NUMERO: 2429

VISTO el Artículo 6 de la Ley No. 1822 del 16 de octubre de 1948.

En ejercicio de las atribuciones que me confiere el Artículo 55 de la Constitución de la República, dicto el siguiente

DECRETO:

Artículo 1.— Quedan derogados los Artículos 1, 2 y 3 del Decreto No. 2424 del 8 de octubre de 1984.

Artículo 2.— El Dr. Francisco Cadena Moquete, queda designado Procurador Fiscal Interino del Distrito Judicial de Duarte.

Artículo 3.— El Dr. Antonio Paulino Languasco Chan, queda designado Ayudante del Procurador Fiscal Interino del Distrito Judicial de Duarte.

DADO en Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, Capital de la Repúbiica Dominicana, a los trece (13) días del mes de octubre del año mil novecientos ochenta y cuatro; año 141º de la Independencia y 122º de la Restauración.

SALVADOR JORGE BLANCO

Reg. No. 2430, sobre Inspección Sanitaria de las Carnes y Productos Cárnicos para la Exportación

G.O. No. 9647 del 16 de Octubre de 1984

SALVADOR JORGE BLANCO
Presidente de la República Dominicana

NUMERO: 2430

CONSIDERANDO: Que es función esencial del Estado Dominicano y parte de la política programada por el Gobierno de Concentración Nacional a través de la Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social, velar por la adopción y estricto cumplimiento de medidas sanitarias adecuadas;

CONSIDERANDO: Que es imprescindible inspeccionar y regular de manera específica las ventas de carnes de bovinos, ovinos, porcinos y caprinos, incluyendo los productos derivados de tales carnes, destinados a la exportación, a fin de asegurar que sean aptos para la alimentación humana;

CONSIDERANDO: Que para facilitar el comercio internacional de las carnes y sus productos, es conveniente dotar a la legislación sanitaria de nuestro país de un instrumento legal acorde con las exigencias requeridas al efecto en los mercados extranjeros;

VISTOS el Código de Salud Pública, Ley No.4471 de fecha 28 de junio de 1956, Artículo 89 y siguientes que disponen que un reglamento dictado por el Poder Ejecutivo, a propuesta del Secretario de Estado de Salud Pública y Asistencia Social, determinará las condiciones especiales que deben tener los artículos alimenticios para el consumo humano, así como los establecimientos donde se expenden; la Ley No.1147, de fecha 25 de mayo de 1929, que regula la matanza de reses y aves destinadas a la exportación; la Ley No.581, de fecha 12 de octubre de 1933, que prohíbe la exportación, compra y venta de frutos y productos agrícolas, pecuarios o industriales, cuando no estén en buen estado; el Reglamento No.1207, de fecha 14 de junio de 1943, para la inspección de mataderos, ganado, carnes y sus derivados, así como el Reglamento No.1688, de fecha 28 de abril de 1956, que prohíbe la venta en el territorio nacional o para el extranjero, de las carnes y sus productos derivados, si previamente no han sido examinados y marcados conforme a los requisitos sanitarios;

En ejercicio de las atribuciones que me confiere el Artículo 55 de la Constitución de la República, dicto el siguiente

REGLAMENTO
SOBRE LA INSPECCION SANITARIA DE LAS CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS PARA LA EXPORTACION

TITULO I
DEFINICIONES

Artículo 1.– El Código y las Leyes. Para los efectos de este reglamento se entiende:

a) Código : Código de Salud Pública, Ley No.4471, de fecha 28 de junio de 1956. Artículos 89 y siguientes.

b) Leyes : Ley No.1147, de fecha 25 de mayo de 1929, que regula la matanza de reses y aves destinadas a la exportación; Ley No.581, de fecha 12 de octubre de 1933, que prohíbe la exportación, compra y venta de frutos y productos agrícolas, pecuarios o industriales, cuando no estén en buen estado.

1.1 DENOMINACIONES OFICIALES:

a) Secretaría: Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social.

b) Secretario: Secretario de Estado de Salud Pública y Asistencia Social.

c) División: División de Protección de Alimentos.

d) Director de la División: El Director de la División de Protección de Alimentos.

e) El Programa: Programa de Inspección de Carne.

f) Inspector Encargado: Médico veterinario responsable de las

operaciones sanitarias del establecimiento a que está asignado.

g) Inspector: Un inspector del servicio de inspección de carne..

n) Empleado del Programa: Todo inspector u otra persona empleada por la Secretaría que esté autorizado para llevar a cabo cualquier actividad o tarea relacionada con el programa.

1.2 DENOMINACIONES COMERCIALES AUTORIZADAS:

a) Establecimiento autorizado: Tendrá la consideración de establecimiento autorizado todo establecimiento que participe en actividades relacionadas con el sacrificio, troceo, deshuesado, enlatado, curación, ahumado, salazón, envasado, extracción de grasas u otras de tipo similar en que se mantenga inspección de conformidad con este reglamento.

b) Canal: Se entiende por canal todas las partes, incluidas las vísceras, de toda res sacrificada.

c) Carne: Con la denominación genérica de carne se designa la parte de los músculos de los bovinos, ovinos, porcinos y caprinos que recubre el esqueleto o que se encuentra en la lengua, en el corazón o en el esófago, con o sin la grasa que los acompaña y recubre, y las porciones de hueso, piel, tendones, nervios y vasos sanguíneos que normalmente acompañan al tejido muscular y que no se separan de éste en el proceso de preparación de la carne. No se incluyen en la misma los músculos que se encuentran en los labios, hocicos y orejas. Este término, cuando se aplica a productos de equinos, tendrá un significado equivalente al que se le da en el reglamento que concierne a los bovinos, ovinos, porcinos y caprinos.

d) Productos derivados cárnicos: Se entiende por productos derivados cárnicos toda parte apta para el consumo humano, que no sea carne, y que se haya obtenido de una o más reses

de bovinos, ovinos, porcinos o caprinos. Esta expresión, cuando se aplica a productos de equinos, tendrá un significado equivalente al que se le da en el reglamento que concierne a los bovinos, ovinos, porcinos y caprinos.

e) Productos alimenticios de carne: Se entiende por producto alimenticio de carne todo artículo susceptible de ser utilizado para consumo humano que sea preparado total o parcialmente con carne u otra parte de la canal de cualquier bovino, ovino, porcino o caprino.

f) Comestible: Se entiende por comestible todo artículo destinado al consumo humano.

g) No comestible: Se entiende por tal todo artículo adulterado, no inspeccionado para el consumo humano.

1.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS:

a) Saborizante artificial: Se entiende por tal el saborizante que contenga una sustancia sápida o agente aromático fabricado mediante procedimiento sintético u otro medio análogo.

b) Colorante artificial: Se entiende por tal el colorante que contenga tinte o pigmento fabricado mediante procedimiento sintético u otro análogo, o el colorante que fue fabricado mediante la extracción de un tinte o pigmento natural de una planta o de otra materia en que dicho tinte o pigmento se produjo naturalmente.

c) Aditivos conservados químicos: Se entiende por tal todo producto químico que, al añadirse a un producto alimenticio de carne, tiende a impedir o retrasar su deterioro, pero en el que no se incluyen la sal de mesa, azúcares, vinagres, especias o aceites extraídos de especias o sustancias añadidas a la carne

o productos alimenticios de carne mediante exposición a ahumado de madera.

d) Residuos biológicos: Se entiende por residuos biológicos toda sustancia, incluidos los residuos metabólicos que permanezcan en el ganado en el momento del sacrificio o en cualquiera de sus tejidos después de efectuado el mismo que sea resultado de tratamiento o exposición del ganado a un pesticida, compuesto orgánico o inorgánico, hormona, sustancia de tipo hormonal, activadores del crecimiento, antibióticos, antihelmínticos, calmantes u otro agente terapéutico o profiláctico.

1.4 MARCAS AUTORIZADAS DE INSPECCION. (Marcas, Sellos y Certificados):

a) Marca oficial: Se entiende por tal la leyenda o cualquier otro símbolo de inspección que prescriba el reglamento con miras a identificar el estado de cualquier artículo o animal sometido a inspección.

b) Leyenda de inspección oficial: Se entiende por esta expresión todo símbolo que se prescriba en el reglamento en el que se indique que un artículo ha sido inspeccionado y aprobado de conformidad con el reglamento.

c) "Inspeccionado y aprobado": Con esta expresión se designa el producto de este modo identificado que ha sido inspeccionado y aprobado de acuerdo con el reglamento y que en el momento de ser inspeccionado, aprobado e identificado, se determinó que no estaba adulterado.

d) Aprobado para cocción: Con esta expresión se entiende que la carne o derivados cárnicos de este modo identificados han sido inspeccionados y aprobados a condición de que sean

cocidos o transformados en grasa de conformidad con lo estipulado en el reglamento.

c) Aprobado para refrigeración. Con esta expresión se entiende que la carne o derivados cárnicos de este modo identificados han sido inspeccionados y aprobados a condición de que sean refrigerados o de otro modo manipulados de acuerdo con lo estipulado en este reglamento.

f) Inspeccionado y rechazado: Con esta expresión se entiende que la canal, vísceras, otra parte de la canal u otro producto de este modo identificado ha sido inspeccionado, encontrado estar adulterado y rechazado en virtud de este reglamento.

g) Retenido. Con este término se entiende que la canal, vísceras, otra parte de la canal y otro producto o artículo de este modo indentificado es retenido para ser posteriormente examinado por un inspector con el fin de decidir sobre el destino que se le vaya a dar.

h) Certificado oficial: Con esta expresión se entiende todo certificado cuya expedición, según lo dispuesto por el reglamento, haya de ser efectuada por un inspector u otra persona que desempeñe funciones oficiales de conformidad con este reglamento.

1.5 ADULTERADO:

Este término es aplicable a toda canal, parte de la misma, carne o producto alimenticio de carne en que concurran una o más de las circunstancias que se exponen a continuación:

a) Si llevan o contienen cualquier sustancia venenosa o nociva que los pueda hacer perjudicial para la salud, pero en caso de que no sea una sustancia añadida, dichos productos no se

considerarán adulterados en virtud de esta cláusula si la cantidad de esa sustancia en el contenido o cobertura de los mismos no lo hace ordinariamente perjudicial para la salud.

b) I) Si llevan o contienen (debido a la administración de cualquier sustancia al animal vivo o de otra manera) cualquier sustancia añadida venenosa o nociva (que no figure entre las siguientes: a) un pesticida químico contenido o portado por un producto agrícola primario, b) un aditivo alimentario, y c) un aditivo colorante) que pueda, a juicio de la División hacer que dichos productos sean inadecuados para el consumo humano.

II) Si total o parcialmente constituyen un producto primario agrícola y el mismo lleva o contiene un pesticida químico que sea peligroso.

III) Si llevan o contienen cualquier aditivo alimentario que sea peligroso.

IV) Si llevan o contienen cualquier aditivo colorante que sea peligroso, con la salvedad de que un artículo que no se considere adulterado según los Incisos II), III), o IV) se estimará no obstante adulterado si la utilización del pesticida químico, aditivo alimentario o aditivo colorante en el contenido o cobertura de dicho artículo está prohibida por el reglamento en los establecimientos autorizados.

c) Si total o parcialmente se componen de una sustancia sucia, putrefacta o descompuesta o son por cualquier otra razón insanos, antihigiénicos o insalubres o de otro modo inadecuados para el consumo humano.

d) Si han sido preparados, envasados o mantenidos en condiciones no sanitarias y se hayan podido contaminar con suciedad, o se hayan hecho perjudicial para la salud.

e) Si total o parcialmente son el producto de un animal que ha muerto de otra manera que no sea mediante sacrificio.

f) Si sus envases se componen, total o parcialmente, de cualquier sustancia venenosa o nociva què pueda hacer el contenido perjudicial para la salud.

g) Si han sido deliberadamente sometidos a radiación, a no ser que el empleo de la radiación se haya hecho de conformidad con el reglamento.

h) Si han sido omitidos o sustraidos, total o parcialmente, cualquier sustancia constitutiva de los mismos, o cuando les hayan sido sustituidas cualquier sustancia en su totalidad o parte, o cuando se haya encubierto cualquier defecto o calidad inferior de cualquier manera que sea, o cuando se les haya añadido o mezclado o envasado cualquier sustancia para aumentar su volumen o peso o reducir su calidad o fuerza, o hacerlos aparecer mejor o de mayor valor que el que tienen realmente.

i) Si los mismos son margarinas que contienen una grasa animal u otra materia prima utilizada, total o parcialmente, así como cualquier sustancia sucia, putrefacta o descompuesta, o es de otro modo adulterado.

