogerá en conductos o recipientes y nunca podrá volcarse a los desagües.

El declive de los pisos hacia los desagües, será suficiente para permitir la correcta evacuación de los líquidos.

Zona intermedia. Requisitos. 20. 3. 9 La zona intermedia la constituyen la sala de escaldado y desplume.

Esta zona debe estar separada de las zonas sucia y limpia y sólo tendrá comunicación a través de la abertura destinada al pasaje de las aves, pudiendo contar con una puerta para el uso exclusivo del personal de mantenimiento, cuando razones operativas así lo requieran. Esta sección estará provista de los elementos y maquinarias necesarios, cuyos requisitos se indican en este Capítulo.

Escaldado

20.3.10 La operación de escaldado se hará con agua caliente, que al ingresar al sistema debe ser potable. La temperatura de la misma estará entre CINCUENTA GRADOS CENTÍGRADOS (50°C) y SESENTA GRADOS CENTÍGRADOS (60°C).

El agua de las piletas de escaldado, se renovará continuamente y las piletas deberán ser vaciadas e higienizadas, por lo menos una vez por día o cuando lo disponga la Inspección Veterinaria. Dicha renovación deberá ser controlada mediante un caudalímetro, manteniéndose como mínimo CERO CON DOS (0,2) litros/pollo, de renovación.

Desplume

20. 3. 11. Desde las piletas de escaldado las aves serán transportadas por medios mecánicos o en forma manual a las máquinas de desplumar y luego repasadas para eliminar los restos de plumas o pelusas que pudieran haber quedado, admitiéndose que esta última operación pueda ser hecha a mano.

Antes de pasar a la zona limpia, las carcasas serán sometidas a un duchado para disminuir su carga bacteriana superficial.

Zona limpia

20. 3. 12.La zona limpia está constituída por las salas de evisceración, de enfriado, de clasificación, de envasado y de cámaras frigoríficas. Esta zona sólo se comunicará con la zona intermedia a través de la abertura destinada al pasaje de las aves. Podrá contar con una puerta para el uso exclusivo del personal de mantenimiento, cuando razones operativas así lo requieran.

Depósito de desechos y

- comisos 20. 3. 13. El depósito de desechos y comisos reunirá las exigencias propias de estos locales, de acuerdo a la índole de su destino. Cuando los desperdicios y comisos de la faena no se industrialicen en el mismo establecimiento, deberán ser retirados del depósito antes de su descomposición o cada vez que lo disponga la Inspección Veterinaria.
- Oficina de la Inspección Veterinaria 20. 3. 14. Para la oficina de la Inspección Veterinaria, rigen las exigencias enumeradas en el Capítulo IX de este Reglamento.
- Sector de necropsias 20. 3. 15. El sector de necropsias deberá estar aislado de las áreas de producción. Corresponderá a un sector de la playa ante-mortem, que será acondicionado y equipado para tal fin y cuyas condiciones edilicias permitirán una fácil higiene y desinfección.
- Dependencias para el personal de la empresa 20. 3. 16. Para las dependencias correspondientes al personal que trabaja en la planta, rigen las normas establecidas en el Capítulo VIII de este Reglamento.
- Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios 20. 3. 17. Los establecimientos dedicados al sacrificio de aves, deberán ser diseñados de tal manera, que el desarrollo de la producción se efectúe en forma lineal, evitando retrocesos y cruces del producto en elaboración, con el producto terminado. Además, deberán llenar los siguientes requisitos de orden general en sus aspectos constructivos:
- a) Todas las dependencias deberán estar construídas en mampostería, hormigón armado u otro material impermeable, de fácil higienización y sanitización, autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
 - b) Las paredes deberán estar revestidas de azulejos, enlucido de cemento blanco, plaquetas de cerámica vitrificadas o cualquier otro material impermeable, de fácil higienización y sanitización, autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.
 - c) Dicho revestimiento debe llegar como mínimo, a una altura de DOS METROS CON CINCUENTA (2,50) metros.

