Ministerio de Hacienda

D E C R E T O N° 8411 109

QUE REGLAMENTA LA LEY DEL 3 DE OCTUBRE DE 1917.-

Asunción, Julio 18 de 1918.-

R. 3222

Habiendo necesidad de reglamentar la ley del 3 de Octubre de 1917 por la que se creó la Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes,

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

D E C R E T A :

CAPITULO I

Objeto de la inspección

Establecimientos sujetos a la inspección.

Art.1°.-Los frigoríficos, fábricas de carnes conservadas, mataderos, saladeros, graserías, fábricas de embutidos y demás establecimientos en donde se faenan animales o elaboren productos que sean motivo de comercio interno o internacional, o que se destinen a la alimentación humana, estarán sujetos a la inspección sanitaria oficial que este Reglamento establece.

ANIMALES Y PRODUCTOS QUE DEBEN SER INSPECCIONADOS.

Art.2°.-Todo animal vacuno, ovino, porcino, etc. y todas las carnes y productos que entren a los establecimientos indicados en el artículo anterior, así como toda la carne y productos que se preparen en los mismos, serán inspeccionados, manipulados, preparados y sellados de acuerdo con las disposiciones contenidas en este Reglamento.

PEDIDO DE INSPECCION OFICIAL

Art.3°.-Los propietarios o encargados de establecimientos especificados en el artículo 1° deberán solicitar la correspondiente inspección oficial a la Dirección de Ganadería.

Inciso a) La soilicitud se acompará con tres copias de los planos de los edificios, dibujados a escala y con indicación de niveles, drenajes y de las instalaciones necesarias para la inspección oficial.-

Ministerio de Hacienda

N. 9222

Inciso b) En toda solicitud se indicará el nombre y la dirección de los establecimientos anexos o auxiliares.

Inciso c) Los establecimientos que preparen productos no destinados a la alimentación humana pero de orígen animal, tambien solicitarán autorización de la Dirección de Ganadería y Carnes Conservadas, la que dictará las disposiciones necesarias, en cada caso, con el fin de asegurar la higiene de dichos establecimientos, y la buena calidad de sus productos, con arreglo a las disposiciones y espíritu del presente Reglamento.

CAPITULO II

HIGIENE DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Condiciones de higiene.

Art.4°.-Los establecimientos mencionados en el art.1°, se sujetarán a las condiciones generales de higiene que a continuación se expresan:

a) Tendrán abuandante luz natural y artificial y suficiente ventilación en todas las dependencias y compartimentos.

b) Sistemas de niveles y drenajes con canaletas y respiraderos convenientemente instalados.

c) El agua que se utilice deberá ser abundante y potable. Los establecimientos harán saber, cuando así lo requiera la Dirección de Ganadería, el orígen del agua empleada y la situación y condición de los depósitos.

d) Los pisos, paredes, cielorrasos, separaciones, puertas y demás partes serán de materiales y construcción q permitan su perfecta limpieza. Los pisos deberán ser impermeables.

e) Las dependencias utilizadas para la elaboración de productos alimenticios estarán de aquellas que se empleen para la preparación de productos no comesti-

Ministerio de Hacienda

N. 3222

///bles.

f) Las dependencias en que se prepare carne o cualquier otro producto alimenticio deberán estar libres de los olores que se desprendan de los depósitos de cueros, tanques, de sebo, cuartos de abonos, establos, etc.

g) Deberán tomarse todas las precauciones posibles para mantener el establecimiento libre de moscas, ratas, ratones etc. Se prohibe el uso de veneno para matar ratas en las dependencias donde se deposite o se manipule carne, permitiéndose su empleo en el depósito de cueros, compartimentos de productos de uso industrial o en los depósitos que contengan productos envasados solamente.

h) Se prohibe la existencia de perros dentro del establecimiento, excepto de los que con especial permiso del inspector del servicio veterinario se destinen a las destrucción de las ratas. Los perros que sean permitidos deberán estar libres de vermes intestinales, suministrándoseles los vermífugos que indique el mismo funcionario. Se prohibe alimentar los perros con víseras de los animales sacrificados.

COMODIDADES PARA EL PERSONAL DE TRABAJO.

Art. 5°. Cada establecimiento proporcionará comodidades convenientes para el personal de trabajo, entre las cuales se contará especialmente las siguientes.

a) Cuarto de vestir, retretes, mingitorios en número suficiente, amplios, ventilados y convenientemente ubicados y separados de los cuartos o compartimentos destinados a la preparación, almacenaje y embalaje de las carnes.

b) Baños modernos, incluyendo agua caliente y lluvia caliente, jabones, toallas, etc., ubicados en los retretes o mingitorios o cerca de ellos, y tambien próximos a los sitios de los establecimientos en que sea esencial ase-

Ministerio de Hacienda

N. 3222

gurar la limpieza de las personas que manipulen la carne y demás productos.Las comodidades exijidas en este inciso y en el anterior se proporcionarán por separado cuando en el establecimiento se utilicen empleados de ambos sexos.

c)Comodidades apropiadas para la desinfección y limpieza de utencillos,así como de las manos de todas las personas que manipulen carne o productos.

d)Salivaderas de capacidad suficiente para que nonsean prontamente llenadas,y de material que permita su rápida desinfección.Se colocarán en número suficiente en todos los cuartos y lugares que indique el inspector de Servicio Veterinario.Todas las personas que escupan o expectoren están obligadas a servirse de ellas.

MATERIAL Y CONSTRUCCION DE LOS UTILES DE TRABAJO

Art.6°.-Los instrumentos y utiles empleados en la preparación, proceso y manipulación de las carnes y demás productos . serán de material y construcción que permitan su completa limpieza y que aseguren una higiene perfecta en aquellas tareas.Las carretillas y receptáculos usados para productos no comestibles llevarán una inscripción claramente legible y no podrán usarse cuando se trate de productos elimenticios.

CONDICION DE LOS SITIOS DONDE SE EFECTUE LA INSPECCION Y DE LAS CAMARAS FRIGORIFICAS.

Art.7°.-Los cuartos y compartimentos en que se verifique la inspección,se sacrifiquen animales o se elabore la carne y productos,deberán estar libres de vahos y vapores que impidan a los empleados efectuar sus tareas o sirvan de obstáculo a la limpieza de las operaciones.

Las paredes y techos de los cuartos y compartimentos donde se utilice la refrigeración deberán estar comple-

Ministerio de Hacienda

N. 3222

//tamente libres de humedad.

HIGIENE DE LOS EMPLEADOS.

Art.8°.-Los operarios y demás personas que manipulen animales enfermos deberán,antes de continuar el trabajo,limpiar sus manos de grasa,sumergirlar en un desinfectante pres - cripto y lavarlas en agua limpia.Los instrumentos usados en los animales decomisados se limpiarán con agua hirviendo o con un desinfectante prescripto por el Inspector del Servicio Veterinario,seguido del lavado en agua limpia.Los empleados de los establecimientos que manipulen cualquier carne o producto mantendrán sus manos limpias.

TUNICAS Y BLUSAS

Art.9°.-Las túnicas,blusas y otras clases de ropas usadas por personas que manipulen la carne y demás productos serán de tela de fácil limpieza y perfectamente limpias.

HIGIENE DE LAS OPERACIONES

Art.10.-Se prohibe escupir en las piedras de afilar,colocar las agujas o cuchillos en las bocas,inflar pulmones o envol - turas,o probar con aire de la boca estos receptáculos destinados a contener carne u otros productos.

VAGONES Y CARROS QUE TRASPORTEN PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Art.11.-Los vagones y carros en que se transporten la carne y sus productos serán mantenidos perfectamente limpios e higiénicos.

LIMPIEZA DE LOS VAGONES

Art.12.-El interior de los vagones y carros usados en el trans- porte de productos alimenticios serán cuidadosamente ins- peccionados para exijir su completa limpieza y poder cons tatar que el último contenido era comestible.La solución de soda usada en la limpieza debe ser removida por enjua gues en agua limpia.

Ministerio de Hacienda

N. 3222

-.BARRILES,BARRICAS Y CAJONES DE SEGUNDA MANO.-

Art.13.-Las barricas,barriles y cajones de segunda mano destinados a contener carnes y sus productos serán inspeccionados en los establecimientos al recibirlos y antes de limpiarlos.Serán rechazados como inaptos para contener productos alimenticios,los que no se hallen en perfectas condiciones de higiene después de haber sido perfectamente limpiados, cepillados y pasados por el vapor.

LIMPIEZA DE LAS DEPENDENCIAS EXTERIORES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Art.14.-Las dependencias exteriores de cada establecimiento incluyendo los muelles donde se cargan los vapores,así como los desvíos,corrales,bretes y calles,deberán ser frecuentemente barridos manteniéndolos arreglados y limpios.Se prohibe toda acumulación de materiales,como pelo de cerdo,huesos,guano,residuos de la playa,etc;en que puedan pupular moscas y exalar malos olores.Igualmente se prohibe arrojar en los ríos y arroyos de las cercanías todo producto que pueda corromper las aguas.

SALUD DE DE OPERARIOS

Art.15.-Ningún establecimiento podrá emplear en los departamentos destinados a la preparación de carne y demás productos,personas atacadas de tuberculosis ú otra enfermedad contagiosa. El personal de los establecimientos industriales encargados de la manipulación de las carnes presentarán anualmente un certificado médico que atestigüe que no se hallan atacados de enfermedad contagiosa alguna.El inspector del Servicio Veterinario podrá exijir un nuevo exámen médico cuando lo crea conveniente.

RECHAZO DE INSTRUMENTOS Y UTILES.

Art.16°.-Cuando sea necesario,los empleados oficiales atarán a los envases una etiqueta que diga:I.V.RECHAZADO a cual//

Ministerio de Hacienda

quier instrumento o útil que no sea sanitario, o del cual se haya hecho uso contrariando las dispocisiones de este Reglamento. El instrumento o útil así señalado no será usado hasta que no se haya colocado en condiciones higiénicas.