1.6 MAL MARCADO:

Esta expresión es aplicable a toda canal, parte de la misma, carne o producto alimenticio de carne en que concurran una o más de las circunstancias que se exponen a continuación:

a) Si su rotulado es falso o engañoso en cualquier aspecto particular.

b) Si se ofrece a la venta bajo el nombre de otro alimento conocido.

c) Si es una imitación de otro alimento, a no ser que se haga constar en su rótulo, en caracteres de tamaño uniforme y en forma destacada, la palabra "imitación" e inmediatamente a continuación el nombre del alimento imitado.

d) Si su envase está fabricado, moldeado o rellenado de manera que induzca a error o engaño.

e) Si se contiene en un paquete u otro envase a menos que lleve una etiqueta en la que se haga constar:

I) El nombre y domicilio del fabricante, envasador o distribuidor, y

II) Una información exacta del contenido en lo que se refiere a peso, medidas o cómputo numérico, salvo que se especifique de otro modo en el reglamento en lo que concierne a la cantidad del contenido.

f) Si cualquier palabra, declaración u otra información cuya aparición en la etiqueta; u otro rotulado esté estipulado por o en virtud del reglamento no se hace constar de forma destacada en el mismo con tal visibilidad (en comparación con otras palabras, declaraciones, dibujos o inscripciones en el rótulo) y en tales condiciones que la pueda leer y entender el individuo ordinario en condiciones de adquisición y consumo usuales.

g) Si pretende ser o se presenta como alimento para el cual el reglamento ha establecido una definición y norma de identificación o composición, salvo que:

I) Concuerde con dicha definición y norma, y

II) Su rótulo lleve el nombre del alimento especificado en la definición y norma y, en cuanto lo pueda exigir dicho reglamento, los nombres comunes de los ingredientes optativos (que no sean especias, saborizantes ni colorantes) que se hallen presentes en dicho alimento.

h) Si el mismo pretende ser o se presenta como un alimento para el cual el reglamento tenga establecida una o varias normas de relleno del envase y no se cumple la norma pertinente de relleno de envase, a no ser que se haga constar en su rótulo, en la manera y forma que lo exige dicho reglamento, una declaración en el sentido de que no se alcanza el nivel de la norma prescrita.

i) Si el mismo no está sujeto a las disposiciones del Apartado g) del presente artículo, a no ser que en su rótulo se haga constar:

I) El nombre común u ordinario del alimento, si lo hubiere, y

II) En el caso de que esté fabricado con dos o más ingredientes, el nombre común o corriente de cada uno de dichos ingredientes, salvo que lo exija de otra manera el reglamento.

j) Si el mismo pretende tener o se presenta como poseedor de propiedades dietéticas especiales como lo exige el reglamento.

k) Si el mismo lleva o contiene cualquier saborizante o colorante artificial o aditivo consevador químico, a menos que lleve un rótulo en el que se haga contar ese hecho, salvo que disponga otra cosa el reglamento.

l) Si no lleva, directamente en el mismo o en sus envase y cuando lo exija el reglamento, la leyenda de inspección y, sin limitarse a ninguna restricción anterior, toda otra información

que la División pudiere exigir en dicho reglamento con el fin de asegurar que el mismo no tenga rótulos falsos o engañosos y que el público sea informado sobre la manera de manipularlo debidamente para mantener el artículo en un estado salubre.

1.7 ROTULACION Y ENVASADO:

a) Rótulo: Se entiende por rótulo el material escrito, impreso o gráfico adherido o grabado sobre el envase inmediato (sin incluir los revestimientos de los paquetes) de cualquier artículo.

b) Envase inmediato: Se entiende por tal el recipiente u otra cubierta en el que se contenga directamente o se encierre total o parcialmente cualquier producto.

c) Embalaje: La envoltura exterior (caja, saco, barril, cesto u otro recipiente o cobertura) que contenga o en el que se encierre total o parcialmente cualquier producto empaquetado en uno o más envases inmediatos.

1.8 GANADO:

a) Ganado: Se entiende por tal todo animal vacuno, ovejuno, cabrío, caballar, mular u otro tipo de équido.

b) Ganado moribundo, enfermo o lisiado: Se entiende por tal todo animal que posea o manifieste cualquiera de los siguientes síntomas:

1) Desorden del sistema nervioso central.

2) Temperatura anormal (alta o baja).

3) Respiración dificultosa.

4) Inflamación anormal.

5) Falta de coordinación muscular.

6) Incapacidad para andar normalmente o mantenerse de pie.

7) Cualquiera de las afecciones por las que se exige que el ganado sea rechazado en la inspección ante-mortem de conformidad con este reglamento.

c) Sospechoso: Este término significa que el ganado así identificado es sospechoso de hallarse afectado por una enfermedad o estado que puede requerir su rechazo, total o parcialmente, al ser sacrificado, y es sometido a un examen ulterior por un inspector para determinar el destino que se le vaya a dar.

d) Rechazado: Este término significa que el ganado identificado ha sido inspeccionado y hallado en un estado moribundo o aquejado de cualquier otra afección o enfermedad que podría requerir el rechazo de su canal.

1.9 METODOS HUMANITARIOS DE SACRIFICIO DE ANIMALES:

a) Anhídrido carbónico: Gas que tiene la fórmula química CO_2.

b) Concentración de anhídrido carbónico. Proporción de anhídrido carbónico y de aire atmosférico.

c) Tiempo de exposición: El período en que se expone al animal a una concentración anestésica de anhídrido carbónico.

d) Anestesia: Pérdida de sensación o sensibilidad.

e) Anestecia quirúrgica: Estado de inconsciencia que se mide de conformidad con prácticas quirúrgicas aceptadas.

f) Conciencia : Reacción del cerebro ante las impresiones que le llegan a través de los sentidos.

g) Proyectil cilíndrido cautivo: Instrumento insensibilizador que, al ser activado, lanza un proyectil cilíndrido desde un cilindro a una distancia limitada.

TITULO II
REQUISITOS RELATIVOS A INSTALACIONES SANITARIAS, EQUIPOS, OPERACIONES Y METODOS HUMANITARIOS DE SACRIFICIO

Artículo 2.— Establecimientos que Requieren Inspección. Se exige la inspección conforme al reglamento en todo establecimiento en el cual se sacrifique ganado para su transporte o venta como artículo de comercio, o en el cual se preparen productos o derivados de las canales del ganado, por entero o en parte, para su transporte o venta como artículos de comercio que se destinen para usarse como alimento humano.

Artículo 3.— Ganado y Productos que Entran en Establecimientos Autorizados. Todo ganado y todos los productos que entren en cualquier establecimiento autorizado y todos los productos preparados allí por entero o en parte, serán inspeccionados, manejados, almacenados, preparados, envasados, marcados y rotulados como lo exige el reglamento.

Artículo 4.— Solicitud de Inspección:

a) Antes de que se otorgue la inspección, todo el que opere un establecimiento regulado por la ley, tanto si es propietario, arrendatario o se trate de sociedad subsidiaria, hará la solicitud de la misma por escrito a la Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social como estipula este título.

b) Todas las solicitudes que se hagan conforme a lo dispuesto en

este artículo se presentarán en un formulario suministrado por la División de Protección de Alimentos e incluirán toda la información requerida. Las marcas comerciales del solicitante, a efectos de rotulación, se insertarán en el espacio en blanco que corresponda a la solicitud. El solicitante de la inspección será responsable del cumplimiento de la ley y del reglamento, si se otorga la inspección. La preparación de productos y otras operaciones en el establecimiento para el cual se otorgue la inspección podrán ser efectuadas solamente por el solicitante nombrado en la solicitud.

c) En los casos de cambio de propietario o ubicación se hará una nueva solicitud.

Artículo 5.— Dibujos e Información que Deben Suministrarse; Otorgamiento o Rechazo de la Inspección:

a) Cada solicitante de inspección deberá presentar:

1) Dibujos completos con especificaciones de la distribución del piso del establecimiento para el cual se pide la inspección en los que se muestre la ubicación del equipo principal, desagües del piso, línea principal de desagüe, lavamanos y conexiones para mangueras con fines de limpieza.

2) Un plano en que se muestren los límites del terreno del establecimiento, ubicación en bosquejo de los edificios en el terreno, puntos cardinales, y caminos y carreteras que presten servicios al establecimiento.

3) Un plano de las salas en que se muestre el acabado de las paredes, piso y techos de todas las salas del establecimiento.

Las especificaciones incluirán declaraciones que describan

la fuente de agua, cañerías, desagües, refrigeración, equipo, alumbrado y operaciones del establecimiento.

b) Se presentarán a la Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social dibujos con especificaciones, un plano de los terrenos y una lista de las salas, según se dispone en el Apartado a) anterior, para la renovación de cualquier establecimiento autorizado o parte del mismo y para nuevas edificaciones que se vayan a utilizar en un establecimiento autorizado o parte del mismo, y se obtendrá aprobación de los planos antes de proceder a la construcción.

c) Se dará aviso por escrito a cada solicitante a quien se haya otorgado la inspección, especificando el establecimiento al cual se aplique el otorgamiento.

d) La División de Protección de Alimentos está autorizada para otorgar la inspección y determinar que el solicitante y el establecimiento reúnen los requisitos para la misma y para denegar la inspección de cualquier establecimiento si determina que no cumple los requisitos de este reglamento o que el solicitante no ha recibido aprobación de las etiquetas y recipientes que se usarán en el establecimiento como lo requiere el reglamento. Cuando la inspección sea denegada, el solicitante será informado de la decisión y de las razones para el rechazo y se le dará una oportunidad para presentar su parecer.

e) Podrá denegarse la inspección de acuerdo con las disposiciones de la ley relativas al sacrificio y manipulación humanitarios del ganado.

Artículo 6.– Números Oficiales:

a) Se asignará un número oficial a cada establecimiento al que se haya otorgado la inspección. Este número será utilizado para

identificar todos los productos inspeccionados y aprobados, preparados en el establecimiento.

b) Dos o más establecimientos autorizados del mismo dueño o control recibirán el mismo número oficial, siempre que se añada una letra de serie en cada caso para identificar cada establecimiento y los productos del mismo.

c) Cuando la inspección de un establecimiento haya sido otorgada a un solicitante, no será otorgada a ninguna otra persona en el mismo establecimiento. Sin embargo, las personas que trabajen como entidades distintas en un mismo edificio o estructura podrán administrar establecimientos por separado dentro del mismo edificio únicamente con arreglo a las respectivas habilitaciones que se les hayan concebido. Todas las personas que administren establecimientos por separado en el mismo edificio o estructura serán responsables de cumplir el reglamento en sus propios establecimientos, que incluiran las áreas comunes, por ejemplo, pasillos, escaleras y elevadores.

Artículo 7.— Examen y Especificaciones para el Equipo y las Condiciones Sanitarias Previos al Otorgamiento de la Inspección. Antes de iniciar la inspección se hará un examen del establecimiento y sus terrenos por un empleado calificado de la División de Protección de Alimentos y los requisitos sanitarios y las instalaciones indispensables para la inspección serán especificadas por él conforme al reglamento.

Artículo 8.— Métodos Humanitarios de Sacrificio de Animales:

a) Corrales, vías de acceso y rampas para ganado:

1) Los corrales, vías de acceso y rampas para el ganado se mantendrán en buenas condiciones. No habrá en ellos objetos agudos o protuberantes que puedan, a juicio del inspector,

ocasionar lesión o dolor a los animales. Se repararán las tablas sueltas, el entablado astillado o roto, y los agujeros innecesarios donde puedan lesionarse la cabeza o las patas de un animal.

2) El piso de los corrales, rampas y vías de acceso para el ganado se construirán y mantendrán de manera que los animales puedan apoyarse bien en él. Son ejemplos de construcción y mantenimiento aceptables las superficies del piso que no sean resbalosas o estén estriadas, las rampas con listones y el empleo de arena, según convenga, durante los meses de invierno.

3) Al ganado sospechoso y moribundo, enfermo e incapacitado se le proporcionará un corral cubierto que sea suficiente, a juicio del inspector, para protegerlo contra las condiciones meteorológicas desfavorables del lugar mientras se espera la decisión del inspector respecto al mismo.

4) Los corrales y vías de acceso para el ganado estarán dispuestos de tal manera que se reduzcan al mínimo las esquinas o rincones agudos y cambios de dirección de los animales en movimiento.

b) Manipulación del ganado:

1) El movimiento del ganado desde las rampas de descargas hasta los corrales y desde los corrales hasta la zona de insensibilización se efectuará con un mínimo de agitación y molestias para los animales. No se obligará al ganado a que camine a un paso más rápido que el normal.

2) Las garrochas eléctricas, azotes de lona u otros instrumentos que se utilicen para conducir a los animales se emplearán lo menos posible con el fin de reducir al mínimo agitación y lesiones. Se prohíbe toda utilización de dichos ins-

trumentos que, a juicio del inspector, sea excesiva. Las garrochas eléctricas que vayan conectadas a la corriente alterna normal se reducirán de voltage mediante un transformador al voltaje mínimo que sea eficaz y éste no pasará de 50 voltios de corriente alterna.

3) No se utilizarán para conducir al ganado tubos u objetos agudos o puntiagudos ni otros objetos que, a juicio del inspector, puedan causar lesiones o dolor innecesarios a los animales.

4) Ganado incapacitado y otros animales que no puedan moverse:

I) Los animales incapacitados y otros animales que no puedan moverse se separarán de los animales normales y se les colocará en el corral cubierto que dispone el reglamento.

II) Se prohíbe arrastrar a los animales incapacitados y a otros animales que no puedan moverse, mientras estén conscientes. Sin embargo, se podrá arrastrar a los animales insensibilizados.

III) Los animales incapacitados y otros animales que no puedan moverse deberán ser trasladados, mientras estén conscientes, en equipo adecuado para tal fin, por ejemplo, en una plataforma de arrastre.

IV) Los animales tendrán acceso a agua en todos los corrales y, si han de permanecer en los mismos más de 24 horas, tendrán también acceso a forraje. Habrá espacio suficiente en el corral para que los animales que permanezcan durante la noche puedan recostarse.

V) Antes de que los animales sean maneados, izados, arroja-

dos, lanzados o cortados, se aplicarán los métodos de insensibilización aprobados en este reglamento.

c) Producto químico, anhídrido carbónico:

Por la presente disposición se designan y aprueban como métodos de sacrificio y manipulación humanitarios de los animales, el sacrificio de ovejas, terneras y cerdos mediante el gas anhídrido carbónico y su manipulación en relación con este método.

1) Administración del gas, efecto que debe producir, manipulación:

I) El gas anhídrido carbónico se administrará en una cámara de acuerdo con este artículo de manera que produzca anestesia quirúrgica en los animales antes de que sean maneados, izados, arrojados, lanzados o cortados. Se expondrá a los animales al anhídrido carbónico de manera que la anestesia se logre de manera rápida y tranquila, con un mínimo de agitación y molestia para los animales.