- d) Los ángulos formados entre las paredes, entre éstas y el techo y con el piso, deberán ser redondeados.
- e) Los pisos deberán ser impermeables, fácilmente lavables, no atacables por los ácidos grasos, debiendo tener como mínimo, una pendiente que permita el escurrimiento del líquido hacia el desagüe correspondiente, evitando acumulaciones. Los techos se podrán construir con cualquier clase de material impermeable que se encuentre autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Ventilación

20. 3. 18. La ventilación de la sala de faena y elaboración, podrá ser proporcionada por aberturas cenitales o por ventanales en las paredes perimetrales, los que estarán ubicados por encima del friso sanitario.
La ventilación por ventana deberá guardar una relación de UN (1) metro cuadrado, de abertura por cada SESENTA (60) metros cúbicos de local a ventilar.

Protección contra insectos.

20. 3. 19. Todas las aberturas deberán estar protegidas con mallas antiinsectos y las puertas serán de cierre automático.

Renovación del aire

20. 3. 20. Si se emplearan medios mecánicos para la ventilación de los ambientes, éstos deberán producir una renovación total del aire de CINCO (5) veces por hora, como mínimo.
Las zonas de escaldado y desplume, tendrán instalados aparatos mecánicos para renovación del aire. La renovación total será de DIEZ (10) veces por hora, evitándose la condensación de vapores.
Debe evitarse la circulación de aire desde las zonas sucias hacia las zonas limpias.

Iluminación

20. 3. 21. La iluminación puede ser natural o artificial. La iluminación artificial referida a planos de trabajo no deberá ser de fuentes monocromáticas o de espectro limitado y se ajustará a los siguientes niveles de unidades Lux en servicio:
1) Zona sucia, intermedia y limpia: CIENTO CINCUENTA (150) unidades Lux como mínimo, en iluminación general.
2) En lugares de inspección veterinaria, TRESCIENTAS (300) unidades Lux, como mínimo.

Limitación de uso de equipos y utensilios.	20. 4. 1. Queda prohibido el uso de equipos y utensilios destinados a la elaboración de productos incomedibles, en la elaboración de productos comestibles.
Jaulas. Lavado.	20. 4. 2. Anexo al sector de descarga, debe existir un equipo para el lavado de jaulas de aves vivas, que comprenderá ablandamiento y remoción de sólidos, enjuague y desinfección.
Desplumadoras	20. 4. 3. Las desplumadoras deberán permitir la fácil remoción de plumas, debiendo ser vaciadas e higienizadas, tantas veces como lo disponga la Inspección Veterinaria. Las plumas serán removidas del sector en forma continua.
Duchado posterior al desplume.	20. 4. 4. Luego de desplumada el ave, será sometida a un duchado por aspersion. Las características del duchador en cuanto a sus dimensiones y generación de flujo de agua, estarán acordes con la velocidad de faena y el flujo de agua tendrá una presión determinada y un grado de aspersion tal, que permita cubrir todas las superficies de la carcasa.
Duchado posterior a la evisceración.	20. 4. 5. En el sector de posteviscerado, existirá un equipo que, además de efectuar el duchado exterior de la carcasa, efectuará también el duchado interior. Deberá controlarse el consumo de agua del o de los equipos, de modo tal que, el mismo sea como mínimo de UNO Y MEDIO (1,5) litros, por pollo y controlado por caudalímetro. Las características de este duchador en cuanto a sus dimensiones y generación de flujo de agua, estarán acordes con la velocidad de faena y el flujo de agua tendrá una presión determinada y un grado de aspersion que permita cubrir todas las superficies de la carcasa.
Enfriamiento por agua.	20. 4. 6. Para el enfriado por agua, deberán existir tanques de enfriamiento distintos, tanto para las carcasas como para los menudos. Los dispositivos serán mecánicos y por traslación.
Enfriamiento por agua.	20. 4. 7. Si se emplea un sistema de enfriamiento por aire, será diseñado de tal manera, que se eviten las contaminaciones con partículas que puedan ser vehiculizadas por el propio aire

circulante de enfriamiento. Las carcasas de aves sometidas a este tipo de enfriamiento, deberán lograr en el punto más profundo de la pechuga, una temperatura no superior a los DIEZ CENTÍGRADOS (10 °C), para posteriormente ser envasadas y depositadas en la cámara de enfriado. El recinto destinado a esta tarea, deberá ajustarse a lo exigido en el Capítulo V del presente Reglamento, y contar con un sistema de traslado mecánico continuo

Recipientes para aves.
Tarimas.