SEPARACION DE COMPARTIMIENTOS

N. 3222

Art.17.-Todo los digestores y aparatos usadps para la preparación de productos alimenticios estarán colocados en cuartos o compartimientos separados de los usados para la preparación de productos destinados al uso industrial. Sepíohibe hacer conecciones por medio de tubos o cualquier otra forma, entre digestores, cuartos o compartimientos que contengan productos para uso industrial y aquellos en que se preparen o almacenen productos alimenticios.

PLANOS DE LOS TUBOS SUBTERRANEOS Y OTROS MEDIOS QUE SE EMPLEAN PARA LA CONDUCCION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DE LO QUE SE UTILICEN PARA LOS PRODUCTOS DE USO INDUSTRIAL.-

Art.18.-Cada establecimiento registrará en la Dirección de Ganadería un plano indicativo de todas las lineas de tubos subterráneos y otros medios usados para la conducción de los productos alimenticios y aquellos otros usados para la de productos de uso industrial dando una descripción exacta, término y demenciones deccada tubo,puerta,válvula u otros aparatos de contralor,y designando las lineas usadas para la conducción de productos de uso industrial,registrando una copia fiel ante el Inspector del Servicio Veterinario. Se presentarán igualmente planos o diagramas a la Dirección de Ganadería cuando se vaya a efectuar cualquier modificación en el departamento de los digestores,debiendo ser aprobados ante de iniciarse la construcción.Si no se usaren tubos u otros medios subterráneos para los propósitos indicados en este artículo se declarará así ante la Dirección de ----------Ganadería,firmando la declara//

Ministerio de Hacienda

N. 2222

//ción el propietario o encargado del establecimiento.

CAPITULO III

ORGANIZACION DEL SERVICIO.

Dirección de Ganadería y Carnes Conservadas.-

Art.19.-La inspección de carnes será efectuada por los Inspectores del servicio Veterinario de la Dirección de Ganadería y Carnes Conservadas y sus ayudantes.

INSPECTORES DEL SERVICIO VETERINARIO

Art.20.-En cada establecimiento en que haya necesidad de un servicio permanente de inspección veterinaria habrá uno o más Inspectores del Servicio Veterinario y tantos ayudantes como sean necesarios para asegurar la minuciosa inspección de las reses ante y post morten, así como de sus productos derivados.

DEBERES Y ATRIBUCIONES DE LOS INSPECTORES DEL SERVICIO VETERINARIO.

Art.21.-Corresponde a los Inspectores del Servicio Veterinario:

A)-Tener bajo sus inmediatas órdenes todo el personal sanitario de los establecimientos cuyo servicio veterinario se les haya confiado, debiendo concurrir diariamente al establecimiento, de acuerdo con el horario que se le fije;

B)-Cumplir y hacer cumplir la Ley de Policía Sanitaria de los Animales y este Reglamento en la parte pertinente a sus funciones; vigilar y dirigir los trabajos distribuyendo el personal a sus órdenes de la manera que crean más conveniente a fin de que cada empleado llene su cometido de la manera más eficáz. Darán cuenta inmediata a la Dirección de Ganadería de las faltas u omisiones en que incurrieren dichos empleados, e indicarán, al mismo tiempo, las medidas disciplinarias que a su juicio deban imponérseles.

C)-Tomar a su cargo una parte del servicio de la inspección

Ministerio de Hacienda

Nº 3222

veterinaria de los establecimientos a que fueren destinados, además de las funciones de dirección y vigilancia mencionadas.

D)-Proponer todas las modificaciones y ampliaciones que consideren necesarias para mejorar el servicio de inspección.

E)-Tener a su cargo los libros que deban llevarse en cada establecimiento, procurando que las anotaciones de índole sanitaria, de los movimientos de los animales, del resultado de la autopsia, etc., se hagan con la mayor proligidad,para poder informar en cualquier momento de todo lo que concierna a su servicio. Dirigir semanalmente a la Dirección de Ganadería un parte en que se dé cuenta de las novedades diarias que ocurrieren en el establecimiento,y otro mensualmente con la recopilación de los datos diarios

Presentarán anualmente, a la Dirección de Ganadería y Carnes Conservadas, y antes del 5 de Marzo una memoria, dando cuenta de los trabajos realizados en el año, y aconsejando las mejoras que pudieren implantarse.

F)-Tener bajo su cuidado e inventario todos los útiles,aparatos, instrumentos, etc, perteneciente a la Oficina. Serán responsables de su conservación y buen mantenimiento.

G)-Responder de las irregularidades del servicio imputables a complacencia, negligencia o descuido en el cumplimiento de sus deberes.

H)-Efectuar la inspección veterinaria ante y post mortem de los animales que se sacrifiquen en los establecimientos bajo su servicio.

En los casos urgentes no previsto en este Reglamento procederán según su criterio personal, dando cuenta inmediata a la Dirección de Ganadería.

AUXILIARES SANITARIOS

Art. 22.-Estos empleados ayudarán a los Inspectores del Servicio

Ministerio de Hacienda

N.....3222

Veterinario en el examen ante y post mortem de los animales, y vigilarán, además, la forma de elaboración, manipulación de la carne y sus productos, informándose de las condiciones alimenticia de cada artículo.

ENTRADA DE LOS EMPLEADOS SANITARIOS

ART. 23.-Los empleados de la Inspección Veterinaria tendrán acceso en el establecimiento, durante todas las horas del día y de la noche, funcionen o no las fábricas.

DISTINTIVOS DE LOS EMPLEADOS SANITARIOS

Art. 24.-Cada empleado de la Inspección Veterinaria tendrá un número como distintivo, consignado en una medalla o una tarjeta, que entragará al dejar su puesto. Dicho distintivo será suficiente para permitírsele la entrada en todas las dependencias del establecimiento, de cuya inspección fueren encargado.

OFICINA Y COMODIDADES PARA EL PERSONAL SANITARIO

Art. 25.-Los Directores del Establecimiento proporcionarán las comodidades necesarias para la instalación de una Oficina, destinada exclusivamente a los empleados oficiales, y compuesta de una playa de autopsia, laboratorio, escritorio, dormitorio y cuarto de baño. Dichas dependencias serán aprobadas por el Inspector del Servicio Veterinario y estarán convenientemente situadas, vetiladas y provistas de armario para guardar los útiles, con comodidades para el personal, según las exigencias del servicio y la importancia del establecimiento.

HORARIO DE MATANZA Y DE ELABORACION.

Art. 26.-El encargado del establecimiento informará al Inspector del Servicio Veterinario o a su ayudante la hora en que terminarán los trabajos diarios en cada una de las dependencias, así como el día y hora en que será reanudado.

Cuando la carne o sus productos deban ser preparados

Ministerio de Hacienda

// en horas extraordinarias, se comunicará, con la anticipación conveniente al Inspector del Servicio Veterinario.

No se podrá cargar carne u otros productos sin dar aviso al Inspector del Servicio Veterinario.

N. 3222

HORARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE MENOR IMPORTANCIA

Art. 27.-El horario de trabajo de los establecimientos en que se sacrifiquen pocos animales o en que se prepare pequeña cantidad de productos, serán fijado por la Dirección de Ganadería y Carnes Conservadas.

COMODIDADES PARA LA INSPECCION DE ANIMALES Y CARNES

Art. 28.-Las empresas están obligadas a proporcionar las siguientes comodidades, siempre que sean solicitadas por la Dirección de Ganadería o sus representantes:

a)-Bretes apropiados y ayudantes para practicar la inspección ante mortem y para señalar los animales sospechosos y los que llegaren a ser descomisados.

b)-Suficiente luz natural o abundante luz artificial en los lugares donde a ciertas horas del día la luz natural no fuere suficiente. Dichos sitios deben estar libres de vahos y vapores para que la inspección se efectúen sin embarazo.

c)-Caballetes, receptáculos, etc.,para retener las distintas partes del animal, como la cabeza, la lengua o las vísceras, así como la sangre y las otras partes que deban ser utilizadas en la preparación de productos alimenticios hasta completar el examen post mortem, con el fin de que puedan ser identificados en el caso de que el animal fuere decomisado; carretillas, receptáculos y demás utensillos para contener las vísceras de los animales sacrificados para evitar su contacto con el suelo; caballetes, carretillas, receptáculos, mesas,etc, que fueren necesarios

Ministerio de Hacienda

Nº 3282

// para la manipulación sanitaria, y por separado para las carnes y los productos que deban ser esterilizados.

d)-Mesas, perchas y otros útiles necesarios para la inspección, de la calidad que el Inspector de servicio considere apropiada para que la inspección sea completa y eficiente.

e)-Carretillas sanitarias de material impermeable o recipientes para contener y manejar los decomisos, que serán marcados así: I.V.DECOMISOS, con letras no menores de cinco centímetros de alto, Estarán provistos, cuando lo exija el Inspector, de llaves apropiadas.

f)-Utiles adecuados, incluyendo desinfectantes para la limpieza y desinfección de las manos, para la esterilización de los utensillos empleados en el corte de los decomisos y para la desinfección de los cueros, pisos y cualquier otro objeto y lugar que haya sido contaminado por las partes decomisadas.

g)-En las playas de matanzas, donde se sacrifiquen animales, se instalarán compartimentos cerrados o espacios abiertos, preparados especialmente, que se denominarán SITIOS PARA LA INSPECCION FINAL, donde se hará la revisión complementaria de los cuartos retenidos. El lugar de la inspección final será de suficiente capacidad, y el arreglo de sus rieles será adecuado para evitar que los cuartos y demás partes que se destinen a alimentos esterilizados se hallen en contacto con los decomisos. Deben estar provistos de agua caliente, lavatorios sanitarios fijos, mesas sanitarias y de los aparatos esenciales para una buena inspección. Los pisos deben ser de construcción higiénica y con desagüe conveniente.

h)-Cada establecimiento tendrá un cuarto o compartimento para los decomisos cuya destrucción sea dejada para el día

Ministerio de Hacienda // siguiente. Dichos cuartos estarán convenientemente situados, libres de ratas y con disposiciones sanitarias que facilitan su lavado, y provistos de cerraduras, cuyas llaves serán entregadas a los empleados sanitarios. La puerta o puertas serán señaladas de la siguiente manera: I.V. DECOMISOS, con letras no menores de cinco centímetros de alto.