II) La conducción o transporte de los animales a la cámara de anhídrido carbónico se efectuará con un mínimo de agitación y molestias para los animales. Es esencial que los animales lleguen tranquilos a la cámara de anestesia, puesto que la inducción o fase inicial de la anestesia es menos violenta con animales dóciles. Entre otras cosas esto exige que, al conducir a los animales a la cámara de anestesia, los instrumentos eléctricos se utilicen lo menos posible y con el voltaje mínimo que sea eficaz.

III) Al salir de la cámara de anhídrido carbónico los animales se encontrarán en estado de anestesia quirúrgica y permanecerán en esta situación mientras sean maneados, degollados y desangrados. No se producirá en los animales asfixia ni muerte por ninguna causa antes de desangrarlos.

2) Instalaciones y procedimientos - Requisitos generales aplicables a las cámaras de gas y equipo auxiliar; operador:

I) El gas anhídrido carbónico se administrará en una cámara que logre exponer al animal a dicho gas. Para la anestesia mediante el anhídrido carbónico se utilizan comúnmente dos tipos de cámaras con el mismo principio. Estas son las cámaras en forma de "U" y la de "cal". Ambas se basan en el principio de que el anhídrido carbónico tiene un peso específico mayor que el del aire. Las cámaras tienen aperturas a ambos extremos para la entrada y salida de los animales y una sección central más baja. En la sección central de la cámara se pone una concentración anestésica del gas. La anestesia se produce en esta sección. Se conduce a los animales desde los corrales a través de un pasadizo construido de tuberías o de otro metal liso hasta una cinta transportadora sin fin que transporta a los animales a través de la cámara. Los animales son separados unos de otros en la cinta transportadora por medio de impulsores sincronizados con la cinta transportadora o se impide de otra forma que se amontonen. Mientras se aplican los impulsores para separar a los animales, se utiliza una compuerta mecánica o manual para mover al animal a la cinta transportadora. Los animales anestesiados quirúrgicamente son trasladados fuera de la cámara por medio de la misma cinta transportadora sin fin por la cual entraron y pasaron por el gas anhídrido carbónico.

II) El movimiento de los animales por la cámara de anhídrido carbónico depende de un operador. El funcionamiento o detención de la cinta transportadora depende por completo del operador. Es necesario que éste posea la pericia debida, sea atento y esté consciente de su responsabilidad. Si esta persona se descuida puede administrar dósis excesivas del gas y provocar la muerte de los animales.

3) Requisitos especiales relativos a la cámara de gas y al equipo auxiliar. Para que el equipo anestésico funcione con la máxima eficacia es preciso que su diseño sea adecuado y que funcione bien mecánicamente. Es necesario que los pasadizos, compartimientos, las cámaras de gas y demás equipos que se utilicen hayan sido diseñados para que quepan debidamente las especies de animales que se anestesien. No contendrán objetos que constriñan el movimiento o produzcan dolor. Se debe impedir que los animales se lesionen eliminando proyecciones puntiagudas o ruedas dentadas y engranajes descubiertos. No habrá agujeros, espacios o aperturas innecesarios en los que puedan lesionarse las patas de los animales. Los impulsores u otros aparatos que tengan por objeto mover mecánicamente o conducir a los animales, o mantenerlos en movimiento o separarlos unos de otros, se construirán de material flexible o de material rígido pero bien acolchados. Las compuertas activadas mecánicamente por las que pasen constantemente los animales al equipo anestésico estarán construidas de modo que no ocasionen lesiones. Todo el equipo que intervenga en la anestesia de animales se mantendrá en buenas condiciones.

4) Gas. El mantener una concentración y distribución uniforme de anhídrido carbónico en la cámara de anestesia es un aspecto fundamental para producir la anestesia quirúrgica. Esta puede lograrse mediante instrumentos relativamente precisos que tomen una muestra y analicen la concentración del anhídrido carbónico en la cámara mientras se llevan a cabo las operaciones de anestesia. Se mantendrá uniforme la concentración de gas de manera que sea constante el grado de anestesia que se produzca en los animales expuestos. El gas carbónico que llegue a las cámaras de anestesia puede provenir de la reducción controlada de anhídrido carbónico en forma sólida o de una forma líquida controlada. En cualquiera de los casos el anhídrido carbónico se suministrará a un ritmo suficiente para anestesiar adecuada y uniformemente a los anima-

les que pasen por la cámara. Las muestras de gas para efectuar el análisis se tomarán de un lugar o lugares representativos dentro de la cámara y con carácter continuo. Cada día en que funcione la cámara se registrará gráficamente la concentración de gas y el tiempo de exposición. Ni el anhídrido carbónico ni el aire atmosférico que se utilice en las cámaras de anestesia contendrán gases nocivos o irritantes. Todos los días, antes de utilizar el equipo para anestesiar animales, se tendrá cuidado de mezclar adecuadamente el gas y el aire de la cámara. Se mantendrá en buenas condiciones todo el equipo de producción de gas y de control, y todos los indicadores, instrumentos y aparatos de medición estarán a la disposición de los inspectores de la División de Protección de Alimentos para su inspección durante las operaciones de anestesia y en otros momentos. A fin de eliminar la posibilidad de dosis excesivas debidas a fallos mecánicos o de otra índole del equipo, deberá existir un sistema adecuado de salida de gas.

d) Método mecánico; proyectil cilíndrido cautivo.

El sacrificio de ovejas, cerdos, cabras, terneros, reses, caballos, mulas y otros équidos utilizando proyectiles cautivos que producen conmoción, y la manipulación conexa, en cumplimiento de las disposiciones que figuran en este articulado, se designan y aprueban por la presente disposición como método humanitario para sacrificar y manipular dichos animales.

1) Aplicación de objetos insensibilizadores, efecto requerido; manipulación:

I) Se aplicarán al ganado los proyectiles cautivos insensibilizadores de acuerdo con este articulado, de manera de producir la pérdida inmediata de conocimiento de los animales antes de que sean maneados, izados, arrojados, lanza-

dos o cortados. Se insensibilizarán los animales de manera que pierdan el conocimiento con un mínimo de agitación y molestias.

II) La conducción de los animales a la zona de insensibilización se efectuará con un mínimo de agitación y molestias para los animales. Es muy importante que los animales lleguen tranquilos a las zonas de insensibilización, puesto que si se hallan nerviosos o lesionados resulta difícil colocar el equipo de insensibilización. Entre otras cosas, esto exige que, al conducir a los animales a las zonas de insensibilización, se utilice el equipo eléctrico lo menos posible y con el voltaje mínimo que sea eficaz.

III) Inmediatamente después de que se aplique el golpe insensibilizador a los animales éstos deberán encontrarse en un estado de pérdida total de conocimiento y permanecer de este modo mientras sean maneados, degollados y desangrados.

2) Instalaciones y procedimientos:

I) Los instrumentos insensibilizadores aceptables, consisten en proyectiles cilíndricos cautivos, pueden penetrar el cráneo o no penetrarlo. Este último tipo de instrumento se conoce también con el nombre de instrumento de conmoción cerebral o de tipo de hongo. Los instrumentos penetrantes mediante detonación hacen que penetre un proyectil cilíndrico de diversos diámetros y longitudes a través del cráneo hasta el cerebro. La pérdida de conocimiento se produce inmediatamente mediante destrucción física del cerebro y una combinación de variación de la presión intracraneal y conmoción cerebral por aceleración. Los aparatos no penetrantes o de tipo de hongo lanzan al ser detonados un proyectil con una cabeza circular aplanada contra la superficie externa de la cabeza del animal so-

bre el cerebro. El diámetro de la superficie que golpea puede variar según lo exija el caso. La pérdida de conocimiento se produce inmediatamente por una combinación de una conmoción por aceleración y de variaciones de la presión intracraneal. También es aceptable una combinación de instrumentos que utilicen proyectiles que penetren y no penetren en el cráneo. La impulsión de los instrumentos puede lograrse por medio de la detonación de una carga medida de pólvora o de aire comprimido controlado con precisión. Los proyectiles cilíndricos cautivos serán de tal tamaño y diseño que, al colocarse debidamente y ser activados, se produzca inmediatamente la pérdida de conocimiento.

II) A fin de lograr una pérdida uniforme de conocimiento con todos los golpes, los aparatos de aire comprimido deberán estar instalados de manera que produzcan la presión constante de aire que sea necesaria y deberán tener manómetros que midan constantemente la presión del aire. Los manómetros serán de lectura fácil y se hallarán en lugar fácilmente accesible para que los utilicen el operador del aparato de insensibilización y el inspector. Al objeto de proteger a los empleados, inspectores y otras personas es conveniente que todos los aparatos de insensibilización estén dotados de dispositivos de seguridad para que no se produzcan lesiones por su descarga accidental. Los instrumentos de insensibilización deberán mantenerse en buenas condiciones.

III) La zona en que se lleve a cabo la insensibilización se diseñará y construirá de manera que limite los movimientos de los animales lo suficiente para permitir que el operador coloque el aparato insensibilizador con un elevado grado de precisión. Todas las rampas, pasadizos, compuertas y mecanismos restrictivos del movimiento que se encuentren entre los corrales y las zonas de insensibili-

zación, y en ambos lugares, no contendrán objetos que puedan producir dolor, como por ejemplo, extremos sin cubrir de cerrojos, planchas de madera sueltas, astilladas o rotas, y objetos de metal agudos y protuberantes de cualquier clase. No habrá agujeros innecesarios u otras aperturas en las que puedan sufrir lesión las patas de los animales. Las compuertas que se abran hacia abajo por encima de los animales se hallarán debidamente recubiertas en el borde inferior a fin de evitar lesiones por contacto con el ganado. Como piso de las rampas que conduzcan a las zonas de insensibilización se utilizará cemento áspero o estriado a fin de reducir las caídas de los animales. Las rampas, pasadizos y zonas de insensibilización estarán diseñadas de manera que en ellas quepan cómodamente los diversos tipos de animales que hayan de ser insensibilizados.

IV) La operación de insensibilización es un procedimiento que requiere gran atención y un operador bien adiestrado y experimentado. Este debe poder colocar con exactitud el instrumento insensibilizador a fin de que produzca la pérdida de conocimiento inmediato. Debe utilizar la carga detonadora correcta para el tipo, raza, tamaño, edad y sexo del animal de que se trate a fin de obtener los resultados deseados.

3) Requisitos especiales. El instrumento y la fuerza necesaria para producir la pérdida de conocimiento inmediata varía según el tipo, raza, tamaño, edad y sexo del animal. Los cerdos, ovejas y terneros jóvenes requieren por lo general menos fuerza para que se produzca la conmoción que los animales adultos del mismo tipo. Los toros, carneros y verracos suelen necesitar la penetración del cráneo para que se produzca la pérdida inmediata de conocimiento. La carga detonadora que puede ser adecuada para animales más pequeños, como por ejemplo cerdos o animales jóvenes, no puede ser utilizada de

manera aceptable para especies más grandes o animales más viejos, respectivamente.

e) Método mecánico; insensibilización por disparo de arma de fuego.

El sacrificio de reses, terneros, ovejas, cerdos, cabras, caballos, mulas y otros équidos mediante el disparo de arma de fuego y la manipulación de los animales en relación con ese sacrificio, en cumplimiento de las disposiciones que figuran en este articulado, se designan y aprueban por la presente como método humanitario de sacrificio y manipulación de dichos animales conforme a la ley.

1) Utilización de armas de fuego, efecto que se requiere; manipulación:

I) Se utilizarán las armas de fuego para lanzar una bala o proyectil que penetre en el animal de acuerdo con este articulado a fin de producir la pérdida de conocimiento del animal mediante un solo disparo antes de que sea maneado, izado, arrojado, lanzado o cortado. Se disparará al animal de manera que pierda el conocimiento con un mínimo de agitación y molestia.

II) La conducción de los animales a las zonas en que se lleve a cabo la insensibilización se efectuará con un mínimo de agitación y molestia para los animales. Es muy importante que los animales lleguen tranquilos a la zona en que se les va a disparar, puesto que la colocación con precisión de la bala es difícil en el caso de animales nerviosos o lesionados. Entre otras cosas esto exige que, al conducir a los animales a las zonas de insensibilización, se utilice el equipo eléctrico lo menos posible y con el voltaje mínimo que sea eficaz.

III) Inmediatamente después de que se haya disparado el arma

de fuego y lanzado el proyectil, el animal deberá estar en un estado de pérdida total del conocimiento y permanecer de este modo mientras se le manea, degüella y desangra.

2) Instalaciones y procedimientos:

I) Al descargarse las armas de fuego aceptables lanzan proyectiles libres o balas de diversos tamaños y diámetros que atraviesan el cráneo y penetran en el cerebro. La pérdida de conocimiento se produce inmediatamente por una combinación de destrucción física del cerebro y de cambios de la presión intracraneal. El calibre de las armas de fuego será tal que, al apuntar debidamente con ellas y descargarlas, el proyectil produzca pérdida inmediata de conocimiento.

II) Para asegurarse de que se produzca una pérdida de conocimiento uniforme de los animales con toda descarga en que se utilicen armas de fuego de pequeño calibre, es necesario emplear uno de los siguiente tipos de proyectil: balas huecas puntiagudas; balas frágiles compuestas de hierro y plástico, o proyectiles de hierro con pólvora. Cuando se utilicen proyectiles de hierro con pólvora, el arma de fuego se hallará muy cercana al cráneo del animal al dispararse. Las armas de fuego deben mantenerse en buenas condiciones. Para proteger a los empleados, inspectores y otras personas, es conveniente que todas las armas de fuego estén dotadas de artefactos de seguridad a fin de evitar lesiones por su descarga accidental. La dirección en que se disparen las armas de fuego deberán ser contraria a las zonas en que se lleven a cabo las operaciones.