20. 4. 8. Las bandejas, recipientes y cajones que se utilizan para contener aves evisceradas, no podrán ser colocados directamente sobre el piso; deberán ser colocados sobre tarimas u otro soporte que los mantenga a una distancia mínima de CATORCE (14) centímetros del piso. Los contenedores que se reutilizan, deberán ser higienizados y sanitizados antes de volver a usarlos.

Noria.

20. 4. 9. La noria de zona limpia y las correspondientes a las zonas intermedia y sucia, deberán ser independientes entre sí y contarán, en el recorrido de retorno, con equipos de lavado y desinfección.

Utensilios. Higienización.

20. 4. 10. Las líneas de producción, contarán con facilidades para higienizar y desinfectar periódicamente los utensilios, con la frecuencia que indiquen las Buenas Prácticas de Fabricación. Las plantas deberán poseer sistemas documentados de control de los procesos y con procedimientos escritos homologados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA. Las aves serán sometidas a las siguientes condiciones operativas:

Ayuno de las aves.

20. 5. 1. Las aves que se destinen a faena, antes de su envío a la planta, serán sometidas a un período de ayuno, mediante supresión del alimento sólido, a los efectos de disminuir los riesgos de contaminación por medio del derrame del tracto digestivo durante el proceso de eviscerado

Lavado y desinfección de vehículos.

20. 5. 2. Los vehículos que hayan transportado aves, deberán ser lavados a presión y desinfectados con productos autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Faena. Período de espera. Requisitos.	20. 5. 3. Antes de su descarga en la planta de matanza y mientras dure el período de espera, las aves a faenar, serán mantenidas en lugares bien ventilados y protegidas de las inclemencias climáticas
Descarga de las aves. Colgado.	20. 5. 4. La descarga de las aves será efectuada en forma manual o mecánica, evitando traumatismos. El colgado se efectuará evitando lesionar a las aves. En general, se deberán tomar los recaudos necesarios para salvaguardar el estado de bienestar de los animales.
Insensibilización. Equipos.	20. 5. 5. Los equipos de insensibilización estarán regulados de forma tal, que no afecte el sistema cardiovascular del ave, para permitir un desangrado completo. El animal, al ser sacado de la línea, debe reaccionar con suficiente rapidez, sin demostrar secuelas.
Degüello.	20. 5. 6. El degüello puede ser manual o automático, cortándose los grandes vasos del cuello. Para el sangrado, se debe contar con un espacio físico que permita a las aves permanecer el tiempo suficiente para completar el proceso.
Duchado posterior al desplume.	20. 5. 7. Las aves ya escaldadas y una vez desplumadas, serán sometidas a un duchado, dicho procedimiento, se realizará mediante una bomba con el fin de lograr una presión en sus picos aspersores tal que, la aspersion sea envolvente y se extienda sobre toda la superficie del ave. La longitud del equipo, así como la disposición de los picos de agua, estarán acordes con la velocidad de faena. El consumo de agua será calculado según el tamaño del ave, con un volumen que permita disminuir considerablemente la carga bacteriana superficial, considerándose que la cantidad mínima de agua a utilizar, será de CERO CON DOS (0,2) litros/ave.
Evisceración	20. 5. 8. (Res. SENASA 109 del 25/2/2010) La evisceración puede efectuarse en forma manual o automática. Los cortes para realizar esta operación, deberán limitarse a los

necesarios para extraer las vísceras y facilitar la inspección sanitaria del ave.

Se considerará ave eviscerada cuando se le ha extraído cabeza, tráquea, esófago, buche, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmones, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos, en las aves sexualmente maduras. Mediante un corte se separará la cloaca de la pared abdominal.

Las patas deberán ser separadas por desarticulación o sección, a la altura de la articulación tibiometatarsica. Las garras escaldadas, peladas, enfriadas/congeladas podrán ser comercializadas como comestibles.