N. 3222

i)-Facilidades adecuadas, incluyendo material de desnaturalización, para la disposición conveniente de los artículos decomisados, y tanques sellados en la forma que indique la Dirección de Ganadería.

j)-Cajones apropiados para la colocación de los útiles de la inspección, cuando no se utilicen, con serraduras suministradas por la Dirección de Ganadería. Las llaves estarán en poder del Inspector del Servicio Veterinario.

UTILES DEL PERSONAL OFICIAL

Art. 29.-El personal oficial será proveerá por su cuenta de los útiles necesarios para el cumplimiento de sus funciones, como cuchillos, pinzas, etc.,

NUMERO OFICIAL DE CADA ESTABLECIMIENTO

Art. 30.-Cada establecimiento tendrá un número oficial, que será usado para identificar la carne inspeccionada y los productos preparados en el establecimiento.

NUMERO OFICIAL DE LOS ESTABLECIMIENTOS ANEXOS

Art. 31.-Cuando dos establecimientos sean de un mismo propietario y se hallen bajo la misma inspección, serán autorizado con el mismo número, agregándole una letra para distinguirlos.

CONCESION DE LA INSPECCION OFICIAL.-

Art. 32.-No se concederá la inspección oficial si el establecimiento no se halla en condiciones sanitarias y no dá las comodidades necesarias para que aquella se efectúe.

CONOCIMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE ESTE REGLAMENTO

Art. 33.-Concedida la inspección, el Inspector del Servicio Vete-

Ministerio de Hacienda

N. 3222

///rinario, antes de iniciar sus trabajos informará al propietario o al encargado del establecimiento del contenido de este Reglamento, quién adoptará todas las medidas necesarias para el cumplimiento de sus disposiciones.

RETIRO DE LA INSPECCION OFICIAL.

Art. 34.-Será retirada la inspección de los establecimientos que rehusaren el cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento.

TRANSGRESIONES Y FALTAS AL REGLAMENTO

Art. 35.-Los inspectores y demás empleados sanitarios comunicarán al Inspector del Servicio Veterinario, y éste a la Dirección de Ganadería, todas las transgresiones y faltas de que tuvieren conocimiento.

CAPITULO IV

INSPECCION SANITARIA.-

Llegada de tropas al establecimiento.

Art. 36.-Las empresas están obligadas, a los efectos de la inspección del ganado, a dar aviso al Inspector del Servicio Veterinario de las llegadas de tropas al establecimiento.

Se hará descansar a los ganados antes de efectuar la matanza, durante todo el tiempo que sea necesario para que se hallen en condiciones de ser faenados.

EXAMEN " ANTE MORTEM "

Art. 37.-Se practicará el examen ante mortem de todos los animales que deban ser sacrificados en los establecimientos industriales.

LUGAR DEL EXAMEN

Art. 38.-La inspección ante mortem será hecha en los bretes construidos en los alrededores de los establecimientos en que se encuentren los animales para ser sacrificados.

Ministerio de Hacienda

N. 3222

INSPECCION EN LAS TABLADAS

Art. 39.-En las ciudades donde existan tabladas, la inspección ante mortem podrá efectuarse en los bretes de dichas tabladas. Todo animal marcado como sospechoso, será sacrificado en los establecimientos que tengan inspección oficial

ANIMALES ATACADOS DE RABIA O TETANO.

Art. 40.-Todo animal que en el examen ante mortem presente síntoma de rabia o tétano, será decomisado y su carne destruida.

ANIMALES MUERTOS O AGONIZANTES

Art. 41.-Todo animal que se encuentre muerto o agonizante en los alrededores del establecimiento, será decomisado. No podrá utilizarse sus despojos sin la intervención del Inspector del Servicio Veterinario.

ANIMALES SOSPECHOSOS

Art. 42.-Todo animal que en la inspección ante mortem no resulte indudablemente enfermo, sino sospechoso de estar atacado de alguna enfermedad o en circunstancias que, según este Reglamento, puedan ser causa de decomiso, de todo o en parte, será marcado, en la inspección post mortem, como sospechoso, hasta el final de esta última inspección.

ANIMALES ESTROPEADOS O CON LESION

Art. 43.-Todo animal seriamente estropeado, así como aquellos en que se note cualquier lesión, sino son decomisados, deberán ser marcados como sospechosos.

MARCA DE LOS ANIMALES SOSPECHOSOS

Art. 44.-Todos los animales sospechosos serán marcados así: I. V. SOSPECHOSO, o con cualquier otra marca, que no podrá ser removida sino por empleados oficiales.

SACRIFICIO DE LOS ANIMALES SOSPECHOSOS.

Art. 45.-Los animales sospechosos deberán colocarse en lugares es-

Ministerio de Hacienda

N° 3222

peciales y ser sacrificados separadamente de los otros animales. Los animales estropeados serán sacrificados inmediatamente.

ANIMALES SOSPECHOSOS POR SU TEMPERATURA

Art. 46.-Cuando se sospeche una enfermedad para cuya constatación la temperatura sea un dato importante, ésta será tomada y anotada. En caso de duda sobre la causa de la fiebre, después de marcar al animal para poder identificarlo, se le dejará un tiempo razonable bajo la vigilancia de un Inspector para terminar la observación, tomándole la temperatura nuevamente para adoptar una disposición definitiva.

ANIMALES MUY PREÑADOS O RECIEN PARIDOS.

Art. 47.-No es exigible el sacrificio de los animales marcados como sospechosos por estar muy preñados o recién paridos, si no se encuentran afectados de alguna enfermedad contagiosa. Dichos animales podrán ser sacados del establecimiento.

ANIMALES DECOMISADOS.

Art. 48.-Los animales marcados como decomisados, en el examen ante mortem, deberán ser muertos por el personal del establecimiento fuera de la playa de matanza, y no podrán ser conducidos a ninguna repartición utilizada para productos alimenticios.

La etiqueta I.V. DECOMISADO no podrá ser removida sino en el momento de arrojar el animal al digeridor. El número de cada etiqueta debe ser comunicada al Inspector del Servicio Veterinario por los empleados sanitarios que la fijen y por el empleado que vigile la conducción del animal al digeridor.

Ministerio de Hacienda

N. 3222

INSPECCION " POST MORTEM "

Art. 49.-Se hará un examen minucioso post mortem de todo animal vacuno, ovina, porcino, cabrío, etc, sacrificado en el establecimiento. Esta inspección y examen se efectuará después del sacrificio.

IDENTIFICACION DE LAS PARTES DEL ANIMAL.

Art. 50.-La cabeza, la lengua, la cola, las vísceras, la sangre, y todas las demás partes del animal, utilizada en la preparación de alimentos, deben ser colocadas de tal manera que se asegure su identidad hasta que la inspección post mortem haya sido completada, para el caso de que el animal sea decomisado.

INSPECCION FINAL

Art. 51.-Todo animal, sus partes y órganos que, por las existencias de lesiones o alteraciones de otro órden, hagan necesaria una nueva inspección, serán retenidos por los empleados sanitarios en el momento de la primera inspección y conducidos al lugar destinado para la inspección final. Se conservará la identidad del animal retenido, de sus partes y órganos hasta que se haya completado esta inspección Los cuartos retenidos no serán lavados ni trabajados sin la autorización del Inspector del Servicio Veterinario.

METODO PARA LA IDENTIFICACION DE LAS PARTES DEL ANIMAL .-

Art. 52.-Los medios y métodos para la identificación temporaria de los cuartos, partes y órganos de cada animal deben ser aplicados en la forma que disponga la Dirección de Ganadería. En todos los casos la identificación será establecida fijando la etiqueta I.V. RETENIDO tan pronto como sea posible y antes de la inspección final. Esta etiqueta no será removida sino por empleados oficiales.

Ministerio de Hacienda

N. 3222

CARNE DECOMISADA

Art. 53.-Cada cuarto o parte que haya resultado inservible para la alimentación humana por insalubre o por cualquier otra circunstancia, será marcada por un empleado oficial, en el momento de la inspección, con la etiqueta siguiente: I.V. INSPECCIONADO Y RECHAZADO,

Todo cuarto, partes y órganos decomisados quedarán bajo la custodia de un empleado oficial y será conducidos a los disgestores en la forma establecidas en este Reglamento en el mismo día en que fueren decomisados, o encerrados en el cuarto o compartimento I.V. DECOMISADO, no permitiéndose la acumulación o almacenaje de estos productos en la citada repartición.

ANIMALES ADMITIDOS PARA LA ESTERILIZACION DE LA CARNE.-

Art. 54.- Los cuartos y demás partes admitidos para la esterilización serán marcados prolijamente por un empleadoe oficial en la superficie de los tejidos y en el momento de la inspección, con la etiqueta I.V. PASADO PARA ESTERILIZACION, y hasta que esta se efectúe, permanecerán bajo la custodia de un empleado sanitario. La esterilización se verificará de acuerdo con lo que establece este Reglamento.

SELLADO DE LAS CARNES ADMITIDAS

Art. 55.- Los cuartos y demás partes del animal que se encuentren en buen estado y en condiciones de ser utilizados para la alimentación humana, serán admitidos y señalados como lo indica el presente Reglamento.