III) Las disposiciones relativas a la zona en que se lleve a cabo la insensibilización por conmoción son aplicables también a la zona en que se efectúen disparos.

IV) La insensibilización por medio de armas de fuego es un procedimiento de precisión que requiere un operador bien adiestrado y experimentado. Debe de poder dirigir con exactitud el proyectil y producirá la pérdida inmediata de conocimiento. Tiene que utilizar el arma de fuego del calibre correcto, la carga de pólvora y el tipo de munición necesarios para producir los resultados deseados.

3) Requisitos especiales. El arma de fuego y la munición que se utilice en lo que respecta al calibre y carga de pólvora necesaria para producir la pérdida inmediata de conocimiento del animal podrá variar según la edad y sexo del animal. En el caso de toros, carneros y verracos, podrán utilizarse armas de fuego de pequeño calibre siempre que produzcan la pérdida inmediata de conocimiento de los animales. Las armas de fuego de pequeño calibre suelen ser eficases para insensibilizar otras reses, ovejas, cerdos, cabras, terneros, caballos y mulas.

f) Mètodo eléctrico; insensibilización por medio de corriente eléctrica.

El sacrificio de porcinos, ovinos, bovinos y caprinos mediante una corriente eléctrica y la manipulación en relación con dicho sacrificio, en cumplimiento de las disposiciones que figuran en este artículo, se designan y aprueban por la presente como método humanitario de sacrificar y manipular dichos animales conforme a la ley.

1) Administración de corriente eléctrica, efecto que se requiere; manipulación:

I) Se administrará una corriente eléctrica a fin de producir la anestesia quirúrgica de los animales antes de que sean maneados, izados, arrojados, lanzados o cortados. Se expondrá a los animales a la corriente eléctrica de manera que se

logre la anestesia rápidamente y con tranquilidad del animal, así con un mínimo de agitación y molestias para el ganado.

II) La conducción o transporte de los animales al lugar en que se aplique la corriente eléctrica se efectuará con un mínimo de agitación y molestias para los animales. Es muy importante que los animales lleguen tranquilos al lugar en que se aplique la corriente eléctrica a fin de lograr una insensibilización rápida y eficaz. Entre otras cosas esto exige que, al conducir a los animales al lugar en que se aplique la corriente eléctrica, se utilice el equipo eléctrico lo menos posible y con el voltaje mínimo que sea eficaz.

III) La clase y localización de la sacudida eléctrica será tal que produzca una insensibilidad inmediata al dolor del animal sometido a dicha sacudida.

IV) El animal insensibilizado permanecerá en estado de anestesia quirúrgica mientras se le manea, degüella y desangra. Sin embargo, el animal habrá de morir por la pérdida de sangre como consecuencia del degüelle y desangrado, y no de la sacudida eléctrica.

2) Instalaciones y procedimiento; operador:

I) Requisitos generales relativos al operador. Es necesario que el operador del equipo que administre la corriente eléctrica sea diestro, atento y consciente de su responsabilidad. Si esta persona se descuida puede administrar dósis excesivas y provocar la muerte de los animales.

II) Requisitos especiales relativos al equipo para la aplicación de la corriente eléctrica. El equipo para administrar corriente eléctrica funciona con la máxima eficacia si ha sido debidamente diseñado y funciona bien mecánicamente.

Los pasadizos, compartimientos, aplicadores de corriente y demás equipos que se utilicen deberán estar diseñados de manera que en ellos quepan holgadamente las especies de animales que se vayan a anestesiar. En ellos no deberá haber objetos restrictivos del movimiento que puedan producir dolor. Debe evitarse que se lesionen los animales eliminando proyecciones puntiagudas o ruedas dentadas o mecanismos al descubierto. No habrá agujeros, espacios o aperturas innecesarios en los que puedan lesionarse las patas de los animales. Los impulsores u otros artefactos que tengan por objeto mover o conducir mecánicamente a los animales o mantenerlos en movimiento, o separarlos entre sí, se construirán de material flexible o acolchado. Las compuertas activadas mecánicamente que tengan por objeto mantener el movimiento constante de animales hacia el equipo eléctrico insensibilizador se construirán de manera que no ocasionen lesiones. Todo el equipo insensibilizador eléctrico y controles auxiliares y demás equipos se mantendrán en buenas condiciones y todos los indicadores, instrumentos y aparatos de medición estarán a disposición de los inspectores para su inspección durante las operaciones de insensibilización y en otras ocasiones.

3) Corriente eléctrica:

A todos los animales se les administrará una corriente eléctrica suficiente para que pierdan inmediatamente el conocimiento y mantengan esa condición durante el desangrado. Se utilizarán aparatos de control de tiempo, voltaje y corriente a fin de que todos los animales reciban la carga eléctrica necesaria para producir una pérdida inmediata de conocimiento. Además, se aplicará la corriente de manera que se evite la producción de hemorragias u otras modificaciones de los tejidos que pudieran dificultar los procedimientos de inspección del Programa de Inspección de Carnes.

Artículo 9.— Separación de Establecimientos Autorizados:

a) Cada establecimiento autorizado será separado y distinto de cualquier establecimiento no autorizado.

b) El sacrificio u otra preparación de productos de caballos, mulas u otros équidos que se exige se efectúen bajo inspección de acuerdo con el reglamento, se harán en establecimientos separados de cualquier establecimiento en el cual se sacrifique ganado vacuno, lanar, porcino o cabrío o sean preparados sus productos.

c) No se inaugurará la inspección en ningún edificio si cualquier parte del mismo se usa como vivienda, al menos que la parte para la cual se solicite la inspección esté separada de tal vivienda por pisos, paredes y cielos rasos de concreto sólido, ladrillos o un material parecido, y los pisos, paredes y cielos rasos estén sin aberturas que directa o indirectamente comuniquen con cualquier parte del edificio usada como vivienda.

Artículo 10.— Establecimiento; Condiciones Sanitarias; Requisitos Generales:

a) Los establecimientos autorizados se mantendrán en condiciones sanitarias y para tal fin cumplirán los requisitos de este artículo;

b) Habrá luz abundante, de buena calidad y bien distribuida, y suficiente y ventilación para todas las salas y compartimientos a fin de asegurar buenas condiciones sanitarias.

c) Habrá un eficiente sistema de desagüe y cañerías para el establecimiento y el terreno, y todos los desagües y canales estarán debidamente instalados con sifones y respiradores aprobados por el inspector encargado.

d) 1) El agua corriente será limpia, abundante y potable con

instalaciones adecuadas para su distribución en la planta y su protección contra impurezas y contaminación. Todo establecimiento dará a conocer la fuente, y cuando se lo exija el inspector encargado, facilitará la inspección de su captación de agua, sus instalaciones para conservarla y su sistema de distribución. Los equipos que empleen agua potable deberán estar instalados de tal manera que el agua usada no pueda ser devuelta a la instalación de agua potable. Sólo se permitirá el uso de agua no potable en aquellas partes de los establecimientos autorizados en que no se preparen ni manipulen productos comestibles, y solamente con fines limitados, como en los condensadores de amoníaco que no se hallen conectados con el sistema de agua potable, en línea de vapor adscritas a los tanques de clarificación de productos no aptos para el consumo, en relación con el equipo usado para triturar y lavar tales productos antes de depositarlos en tanques y en los conductos de alcantarillado para mover productos sólidos depositados en ellos. No se permite el uso de agua no potable en los tanques de escaldar cerdos, máquinas depiladoras o tuberías de vapor adscritas al equipo de claricar productos, ni tampoco para la limpieza de corrales, zonas de sangrado o vías dentro de departamento de sacrificio. En todos los casos, las tuberías de agua no potable deberán estar claramente identificadas y no deberán entrecruzarse con el sistema de agua potable, salvo que sea necesario para protección en caso de incendio y siempre que sea del tipo que posee una válvula adecuada para librarse de contaminación accidental.

2) El inspector encargado puede permitir el reaprovechamiento del agua en las tuberías de vapor que salen de los desodorizadores usados en la preparación de manteca y productos comestibles semejantes y los equipos empleados en el enfriamiento de productos enlatados, siempre que dicho reaprovechamiento sea para el mismo fin original y que se tomen las

siguientes precauciones para proteger el agua que se use nuevamente.

I) Que todas las tuberías, depósitos, tanques, torres de enfriamiento y equipo similar que se emplee en el manejo del agua reaprovechada estén construidos e instalados de tal manera que se facilite su limpieza e inspección.

II) Que el drenaje y eliminación completos del agua reaprovechada, la limpieza del equipo y la renovación con agua potable se efectúen a los intervalos que sean necesarios para garantizar un volumen de agua aceptable para los fines que se persigan.

III) Que se mantenga la clorinación eficaz (como mínimo aproximadamente una parte por millón de cloro residual en cualquier punto dentro del sistema de enfriamiento) del agua reaprovechada en el enfriamiento de productos envasados, siendo entendido que la clorinación por sí sola no es completamente confiable ni aceptada en lugar de los requisitos señalados en los Incisos I) y II) anteriores.

3) La aprobación para el reaprovechamiento del agua que no sea la indicada en el Apartado 2) de este párrafo se obtendrá del Director de la División en casos específicos.

4) Se suministrará un amplio volumen de agua a 180° F como mínimo, la cual se empleará para el aseo del equipo de inspección y otros equipos, de los pisos, paredes que estén sujetas a la contaminación por la preparación y manipulación de canales enfermas, sus vísceras y otras partes. Cuando sea necesario determinar la observancia de este requisito, el empresario instalará termómetros convenientemente ubicados en el establecimiento autorizado para mostrar la temperatura del agua en el sitio donde se use.

5) Con el objeto de asear salas y equipos que no estén mencionados en el Apartado 4) de este párrafo, se llevará agua caliente a presión a un número suficiente de tomas convenientes y a una temperatura que asegure una limpieza completa.

e) Los pisos, paredes, cielos rasos, divisiones, columnas, puertas y otras partes de todas las construcciones deberán ser de tales materiales, construcción y acabado que permitan su limpieza fácil y completa. Los pisos deberán mantenerse impermeables. Las salas y compartimientos usados para productos comestibles estarán separados y serán distintos de los utilizados para productos no comestibles.

f) Se deben colocar pasamanos y dejarse espacio para pasillos para que los productos contaminados no entren en contacto con columnas, paredes y otras partes fijas del edificio, o con barriles, cajas y otros recipientes que se lleven a través de áreas de retención y operación. Los productos contaminados no serán colocados o almacenados debajo de canales en los enfriadores o áreas de retención.

g) Las salas y compartimientos donde se prepare o maneje algún producto deberán estar libres de polvo y olores emanados de salas de vestir e inodoros, cajas de captación, sótanos para cueros, salas de embutidos, tanques de productos incomestibles y salas de fertilizantes, y de corrales de ganado.

h) Se tomará toda clase de precauciones para eliminar de los establecimientos autorizados moscas, ratas, ratones y otras plagas. Se prohíbe el uso de venenos para cualquier fin en las salas y compartimientos donde se almacenen o manipulen productos sin envasar, excepto mediante las restricciones y precauciones prescritas por el reglamento o por el inspector encargado en casos específicos. No se prohíbe el uso de insecticidas, de cebos envenenados y sustancias semejantes para el control de las plagas en los sótanos para cueros, departamentos de productos no

aptos para el consumo humano, edificios exteriores y sitios semejantes, o en bodegas de productos enlatados o embarrilados, pero solamente se usarán los aprobados por el Jefe de la División. Los llamados virus contra las ratas no podrán ser usados en ninguna parte de los establecimientos y sus dependencias.

i) Los gatos y los perros no tendrán acceso al interior de los establecimientos autorizados; sin embargo, se permitirán perros guardianes en las dependencias exteriores.

Artículo 11.— Instalaciones y Servicios Sanitarios; Requisitos Específicos. Todo establecimiento autorizado contará con instalaciones y servicios sanitarios adecuados. Entre estos se exigen específicamente los siguientes:

a) Cuartos para vestirse, inodoros y mingitorios en número suficiente, de amplias dimensiones y convenientemente localizados. Los cuartos contarán con instalaciones que den luz abundante de buena calidad y bien distribuida. Estarán debidamente ventilados y deberán cumplir todos los requisitos del reglamento en lo que se refiere a construcción y equipos sanitarios. Estarán separados de las salas y compartimientos en los cuales se preparen, almacenen o manipulen los productos. Cuando haya empleados de ambos sexos, se proveerán instalaciones separadas.

b) Habrán lavamanos aceptables, con agua corriente fría y caliente, jabón y toallas en los inodoros y mingitorios o cerca de ellos y también en otros lugares del establecimiento donde sea esencial la limpieza de todas las personas que manipulen los productos.

c) Los desagües de los inodoros deberán estar separados de los desagües del edificio hasta un lugar fuera del mismo y los desa-

gües de los inodoros y mingitorios no deberán desembocar en un receptáculo para captación de grasas.

d) Instalaciones convenientemente situadas para la limpieza y desinfectación de los utensilios y las manos de todas las personas que manipulen cualquier producto.

Artículo 12.— El Equipo Debe Poder Limpiarse Fácilmente; Deberá Ser Marcado Aquel que se Emplee para Productos no Comestibles. Los equipos y utensilios utilizados para preparar y manipular cualquier producto serán de tales materiales y de tal construcción que les permita ser aseados rápida y completamente y que aseguren la limpieza más estricta en la preparación y manipulación de todos los productos. Hasta donde sea posible, tales equipos serán de metal u otros materiales impermeables. Las carretillas y receptáculos que se usan para productos no comestibles deberán ostentar alguna marca visible y distintiva que los identifique como se utilizan para tales materiales y no serán usados para manejar productos comestibles.

