

**REGLAMENTO OFICIAL DE
INSPECCIÓN**

**VETERINARIA DE AVES Y
PRODUCTOS**

DE ORIGEN AVIARIO

DIVISION INDUSTRIA ANIMAL

**DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS
GANADEROS**

**MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y
PESCA**

CAPITULO I

ÁMBITO DE APLICACION

1. El presente Reglamento se aplicará a todos los establecimientos de faena, establecimientos industrializadores, depósitos frigoríficos y empresas que desarrollen actividades industriales relacionadas con los productos de las especies aviarias domésticas o de cría, tanto nacionales como importados.

Dichas especies podrán ser pollos, gallinas y gallos domésticos (Orden Galliforme), pavos (Orden Galliforme, género Meleagris, especie gallipavo), faisanes y codornices (Familia Phasianidae, géneros Phasianus y Coturnix), patos y gansos (Familia Anatidae, Subfamilia Anatinae, género Anas) y cualquier otra especie que autorice específicamente la División Industria Animal de la Dirección General de Servicios Ganaderos.

CAPITULO II

DEFINICIONES GENERALES

2. Definiciones. A los fines del presente Reglamento se entiende por:

- a) **Autoridad competente:** la División Industria Animal, de la Dirección General de Servicios Ganaderos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.
- b) **Establecimiento habilitado:** el total del ámbito habilitado por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y bajo control de la División Industria Animal.
- c) **Establecimiento de faena:** toda empresa industrial y comercial que se dedique a la faena de aves, de por sí o para terceros y que enfríe o congele los productos.
- d) **Establecimiento industrializador de productos de ave:** todo establecimiento destinado a la elaboración o preparación de productos a base de carne de ave, destinados al consumo humano o animal.
- e) **Establecimiento de depósito:** todo establecimiento dedicado a la conservación o depósito de productos aviarios enfriados o congelados.
- f) **Inspección Veterinaria Oficial:** la organización oficial compuesta por veterinarios y ayudantes idóneos dedicada a la supervisión, control y verificación en todo establecimiento, de la correcta aplicación de los requisitos higiénicos-sanitarios y tecnológicos exigidos por este Reglamento y de los autocontroles de la empresa.

- g) **Faena:** es el proceso que comprende la insensibilización, el sangrado, el desplumado y el eviscerado de las aves hasta su ingreso en los sistemas de enfriamiento.
- h) **Evisceración:** es la extracción de esófago, tráquea, buche, estómago muscular y glandular, hígado con vesícula biliar, corazón, bazo, intestino, bolsa de Fabrizio, pulmones, sacos aéreos, ovarios o testículos y glándula uropígea. La extracción de los riñones es opcional.
- i) **Canal o carcasa:** cuerpo entero del ave, después de la insensibilización, sangría, desplumado, separación de cabeza y patas a nivel de la articulación tibio-tarsiana y evisceración.
- j) **Carne:** los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo el músculo, la piel, el tejido adiposo, los tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos otros no separados durante la operación de faena de las aves.
- k) **Cortes:** son las partes o fracciones de la carcasa con identificación anatómica definida, con hueso o sin hueso, con piel o sin piel.
- l) **Trozo:** es una parte de la carcasa que no responde a una identificación anatómica.
- m) **Menudos:** son las vísceras comestibles. El hígado sin vesícula biliar, el corazón y el estómago muscular sin mucosa y libre de contenido.
- n) **Retenido:** son las aves en pie, las carcasas, vísceras u otros productos separados e identificados por la Inspección Veterinaria Oficial en el momento de la inspección y sometidos posteriormente a otros exámenes a fin de determinar su destino final.
- o) **Condenado:** son las carcasas, trozos, vísceras u otros productos no inspeccionados, declarados no aptos por la Inspección Veterinaria Oficial o adulterados.
- p) **Envase:** es el recipiente, el empaque o el embalaje que contiene, protege y, eventualmente, conserva el alimento, además de facilitar su transporte y manejo. Los envases son primarios, secundarios y terciarios.
- q) **Lote:** es un volumen de carne o productos aviaros preparado en las mismas condiciones y que ha sido sometido a tratamiento en una operación continua, en un período determinado.