Las menudencias comestibles o menudos: hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa, más el cuello, luego de su prolijamiento y enfriamiento, pueden ser introducidos dentro de la cavidad de la carcasa, previo envasado.

Inspección Veterinaria.
Reinspección.

20. 5. 9. La noria, en el punto inmediato posterior al eviscerado, deberá poseer espacio suficiente para la inspección veterinaria y se dispondrá de facilidades para la reinspección.

Se contará con un recipiente para colocar las carcasas o las partes de las mismas declaradas aptas para consumo humano y recipientes identificados para colocar los comisos.

Duchado del ave posterior
a la evisceración.

20. 5. 10. Una vez eviscerada e inspeccionada, el ave será sometida a un duchado interior y exterior con agua, para disminuir su carga bacteriana y mejorar su calidad. Este duchado será controlado por medio de un caudalímetro, el que medirá la cantidad de agua empleada, fijándose como mínimo UNO Y MEDIO (1,5) litros, por ave.

Aves. Enfriamiento.

20. 5. 11. Realizado el duchado y cuando no se efectúe el enfriamiento de las carcasas de ave por corriente de aire, será sometida a un enfriamiento por inmersión en agua o agua y hielo, con el objeto de provocar una pérdida sensible del calor animal. El procedimiento consistirá en impulsar constantemente las canales, mediante procedimientos mecánicos, a través de una corriente de agua que circula en dirección opuesta. El tiempo de permanencia en el primer tanque de enfriamiento, no deberá

exceder los TREINTA (30) minutos, en tanto que en los restantes, sólo podrá permanecer el tiempo suficiente como para lograr el enfriamiento de la carcasa, de modo que no supere los DIEZ CENTÍGRADOS (10°C) medidos en la profundidad de la masa muscular de la pechuga. Este dispositivo de enfriamiento, poseerá un sistema de renovación de agua permanente, de tal manera que se asegure que el agua sea renovada a razón de un mínimo de:

- a) DOS Y MEDIO (2,5) litros por carcasa de un peso igual o inferior a DOS Y MEDIO (2,5) kilogramos.
- b) CUATRO (4) litros por carcasa de un peso comprendido entre DOS Y MEDIO (2,5) a CINCO (5) kilogramos.
- c) SEIS (6) litros por carcasa de un peso igual o superior a CINCO (5) kilogramos.

Si se emplean varios tanques, la entrada y salida de agua usada en cada tanque, deberá regularse de modo que disminuya progresivamente en la dirección del desplazamiento de las canales; el agua limpia se distribuirá entre los tanques de manera que la renovación del agua en el último de ellos no sea inferior a:

- a) UN (1) litro por canal de un peso igual o inferior a DOS Y MEDIO (2,5) kilogramos.
- b) UNO Y MEDIO (1,5) litros por canal de un peso comprendido entre DOS Y MEDIO (2,5) a CINCO (5) kilogramos.
- c) DOS (2) litros por canal de un peso igual o superior a CINCO (5) kilogramos.

El agua utilizada para el llenado inicial de los tanques, no se tomará en consideración para el cálculo de cantidades.

El hielo adicionado al sistema de enfriamiento por inmersión, puede ser tomado en cuenta en los cálculos de las cantidades predeterminadas para la renovación constante de agua en el sistema.

El agua empleada se controlará por medio de caudalímetros instalados según las necesidades. La temperatura del agua en el punto donde las carcasas ingresan al sistema, no será superior a DIECISEIS GRADOS CENTÍGRADOS (16°C), y la temperatura del agua en el punto donde las carcasas salen del sistema, será de CUATRO GRADOS CENTÍGRADOS (4°C) como máximo.

Si se realiza enfriamiento por corriente de aire, las carcasas a la salida de este equipo, no

deberán superar una temperatura de DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (10°C), medidos en el interior de la masa muscular de la pechuga.