Artículo 13.— Vainas para Cuchillos. Las vainas y objetos semejantes para guardar temporalmente los cuchillos, utensilios de acero, ensayadores, etc., empleados por los trabajadores y otras personas en los establecimientos autorizados serán construidos de metales inoxidables y otros materiales impermeables, serán de un tipo que permita su fácil limpieza y se mantendrán limpios.

Artículo 14.— Las Salas, Compartimientos, Etc., Deberán Estar Limpios e Higiénicos. Las salas, compartimientos, lugares, equipos y utensilios utilizados para preparar, almacenar y manipular cualquier producto, y todas las otras partes del establecimiento se mantendrán limpios y en condiciones sanitarias. No habrá ningún manejo o almacenaje de materiales que produzcan una condición indeseable en las salas, compartimientos o lugares donde algún producto sea preparado, depositado o manipulado en cualquier forma.

Artículo 15.— Las Operaciones y Procedimientos Deberán Cumplir Normas Sanitarias y las Salas, Ropa, Utensilios, Etc., Deberán Estar Limpios e Higiénicos.

a) Las operaciones y procedimientos relativos a la preparación, almacenaje y manipulación de cualquier producto se ajustarán estrictamente a métodos limpios y sanitarios.

b) Las salas y compartimientos en los cuales se efectúen las inspecciones y aquéllos en los que se sacrifiquen ganado y se prepare cualquier producto estarán suficientemente libres de vapores y emanaciones para permitir a los inspectores efectuar las inspecciones y garantizar la limpieza de las operaciones. Las paredes, cielos rasos y estructuras superiores de las salas y compartimientos en los cuales se preparen, manipulen y depositen los productos, deberán mantenerse libres de humedad para evitar el goteo y la contaminación de los productos.

c) Los carniceros y otras personas que recorten y manipulen canales o partes enfermas, antes de recortar y manipular otras canales o partes, deberán lavarse las manos con jabón líquido y agua caliente y enjuagárselas con agua limpia. Los instrumentos usados en el recorte de canales enfermas serán aseados cuidadosamente con agua caliente que tenga una temperatura mínima de 180 grados Farenheit o en un desinfectante aprobado por el Director de la División seguido del enjuague con agua limpia. Los empleados del establecimiento llevarán las manos limpias, y al utilizar los inodoros y mingitorios, se lavarán las manos antes de manipular cualquier producto o instrumento usado en la preparación de los productos.

d) Los delantales, batas y otra ropa exterior utilizada por personas que manipulen cualquier producto serán fabricados de un material que pueda lavarse con facilidad. Se usará ropa limpia al comienzo de cada día de trabajo y se cambiará durante el día cuando así lo exija el inspector encargado.

e) Queda prohibido escupir en piedras de afilar o en los pisos; llevarse a la boca asadores, etiquetas o cuchillos; inflar los pulmones o las tripas para embutidos o soplar con aire proveniente de la boca receptáculo como cubetas, barriles o toneles que contengan o estén destinados para cualquier producto. Sólo se podrán emplear medios mecánicos para esas pruebas. Se tendrá cuidado de no contaminar los productos con el sudor, el cabello, cosméticos, medicamentos y otras sustancias semejantes.

f) El equipo o sustancias que emitan gases u olores no serán usados en establecimientos autorizados excepto los permitidos por el reglamento o por el inspector encargado en casos específicos en los cuales éste determine que dicho uso no dará lugar a la adulteración de un producto.

Artículo 16.—Manipulación Protectora de los Productos. Los productos serán protegidos contra la contaminación por polvo, tierra o insectos durante su almacenamiento, carga y descarga, y durante su transporte desde los establecimientos autorizados.

Artículo 17.— Envoltura de Yute para la Carne. Como el yute usado como envoltura para la carne sin otro material deposita hilachas en la carne y no la protege suficientemente contra la contaminación exterior, no se permitirá el uso de yute para envolver la carne al menos que sea previamente envuelta en papel de buena calidad o tela de la clase que evite su contaminación con hilachas u otras materias extrañas.

Artículo 18.— Salas para el Manejo y Depósito de Materiales no Comestibles; Dependencias Exteriores, Muelles, Calzadas para Vehículos, Accesos, Corrales, Callejones, Etc.; Materias que Crian Moscas; Otras Condiciones. Todas las salas y departamentos para manejo y depósito de los establecimientos autorizados usados para materiales no aptos para el consumo deberán ser mantenidos en condiciones aceptablemente limpias. Las dependencias exteriores de todo establecimiento autorizado, incluyendo muelles

y áreas donde se cargan automóviles y vehículos, y las calzadas para vehículos, accesos, patios, corrales y callejones, deberán estar debidamente pavimentados y drenados y mantenidos limpios y ordenados. Los suministros de las cloacas en los locales serán de tal construcción y ubicación y se les prestará tal atención que garanticen su mantenimiento en aceptables condiciones en lo que se refiere a olores y limpieza. No se permite colocar estos sumideros en los departamentos donde sean preparados, manipulados y almacenados los productos. Se prohíbe la acumulación en los locales de los establecimientos autorizados de cualquier materia en que puedan procrearse las moscas, tales como pelos de cerdo, huesos, el contenido del abdomen o estiércol. No se permitirá ninguna otra condición que pueda dar por resultado la adulteración de un producto o que interfiera con la inspección en ningún establecimiento autorizado o en sus dependencias.

Artículo 19.— El Digestor y Demás Instalaciones para los Productos no Comestibles se Hallarán Separados de las Instalaciones para los Productos Comestibles. Todos los tanques y equipo del digestor utilizados para extraer la grasa de productos no comestibles, prepararlos o almacenarlos se hallarán en salas o compartimientos separados de los que se utilicen para preparar o almacenar productos comestibles. No habrá ninguna conexión entre las salas o compartimientos que contengan productos no comestibles y las que contengan productos comestibles, salvo que podrá haber una puerta entre el departamento de sacrificio o separación de vísceras y la sala en que se cargue el digestor del departamento de preparación de productos no comestibles. Las tuberías y conductos instalados de acuerdo con la distribución que permita el reglamento, o que apruebe el Director de la División en casos específicos, podrán utilizarse para transportar material no comestible y rechazado desde el departamento de productos comestibles al departamento de productos no comestibles.

Artículo 20.— Empleo de Personas Enfermas. Ningún empresario responsable del funcionamiento de un establecimiento autori-

zado u otra persona que prepare cualquier producto en un establecimiento autorizado empleará en ningún departamento donde se manejen o preparen productos a ninguna persona que muestre evidencias de padecer de una enfermedad contagiosa en una etapa transmisible, o que se sepa que es portadora de tal enfermedad, o que esté afectada de diviesos, llagas, heridas infectadas u otras fuentes anormales de contaminantes microbiológicos.

TITULO III
PROGRAMA DE INSPECCION DE CARNES, ORGANIZACION Y FUNCIONES

Artículo 21.— Inauguración de la Inspección. Cuando se otorga la inspección, el Director de la División, en la inauguración de la inspección o anteriormente a ella, informará al empresario del establecimiento de los requisitos del reglamento. Si el establecimiento, en el momento de inaugurarse la inspección, contiene cualquier producto que no haya sido inspeccionado, aprobado y marcado hasta entonces en cumplimiento del reglamento, se mantendrá la identidad del mismo y no será distribuido en el comercio, ni sujeto a los requisitos del reglamento, ni tratado como inspeccionado y aprobado conforme al reglamento. El establecimiento adoptará y aplicará todas las medidas necesarias y cumplirá con todas las instrucciones que el Director de la División prescriba para llevar a cabo los fines de este artículo.

Artículo 22.— Sanidad e Instalaciones Adecuadas. No se inaugurará la inspección en un establecimiento si éste no se halla en condición sanitaria, a menos que el establecimiento se comprometa a mantener la condición sanitaria y provea instalaciones adecuadas para efectuar tal inspección.

Artículo 23.— Identificación de los Inspectores. A cada inspector se le suministrará una identificación oficial según prescriba la Secretaría. Esta identificación será suficiente para permitirle la

entrada por todas las puertas regulares y a todas las partes del establecimiento y locales a los cuales esté asignado.

Artículo 24.– Acceso de los Inspectores a los Establecimientos. Con el fin de efectuar cualquier examen o inspección necesario para evitar el uso en el comercio de cualquier producto adulterado, los inspectores tendrán acceso en todo momento, de día o de noche, ya sea que el establecimiento esté en funcionamiento o no, a cualquier parte del establecimiento autorizado al cual estén asignados.

Artículo 25.– Instalaciones y Servicios para los Inspectores. Los establecimientos autorizados proporcionarán gratuitamente oficinas, incluidos los muebles necesarios, alumbrado, calefacción y servicio de limpieza para el uso exclusivo de los inspectores asignados a los mismos. El espacio asignado para este fin deberá tener la aprobación del inspector encargado y estará ubicado convenientemente, debidamente ventilado y provisto de armarios con llave adecuados para la protección y almacenaje del equipo del programa y con servicios adecuados para que los inspectores se cambien de ropa, si son considerados necesarios por el inspector encargado. A discreción del Director de la División, las plantas pequeñas que requieran menos de un inspector a jornada completa no necesitan proporcionar esos servicios donde existan en un lugar cercano conveniente.

Artículo 26.– Otras Instalaciones y Servicios y Condiciones que Deben Ser Proporcionadas por el Establecimiento. Cuando la pide el supervisor del programa, cada establecimiento autorizado proporcionará las siguientes instalaciones y servicios y cualesquiera otros que se consideren esenciales para la eficiente ejecución de la inspección y el mantenimiento de las condiciones sanitarias.

a) Corrales convenientes, equipo para llevar a cabo los exámenes ante-mortem y para la separación, marca y segregación de los animales aprobados de los marcados "sospechosos" y los mar-

cados "rechazados" (los corrales, pasadizos y vías serán pavimentados, drenados y equipados de conexiones de mangueras para fines de limpieza).

b) Suficiente alumbrado para la debida ejecución de la inspección.

c) Rejillas, recipientes y otros utensilios adecuados para retener partes como la cabeza, la lengua, la cola, la glándula timo y las vísceras y todas las piezas y la sangre que habrán de usarse en la preparación de productos alimenticios de carne y productos médicos, hasta después de que se haya practicado el examen post-mortem, a fin de que puedan ser identificados en caso de rechazo de la canal; equipos, carretillas y receptáculos para el manejo de las vísceras de animales sacrificados para evitar su contacto con el piso; y carretillas, rejillas, receptáculos marcados, mesas y otro equipo necesario para el manejo separado y sanitario de las canales o partes aprobadas para cocción.

d) Mesas, bancos y otro equipo en los que haya de practicarse la inspección, de tal diseño, material y construcción que permitan a los empleados del programa practicar su inspección de una manera pronta, eficiente y limpia.

e) Carretillas o recipientes de metal impermeables para retener y manipular canales y piezas enfermas, construidos de manera que puedan ser aseados fácilmente; tales carretillas y recipientes deberán ser marcados de manera visible con la frase "rechazado" en letras de no menos de dos pulgadas de altura y, cuando lo requiera el inspector encargado, deberán estar provistos de cerraduras y sellos.

f) Medios adecuados, incluyendo jabón líquido y esterilizadores, para lavarse y desinfectarse las manos, para esterilizar los instrumentos usados en la inspección de las canales enfermas, pisos y otros artículos y lugares que puedan ser contaminados por las canales enfermas o de alguna otra manera.

g) En los establecimientos donde se sacrifican animales, se dispondrá de salas, compartimientos o lugares abiertos especialmente preparados, que se denominarán "lugares de inspección final", donde pueda efectuarse la inspección final de las canales que hayan sido retenidas. El establecimiento facilitará ayudantes competentes para manipular las canales o piezas retenidas; los lugares de inspección final tendrán dimensiones adecuadas para evitar la contaminación de las canales y piezas aprobadas como alimentos propios para ser consumidos o para su cocción, por medio del contacto con canales y piezas rechazadas; estarán dotados de agua caliente, lavabos, esterilizador, mesas y otro equipo necesario para una inspección expedita, eficiente y sanitaria; los pisos deberán ser construidos de tal modo que faciliten el mantenimiento de condiciones sanitarias, y estarán dotados de desagües apropiados, y cuando el lugar de inspección final forme parte de un piso mayor, estará separado del resto del piso por un borde o barandilla, o de otra manera.

h) Salas, jaulas u otros compartimientos, y receptáculos en los cuales las canales y los productos puedan ser retenidos para su inspección subsiguiente (éstos serán en tal número y tales ubicaciones como exijan las necesidades de la inspección en el establecimiento; estarán equipados de cerraduras seguras o sellos y serán mantenidos bajo llave o sellos oficiales suministrados por el servicio de inspección; las llaves de tales cerraduras estarán bajo la custodia de los inspectores. Tales salas, compartimientos o recipientes estarán marcados visiblemente con la frase "retenido" en letras de no menos de dos pulgadas de altura; las salas y compartimientos destinados a tal fin deberán ser seguros y aptos para ser mantenidos limpios, incluyendo la eliminación sanitaria de los líquidos que se acumulen en el piso; los empleados del establecimiento no entrarán en las salas o compartimientos de retención ni abrirán ningún receptáculo de retención a menos que estén autorizados por el inspector).

i) Medios adecuados, incluidos materiales desnaturalizadores, para

la debida eliminación de artículos rechazados de acuerdo con el reglamento (tanques u otro equipo de extraer grasa, los cuales, según el reglamento, deben estar sellados o cerrados con llave).

j) Muelles y salas de recepción para la inspección de todos los productos como se estipula en el Artículo 105 de este reglamento.

k) Armarios adecuados para guardar las marcas que lleven la leyenda de la inspección oficial y otros dispositivos oficiales (excluidos los rótulos) y certificados oficiales cuando no estén en uso. Tales armarios tendrán sellos y cerraduras suministrados por el programa; las llaves de tales cerraduras no saldrán de la custodia de los inspectores del programa.

l) Instalaciones y servicios sanitarios según se disponga en el reglamento.