- z) **Autocontroles:** son sistemas de aseguramiento de la inocuidad y calidad de los productos, diseñados, desarrollados e implementados por las empresas y controlados y verificados por la División Industria Animal.

CAPITULO III

REQUISITOS CONSTRUCTIVOS E HIGIENICOS

3. Equipamiento. Los equipos, utensilios, recipientes, carros y vehículos utilizados en los establecimientos deberán ser de material que no ocasione la migración de metales tóxicos o sus sales a los alimentos.

Se mantendrán en condiciones aceptables de higiene y mantenimiento.

4. Diagramación. Los flujos de materia prima, envases, producto final, personal e insumos deberán estar diagramados respetando las normas sanitarias y evitando el retroceso y el entrecruzamiento.

5. Indumentaria e higiene personal. Los operarios de las plantas habilitadas deberán cumplir con todas las reglamentaciones vigentes en la materia. El veterinario oficial determinará, en caso necesario, la indumentaria y las condiciones higiénicas requeridas para un establecimiento habilitado en particular, cuando no estén contempladas en la normativa vigente.

CAPITULO IV

REQUISITOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE FAENA, SALAS DE DESOSADO Y CORTE, CAMARAS FRIGORÍFICAS Y ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES

6. Área de recepción. Deberá disponer de un sector sombreado, con ventilación adecuada, que permita la espera de los camiones con jaulas de aves vivas.

7. Área de descarga. Deberá estar techada, poseer piso impermeable e instalaciones para realizar ventilación forzada.

En ésta misma área se realizará la inspección ante-mortem.

8. Complejo sanitario ante-mortem. El complejo ante mortem estará ubicado próximo al acceso de las aves a la planta y deberá existir comunicación entre sus diferentes instalaciones, a saber:

- a) Sala de necropsia.
- b) Digestor sanitario.

Las características de las instalaciones se ajustarán a lo que establezca la División Industria Animal.

9. Playa de faena.

Deberá contar con zonas bien delimitadas, a saber:

- a) Zona de colgado en noria, la que deberá estar techada y contar con piso impermeable. La luminosidad en esta zona será de la menor intensidad posible, a fin de reducir la excitabilidad de las aves.
- b) Zona sucia. Se realiza la insensibilización, el degüello y sangrado, escaldado, desplume, extracción de cabeza y patas y primer puesto de inspección veterinaria. Esta zona deberá ser necesariamente físicamente independiente.
- c) Zona intermedia, donde se realiza la evisceración y la segunda inspección veterinaria.
- d) Zona limpia o de terminación, donde se realizan las operaciones de preenfriado, escurrido, clasificación, pesaje, empaque e inspección final.

La faena se realizará con el ave colgada de un riel o noria, que será necesariamente independiente para la zona sucia y contará con un sistema de lavado automático.

10. Operativa de faena. El **sacrificio** de las aves deberá cumplir con las normas humanitarias aplicables. La insensibilización se realizará mediante métodos aprobados por la División Industria Animal, excepto en el caso de faenas rituales debidamente autorizadas. El método de degüello consistirá en la sección de los grandes vasos del cuello, ya sea manual o automática, de acuerdo con el ritmo de faena. La DIA determinará cuándo es posible aceptar el degüello manual.

El **sangrado** deberá cumplir con los requisitos generales establecidos en el Decreto 369/983.

El **escaldado**, por inmersión, se realizará en tanques o piletas de materiales inalterables de fácil limpieza, con renovación continua de agua a contracorriente y con control automático de temperatura y termómetros.

La temperatura del agua de escaldado y el tiempo de inmersión estarán en relación a la especie aviaria, a la categoría del ave, al ritmo de faena y al tipo de desplume requerido. El agua de escaldado no deberá alcanzar temperaturas que afecten las características organolépticas de la piel y el músculo de las aves.

El **desplume** se realizará en forma mecánica.

Luego del desplume y antes de la evisceración, las carcasas deberán lavarse por aspersion con agua potable a temperatura ambiente.