Aves. Ecurrido

20. 5. 12. Al salir del sistema de enfriado por inmersión, las carcasas serán sometidas a un proceso de escurrido a los efectos de eliminar toda el agua libre que se halle en la carcasa, de manera que el total de agua retenida no supere el OCHO POR CIENTO (8%), tomado con relación al peso total de la carcasa.

Aves. Clasificación.
Envasado.

20. 5. 13. Finalizado el proceso indicado y clasificadas las carcasas, se procederá al envasado. Estos procesos serán continuos y a la mayor velocidad posible. Las carcasas pueden estar embolsadas individualmente o colectivamente en bolsones de materiales aprobados. En el área de clasificación y envasado, deberá evitarse siempre la acumulación de productos, colecta de líquidos, resto de envases, etc; debiendo las carnes ingresar de inmediato a la cadena de frío.

Pueden utilizarse envases secundarios de materiales autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA y/o contenedores de fácil higienización y de adecuada conformación, de modo de no generar riesgos para el producto contenido, por asociación de peligros químicos y/o físicos.

Cámaras. Exigencias

20. 5. 14. Las cámaras frigoríficas cumplirán con todas las exigencias constructivas enumeradas en el Capítulo V del presente Reglamento.

Aves. Conservación.
Requisitos.

20. 5. 15. (Res.SAGPyA N° 430 del 31/03/04)

Las masas musculares más profundas del ave (músculos pectorales), deberán alcanzar una temperatura de conservación entre DOS GRADOS CENTÍGRADOS (2° C) Y MENOS DOS GRADOS CENTÍGRADOS (-2° C) con DOS GRADOS CENTÍGRADOS (2° C) de tolerancia por encima y por debajo de dichas temperaturas, en un lapso no superior a las SEIS (6) horas a partir del sacrificio.

Dichas temperaturas deberán respetarse durante todo el período de depósito del producto en el establecimiento, durante la cadena de distribución y la de comercialización.

Aves. Desposte y trozado
Conservación.

20. 5. 16. Las aves que serán destinadas al despostado o trozado, pueden ingresar a la sala de elaboración en forma inmediata o esperar el desposte o trozado, bajo las condiciones de temperatura establecidas en el numeral 20.5.15.

Inspección sanitaria ante-mortem.

Inspección sanitaria ante-mortem.
Obligatoriedad.

20. 6. Toda ave que se destine al sacrificio, deberá ser sometida previamente, a inspección sanitaria ante-mortem.

Aves vivas. Síntomas
de enfermedad. Requisitos.

20. 6. 1. Las aves que presenten síntomas de enfermedad, que puedan determinar su comiso una vez sacrificadas, serán mantenidas separadas de las otras aves, hasta el momento de su matanza, evisceración e inspección.

Ocurrencia de enfermedades
exóticas.

20. 6. 2. Si se comprobara la presencia de síntomas de enfermedad de Newcastle, Influenza Aviar o de alguna otra enfermedad exótica y de denuncia obligatoria, se suspenderá la actividad y se dará inmediato aviso a la autoridad del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, responsable de la jurisdicción correspondiente al establecimiento, a los efectos de que se adopten las acciones que correspondan

Inspección veterinaria del
establecimiento. Acciones.

20. 6. 3. Hasta tanto se constituya en el establecimiento la autoridad del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA responsable de la jurisdicción correspondiente al establecimiento, el Servicio de Inspección Veterinaria destacado en el mismo, procederá a:

- 1) suspender el ingreso y egreso de aves, materias primas y productos;
- 2) suspender todo movimiento de vehículos de transporte de cargas y de personas;
- 3) adoptar las medidas necesarias para impedir la diseminación del agente causal, por las personas que se encontraran dentro del cerco perimetral.

Aves enfermas. Necropsias. 20. 6. 4. La faena de las aves con signos de enfermedad o aviso sanitario desde la granja de origen en tal sentido, deberá realizarse en el sector de necropsias o al finalizar el sacrificio de las clínicamente sanas, extremando las medidas de inspección.

Aves. Decomisos. Métodos. 20. 6. 5. Las aves rechazadas por la Inspección Veterinaria serán descaracterizadas y destinadas a digestor (tipo melter, sistema incinerador u otro proceso que garantice la desnaturalización de los tejidos y la destrucción de microorganismos potencialmente patógenos). Cuando el volumen de la faena lo haga posible, se puede permitir el empleo de un horno crematorio accionado a combustible y/o fuego directo.