Artículo 27.— Marcas y Dispositivos Oficiales:

a) 1) Las marcas, dispositivos y certificados que se prescriben o a los que se hace referencia en este título serán las marcas, dispositivos y certificados oficiales y serán usados de acuerdo con el reglamento.

2) Las etiquetas de "retenido" y "rechazado", y todas las demás marcas, sellos, rótulos y demás dispositivos aprobados por la División de Protección de Alimentos, se considerarán dispositivos oficiales a los fines del reglamento.

b) La leyenda de inspección oficial que haya de aplicarse a canales y parte de canales de bovinos, ovinos, porcinos o caprinos, inspeccionados y aprobados, productos alimenticios de carne en tripa animal y otros productos tendrá la forma apropiada que especifique y apruebe la División.

c) 1) La leyenda de inspección oficial que deben exhibir todas las

etiquetas para productos de bovinos, ovinos, porcinos y caprinos inspeccionados y aprobados.

2) Esta marca oficial se aplicará por medios mecánicos y no será aplicada con un sello de mano.

3) La leyenda de inspección oficial puede ser usada también sobre embalajes, rótulos en forma de banda, tripa artificial y otros artículos con la aprobación de la División.

d) La leyenda de inspección oficial requerida para identificar canales de caballos y partes de canales, o productos alimenticios de carne de caballo inspeccionados y aprobados tendrá la forma apropiada que apruebe la División.

e) Las marcas y dispositivos oficiales usados en relación con la inspección ante-mortem son los prescritos en el reglamento.

f) La marca oficial que se utilice en el sellado de vagones o container y otros medios de transporte llevará la inscripción y un número de serie aprobado por la División. Este sello será fijado a los medios de transporte solamente por un inspector, quien también fijará al mismo un "marbete de advertencia".

g) El marbete que se utilice para retener canales y piezas de canales en el departamento de sacrificio lleva la leyenda "retenido". Es un marbete de tres secciones el que se usa para porcinos, ovinos, caprinos y terneros, y de cinco secciones el que se usa para el ganado vacuno.

h) La marca "retenido" que se aplica a productos y artículos por medio de una etiqueta de papel que lleva la leyenda "retenido".

i) La marca "rechazado" que se usa para identificar edificios, salas y equipo insalubres y que se aplica por medio de una etiqueta de papel que lleva la leyenda "rechazado".

j) La marca "aprobado para cocción" que se aplica a productos aprobados para su cocción por medio de un hierro de marcar.

k) La marca "inspeccionado y rechazado" se aplicará a productos rechazados por medio de un hierro de marcar.

Artículo 28.— Dispositivos de Marcar; Control de los Mismos. Todos los dispositivos oficiales para marcar productos con la leyenda de inspección oficial u otras marcas oficiales, incluidos los sellos que se autocierran, serán usados solamente bajo la supervisión de un inspector y cuando no estén en uso para marcar, se mantendrán bajo llave en armarios o compartimientos adecuadamente equipados, cuyas llaves no saldrán de la posesión del inspector. El armario o compartimiento será sellado con un sello oficial según se describe en el reglamento.

Artículo 29.— Prohibición del Uso de Marcas Oficiales sino es Bajo la Supervisión de un Inspector; Eliminación de las Marcas Oficiales Cuando se Requiera:

a) Ninguna persona fijará o colocará, ni hará que se fije o coloque, la leyenda de inspección oficial o cualquier otra marca oficial, o cualquier abreviatura o simulación de cualquier marca oficial, en cualquier producto o recipiente del mismo, a no ser que se haga bajo la supervisión de un inspector, o según lo autoriza el reglamento en relación con la fabricación de recipientes.

b) Ninguna persona llenará o hará que se llene, por entero o en parte, con ningún producto, ningún recipiente que lleve o esté destinado a llevar cualquier marca oficial, o cualquier abreviatura o simulación de cualquier marca oficial si no es bajo la supervisión de un inspector.

c) Los productos que lleven cualquier marca oficial no serán enlatados, cocidos, curados, ahumados, salados, empacados, clarifi-

cados o preparados de otra manera por ninguna persona para fines comerciales a menos que:

1) Dicha preparación se efectúe en un establecimiento autorizado; o

2) Dicha preparación se verifique bajo inspección gubernamental y el producto preparado esté marcado indicando ese hecho; o

3) Las marcas oficiales sean eliminadas, borradas o destruidas antes o durante tal preparación; o

4) La preparación del producto consista solamente en operaciones de corte en cualquier establecimiento eximido de la inspección según el reglamento.

Artículo 30.— Rotulación de Equipo, Utensilios, Salas y Compartimientos Antihigiénicos. Cuando en la opinión de un inspector, cualquier equipo, utensilio, sala o compartimiento de un establecimiento autorizado esté sucio y su uso constituya una infracción del reglamento, se le fijará una etiqueta con la leyenda "rechazado". Ningún equipo, utensilio, sala o compartimiento así marcado será usado nuevamente hasta que esté en condiciones aceptables. La etiqueta fijada sólo será retirada por un inspector.

Artículo 31.—Rotulación de Equipo, Pasadizos, Corrales o Compartimientos para Evitar el Sacrificio o Manipulación en Relación con Dicho Sacrificio por Métodos no Humanitarios. Cuando un inspector observe un incidente de sacrificio o de manipulación en relación con dicho sacrificio que no sea humanitario, informará al empresario correspondiente del incidente y solicitará que dicho empresario tome las medidas oportunas para evitar que vuelva a producirse el hecho. Si el empresario no toma esas medidas o no ofrece al inspector garantías satisfactorias de que se tomarán

dichas medidas, el inspector seguirá los procedimientos que se especifican en los Párrafos a), b) y c) de este artículo, según corresponda.

a) Si la causa del trato no humanitario es resultado de deficiencias o falta de reparación de las instalaciones o de avería del equipo, el inspector adherirá la etiqueta de "rechazado". No se utilizará ningún equipo, pasadizo, corral o compartimiento que lleve esa etiqueta hasta que el inspector lo considere aceptable. Unicamente un inspector podrá retirar la etiqueta. Todo el ganado que haya sido sacrificado antes de que se coloque la etiqueta podrá ser preparado o elaborado bajo inspección.

b) Si la causa del trato no humanitario es resultado de la actuación de empleados del establecimiento en la manipulación o traslado del ganado, el inspector colocará una etiqueta de "rechazado" a los pasadizos que conduzcan a las zonas de insensibilización. Después de haber rotulado el pasadizo, no se conducirá más ganado a la zona de insensibilización hasta que el inspector reciba garantías satisfactorias del empresario correspondiente de que no volverá a producirse ese hecho. Sólo podrá retirar la etiqueta un inspector. Todo el ganado sacrificado antes de que se haya colocado la etiqueta podrá ser preparado o elaborado bajo inspección.

c) Si la causa del trato no humanitario es resultado de insensibilización inadecuada, el inspector colocará una etiqueta de "rechazado" en la zona de insensibilización. No se reanudarán los procedimientos de insensibilización hasta que el inspector reciba garantías satisfactorias por parte del empresario de que no volverá a producirse ese hecho. Sólo podrá retirar la etiqueta un inspector. Todo el ganado sacrificado antes de que sea colocada la etiqueta podrá ser preparado o elaborado bajo inspección.

Artículo 32.– Retiro de la Inspección; Declaración de Política.

a) El Director de la División está autorizado para retirar la inspección de un establecimiento autorizado cuando las condiciones sanitarias sean tales que sus productos estén adulterados, o porque el empresario no destruya productos rechazados como lo exige el reglamento.

b) La asignación de inspectores podrá ser suspendida temporalmente, en su totalidad o en parte, por el Director de la División en la medida en que se determine que es necesario evitar que se obstaculice la inspección cuando el empresario de algún establecimiento autorizado o alguna empresa subsidiaria de éste, que actúe dentro de las facultades de su cargo, empleo o representación, amenace con agredir o ataque, intimide u obstaculice a algún inspector por razón del cumplimiento de sus funciones oficiales conforme al reglamento, a menos que el empresario, inmediatamente después de que el incidente le haya sido comunicado por un supervisor autorizado o por el inspector, proceda a:

1) Justificar satisfactoriamente el incidente;

2) Adoptar las medidas oportunas para evitar que vuelva a producirse; o

3) Dar garantías aceptables de que no volverá a producirse ese hecho.

Dicha suspensión permanecerá en vigor hasta que el empresario correspondiente haya tomado una de las acciones mencionadas, bien entendido, no obstante, que a solicitud del empresario se le concederá la oportunidad de celebrar una breve audiencia para demostrar las razones por las que deba darse por terminada la suspensión.

c) El Director de la División podrá suspender temporalmente el servicio de inspección, en su totalidad o en parte, en un establecimiento autorizado en la medida en que determine que es ne-

cesario evitar el sacrificio, o la manipulación en relación con dicho sacrificio, de ganado por métodos no humanitarios. El Director de la División notificará al empresario correspondiente verbalmente o por escrito, tan pronto como lo permitan las circunstancias, dicha suspensión y las razones de la misma. La suspensión permanecerá en vigor hasta que el empresario adopte las medidas necesarias para evitar que vuelva a producirse el hecho u ofrezca otras garantías satisfactorias de que no se producirá de nuevo el hecho. A solicitud, se concederá al empresario la oportunidad de celebrar una audiencia para demostrar las razones por las que deba darse por terminada la suspensión.

TITULO IV
INSPECCION ANTE–MORTEM

Artículo 33.– Inspección Ante-Mortem en Corrales de los Establecimientos Autorizados:

a) Todo animal ofrecido para el sacrificio en un establecimiento autorizado será examinado e inspeccionado en el día del sacrificio y anteriormente al mismo, a menos que, debido a circunstancias especiales, el inspector encargado haya hecho arreglos previos aceptables con el Director en casos específicos de que tal examen e inspección se hagan en un día diferente al del sacrificio.

b) Tal inspección ante-mortem deberá hacerse en los corrales del establecimiento en el cual el ganado se ofrezca para su sacrificio, antes de que se permita al ganado entrar en cualquier departamento del establecimiento donde ha de ser sacrificado o en el que se manipulen productos comestibles.

Artículo 34.– Ganado Sospechoso de Estar Enfermo o con Ciertas Afecciones; Identificación de los Animales Sospechosos; Destino Después de la Inspección Post-Mortem o de Otra Manera:

a) Todo animal que, en la inspección ante-mortem, no muestre claramente, pero se sospeche que tiene alguna enfermedad o afección que pueda resultar en el rechazo del animal en la inspección post-mortem, y todo animal que muestre en la inspección ante-mortem cualquier enfermedad o afección que resultaría en el rechazo de solamente una parte de la canal en la inspección post-mortem, será manejado de tal manera que se retenga su identidad como sospechoso hasta que se le practique la inspección post-mortem final.

b) Todos los animales seriamente lisiados y los conocidos comúnmente como "postrados" (que no se pueden tener en pie) serán identificados con la marca "sospechoso" y se les dará el destino que estipula el reglamento.

c) Los animales que hayan mostrado reacción a la prueba de leptospirosis o anaplasmosis, pero que no muestren síntomas de la enfermedad, serán marcados "sospechosos" y se les dará el destino que estipula el reglamento.

d) Los animales que se sepa que han mostrado reacción a la prueba de la tuberculina serán marcados "sospechosos" y se les dará el destino que estipula el reglamento.

e) Cualquier animal al que se encuentre en la inspección ante-mortem que está afectado de epitelioma de los ojos o de la región orbital en grado menor que el que se describe en el reglamento será marcado "sospechoso" y se le dará el destino que estipula el reglamento.

f) Todo animal al que en la inspección ante-mortem se le encuentre afectado de anasarca en un grado de desarrollo menor que el descrito en el reglamento será marcado "sospechoso" y se le dará el destino que estipula el reglamento.

g) Todo animal sospechoso de estar afectado de anasarca debe ser

segregado y retenido para su tratamiento bajo supervisión de un inspector responsable aprobado por el inspector encargado. Si al terminar el período de tratamiento se determina, al examinarlo, que el animal está libre de la enfermedad, se le puede destinar a cualquier fin. De otra manera, será marcado "sospechoso" y tratado como tal o será decomisado y se le dará el destino que estipula el reglamento.

h) Todos los cerdos sospechosos en la inspección ante-mortem de estar afectados de erisipela porcina serán marcados "sospechosos" y se les dará el destino que estipula el reglamento.

i) Un cerdo sospechoso de estar afectado de erisipela porcina puede ser segregado y retenido para su tratamiento bajo supervisión aprobada por el inspector encargado. Si, al terminar el tratamiento, se determina que el animal, al ser examinado, está libre de la enfermedad, se le puede destinar a cualquier fin. De otro modo, será marcado "sospechoso" y tratado como tal o será decomisado y se le dará el destino que estipula el reglamento.

j) Todo animal que esté afectado de exantema vesicular o estomatitis vesicular, pero que se haya recuperado hasta el punto de que las lesiones estén en curso de curación, la temperatura esté dentro de lo normal y el animal muestre que ha vuelto a su apetito y actividades normales, será marcado "sospechoso" y se dará el destino que estipula el reglamento, excepto que, si se desea, tal animal puede ser segregado y retenido bajo la supervisión de un inspector después de dicho tratamiento, si se determina que el animal está libre de la enfermedad. El animal al que se encuentre estar libre de tal enfermedad puede ser destinado al sacrificio o para otros fines.

k) El ganado que se presente para inspección ante-mortem conforme a este título y al que el inspector considere como no desarrollado será marcado "sospechoso" y si es sacrificado, el

destino que se dé a sus canales será determinado por el resultado del examen post-mortem en relación con las condiciones ante-mortem. Si no se les sacrifica como sospechosos, tales animales serán retenidos bajo la supervisión de un inspector. Después que adquieran suficiente desarrollo, se les puede destinar al sacrificio o para cualquier otro fin siempre que no hayan estado expuestos a alguna enfermedad contagiosa o infecciosa.

l) Los animales previamente rechazados por listeriosis, si se les destina al sacrificio, serán marcados "sospechosos" de acuerdo con el reglamento.

m) Todo animal que, según este título, deba ser tratado como sospechoso será identificado como tal bajo la supervisión de un inspector por medio de una marca oficial de acuerdo con el reglamento, la cual solamente podrá ser retirada o eliminada por un inspector.

n) Todo animal identificado como sospechoso en la inspección ante-mortem será segregado y sacrificado separadamente de otros animales en el establecimiento, a menos que se le dé el destino que estipula el reglamento.

o) Todo animal identificado como sospechoso en la inspección ante-mortem, cuando se presente para su sacrificio, vendrá acompañado de un formulario en el cual el inspector del establecimiento anotará el número de identificación como sospechoso y cualquier otro número de marbetes de identificación y una breve descripción del animal y de la enfermedad o condición por la cual se clasificó al animal como sospechoso, incluyendo la temperatura cuando ésta tenga relación con el destino que se dé a la canal en la inspección post-mortem.

p) Cuando un animal identificado como sospechoso o por cualquier otra razón sea destinado a cualquier fin, según se dispone en este título, el dispositivo de identificación oficial será re-

tirado solamente por un inspector, quien informará de esta acción al inspector encargado.