La **apertura de las cavidades** se podrá realizar en forma manual o mecánica y permitirá la inspección correcta de los órganos internos, manteniendo su relación con la canal.

La **evisceración** también podrá realizarse en forma manual o mecánica, previniéndose la contaminación de la carcasa con contenido intestinal.

Luego de la evisceración, las carcasas se **lavarán** por dentro y por fuera, con agua potable a temperatura adecuada.

En el caso de las faenas de aves hembras que han terminado su ciclo productivo, la misma deberá realizarse siempre al final de la faena, en una faena especial o en instalaciones independientes.

11. Lavadero de camiones y jaulas. Los establecimientos de faena de aves deberán contar con instalaciones para lavar y desinfectar los camiones y las jaulas utilizadas para el transporte de aves vivas.

12. Establecimientos procesadores de alimentos a base de carne de ave. Son aquellos que procesan carcasas de ave y vísceras declaradas aptas por la Inspección Veterinaria Oficial.

13. Alimentos para consumo humano. Son aquellos cuyo principal componente es la carne de ave o las vísceras de ave comestibles y su destino es el consumo humano.

14. Alimentos para consumo animal. Son aquellos producidos con los despojos de la faena de aves y con los restos no aptos para consumo humano.

CAPITULO V

INSPECCION VETERINARIA ANTE MORTEM

15. Entrada de aves. Las aves entrarán a los establecimientos de faena habilitados, identificadas según su origen, en horarios predeterminados y en presencia del inspector veterinario oficial.

El inspector efectuará la primera inspección de las aves vivas en el espacio definido para ello, que contará con una iluminación apropiada. El procedimiento de inspección ante-mortem será determinado por la DIA.

El inspector también controlará la documentación que acompaña a cada lote de aves. La misma consiste en una ficha técnica expedida por un veterinario, de acuerdo a lo que determine la Autoridad Competente. La Autoridad Competente también determinará los requisitos mínimos que deberá cumplir la ficha técnica. Esta ficha podrá hacerse llegar al Inspector Veterinario Oficial 24 horas antes de la faena o puede ser entregada directamente por el transportista encargado de las aves.

16. No ingresarán al establecimiento aves tratadas con medicamentos, cuando no se hayan cumplido los plazos de espera necesarios, o aves que hayan estado expuestas a sustancias que puedan dejar residuos que alteren las condiciones de la carne y vísceras.

17. Las aves ingresarán a la planta de faena con un ayuno previo, realizado en la granja.

Los animales enfermos o sospechosos de enfermedad se segregarán y aislarán para una observación clínica o una inspección post mortem más detallada.

Se deberá prevenir la contaminación de las instalaciones, equipos y personal vehiculizada por aves que padezcan enfermedades infecciosas.

18. Aves muertas. Se prohíbe la introducción de aves muertas en los establecimientos habilitados, salvo aquellas que hayan muerto en los medios de transporte durante su traslado a los mismos.

Las aves que lleguen muertas serán enviadas directamente al digestor sanitario.

19. Aves sospechosas. Serán sospechosas, se identificarán como tales y se segregarán las aves que evidencien signos clínicos. Estas aves se faenarán separadas de las aves sanas, en el momento que dictamine el Inspector Veterinario Oficial.

20. Contactos. Todos las aves que hayan estado en contacto con otras, afectadas de enfermedades infectocontagiosas, deberán ser identificadas.

21. El Inspector Veterinario Oficial comunicará a la División Sanidad Animal, toda vez que detecte animales sospechosos de estar afectados por enfermedades de denuncia obligatoria.

22. Aves condenadas. Durante la inspección ante mortem deberán ser identificadas y condenadas las aves:

- a) Muertas, moribundas o fracturadas.
- b) Enfermas o que muestren síntomas de enfermedades infecciosas o parasitarias.
- c) Afectadas por lesiones tumorales.
- d) Afectadas de fotosensibilización, caquexia, salpingitis y ascitis.

Las aves condenadas durante la inspección ante mortem tendrán como único destino el digestor sanitario.