Aves sospechosas.
Exámen ante-mortem. 20. 6. 6. Toda ave que a la observación clínica presente alteraciones, deberá ser marcada como sospechosa a fin de que oportunamente se le efectúe una inspección post-mortem minuciosa.

Inspección sanitaria post-mortem.

Enfermedades exóticas.
Exámen post-mortem. 20. 6. 7. Ante el hallazgo post-mortem de aves con lesiones que hagan sospechar enfermedades exóticas, como Newcastle o Influenza Aviar, el Servicio de Inspección Veterinaria destacado en la planta adoptará igual temperamento que el establecido en el numeral 20.6.3 del presente Reglamento, siendo el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, el que determinará las acciones que correspondan.

Carcasas y órganos.
Decomisos totales. 20. 6. 8. Se dispondrá el decomiso con destino a digestor de las carcasas y/u órganos que hayan puesto de manifiesto alguno de los casos siguientes:
a) Enfermedad infecciosa generalizada. Órganos destinados a consumo con signo de infección: pericarditis, perihepatitis y peritonitis.
b) Necrosis generalizadas.
c) Sobreescaldado extensivo.
d) Caquexia.
e) Olor y/o color anormales.
f) Tumores generalizados y múltiples.
g) Manchas y contaminación generalizadas.
h) Abscesos generalizados.

- i) Sangría insuficiente.
- j) Ascitis.
- k) Cianosis.
- l) Asfixia.
- m) Contusiones múltiples.

Carcasas y órganos.
Comisos parciales.

20. 6. 9. Se dispondrá el comiso parcial cuando las lesiones que se enumeran no afecten el estado general de la carcasas u órganos: contusiones delimitadas, absceso único, fracturas (coriza contagioso, coccidiosis, diftero viruela localizada, gangrena del buche o de la cloaca, laringotraqueitis, ovoconcrementos, procesos inflamatorios específicos localizados, sarna knemidocóptica, tumores sin metástasis, enterohepatitis, tiña).

Sala de despiece y deshuesado
de aves de cría. Condiciones.

20. 7. Los establecimientos de faena que realicen cortes y/o deshuese de las aves, deberán poseer un sector propio, exclusivo y climatizado, con temperatura registrada no superior a DOCE GRADOS CENTÍGRADOS (12°C).

Cámara frigorífica.

20. 7. 1. Deberá disponer como mínimo de una cámara frigorífica para la conservación de las carnes.

Equipos de lavado
y desinfección.

20. 7. 2. La sala deberá disponer de lavamanos y esterilizadores con agua a OCHENTA Y DOS GRADOS CENTÍGRADOS (82°C) distribuidos en el sector.

Envasado primario y
secundario.

20. 7. 3. Estará permitido realizar las operaciones de envasado primario y secundario en la misma sala de despiece bajo las siguientes condiciones:

- a) Los envases secundarios deberán ser de primer uso. En el caso de usar canastos plásticos, éstos deberán haberse limpiado y desinfectado.
- b) La sala deberá ser lo suficientemente amplia y estar acondicionada de forma que garantice el carácter higiénico de las operaciones, de modo tal, que no exista posibilidad de contacto entre carne descubierta y cajas de cartón. La superficie de los pisos, paredes y techos o cielorrasos serán de materiales lisos, impermeables y resistentes a la corrosión.

- c) Los envases deberán ser almacenados en un lugar separado y protegidos en una envoltura hermética antes de su utilización. Estos locales deberán estar libres de polvo, insectos y animales, y no estar en conexión con locales que contengan sustancias contaminantes.
- d) Los envases no podrán ser depositados directamente en el piso.
- e) Los envases secundarios podrán armarse en un lugar alejado del sector de despiece y deshuesado, en condiciones higiénicas, evitándose cruces con productos sin envasar y utilizándose sin demora, no pudiendo manipularlos el personal que se encuentra encargado de operar la carne fresca desnuda.
- f) Inmediatamente después de su envasado las carnes deberán alcanzar las condiciones previstas en el numeral 20.5.15.
- g) La temperatura de las carnes manipuladas en esta sección no podrá exceder los SIETE GRADOS CENTÍGRADOS (7°C).
- h)

Establecimiento elaborador de producto para consumo humano a base de carne de ave de cría.