EVISCERACION DE LOS ANIMALES CON ENFERMEDADES CONTAGIOSAS E INFECCIOSAS, CONSTATADAS ANTES DE ESTA OPERACION.-

Art. 56.- Los animales que se encuentren antes de la evisceración, atacados de enfermadad infecciosa o contagiosa, incluyendo la tuberculosis, no podrán ser eviscerados en el lu-

Ministerio de Hacienda

N. 3222

gar de la matanza general, sino retenidos y separados de los otros animales, para conducirlos al compartimento de INSPECCION FINAL, donde serán abiertos y examinados.

Esta última medida puede dejarse sin efecto en los mataderos cuando el número reducido de los animales que se sacrifican permita una inspección eficiente y completa.

CUEROS Y PIELES DE LOS ANIMALES DECOMISADOS POR ENFERMEDADES CONTAGIOSAS

Art. 57.-Las pieles y cueros de los animales decomisados por tuberculosis u otras enfermedades transmisibles al hombre y a los animales, podrán ser sacados del establecimiento, para curtiembre o cualquier otro uso industrial, siempre que se someta a la siguiente desinfección: cada cuero o piel debe ser sumergido por un tiempo no menor de cinco minutos, en una solución prescripta por el Inspector del Servicio Veterinario. El proceso de inmersión será hecho en modo y lugar aprovados por el Inspector del Servicio Veterinario y bajo la vigilancia de los empleados oficiales.

CORTE Y SEPARACION DEL ESTERNON

Art. 58.-El esternón de cada animal debe ser cortado y separado en el momento del sacrificio para poder inspeccionar los pulmones, corazón, hígado y cavidad toráxica.

INSUFLACION DEL AIRE

Art. 59.-Los cuartos o parte de cuarto no deben ser inflados con aire, prohibiéndose además poner grasa de un animal a otro flaco.

COMUNICACION INMEDIATA DE LAS ENFERMEDADES CONTAGIOSAS

Art. 60.-Siempre que los Inspectores comprueben casos de enfermedades contagiosas, deberán de inmediato dar cuenta a la Dirección de Ganadería para que ésta tome las medidas establecidas en el Reglamento correspondiente.

Ministerio de Hacienda

Nº 3222

ENFERMEDADES EXOTICAS

Art. 61.-Si el Inspector comprobara o sospechara la existencia de animales atacados de una enfermedad exótica (peripneumonia, peste bovina, viruela, ovina, etc.),procederá al aislamiento absoluto de toda la tropa en que se encuentre el animal atacado o sospechoso y pedirá instrucción, de inmediato, a la Dirección de Ganadería.

CAPITULO V

D E C O M I S O S

Causa de los decomisos.

Art. 62.-Los Inspectores procederán al decomiso de las carnes que contengan principios virulentos o tóxicos para el hombre, así como de aquellas que presenten modificaciones en sus propiedades organolética o alteraciones que las desnaturalicen, las hagan repugnantes, indigestas, insuficientemente nutritivas o presipiten su descomposición, con arreglo al criterio expresado en este capítulo.

CARBUNCLO BACTERIDIANO

Art. 63.- Todas las partes, incluyendo cueros,pezuñas, astas, vísceras, contenido de los intestinos, grasa y sangre de animales en que se hayan encontrado lesiones de carbunclo bacteridiano, serán decomisadas e inmediatamente incineradas o destruidas en cualquier otra forma. El lugar en que el animal fué sacrificado debe ser desinfectado en una solución de creolina al 5 %, y todos los cuchillos, pinzas y demás instrumentos que hayan estado en contacto con el animal serán tratados en la forma indicada anteriormente antes de ser utilizados para otros trabajos.

TUBERCULOSIS

Art. 64.- Los siguientes principios regirán para el decomiso por tuberculosis:

a)-No podrá ser utilizada como alimento la carne que contenga bacilos tuberculosos o que sea sospechosa de con-

Ministerio de Hacienda

N. 3222

//tenerlos o que esté impregnada de toxina tuberculosa.

b)-La carne no será destruida si las lesiones son localizadas y poco numerosas y si no hay evidencia de distribución del bacilus a través de la sangre o por otros medios a los músculos o a las partes que se utilizan como alimento y si el animal está bien nutrido y en buena condición.

TUBERCULOSIS GENERALIZADA

Art. c)-Son evidencias de tuberculosis generalizada las lesiones tuberculosas constatadas en tal distribución y número que solamente pueden ser explicadas por la entrada del bacilus en cantidad considerable en el sistema circulatorio.

Es prueba de esta generalización la presencia de tubérculos numerosos y uniformes, dustribuidos en ambos pulmones, o la existencia de tubérculos en el bazo, riñón, huesos, articulaciones, glándulas sexuales, o en los ganglios relacionados con esos órganos o partes, o en los gánglios faríngeos, mediastínicos, mesentéricos, renales, pre-escapulares, poplíteps o inguinales, cuando varios de estos órganos o partes están afectados a la vez.

TUBERCULOSIS LOCALIZADA

d) Se considera tuberculosis localizada, la limitada a una o varias partes de órganos sin evidencia de reciente invación de numerosos bacilus al sistema circulatorio.

DECOMISO TOTAL POR TUBERCULOSIS

Art.65.-Para el decomiso por tuberculosis se aplicará el criterio siguiente:

a)Se efectuará el decomiso total del animal:

1°.-Cuando se hubiere observado en el exámen ante morten que el animal estaba enfermo.

2°.-Cuando a la tuberculosis acompañe un estado de caquexia o anemia.

Ministerio de Hacienda

N. 3222

3°.-Cuando las lesiones de tuberculosis sean generalizadas no solo por su presencia en los sitios comunes de las infecciones primarias, sino también las partes del cuerpo y los órganos que puedan ser alcanzados por el bacilus tuberculoso, Las lesiones tuberculosas en dos de los siguientes órganos deben ser consideradas como evidencia de generalización cuando se manifiesten como agregado de lesiones tuberculosas localizadas en elaparato digestivo o repiratorio, incluyendo los ganglios que con esos aparatos guardan relación: bazo, riñón, mamas, obarios, testículos, cápsulas, sub-renales y cuerdas cerebral o espinal y sus membranas. Numerosos tubérculos uniformemente distribuidos en toda la extensión de los pulmones debe ser también considerada como evidencia de generalización.

4°.-Cuando las lesiones de tuberculosis son encontradas en los músculos o tejido intermuscular, huesos o articulaciones, o en los ganglios como resultado del pasaje a travez de los músculos, huesos o articulaciones.

5°.-Cuando las lesiones se han extendido en las dos cavidades, toráxica y abdominal.

6°.-Cuando las lesiones son múltiples, agudas en estado de actividad progresiva (evidencia de progreso activo, consistente en signos de inflación activa alrededor de las lesiones, necrosis licuante o presencia de tubérculos de reciente formación).

DECOMISO PARCIAL POR TUBERCULOSIS

b)- Se procederá al decomiso parcial de un órgano o de una parte del cuerpo en los siguientes casos:

1°.-Cuando contengan lesiones de tuberculosis.

2°.-Cuando la lesión sea localizada y se halle en contacto inmediato con la carne, como en el caso de tuberculosis de la pleura parietal o peritoneal. En este caso, deberá

Ministerio de Hacienda

N. 3222

/ ser decomisada, no sólo la membrana o parte afectada, sino también la pared toráxica o abdominal contígua.

3°.-Cuando han sido contaminadas por material tuberculoso, por contacto con el piso, cuchillas u otros instrumentos infectados.

4°.-Las cabezas que tengan lesiones de tuberculosis serán decomisadas excepto las de cerdo, en las cuales las lesiones sean ligeras, calcificadas o encapsuladas y estén confinadas en los ganglios, y cuando dos ganglios a lo más estén atacados. Estas últimas pueden ser admitidas para esterilización, después de extraer y decomisar las partes atacadas.

5°.-Deben decomisarse los órganos cuyos ganglios correspondientes sean tuberculosos.

CAUSAS DE DECOMISO PARCIAL POR TUBERCULOSIS CON LESIONES MULTIPLES.-

c)-Los animales en que se hayan encontrado lesiones tuberculosas múltiples pueden ser admitidos para la preparación de alimentos cuando las lesiones sean ligeras, localizadas, calcificadas o encápsuladas, o estén limitadas a uno o varios órganos o partes del cuerpo (excepto lo indicado en el inciso a), y no haya evidencia de invasión reciente de badilus tuberculosos en el sistema circulatorio. Según esto, los animales que se encuentren con lesiones en los ganglios y partes indicadas a continuación, deben ser admitidos después de extraer y decomisar los órganos lesionados:

1°.-En los ganglios cervicales y en dos grupos de ganglios viscerales en una sola cavidad; - por ejemplo: en los ganglios servicales, brónquicos, madiastínicos o en los servicales hepáticos y mesentéricos.

2°.-En los ganglios servicales y un grupo de ganglios vis-

Ministerio de Hacienda

N. 3222

// cerales y un órgano en una sola cavidad;-por ejemplo: en los ganglios servicales y brónquicos y en los pulmones, o en las ganglios servicales y hepáticos y higado.

3°.-En dos grupos de ganglios viscerales y un órgano en una sola cavidad; como por ejemplo, en los ganglios brónquicos y mediastínicos y los pulmones o en los ganglios hepáticos y mesentéricos y el hígado.

4°.-En dos grupos de ganglios viscerales en la cavidad toráxica y un grupo en la cavidad abdominal o en un grupo de los granglios viscerales en la cavidad toráxica y los grupos de la cavidad abdominal; -por ejemplo: en los ganglios brónquicos, médiastínicos y hepáticos o brónquicos, hepáticos y mesentéricos.

5°.-En los ganglios servicales y un grupo de ganglios viscerales en cada una de las dos grandes cavidades del cuerpo, junto con el hígado, cuando esta contenga pequeños números de focos localizados. En esta clase de caso, que se notarán sobre todo en los cerdos, las lesiones del hígado deben considerarse como primaria, puesto que la enfermedad puede admitirse con seguridad como de orígen alimenticio.