23. Registros. Todas las acciones realizadas por el Inspector Veterinario Oficial durante la recepción, inspección ante mortem, necropsias y decomisos,

deberán ser registradas en las planillas correspondientes, aprobadas por la División Industria Animal y archivadas en la oficina de Inspección Veterinaria de cada establecimiento.

CAPITULO VI

INSPECCION VETERINARIA POST-MORTEM

24. Aplicación. Toda ave que se faene en los establecimientos habilitados será objeto de una inspección post-mortem sistemática en el momento del sacrificio.

25. Generalidades. El dictamen post-mortem se orientará en base a la prevalencia de las patologías en el país.

Las instalaciones y el equipamiento estarán dispuestos de forma que las carcasas y las vísceras estén vinculadas y progresen a lo largo de la línea de manera sincronizada hasta el momento de pasar la segunda inspección veterinaria (artículo 10, literal c). Asimismo, la disposición de la línea permitirá retirar carcasas y vísceras para su examen antes del dictamen final, según lo que determine el Inspector Veterinario.

26. La inspección post-mortem de aves se realizará de acuerdo al siguiente procedimiento y criterios:

- a) Luego del desplumado y lavado, se inspeccionará visualmente y, en caso de ser necesario, se palpará la parte externa de la carcasa, a fin de evaluar la conformación general, el aspecto, el color, el sangrado, el escaldado y el desplumado.
- b) Inspección de vísceras. Se examinarán visualmente y, en caso de ser necesario, por palpación, el esófago, buche, estómago glandular y muscular, intestino, bolsa de Fabricio, bazo, hígado con vesícula biliar, sacos aéreos, tráquea, pulmones, pericardio y miocardio, riñones y ovarios o testículos.
- c) Inspección de la carcasa. Se examinará el estado de las serosas, el color, la higiene y cualquier posible anomalía que pudiera detectarse. Se examinará visualmente y si es necesario, se palparán e incidirán los músculos del esqueleto, la grasa, el tejido conjuntivo, los huesos (especialmente los que han sido cortados), las articulaciones, las vainas, los tendones y cualquier otra parte de la carcasa.

27. Inspección de retenidos. Toda vez que el Inspector Veterinario detecte un animal sospechoso, podrá practicar otros exámenes que estime necesarios. Podrá disponer la retención por el tiempo que estime pertinente de aquellas carcasas y vísceras a las que no sea posible dar un destino en forma inmediata.

28. La empresa será la encargada de remover las carcasas contaminadas o con patologías de la línea, para proceder a su retoque. Antes de volver a la línea, dichas carcasas serán reinspeccionadas por el Inspector Veterinario.

29. El Inspector Veterinario podrá reducir la velocidad de la línea toda vez que lo estime necesario.

30. Condenados. Serán excluidas del consumo humano, condenadas, identificadas y tratadas en digestor sanitario las carcasas, partes y/o vísceras procedentes de aves afectadas por las siguientes patologías:

- a) Tuberculosis.
- b) Complejo leucosis aviar. Las carcasas afectadas por uno o más de las varias formas del complejo de leucosis aviar.
- c) Procesos inflamatorios. Cualquier órgano o parte de las carcasas afectadas por algún proceso inflamatorio. Si existe evidencia de un compromiso generalizado (abscesos, flemones y otros), se condena la carcasa completa.
- d) Sinovitis. Las carcasas con sinovitis del tipo supurativa, al igual que aquellas con sinovitis múltiples.
- e) Peritonitis.
- f) Tumores. Cualquier órgano o parte de la carcasa afectado por un proceso tumoral y cuando exista evidencia de metástasis o que la condición general del ave haya sido afectada por el tamaño, posición o naturaleza del tumor, se condenará toda la carcasa.
- g) Parásitos. Cualquier órgano o parte de la carcasa donde se encuentren parásitos o que se muestren lesiones de tal infestación. Si la infestación o las lesiones son extensas se condena la carcasa completa.
- h) Contusiones. Cualquier parte de la carcasa con daño por contusión, y si el daño involucra toda la carcasa el decomiso será total.
- i) Abscesos. Si se trata de una presentación única y que no compromete el estado general de la carcasa, el decomiso será parcial. Por el contrario, si la presentación es múltiple o compromete el estado general de la carcasa, procede la condena completa de la misma.
- j) Aves con emaciación manifiesta, edema, anemia, hematomas, aspecto repulsivo y/o ascitis.
- k) Aves con procesos generalizados, síndrome hemorrágico, degeneración grasa del hígado u otros órganos.
- l) Aves ictéricas o que presenten otras pigmentaciones patológicas generalizadas.
- m) Aves que caigan vivas dentro del recipiente de escaldar o que estén sobreescaldadas.