Artículo 35.— Ganado Muerto, Moribundo, Lisiado o Enfermo o Afectado Similarmente:

a) El animal que se encuentre muerto o moribundo en el local de un establecimiento autorizado será marcado "rechazado" y se le dará el destino que estipula el reglamento.

b) Los animales que muestren claramente en la inspección ante—mortem cualquier enfermedad o afección que resultaría en el rechazo de sus canales en la inspección post-mortem serán marcados como rechazados y se les dará el destino que estipula el reglamento.

c) Cualquier cerdo que tenga una temperatura de 106º F ó mayor, y cualquier ganado vacuno, lanar, cabrío, caballar, mular u otros equinos que tenga una temperatura de 105º F ó mayor serán marcados "rechazados". En caso de duda acerca de la causa de la temperatura alta, o cuando por otras razones el inspector estime necesaria tal acción, cualquier ganado puede ser retenido por un tiempo razonable bajo la supervisión de un inspector para futura observación y tomarle la temperatura antes que se determine el destino final de tal ganado. Cualquier ganado retenido de este modo será reinspeccionado el día de su sacrificio. Si, al hacerse tal reinspección, o cuando no haya sido retenido para futura observación y tomar la temperatura, y luego en la inspección original, el animal tiene una temperatura de 106º F ó mayor en el caso de los cerdos, o de 105º F en el caso de otro ganado, el animal será rechazado y se le dará el destino que estipula el reglamento.

Artículo 36.— Ganado que Muestre Síntomas de Ciertos Desórdenes Metabólicos, Tóxicos, Nerviosos o Circulatorios, Desequilibrios Nutricionales o Enfermedades Infecciosas o Parasitarias. To-

do animal que muestre, en la inspección ante-mortem, síntomas de anaplasmosis, quetosis, leptospirosis, listeriosis, paresia puerperal, seudorrabia, rabia, parálisis (ovejas), tétano, tetania, marcas de tren, morriña, púrpura hemorrágica, azoturia (caballos), encefalomielitis equina infecciosa, encefalomielitis tóxica (envenenamiento del forraje), catarro causado por el tripanosoma equiperdum, influencia aguda, osteoporosis generalizada, muermo, cojera inflamatoria aguda o fístulas extensas, será marcado como rechazado y se le dará el destino que estipula este reglamento.

Artículo 37.— Cerdos; Su Eliminación a Causa del Cólera Porcino:

a) Todos los cerdos que muestren claramente en la inspección ante-mortem que están afectados por el cólera porcino serán marcados "rechazados" y se les dará el destino que estipula el reglamento.

b) Todos los cerdos, aunque no estén ellos mismos marcados como sospechosos, que pertenezcan a lotes en los cuales uno o más animales hayan sido rechazados o marcados como sospechosos por el cólera porcino, serán, en lo que sea posible, sacrificados separadamente de todo otro ganado aprobado en la inspección ante-mortem.

Artículo 38.— Epitelioma de los Ojos. Todo animal al que en la inspección ante-mortem se le encuentre afectado de epitelioma de los ojos y la región orbital en la que el ojo haya sido destruido o esté oscurecido por tejido neoplástico, muestre infección extensa, supuración y necrosis generalmente acompañada de olor nauseabundo, o cualquier animal afectado de epitelioma de los ojos o de la región orbital que, cualquiera que sea su extensión, esté acompañado de caquexia, será marcado "rechazado" y se le dará el destino que estipula el reglamento.

Artículo 39.— Ganado Afectado por Antrax; Limpieza y Desin-

fección de Corrales de Ganado y Calzadas Afectadas:

a) Todo animal que en el examen ante-mortem aparezca atacado de ántrax será marcado "rechazado" y se le dará el destino que estipula el reglamento.

b) Ningún animal que pertenezca a un lote en el cual se haya manifestado el ántrax en la inspección ante-mortem será sacrificado y presentado para inspección post-mortem hasta que se haya determinado, por medio de una cuidadosa inspección ante-mortem, que no queda en el lote ningún animal infectado de ántrax.

c) Los animales de apariencia saludable (que no sean cerdos) de un lote en el cual se haya encontrado ántrax, o cualquier animal de apariencia saludable que haya sido tratado con productos biológicos de ántrax que no contengan organismos vivos del ántrax, pueden ser sacrificados y presentados para su inspección post-mortem si han sido retenidos no menos de 21 días después del último tratamiento o la última muerte de cualquier animal del lote. O bien, si así se desea, todos los animales aparentemente saludables del lote pueden ser segregados y retenidos para su tratamiento por un veterinario facultado bajo la supervisión de un inspector u otro oficial designado. No se empleará ninguna vacuna contra el ántrax (organismos vivos) en el local de los establecimientos autorizados.

d) Los animales que hayan sido inyectados con vacunas contra el ántrax (organismos vivos) dentro del término de seis semanas y aquellos que hayan reaccionado a dicho tratamiento mostrando inflamación, tumefacción o edema en el sitio en que fueron inyectados, serán rechazados en la inspección ante-mortem, o podrán ser retenidos bajo la supervisión de un inspector u otro oficial designado hasta la expiración del período de seis semanas y la desaparición de la reacción causada por el tratamiento.

e) Cuando en el examen ante-mortem aparezcan animales atacados de ántrax, la limpieza y desinfección de los corrales y calzadas expuestas al contagio en los establecimientos autorizados consistirá en el retiro inmediato y completo y la incineración del forraje, desperdicios y estiércol. En seguida se desinfectará el local expuesto rociando los suelos, cercas, puertas y todo el material expuesto con una solución al 5% de hidróxido de sodio o lejía comercial preparada conforme al reglamento u otro desinfectante que pueda ser aprobado en casos concretos por el director específicamente para este fin.

Artículo 40.— Ganado Afectado de Anasarca (Hidropesía Bovina) y Edema Generalizado. Todos los animales que en el examen ante-mortem resulten atacados de anasarca en estado avanzado, caracterizado por un edema extenso y generalizado, serán marcados "rechazados" y se les dará el destino que estipula el reglamento.

Artículo 41.— Erisipela Porcina. Todos los cerdos que muestren claramente en la inspección ante-mortem que padecen de un caso agudo de erisipela porcina serán marcados "rechazados" y se les dará el destino que estipula el reglamento.

Artículo 42.— Principio del Parto. Todo animal que dé señales de comienzo del parto no será sacrificado hasta después de que éste haya ocurrido y ya expulsado la placenta. Si el animal es por lo demás aceptable, se permitirá entonces el sacrificio o que se le dé otro destino.

Artículo 43.— Sacrificio de Emergencia; Inspección Anterior al Mismo. En todos los casos de sacrificio de emergencia, excepto en los contemplados en el reglamento, los animales serán inspeccionados inmediatamente antes de su sacrificio, aunque hayan sido inspeccionados previamente. Cuando exista la necesidad del sacrificio de emergencia, el establecimiento lo notificará al inspector encargado o a su ayudante a fin de que se practique el examen.

Artículo 44.– Destino del Ganado Rechazado:

a) Salvo lo estipulado en contrario en este título, los animales marcados "rechazados" serán sacrificados por el establecimiento autorizado ni no están ya muertos. Tales animales no serán introducidos en el establecimiento autorizado para ser sacrificados o faenados, ni serán transportados a ningún departamento del establecimiento utilizando para productos comestibles, sino que se les dará el destino que estipula el reglamento para canales rechazadas. La etiqueta oficial de "rechazado" no se retirará de la canal sino que permanecerá en ella hasta que se eche en el tanque digestor, o hasta que se le dé otro destino según prescribe el reglamento, en cuyo momento podrá ser retirada por un inspector. El número de la etiqueta será comunicado al inspector encargado por el inspector que supervisó el depósito de la canal en el tanque digestor.

b) Cualquier ganado rechazado a causa de quetosis, erisipela porcina, enfermedades vesiculares, tetania, fiebre de transporte, paresia puerperal, anasarca, anaplasmosis, leptospirosis, listeriosis o una afección inflamatoria, incluidas neumonía, enteritis y peritonitis, puede ser apartado y retenido para su tratamiento bajo la supervisión de un inspector o un inspector encargado. La etiqueta de identificación de "rechazado" será retirada por un inspector después del tratamiento bajo tal supervisión si se determina que el animal está libre de cualquiera de esas enfermedades.

c) Los animales anteriormente afectados de listeriosis, incluyendo aquellos destinados al sacrificio después del tratamiento según el Apartado b) de este artículo, serán marcados "sospechosos"

Artículo 45.– Enfermedades Vesiculares. Si, al hacerse la inspección ante-mortem, se encuentra que un animal está afectado de exantema vesicular o estomatitis vesicular en estado agudo evidenciado por lesiones agudas y activas o una temperatura elevada

será marcado "rechazado" y se le dará el destino que estipula el reglamento.

Artículo 46.– Ganado Sospechoso de Tener Residuos Biológicos:

a) Cualquier animal sospechoso de haber sido tratado o expuesto a una sustancia que imparta un residuo biológico a los tejidos comestibles haciéndolos inadecuados para el consumo humano se manipulará en cumplimiento de las disposiciones de este párrafo. Serán identificados en los establecimientos autorizados con la marca "rechazado". El animal puede ser retenido bajo la custodia de un empleado del programa u otro oficial designado por el Director hasta que los procesos metabólicos hayan reducido el residuo suficientemente para que los tejidos estén aptos para la alimentación humana y no estén adulterados. Cuando haya pasado el tiempo de retención, si se devuelve al animal para su sacrificio, debe ser examinado de nuevo en inspección ante-mortem. Para ayudar a determinar la cantidad de residuo presente en los tejidos, los inspectores del programa pueden permitir el sacrificio de tal animal y recoger tejidos para el análisis del residuo.

b) Todas las canales y órganos comestibles y demás partes de los mismos en los que se encuentren residuos biológicos que conviertan a dichos artículos en adulterados serán marcados "rechazados" y se les dará el destino que estipula el reglamento.

Artículo 47.– Marcas Oficiales para los Fines de la Inspección Ante-Mortem:

a) Todo animal que, de acuerdo con este título, deba ser marcado sospechoso será identificado con una chapa de metal en la oreja, numerada en serie, que lleve la palabra "sospechoso" excepto lo estipulado en el reglamento. El animal que esté afectado de epitelioma de los ojos, actinomicosis o actinobacilo-

sis hasta tal grado que las lesiones serán descubiertas fácilmente en la inspección post-mortem no necesita ser marcado individualmente en la inspección ante-mortem con la etiqueta "sospechoso" siempre que tal animal sea segregado y manejado de otra manera como sospechoso.

b) Además, la identificación de un cerdo sospechoso debe incluir el uso de tatuajes especificados por el inspector para mantener la identidad del animal cuando se use en el equipo depilador.

c) Todo animal que, según este título, deba ser marcado "rechazado" será identificado con una chapa metálica en la oreja, numerada en serie, que lleve la palabra "rechazado".

d) Los objetos descritos en los Párrafos a), b) y c) de este artículo serán los dispositivos oficiales para la identificación de ganado que deba ser identificado como "sospechoso" y "rechazado" según se estipula en este título.

TITULO V
INSPECCION POST–MORTEM

CAPITULO I
PROCEDIMIENTO

Artículo 48.– Extensión y Momento de la Inspección Post–Mortem. Se dará una cuidadosa inspección post-mortem de las canales y partes de la misma pertenecientes a todo ganado sacrificado en los establecimientos autorizados. Tal inspección y examen serán practicados en el momento del sacrificio salvo que, debido a circunstancias especiales, se hayan hecho arreglos previos aceptables con el Director en casos específicos para que tal inspección y examen se hagan posteriormente.