ENFERMEDADES FEBRILES Y AGUDAS DEL CERDO.-

Art. 66.-Los cerdos marcados como sospechosos, en la inspección ante mortem, serán revisados prólijamente en la inspección post mortem y si se constata que están afectados de enfermedades febriles serán decomisados.

ACTINOMICOSIS GENERALIZADA

Art. 67.-Los animales con actinomicosis generalizada serán decomisados.

ACTINOMICOSIS LOCALIZADA

Art. 68.-Las cabezas afectadas de actinomicosis serán decomisadas,

Ministerio de Hacienda

Nº 3222

Excepto cuando la lesión del maxilar sea ligera, estrictamente localizada y sin supuración.

La lengua, si está libre de lesiones, debe ser admitida.

Art. 69.-Los animales en buen estado de nutrición, atacados de actinomicosis localizada, deben ser admitidos después de extraer o decomisar los órganos afectados.

ENFERMEDADES GENERALES

Art. 70.-Los animales atacados de cualquiera delas siguientes enfermedades deben ser decomisados:

a)-Septicemia hemorrágica

b)-Carbunclo sintomático.

c)-Pyoemia.

d)-Septicemia.

e)-Piroplasmosis.

f)-Ictero-hematuria en los ovinos.

CARCINOMIA Y SARCOMA

Art. 71.-Cualquier órgano o parte de la carne afectados de carcinomia o sarcoma serándecomisados.

Cuando el carcinomia o sarcoma se extienda a un órgano interno o afecte los músculos, esqueleto o ganglios del cuerpo, el animal será decomisado. En caso de metastasis a cualquier otro órgano o parte de carne, así como cuando se noten cambios secundarios en los músculos, como infiltraciones serosas, ablandamientos, etc, se practicará el decomiso total del animal.

MELANOSIS Y PSEUDO - LEUSEMIA.

Art. 72.-Los animales que presenten cualquier lesión de melanosis generalizada, pseudo-leucemia,y afecciones análogas que afecten todo el sistema del animal, serán decomisados.

Ministerio de Hacienda

TUMORES, ABCESOS, ETC.

Art. 73.-Cualquier órgano o parte de res que esté afectado de un tumor, abceso o superficie supurante, será decomisado, y cuando la lesión sea de tal carácter o extensión que afecte toda la res, ésta será decomisada totalmente.

Las partes de la res contaminada con pus serán decomisadas.

ENFERMEDADES AGUDAS E INFECCIOSAS GRAVES.

Art. 74.-Todo animal infectado, cuya carne pueda ser tóxica, será decomisado totalmente. Se incluyen las reses que presenten signos de:

a)-Inflación aguda de los pulmones, pleura, pericardio, pertoneo o meníngeas.

b)-Septicemia o pyoemia de origen puerperal, traoumático o sin ninguna causa evidente.

c)-Gangrena, gastritis y enteritis hemorrágica.

d)-Mamitis o metritis aguda difusa.

e)-Poliartritis.

f)-Flebitis de las venas umbilicales.

g)-Pericarditis traumática.

h)-Cualquier inflación aguda, abceso o llaga supurante, si está asociada de nefritis aguda, de-generación del hígado bazo hinchado y blando, hiperemia pulmonar, aumento de tamaño en los ganglios o enrrojecimiento difuso de la piel.

NECROBACILOSIS

Art. 75.-Desde el punto de vista de la inspección de carnes, la necrobacilosis (ulceración de los labios y patas) debe ser considerada como afección local en su principio, y aquellas res en que las lesiones estén localizadas debe ser admitida para alimento si se encuentra en buen estado de nutrición, después de extraer y decomisar aquellas

Ministerio de Hacienda

N 3222

porciones afectadas de lesiones necróticas. Por otra parte, si la emaciación, tumefacción de los órganos glandulares, aumento y descoloración de los ganglios linfáticos se ha asociado a la afección, es evidente que la enfermedad ha progresado, constituyendo ya una toxemia, y las res entera debe ser decomisada por poco nutritiva y perjudicial. La septicemia o pyoemia pueden presentarse como complicación de la necrosis local, en cuyo caso la res será decomisada.

ADENITIS CASEOSA

Art. 76.-Los animales con lesiones extendidas de adenitis caseosa con o sin adhesiones pleurales, o si varios órganos viscerales contienen nódulos caseosos, serán decomisados totalmente.

Cuando las lesiones de adenitis caseosa están limitadas a los ganglios superficiales o a pocos nódulos en un órgano, extendiéndose a los ganglios vecinos y la res esté bien nutrida, la carne debe ser admitida después de extraer y decomisar las partes afectadas.

ICTERICIA

Art. 77.-Las reses afectadas de ictericia con degeneración parenquimatosa de órganos como resultado de infección o intóxicación y aquellas que muestren una coloración amarilla intensa y verde amarillenta, como prueba evidente de infección o intoxicación, serándecomisadas. Las reses afectadas de ictericia, como resultado de condiciones diferentes a las indicadas anteriormente y que pierden su coloración al enfriarse, serán admitidas para alimento, mientras que aquellas que no pierden su coloración serán admitidas para esterilización. Ninguna res que se halla

Ministerio de Hacienda

atacada de ictericia podrá ser admitida para alimento o conservas sin que antes se efectúe la inspección final con luz natural.

OLORES ESPECIALES

N. 3222

Art. 78.-Las reses que despidan olor de orina u olor sexual serán decomisadas. Cuando la inspección de estas reses se difiera hasta que hayan sido enfriadas, la disposición que se adopte será determinada por la prueba del calentamiento.

SARNA

Art. 79.-Serán decomisadas las reses que muestren adelgazamiento por haber estado afectadas de sarna en épocas anteriores, o que la inflación se extienda a la carne. Cuando la enfermedad sea ligera, la res será admitida.

AFECCIONES DE LA PIEL

Art. 80.-Las reses de cerdo afectadas de urticaria, tiña tonsurante, demodex folliculorum o eritema, serán admitidas después de separar la piel afectada y siempre que resulten buenas para alimento.

CISTICERCOSIS BOVINA EXTENDIDA

Art. 81.-Las reses de vacunos (incluyendo las vísceras) infectadas con cisticercus-bovis serán decomisadas si la infección es extendida y la carne aguachenta y descolorida.

Las reses deben considerarse totalmente infectadas si las incisiones en varias partes de la musculatura dejan visibles más de dos quistes en la extensión de la palma de la mano.

CISTICERCOSIS BOVINA LOCALIZADA

Art. 82.-Las reses de vacunos con pequeñas infecciones que no excedan de diez quistes, constatados por una minuciosa inspección del corazón, músculos de la masticación, lengua,

Ministerio de Hacienda

N 3222

diafragma y sus pilares, y las partes de la res visibles en los distintos cortes hechos en el arreglo del animal, debe ser admitida para alimento, después de extraer y decomisar los quistes con el tejido que los rodea, siempre que la res y todas sus partes debidamente identificadas sean dejadas en cámara fría, por un tiempo no menor de veintiun días, en condiciones que aseguren su propia conservación. Cuando la temperatura a que tales reses y partes sean mantenidas en almacenamiento frío, no exceda de nueve grados C(9°C), el período de retención podrá reducirse a seis días. Las reses que no tengan quistes sino en el corazón, deben ser admitidas para alimento después de una retención en almacenaje frío o salado en relación con el número de quistes que lleguen a encontrarse en dicho órgano.

CISTICERCOSIS EN LOS TERNEROS

Art. 83.-La investigación del cisticercus-bovis podrá ser omitida en los casos de terneros menores de mes y medio. La práctica de la inspección de terneros mayores de mes y medio debe limitarse a un prolijo examen de la superficie del zorazón y de la superficie del corte de los músculos visibles en la preparación del animal.

AFECCIONES PARASITARIA

Art. 84.-La inspección de todos aquellos animales en los cuales se encuentren infecciones parasitarias no trasmisibles al hombre, se regirá por los siguientes principios: si las lesiones son localizadas de tal manera y con tal caracter que los parásitos y las lesiones causadas por ellos puedan ser facilmente extraídas, las porciones no afectadas de la res, órganos o partes deben ser admitidos para alimento, después de extraer y decomisar las partes infectadas. Si un órgano o parte de res muestra numerosas lesiones causada

pr

Ministerio de Hacienda

N. 3222

por parásitos, o si el caracter de la infección es tal que la extirpación completa de los parásitos y las lesiones resulta dificultosa y de ejecución incierta, o si la infección parasitaria o invación hace al órgano o partes, en cualquier sentido, inapto para la alimentación, los órganos o partes afectados serán decomisados. Si los parásitos encontrados se distribuyen en la res de tal manera o son de tal carácter que la remoción o extracción de las lesiones causadas por ellos es impracticable, ninguna parte de la res será admitida para alimento.

CISTICERCOSIS PORCINA

Art. 85.-Los animales porcinos afectados de cisticercus coelulosos serán admitidos después de extraer y decomisar las partes afectadas.

COENURUS CEREBRALIS

Art. 86.-Las reses afectadas de coenurus cerebralis deben ser admitidas después de decomisar los órganos afectados (cerebro y médula).

EQUINOCOCUS

Art. 87.-Los órganos y partes de reses afectadas de equinococus serán decomisados.

DISTOMATOSIS

Art. 88.-Los hígados infectados de distomas serán decomisados.

ANEMIA Y DEGENERACIONES

Art. 89.-Los animales demasiado delgados y anémicos, los que muestren generaciones turbias o infiltraciones grasosas o serosas de los músculos, serán decomisados.

PREÑEZ AVANZADA Y PARTURICION RECIENTE

Art. 90.-Las reses en avanzado estado de preñez con signos de parto, o que hayan dado a luz dentro de los diez días anteriores y en las cuales no haya evidencia de infección septicé-

Ministerio de Hacienda

N. 3222

mica, serán admitidas para esterilización.