31. Reinspección. La Inspección Veterinaria podrá disponer la reinspección de cualquier producto con la frecuencia que estime necesaria, utilizando planes de muestreo predeterminados, procedimientos y criterios de aceptación y rechazo, de acuerdo con las pautas que fije la División Industria Animal. Asimismo, procederá a retirar muestras de las aves faenadas para realizar análisis de laboratorio, toda vez que lo considere necesario.

32. Registros. Todas las acciones realizadas por el Inspector Veterinario Oficial durante la inspección post mortem, así como la reinspección, los decomisos y la toma de muestras, se registrarán en las planillas correspondientes, aprobadas por la División Industria Animal y archivadas en la oficina de Inspección Veterinaria del establecimiento.

CAPITULO VII

SUPERVISIÓN HIGIENICO-SANITARIA

33. La Inspección Veterinaria es la encargada de realizar la supervisión higiénico-sanitaria del proceso de faena e industrialización de aves.

Se verificarán y registrarán los siguientes puntos en los establecimientos habilitados:

- a) Funcionamiento de la ventilación e iluminación en todo el establecimiento. El aire deberá circular desde áreas menos contaminadas hacia áreas más contaminadas.
- b) Sacrificio humanitario. Se controlará el sistema de insensibilización en funcionamiento a fin de garantizar el sacrificio humanitario de las aves.
- c) Se controlará el sistema y tiempo de sangrado.
- d) Funcionamiento del sistema de escaldado. Se controlará el tiempo de permanencia de las aves en la escaldadora, la temperatura, la agitación y circulación del agua y la renovación continua de la misma.
- e) Se controlará el funcionamiento de las desplumadoras.
- f) Se verificará el funcionamiento de las duchas de lavado de las carcasas.
- g) Se controlará el funcionamiento de los sistemas de evisceración, automáticos o manuales.
- h) Sistemas de enfriamiento de carcasas y vísceras. Cuando el sistema utilizado sea de enfriamiento por inmersión, el agua deberá renovarse continuamente y se controlarán especialmente el caudal y la temperatura del agua y la cantidad de kilos de aves y/o vísceras enfriados por unidad de tiempo.
- i) En el caso de que se utilicen métodos de enfriamiento diferentes al enfriamiento por inmersión en agua, el mismo deberá ser previamente aprobado por la División Industria Animal.
- j) En caso de utilizarse un producto desinfectante para el agua de los pre chillers o los chillers, el mismo deberá ser apto para dicho uso y aceptado por los mercados a los que se pretenda exportar.
- k) Se controlará el índice de absorción de agua de las carcasas y vísceras, que deberá estar dentro de los límites permitidos por la División Industria Animal.
- l) Se controlará el proceso, manual o mecánico, de extracción de piel, trozado, desosado y empaque, así como de extracción de epitelio del estómago muscular y pericardio.

34. Se controlará el proceso de elaboración de subproductos, tanto para uso humano como animal.

CAPITULO VIII

SISTEMAS DE AUTOCONTROL

35. Los establecimientos habilitados de faena y/o procesamiento de aves deberán implementar sistemas de autocontrol. Estos sistemas serán verificados por la División Industria Animal y servirán de base para el control oficial.

Dichos autocontroles deberán incluir Buenas Prácticas de Elaboración y Procedimientos Estandarizados de Higiene.

36. Las plantas habilitadas deberán implementar también otros sistemas de autocontrol, de acuerdo con lo que oportunamente determine la División Industria Animal o exijan los mercados a los que se desee exportar.