Establecimiento elaborador
De producto para consumo humano a
base de carne de ave de cría. 20. 8

Los establecimientos elaboradores de productos para consumo humano a base de carne de ave de cría deberán cumplir con los siguientes numerales:

Depósito de condimentos
y aditivos.

20. 8. 1 Deberán poseer un sector exclusivo para el almacenamiento de condimentos y aditivos.

Exigencias.

20. 8. 2 El establecimiento deberá cumplir con las mismas exigencias que las requeridas en los numerales 20.7 al 20.7.3 inclusive.
Los productos de carne fresca de ave de cría para consumo humano, se podrán elaborar en la misma sala de despiece, en una línea independiente.

Carne Separada Mecánicamente
de Aves. Exigencias. 20.9

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

Las condiciones edilicias y operacionales, las materias primas, los patrones de identidad, y los destinos de uso autorizados para la Carne

Separada Mecánicamente de Aves, son los descriptos a continuación:

Carne Separada Mecánicamente de Aves-Condicionales del sector de procesado.

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

Los sectores donde se produce Carne Separada Mecánicamente de Aves.deben ajustarse a las siguientes exigencias constructivas y operacionales:

- a) El sector deberá cumplir con las exigencias en este Reglamento para las Salas de Desposte.
- b) Si se hallara dentro del sector de desosado o de cortes de aves, estará lo suficientemente aislado para evitar todo contacto con productos e instalaciones correspondientes a las otras actividades.
- c) El producto elaborado y los residuos resultantes deberán retirarse a medida que se producen.
- 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 del presente Reglamento.
- f) Las Carnes Separadas Mecánicamente de Aves que no sean empleadas inmediatamente, 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 de Aves. Materias primas.

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

Los huesos de la carcasa utilizados para la obtención de Carne Separada Mecánicamente de Aves, deberán satisfacer las siguientes condiciones.

- a) Provenirán de carcasas de aves faenadas con no más de DOS (2) días de antelación.
- b) Serán carcasas desosadas dentro de las DOCE (12) horas anteriores a su procesado.
- c) No incluirán los huesos de la cabeza ni de las extremidades por debajo del tarso.
- d) Cuando los huesos de las carcasas no se procesen inmediatamente después del desosado, deberán almacenarse entre MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2° C) y DOS GRADOS CENTIGRADOS (2° C).
- e) No se admite el congelado como método de conservación de los mismos.
- f) No podrán provenir de otro establecimiento.

Carne Separada Mecánicamente
de Aves. Composición.

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

La Carne Separada Mecánicamente de Aves, definida en el numeral 1.1.34 b) y destinada al consumo humano, podrá contener médula ósea, tejido óseo y otros tejidos adheridos a las carcasas y partes de las carcasas, pudiendo contener piel con su grasa adherida y deberá ajustarse a los siguientes requisitos:

- a) No debe contener más de UNO POR CIENTO (1%) de hueso sólido.
- b) El NOVENTA Y OCHO POR CIENTO (98%) de las partículas de hueso no serán mayores de UNO Y MEDIO MILIMETROS (1,5 mm) medidos en su máxima longitud y no puede contener partículas de hueso de más de DOS MILIMETROS (2 mm) medidos en su máxima longitud.
- c) El contenido de calcio no será mayor a DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO MILESIMOS POR CIENTO (0,235%)
- d) Se denominará de acuerdo a la especie de que proviene. Para la especie Gallus gallus, puede denominarse "Carne Separada Mecánicamente de Pollo".

Carne Separada

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

Se admitirá el uso de Carnes Separadas Mecánicamente Mecánicamente de Aves. de Aves en productos cárnicos, según las exigencias Destino de uso establecidas en el numeral 13.6 incisos del a) hasta f).