ANIMALES DEMASIADO JOVENES

Art. 91.-Las reses de terneros, lechones, cabritos y corderos demasiado jóvenes para producir cualquier clase de carne, serán decomisadas. Dichas reses serán consideradas demasiado jóvenes para producir cualquier clase de carne: A) Si la carne tiene la apariencia de estar infiltrada de agua, blanda, se desgarra facilmente y puede ser perforada con los dedos; o B) Si su color es rojizo parduzco.

FETOS

Art. 92.-Todo feto será decomisado.

PREPARACION DE ALIMENTOS PARA AVES CON ALGUNOS ANIMALES Y ORGANOS DECOMISADOS.

Art. 93.-Las carnes y órganos, como pulmones e hígados, que hayan sido decomisados por invasiones parasitarias, y la carne de animales demasiado jóvenes o de fetos y de animales decomisados por adelgazamiento y parturición reciente, pueden ser utilizados en la manufactura de alimentos de aves siempre que tales órganos o tejidos sean esterilizados por el cocimiento a vapor o desecación a altas temperaturas.

La utilización de tales órganos o tejidos se harán en cuartos o lugares separados de aquellos en que se preparen, manipulen y almacenen productos alimenticios.

CERDOS QUEMADOS Y AHOGADOS

Art. 94.-Los cerdos que hayan entrado vivos en el recipiente de agua caliente o que se hayan ahogado en cualquier otra forma, serán decomisados.

ANIMALES SACRIFICADOS SIN INSPECCION

Art. 95.-Cuando sean necesario, para evitar sufrimiento, sacrificar a un animal lastimado, la res y las partes serán dejadas para la inspección, con la cabeza y todas las vís-

Ministerio de Hacienda

N. 3222

ceras, excepto el estómago, vejigas e intestinos, unidas por adherencias naturales. Si no son dejadas todas las partes para su inspección, la res será decomisada. Si en la inspección de la res sacrificada sin la presencia del Inspector, se encuentra cualquier lesión o indicio que indique que el animal estuvo enfermo, la res será decomisada.

ANIMALES DESTINADOS AL CONSUMO SIN INSPECCION

" ANTE Y POST MORTEM "

Art. 96.-Las reses sacrificadas en el país y que no hayan sufrido inspección oficial ante mortem y post mortem, no serán admitidas en los establecimientos industriales, ni para el consumo de las poblaciones donde existe inspección veterinaria, excepto las reses que conserven la cabeza y todas las vísceras unidas por sus adherencias naturales menos el estómago, vejiga e intestinos. Estas reses serán inspeccionadas, y si se encuentran libres de enfermedades, salubre o en cualquier forma aptas para la alimentación humana, serán selladas. Si se encuentran enfermas insalubres o en cualquier forma inaptas para la alimentación humana serán marcadas así: I.V. DECOMISADO, y destruída.

DESTRUCCION DEL DECOMISO EN LOS DIGESTORES.

Art. 97.-La carne y productos decomisados, cuando haya facilidad para conducirlo a los digestores, se procederá a su destrucción de la manera indicada a continuación: la parte inferior del digestor será primeramente cerrado por un empleado sanitario; después que la carne y producto decomisado sean colocados en los digestores, en presencia de éste, la abertura de arriba será también rigurosamente cerrada por dicho empleado, quién constatará si existe dentro del digestor la fuerza necesaria de vapor (no

Ministerio de Hacienda

menos de cuarenta libras) y si es mantenido el tiempo suficiente para la destrucción del contenido.

VIGILANCIA EN LA DESTRUCCIÓN DE LOS DECOMISOS.

Art. 98.-Los sellos del digestor sólo podrán ser rotos por el empleado oficial, después que los productos hayan sido destruidos. El arrastre del contenido de los digestores será vigilado por el mismo, el que tomará muestra tan a menudo como fuere necesario, para constatar que la grasa o sebo ha sido efectivamente desnaturalizado.

DESNATURALIZACION DE LOS DECOMISOS.

Art. 99.-Todos los animales o productos decomisados en establecimientos que no tengan comodidades para la esterilización en digestores, serán desnaturalizados con creolina u otro agente prescripto, o por incineración, bajo la vigilancia del empleado oficial. Cuando estos animales o productos no sean incinerados toda cavidad en los mismos será abierta y toda la carne cortada con cuchillo antes de aplicar el agente desnaturalizador.

C A P I T U L O VI

CONSERVAS Y EMBUTIDOS

Preparación de conservas.

Art. 100.-Todo proceso usado en la preparación, adobe o envase de cualquier carne o productos, será vigilado por un empleado oficial, No podrá usarse ningun útil fijo o movil, como mesas, carretillas, artesas, tanques, tinas, máquinas instrumentos, latas o envases de cualquier clase si no son de material o construcción tales que no contamine la carne y productos y se hallen perfectamente limpios. Todo procédimiento en la elaboración será hecho con el mayor cuidado y con estricta limpieza.

Ministerio de Hacienda

N. 3222

PREPARACION DE OLEO-MARGARINA

Art. 101.-Las bombas, tubos conductores y ajustes usados para la conducción de leche, crema o mescla de leche y crema para la manufactura de oleo-margarina serán desmontables y de construcción higiénica, con superficie interior lisa y de material no corrosivo o revestida de níquel, estaño u otra substancia aprobada.

AGREGADOS O PRESERVATIVOS QUIMICOS

Art. 102.-Las carnes o productos no podrán contener ninguna substancia que puedan alterarlos ni preservativos o agregados químicos, excepto los especificados en este Reglamento.

SUBSTANCIAS PERMITIDAS

Art. 103.-Pueden ser agregados a la carne y productos: sal común, azúcar, humo de leña, espíritu de vinagre, especies, salpetro, nitrato de soda; el benzoato de soda puede ser agregado solamente cuando así se declara en el rótulo.

COLORANTES

Art. 104.-Los colorantes inofensivos podrán usarse cuando sean aprobados por la Dirección de Ganadería y según su indicación.

AGUAH EN LOS EMBUTIDOS

Art. 105.-Sólo se podrá agregar agua o hielo a los embutidos para facilitar el molido, corte o mezcla de la carne, y en este caso no podrá pasar de un 3 %, excepto cuando se trate de embutidos ahumados o cocidos como estilo Franckfort, estilo Viena o estilo Boulogne.

AGUA EN LA GRASA

Art. 106.-La grasa y compuestos de grasa no podrán contener agua.

SUBSTANCIAS PARA LA CLARIFICACION O REFINAMIENTO DE LOS PRODUCTOS.

Art. 107.-Podrá ser permitido el uso de substancias necesarias pa-

Ministerio de Hacienda

N. 3222

// ra la preparación, clarificación o refinamiento de los productos y carne, previa aprobación de la Dirección de Ganadería, y siempre que no se altere la calidad de la carne y productos y sean eliminados durante el último proceso de manufactura, como por ejemplo: el uso de bocarbonato de soda y tierra de batán en la preparación de la grasa y el de sal, soda o cal en la limpieza del intestino.

ESTERILIZACION DE LOS PRODUCTOS

Art. 108.-Cualquier carne o productos envasados que requieran esterilización, serán esterilizados el mismo día en que los envases hayan sidos llenados. Los envases defectuosos o agujereados que se encuentren después del completo, el proceso de esterilización, no serán reparados.

EMBUTIDOS PREPARADOS EN ACEITE

Art. 109.-Los embutidos preparados o embalados en aceite serán calentados a una temperatura no menor de 71° C., y esta temperatura mantenida dentro del envase por un tiempo no menor de 30 minutos.

COCIMIENTO DE LA CARNE

Art. 110.-La carne o productos serán cocidos en forma aprobada por la Dirección de Ganadería.

ENVOLTURAS DE ORIGEN ANIMAL

Art. 111.- Las envolturas animales para la carne o productos serán cuidadosamente inspeccionadas, permitiéndose el uso de aquellas que hayan sido prólijamente lavadas e infladas en agua limpia.

Ministerio de Hacienda

CAVIDAD DE LAS ENVOLTURAS

N. 3222

Art. 112.-Las porciones intestinales, traquea o exófago infectados con cualquier módulo parasitario serán rechazados, a menos que la infección sea ligera y los nodulos o larvas extraídas.

INTESTINOS

Art. 113.-Los intestinos no deben ser usados, como ingredientes de productos alimenticios

CABEZAS

Art. 114.-Las cabezas para la preparación de productos serán partidas, extrayéndose los dientes, el etmoides y esfenoides, el oido externo y la base de los cuernos.

RIÑONES.

Art. 115.-Los riñones para preparación de productos alimenticios serán partidos al medio y después remojado y lavados. Todo riñon extraido serán inspeccionado antes de ser usado o exportado por el establecimiento, incluyendo la grasa de riñonada en los de vacuno.

MONDONGOS Y ESTOMAGOS

Art. 116.-Los mondóngos de vacuno y estómagos de cerdos para la preparación de productos serán limpiados en todas sus superficie y partidos inmediatamente después de haber basiado su contenido.

SANGRE

Art. 117.-La sangre que haya estado en contacto con la superficie del cuerpo del animal o que se haya contaminado de cualquier manera, no podrá ser recogido para fines alimenticios. Solamente la sangre de animales inspeccionados y admitidos será usada con tal objeto. La desfibrinación de la sangre con fines alimenticios no podrá ser hecho con las manos.

Ministerio de Hacienda

C A P I T U L O VII

SELLOS OFICIALES Y ROTULOS.-
Sellos de los productos envasados.-

ART. 118.-Siempre que la carne o productos sean colocados en envases como tarros, latas, lona u otros receptáculos, estos llevarán un sello oficial en la forma que determina la Dirección de Ganadería.

Nº 3222

ENVASES DE LOS PRODUCTOS

ART. 119.-No se podrá llenar ningún envase o cubierta que lleve o vaya a llevar un sello aprobado, en todo o en parte, si no es con artículo que hayan sido inspeccionados y admitidos de acuerdo con este Reglamento, los que deberán ser sanos, salubres, o en cualquier forma aptos para la alimentación humana y estar estrictamente de acuerdo con las indiciaciones del rótulo.

INSPECCION DE LOS ROTULOS

ART. 120.-Los rótulos llevarán el nombre del establecimiento en que el producto haya sido preparado y en letras saliente y de tipos uniformes: Paraguay- Est. Nº .....Inspeccionado según Ley del 3 de Octubre de 1917.

Estos rótulos pueden llevar también cualquier otra inscripción que no sea falsa o engañosa y haya sido aprobada por la Dirección de Ganadería.

ABREVIATURA DE LA INSCRIPCION OFICIAL

ART. 121.-Las cajas, recipientes, etc, no podrán llevar la inscripción oficial en abreviatura o representaciones dela misma que no haya sido aprobada por la Dirección de Ganadería y comunicado a los Consulados.

ENVASES METALICOS

ART. 122.-Todo envase metálico conteniendo carne o productos inspeccionados y admitidos, tendrá grabada en relieve la inscripción siguiente: P D G. Ins Apdo Est ...

Ministerio de Hacienda

N. 3222

APROBACION DE LOS ROTULOS QUE HAN DE SER USADOS

Art. 123.-No podrá ser usados ningún rótulo comercial mientras no sea aprobado definitivamente por la Dirección de Ganadería. Las muestras de los nuevos rótulos en forma de croquis, pruebas o copias fotográficas, deberán ser sometidas al Inspectom del Servicio Veterinario para su correspondiente aprobación.

INSCRIPCION DE LOS ROTULOS EN IDIOMAS EXTRANGEROS

Art. 124.-Los rótulos comerciales destinados a los envases de carnes o productos para la exportación, pueden ser impresos en lenguas extrangeras. La inscripción oficial será hecha en todos los casos en castellano, pudiendo agregarse su traducción literal a las lenguas extrangeras.

INDICACION SOBRE EL ORIGEN Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

Art. 125.-No podrá usarse ninguna indicación, palabras, cuadros o dibujos que den una impresión falsa sobre el origen o calidad de los artículos; por ejemplo:

a)-El dibujo que represente un cerdo, será usado solamente para productos porcinos.

b)-Los términos como: especial, seleccionado, lo mejor, lo más fino, absolutamente puro, 100 % puro y otros semejantes, sin restricción, serán colocados en los rótulos en cuestión unicamente cuando lo justifique la calidad de los productos.

c)-Los nombres de paises, estados, territorios y cualquier otro nombre geográfico que la Dirección de Ganadería pueda aprobar, se usarán en los rótulos solamente cuando estén precedidos de las palabras estilo, corte marca, en el mismo tamaño y estilo de la letra del nom-

Ministerio de Hacienda

N. 3222

bre geográfico; por ejemplo: embutido de la clase comunmente conocido por Viena, deben ser rotulados estilo Viena hechos en el Paraguay. En el último caso, las palabras indicando el lugar de manufactura no necesita que sean de igual tamaño y estilo de las letras que indiquen el nombre del producto, pero serán claros y visibles.

d)-La palabra jamón, sin ninguna palabra que indique la clase de animal de que proviene, será usado solamente en relación con los jamones de cerdo.

e)-Las palabras carne fresca no podrán ser usadas en ningún rótulo para carne o producto que en todo o en parte haya sufrido proceso de elaboración.

f)-El término extracto de carne no será permitido en los rótulos para productos preparados de órganos o partes de res diferentes de la carne fresca. Los extractos preparados enteramente con parte de reses diferentes a la carne fresca no serán rotulados extracto de carne, pero podrán ser rotulados con el verdadero nombre de las partes con que son preparados por ejemplo: extracto de hígado. Cuando el extracto de carne se mescle con extracto de otras partes de la res cada mescla será designada compuesto de extractos de carne y en adición se indicarán en los rótulos los ingredientes diferentes de la carne fresca que hayan sido mescladas en la preparación del extracto. En el caso de extracto fluido, la palabra fluido aparecerá en el rótulo; como por ejemplo: extracto fluido de carne.

La palabra fluido indica unicamente una menor cantidad de substancia sólida.

g)-Los términos como: país, ciudad y otros semejantes no

Ministerio de Hacienda

serán usados en rótulos para carnes y productos, a menos que estos sean preparados en la ciudad o pais indicado.

ESTEARINA AGREGADA A LA GRASA.

n.3222

Art. 126.-La grasa puede tener, agregada a ella, una cantidad de estearina que no exceda de un 10 %, sin indicar en el rótulo dicho agregado. Cuando la estearina agregada exceda en mas de un 10 %, aparecerá en el rótulo y en el mismo tamaño y estilo de la letra la frase grasa y estearina.

COMPUESTOS GRASOS

Art. 127.-Las mesclas en las cuales los ingredientes grasos sean iguales o excedan en conjunto al total de los otros ingredientes convinados, serán rotulados compuesto de grasa, entendido que los ingredientes de la mescla estarán establecidos en el rótulo de manera prominente, por el órden de su porcentaje y precédido de la frase compuesto de, hecho de, etc.

TERCEROLAS, BARRILES, TAMBORES PARA PRODUCTOS GRASOS

Art. 128.-Los rótulos para mesclas distintas de oleo- margarina, consistente en grasa derivada de reses vacuno, ovino, cerdo o cabra y cualquier aceite vegetal, llevarán los nombres de los ingredientes de manera prominete, en el órden de su porcentaje, precedido de la frase compuesto de, hecho de, u otros equivalentes. Las tercerolas y barriles conteniendo grasas compuestas serán inmediatamente después de llenados marcados claramente sobre unas de sus tapas con el verdadero nombre del producto. Los jugos, tambores u otros envases semejantes destinados a tales productos, serán también marcados con el verdadero nombre del producto en el momento de ser sellados.

Ministerio de Hacienda

INDICACION DEL BENZOATO DE SODA

Art. 129.-Cualquier carne o producto conteniendo benzoato de soda será rotulado indicando la presencia y porcentaje de dicha substancia.

N. 3222

UTILIZACION DE MATERIAS COLORANTES

Art. 130.-Cuando las substancias colorantes permitidas sean usadas en la preparación de grasas u otros preparados grasos de orígen animal, los rótulos llevarán de manera prominente y junto al nombre del producto la frase artificialmente coloreada.

FIJACION DEL PESO

Art. 131.-Cuando el peso de cualquier carne o producto preparado en el pais o importado aparezca en el rótulo, o envase, se indicaraá el peso exacto y las palabras neto, no menor de, grueso, estarán en relación directa con aquel

ROTULOS Y SELLOS DE LOS ENVASES USADOS ANTERIORMENTE

Art. 132.-Todo sello, marca, rótulo u otros medios usados previamente en los envases serán removidos u obliterados antes de que dichos envases sean usados para cualquier carne o producto, a menos que tales sellos, marcas o rótulos indiquen correctamente el artículo que se ha empaquetado y que tales envases sean llenados bajo la vigilancia del empleado oficial.

COLOCACION DE LA INSCRIPCION OFICIAL

Art. 133.-Ninguna persona fijará, colocará o será causa de que sea colocado o fijado el letrero o inscripción oficial o cualquier avreviatura, copia o representación dela misma en cualquier carne o producto, si no es bajo la vigilancia del empleado oficial.

Ministerio de Hacienda

N. 3222

LLENADO DE LOS ENVASES QUE LLEVEN EL SELLO OFICIAL

Art. 134.-Ninguna persona llenará o será causa de que sea llenado en todo o en parte, con cualquier carne o producto, los envases que lleven o pretendan llevar el letreto oficial copia o representación de la misma, salvo bajo la vigilancia del empleado oficial.

AVISOS Y REGLAMOS QUE CONTENGAN EL SELLO OFICIAL

Art. 135.- Los avisos, fotografíase y otras representaciones de cualquier carne o producto preparado exclusivamente en un establecimiento, que contengan copias o reproducciones de la inscripción oficial que no sean falsas o se presten a engaños, podrán ser utilizados previa aprobación de la Dirección de Ganadería.

SELLADO DE LA CARNE

Art. 136.-Cada res que haya sido inspeccionada y admitida, será sellado en el momento de la inspección con un sello redondo, que llevará las inscripciones siguientes: D.G.I. C.- R.P.- Est. N°.... INSPECCIONADO Y APROBADO.

SELLADO DE LOS EMBUTIDOS

Art. 137.- Los embutidos inspeccionados y admitidos y otros productos alimenticios, con envoltura de animales de la variedad ordinaria o grande, llevarán un marchamo, faja o sello con la inscripción oficial y el número del establecimiento.

Dichos sellos o fajas se colocarán de a uno en cada cadena, y en número de dos en cada manojo. Los productos que carezcan de marchamo o de sellos o fajas, serán decomisados.

Ministerio de Hacienda //

USOS DE LOS COLORANTES EN LOS EMBUTIDOS

Art. 138.-Cuando se usen colorantes en la preparación de embutidos el producto se marcará así: artificalmente coloreado.

LOS SELLOS, MARCAS, ETC., SERAN SUMINISTRADOS POR LOS ESTABLECIMIENTOS

N. 3222

Art. 139.-Los establecimientos suministrarán toda clase de sellos, marcas a fuego y toda clase de medios para marcar la carne y productos, según lo exiga la Dirección de Ganadería Antes de confeccionarse los sellos, serán sometidos a la aprobación de la misma Oficina. Cada sello u otros medios que lleven la inscripción oficial, serán, o inmediatamente despuésdel trabajo diario, puestos bajo la custodia del Inspector oficial y serán usados solamente bajo la vigilancia del mismo. Cuando no sean usados, se colocarán en cajones cerrados, debiendo permanecer las llaves en poder del empleado oficial.

LOS ROTULOS Y LOS SELLOS DEBEN SER FACILMENTE VISIBLES.-

Art. 140.-Los sellos serán fijos y nos se prestarán a engaños.Las letras y figuras serán de tipos y estilos perfectamente claros. La inscripción de la inspección y el número del establecimiento estarán separados de los otros nombres y sellos, Cuando se usenel rótulos, éstos deberán ser pintados sobre papel de buena calidad y tener un tamaño no menor de cinco centímetros por diez de dimensión. La palabra establecimiento y el número oficial serán puestos en la parte superior de la linea del rótulo. La inscripción siguientes debe ser pintada en estilo uniforme: Inspeccionado y admitido de acuerdo con la Ley de 3 de Octubre de 1917. El nombre y dirección del

Ministerio de Hacienda

establecimiento, o el nombre solamente, puede también ser fijado en el rótulo.

ENVASE PARA PRODUCTOS DE USO INDUSTRIAL

Art. 141.-Las dos cabeceras de cada envase, como barriles y vagones-tanques de grasa y sebo para uso industrial, serán pintados de blanco y prólijamente grabados con el nombres del productor y la palabra uso industrial en letras no menores de cinco centímetros de alto y de diez en el caso de vagones-tanques.

ROTULO EN LOS VAGONES

Art. 142.- Cada vagón que conduzca productos inspeccionados y admitidos a cualquier destino que no sea otro establecimiento con inspección oficial, tendrá fijado un rótulo con el verdadero nombre del producto, la inscripción de la inspección, el número del establecimiento y la fecha de embarque. Antes de que el vagón sea movido del lugar donde ha sido descargado, el cargador inutilizará dicho rótulo.

TOMA DE MUESTRAS

Art. 143.-Las muestras de carne y productos, agua, pinturas, preservativos químicos, especies, latas, soldaduras, serán tomadas sin costos por la Dirección de Ganadería para su examen, tan amenudo como lo juzgue necesario.

SUBSTANCIAS PROHIBIDAS

Art. 144.-Las pinturas, preservativos químicos y toda substancia de uso prohibido por este Reglamento, no podrán entrar a ningún establecimiento que no tenga inspección oficial.

Ministerio de Hacienda

Nº 3222

CAPITULO VIII

AUTORIZACIONES Y CERTIFICADOS DE EMBARQUE

Autorizaciones de embarque

Art. 145.-Las oficinas de Aduana no permitirán el embarque de los preparados de orígen animal cuyo permiso no vaya acompañado de una autorización otorgado por la Dirección de Ganadería en la que conste que han sufrido inspección veterinaria.

CERTIFICADOS DE EXPORTACION

Art. 146.-La Dirección de Ganadería expedirá certificados sanitarios con destino al punto de recibo de los animales y preparados de orígen animal que vayan a ser exportados

Una vez efectuado el embarque, el Inspector de Servicio Veterinario expedirá una voleta provisoria en la cual se hará constar el número de bultos, contenidos, buque cargador, bandera del mismo, destino, consignatario y establecimiento de que procedan, la que será cangeada en la Dirección de Ganadería o en las inspecciones departamentales por el certificado definitivo.

CERTIFICADO PARA ENVIOS DIRECTOS

Art. 147.- Los certificados a que se refiere el artículo anterior cuando se trate de envíos directos, se expedirán en la forma siguiente, acompañado de la traducción literal correspondiente al idioma del pais a que son remitidos cuando así lo exigan las autoridades sanitarias del mismo.

REPUBLICA DEL PARAGUAY

Certificado oficial de inspección de carnes

Para envío directo a .....

Paraguay .....

Certifico que la carne y demás productos alimenticios de

Ministerio de Hacienda

N. 3222

orígen animal que se indican a continuación proviene de vacunos, ovinos, porcinos o cabríos que recibieron inspección veterinaria ante y post mortem al ser sacrificados, y que dicha carne y demás productos alimenticios de orígen animal son sanos, salubres y en toda forma aptos para la alimentación humana, no habiendo sido tratados ni conteniendo preservativos algunos, materias colorantes u otras substancias no permitidas por las disposiciones de la Dirección de Ganadería ..... que rigen la inspección de carnes y demás productos de origen animal, han sido elaborados en este país en condiciones sanitarias.

Clase de producto	Número de piezas	Peso
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

Sello de identificación de las carnes y piezas.

Cada envase metálicos lleva la inscripción expresada en el Art. 122 que significa Paraguay-Dirección de Ganadería-Inspeccionado-Aprobado-Establecimiento.

Remitente .....
Dirección .....
Consignatario .....
Destino . .....
Marca de embarque .....

Firma

.....
Título Oficial

Firma

.....
Título Oficial

NOTA: Este certificado deberá acompañar el cargamento de carne y demás productos alimenticios de origen animal que en él se indican, exportados a ..... del pais de donde fueron sacrificados los animales, sin descargar en ningún otro pais, con excepción de la transferencia del

Ministerio de Hacienda

N. 8222

cargamento de un conductor a otro en el transcurso del transporte, y será entregado por el consignatario o a su agente al Inspector del ..... en el punto de inspección de ..... El cargador de la consignación deberá suministrar la siguiente información:

Cargado el día ..... en ..... a bordo de .....
y si hubiera descargo en cualquier punto con anterioridad a la llegada a .....

Descargado el día ..... en ..... por .....
y vuelto a cargar el día ..... a bordo de .....
por .....

(Firma del Agento o empleado del cargador)

CERTIFICADOS PARA TRASBORDOS

Art. 148.-Los certificados para trasbordos se expedirá en la siguiente forma, acompañado también de la traducción literal en las misma condiciones:

REPUBLICA DEL PARAGUAY

Certificado Oficial de Ínspección de carnes

(Para trasbordos)

Certifico que la carne y demás productos de origen animal que se indican a continuación fueron originalmente embarcados en ..... y acompañados de certificado firmado por empleado oficial del Gobierno nacional de ..... comprobando que la carne y demás productos alimenticios de origen animal que a continuación se indican, provienen de ganado vacuno, lanar, porcino, cabrío, que recibió inspección veterinaria ante mortem y post mortem, al ser sacrificados y que dicha carne y demás productos de orígen animal eran sanos, sa-

Ministerio de Hacienda

lubres y en toda forma aptos para la alimentación habiendo sido manipulados en este pais en condiciones sanitarias.

N. 3222

Clase de producto	Número de piezas	Peso
///.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

Sello de identificación de las carnes y piezas.

Remitente .....

Dirección .....

Consignatario .....

Destino .....

Marca de embarque .....

Firma

Título Oficial

.....

Firma

Título Oficial

.....

NOTA: Este certificado deberá acompañar el cargamento y demás productos alimenticios de orígen animal que en él se indican, exportados a ..... sin descargar en ningún otro país, con excepción de las transferencias del cargamento de un conductor a otro en el transcurso del transporte, y será entregado por el consignatario o por su Agente al Inspector de ..... en el punto de inspección de .....

El cargador de la consignación deberá suministrar la siguiente información:

Ministerio de Hacienda

Cargado en .....
el .....
a bordo de .....

Y si hubiera descargado en cualquier parte con anterioridad a la llegada a .....

Nº 3222

Descargado en .....
por .....
y vuelto a cargar en .....
a bordo de .....
por ....

(Firma del cargador)

C A P I T U L O I X

PENALIDADES

Art. Soborno de los empleados sanitarios

Art. 149.-Se castigará con multa de mil a cincuenta mil pesos o a prisión equivalente, a cualquier persona, firma o corporación que ofrezca o dé, directa o indirectamente, dinero u otra cosa de valor a los empleados sanitarios con el objeto de influenciarlos en el cumplimiento de su deber. Se castigará igualmente con suspeción, destitución, multa o prisión equivalente a cualquier empleado sanitario que acepte o reciba regalos, dinero, etc.,de las personas firmas o corporaciones de los establecimientos cuya inspección se les haya encomendado.

FALSIFICACION U OMISION DE LOS SELLOS OFICIALES

Art. 150.-Se castigará con multa de mil a cincuenta mil pesos o prisión equivalente a cualquier firma, corporación agentes o empleados de las mismas que falisifiquen, simulen, omitan o alteren las marcas o sellos oficiales exigidos por este Reglamento.

Ministerio de Hacienda

N. 3222

UTILIZACION DE CARNES DECOMISADAS, ETC.

Art. 151.-Serán castigados con multa de mil a cincuenta mil pesos o prisión equivalente, duplicando la pena en caso de reincidencia, los propietarios de los establecimientos donde se cometan algunas de las siguientes infracciones:

a)-Utilizar carnes decomisadas por los Inspectores Sanitarios.

b)-Elavorar carnes de animales que no hayan sido previamente revisadas por los Inspectores Sanitarios.

c)-Cambiar los procedimientos de elaboración sin aviso anticipado a la Dirección de Ganadería.

d)-Exportar productos elaborados sin el sello oficial de sanidad.

e)-Dificultar la acción de los empleados sanitarios

INFRACCIONES NO MULTADAS ESPECIALMENTE.

Art. 152.- Las demás infracciones a este Reglamento serán castigadas, según la importancia de la infracción, con multa de mil a cincuenta mil pesos o prisión equivalente duplicando la pena en caso de reincidencia.

RETIRO DE LA INSPECCION OFICIAL

Art. 153.- Sin perjuicio de las penas establecidas por la Ley de Policía Sanitaria de los Animales, y a que hacen referencia los artículos anteriores, la Dirección de Ganadería podrá retirar la Inspección oficial de los establecimientos cuyos propietarios se resistan a cumplir las prescripciones de este Reglamento.

Art. 154.- Comuníquese, publíquese y dése al Registro Oficial.