Artículo 49.– Identificación de la Canal con Ciertas Partes Se-

paradas de la Misma y con el Animal del Cual Provienen. La cabeza, la cola, la lengua, la glándula del timo y todas las vísceras de cada animal sacrificado, y toda la sangre y otras partes de tal animal que se hayan de usar en la preparación de productos alimenticios de carne o de productos médicos serán manejados de tal manera que se les identifique con el resto de la canal y como que provienen del animal del caso, hasta que se haya concluido el examen post-mortem de la canal y partes de la misma. Dicho manejo incluirá la retención de chapas de las orejas y del lomo, implantes y otros objetos de identificación fijados al animal, de manera que se relacionen con la canal hasta que se haya concluido el examen post-mortem.

Artículo 50.— Canales y Piezas que se Retendrán en Ciertos Casos. Toda canal, incluidos todos los órganos desprendidos y otras piezas, en los cuales se encuentre cualquier lesión u otra condición que pueda causar que la carne u otra pieza no se deba usar para fines de alimentación, o las adultere en otra forma, y los que por esa razón requerirían una inspección ulterior, serán retenidos por el inspector en el momento de la inspección. La identidad de toda canal, órgano desprendido u otra pieza así retenido se mantendrá hasta que se haya concluido la inspección final. Las canales retenidas no serán lavadas ni recortadas a menos que lo autorice el inspector.

Artículo 51.— Identificación de Canales y Piezas; Rotulación. Se usarán objetos y métodos aprobados por la División para la identificación temporal de canales, órganos y piezas retenidas. En todos los casos, la identificación será definitivamente establecida mediante la fijación de etiquetas con la palabra "retenido" tan pronto como sea posible y antes de la inspección final. Estas etiquetas no serán retiradas sino por un inspector.

Artículo 52.— Marca de las Canales y Piezas Rechazadas; Depósito en Tanques del Digestor; Separación. Toda canal o parte que se encuentre en la inspección final que esté defectuosa, insalu-

bre o adulterada será marcada visiblemente en la superficie de los tejidos de la misma por un inspector, en el momento de la inspección, como "inspeccionado y rechazado". Los órganos desprendidos que hayan sido rechazados y otras piezas que, por su carácter, no puedan ser marcados de tal forma, serán colocados inmediatamente en carretillas o receptáculos que se mantendrán visiblemente marcados "inspeccionado y rechazado" con letras de no menos de dos pulgadas de altura. Todas las canales y piezas rechazadas permanecerán bajo la custodia de un inspector y se les dará el destino que exige el reglamento al final o antes de terminar el día en que sean rechazadas.

Artículo 53.— Canales y Piezas Aprobadas para su Cocción; Marcas. Las canales y piezas aprobadas para la cocción serán marcadas visiblemente en los tejidos superficiales de las mismas por un inspector en el momento de la inspección como "aprobado para cocción". Todas esas canales y piezas serán cocidas de acuerdo con el reglamento, y mientras no lo hayan sido permanecerán bajo la custodia de un inspector.

Artículo 54.— Extracción de los Cordones Espermáticos Vergajos y Divertículos del Prepucio. Los cordones espermáticos y vergajos serán extraídos de todas las canales. Los divertículos del prepucio serán extraídos de las canales de los puercos.

Artículo 55.— Aprobación y Marca de Canales y Piezas. Las canales y piezas que se encuentren buenas, saludables, sanitarias y no adulteradas serán aprobadas y marcadas según se estipula en este reglamento. En todos los casos en que las canales que muestren lesiones localizadas sean aprobadas para alimento o para su cocción y que las etiquetas con la leyenda "retenido" estén fijadas a las canales, los tejidos afectados serán extraídos y rechazados antes de que se retiren las etiquetas. Las etiquetas de "retenido" serán retiradas solamente por un inspector.

Artículo 56.— Antrax; los Animales no Serán Eviscerados; Eli-

minación de las Canales Afectadas; Cueros, Cascos, Cuernos, Pelo, Vísceras y su Contenido, y Sebo; Manejo de la Sangre y el Agua Hirviente de las Tinas de Escaldar: Desinfección y Limpieza Generales:

a) Las canales que, antes de ser evisceradas, se determine que están afectadas de ántrax no serán evisceradas sino retenidas, decomisadas e inmediatamente depositadas en tanques del digestor o eliminadas de otra manera como lo establece este reglamento.

b) Todas las canales y piezas, incluidos cueros, cascos, cuernos, pelo, vísceras y su contenido, sangre y sebo de cualquier ganado que se encuentre afectado de ántrax serán decomisados e inmediatamente se eliminarán como se establece en este reglamento exceptuando la sangre que pueda ser tratada en el equipo usual de cocción y desecación.

c) Toda parte de cualquier canal que esté contaminada con un material infectado de ántrax, ya sea por contacto con instrumentos sucios o de otra manera, será inmediatamente decomisada y se eliminará de acuerdo con este reglamento.

d) El agua de las tinas de escaldar por las que hayan pasado las canales de los cerdos afectados de ántrax será vaciada inmediatamente en una cloaca y todas las piezas de las tinas de escaldar serán lavadas y desinfectadas como se estipula en el Párrafo e) de este artículo.

e) 1) El local del sacrificio, incluido el espacio para desangrar, tina de escaldar, caballete de suspensión, pisos, paredes, columnas, plataformas, sierras, cuchillos de carnicería, cuchillos de otra clase y ganchos, así como el material infectado serán, excepto en lo estipulado en el Inciso 2) de este párrafo, limpiados inmediatamente y desinfectados con uno de los siguientes desin-

fectantes u otro desinfectante aprobado específicamente por la División.

I) Una solución al 5% de hidróxido de sodio o lejía comercial que contenga por lo menos el 94% de hidróxido de sodio. La solución deberá ser preparada inmediatamente antes de usarse disolviendo 2,5 libras de hidróxido de sodio o lejía en 5,5 galones de agua caliente, y para que sea verdaderamente eficaz, deberá ser aplicada lo más caliente posible. (Debido a la cualidad extremadamente cáustica del hidróxido de sodio en solución, deberá usarse con sumo cuidado poniéndose guantes y botas de caucho para proteger las manos y los pies, y gafas para proteger los ojos de los que intervienen en la tarea de desinfección. Es también aconsejable tener a mano una solución ácida, como el vinagre, en caso de que la solución de hidróxido de sodio entre en contacto con alguna parte del cuerpo).

II) Una solución de hipoclorito de sodio que contenga aproximadamente 0,5% (5.000 partes por millón) de cloro libre. La solución deberá estar recientemente preparada.

III) Cuando una solución desinfectante haya sido aplicada a un equipo que después vaya a estar en contacto con un producto, el equipo deberá ser enjuagado en agua limpia antes de tal contacto.

2) En caso de que se localice una infección de ántrax en el departamento de sacrificio de cerdos, se efectuará una desinfección preliminar inmediata desde la entrada hasta el punto donde se descubrió la enfermedad y la canal afectada será cortada y bajada del carril y sacada de la sala. Cuando termine el sacrificio del lote de puercos del que formaban parte los animales infectados de ántrax, cesarán las operaciones de sacrificio y se llevará a cabo una limpieza y desinfección completas como se estipula en el Inciso I) de este párrafo. Si

el sacrificio del lote no ha terminado al finalizar el día en que se descubrió el ántrax, la limpieza y desinfección no se aplazarán más allá del final de ese día.

3) La primera e indispensable precaución que se exige a las personas que hayan manipulado material infectado de ántrax es el lavado completo de sus manos y brazos con jabón líquido y agua caliente corriente. Es importante que esta limpieza se efectúe inmediatamente después del contacto, antes que los organismos vegetativos del ántrax hayan tenido tiempo de formar esporas. Al verificar la limpieza debe emplearse un cepillo u otro utensilio análogo para asegurar la eliminación de todo material infectado de las uñas y debajo de ellas. Este procedimiento de limpieza es muy eficaz cuando se lleva a cabo en ciclos repetidos de jabonaduras y enjuagues, en lugar de emplear igual tiempo fregándose con una sola jabonadura. Después que las manos hayan quedado limpias y sin trazas de jabón, si se desea pueden sumergirse por un minuto en una solución al uno por mil de bicloruro de mercurio, enjuagándolas después completamente en agua corriente limpia. El inspector encargado mantendrá bajo su custodia el bicloruro de mercurio para tal fin. (Como precaución, todas las personas expuestas a la infección por medio del ántrax deberán comunicar cualquier aspecto sospechoso (llagas o carbunclos) o los síntomas a un médico para que sea administrado un suero contra el ántrax, u otro tratamiento indicado).

Artículo 57.— Limpieza de las Canales Porcinas Antes de Cortarlas. Se extraerán el pelo, costras, mugre, cascos y uñas de las canales porcinas y éstas se llevarán y limpiarán completamente antes de abrirlos para que sean eviscerados e inspeccionadas.

Artículo 58.— El Esternón Deberá Ser Partido; las Vísceras Abdominales y Toráxicas Deberán Ser Extraídas. Con el objeto de facilitar la debida inspección, se partirá el esternón de todos

los animales y se extraerán las vísceras abdominales y toráxicas en el momento del sacrificio.

Artículo 59.– Manejo de Piezas Magulladas. Cuando solamente una parte de una canal debe ser rechazada a causa de ligeras magulladuras, se extraerá la parte magullada inmediatamente y se eliminará de acuerdo con el reglamento, o la canal será inmediatamente colocada en una sala de retención y guardada allí hasta que se enfríe y entonces la parte magullada será extraída y eliminada según se estipula en este reglamento.

Artículo 60.– Pulmones. Los pulmones no se destinarán para la exportación.

Artículo 61.– Inspección de Glándulas Mamarias:

a) Las glándulas mamarias lactantes o enfermas de bovinos, ovinos, porcinos y caprinos serán extraídas sin abrir los conductos lácteos ni sus cavidades. Si se permite que el pus u otras sustancias objetables entren en contacto con la canal, las partes de la canal así contaminadas serán extraídas y decomisadas.

b) Las ubres de vacas no lactantes pueden ser conservadas para fines de alimentación, con tal que se disponga de instalaciones adecuadas para manipularlas e inspeccionarlas. El examen al tacto de las ubres, y cuando sea necesario mediante incisión en secciones de dos pulgadas de grueso como máximo, será practicado por empleados del establecimiento. Todas las ubres que muestren lesiones de enfermedades serán rechazadas por un inspector. Cada ubre será debidamente identificada con su respectiva canal y se mantendrá separada y aparte de las otras ubres hasta que se haya eliminado de acuerdo con las estipulaciones del reglamento.

c) Las glándulas mamarias lactantes de los bovinos, ovinos, porci-

nos y caprinos no serán conservadas para fines de alimentación.

d) Serán rechazadas las ubres de las vacas oficialmente designadas como "reactores a la brucelosis" o "vacas eliminadas por mastitis"

Artículo 62.— Contaminación de las Canales, Organos y Otras Partes:

a) Las canales, órganos y otras piezas serán manejados de una manera sanitaria para evitar su contaminación con materias fecales, orina, bilis, pelo, mugre o materias extrañas; sin embargo, si ocurriera la contaminación serán inmediatamente extraídas de una manera satisfactoria para el inspector.

b) Los sesos, carne de los carrillos y recortes de la cabeza de los animales insensibilizados con balas de plomo, hierro esponjoso o de fragmentación no serán conservados para su uso como alimento humano, sino que serán manejados como se describe en este reglamento.

Artículo 63.— Inspección de los Riñones. Un empleado del establecimiento abrirá la cápsula renal y expondrá los riñones de todo el animal en el momento del sacrificio para que un inspector los examine.

Artículo 64.— Conservación de la Sangre de Ganado Como Producto Comestible. La sangre puede conservarse para fines comestibles en los establecimientos autorizados, siempre que la misma proceda de ganado cuyas canales hayan sido inspeccionadas y aprobadas, y la sangre se recoja, se defibrine y manipule de manera que no resulte adulterada. La defibrinación de la sangre destinada al consumo humano no debe hacerse con las manos. Pueden utilizarse anticoagulantes especificados en el reglamento en lugar de la defibrinación.

CAPITULO II
DESTINO

Artículo 65.— Destino de Canales y Partes Enfermas o Adulteradas; Generalidades:

a) Las canales o partes de las canales de todos los animales sacrificados en un establecimiento autorizado y que se encuentren en el momento del sacrificio o en cualquier inspección subsiguiente que están afectados de cualquiera de las enfermedades y afecciones enumeradas en este título serán tratadas de acuerdo con las disposiciones del artículo aplicable a la enfermedad o afección correspondiente, con la salvedad de que ningún producto sea aprobado para la alimentación humana conforme a cualquier artículo a menos que se determine que no está de otra manera adulterado. Los productos aprobados para la cocción o refrigeración conforme a este título deben ser manejados en el establecimiento autorizado donde sean inicialmente preparados a menos que sean trasladados a otro establecimiento autorizado para tal manejo, o en el caso de los productos aprobados para refrigeración, a menos que sean trasladados para tal refrigeración a un lugar con instalaciones de congelación aprobados por la División en casos específicos, con la salvedad de que cuando se trasladen los productos sean enviados en recipientes sellados de acuerdo con el reglamento o en un medio sellado de transporte como se estipula en el reglamento. Debido a que es impracticable formular reglas relativas a cada caso y designar exactamente qué etapa del proceso de una enfermedad o de una afección dará por resultado la adulteración de un producto, la decisión respecto al destino que se vaya a dar a todas las canales, órganos u otras partes no específicamente tratadas en este título se le dejará al oficial médico veterinario. El veterinario emitirá su juicio con respecto al destino de todas las canales o partes de las canales conforme a este título de una manera que garantice que solamente los productos sanos y no adulterados sean aprobados para la alimentación humana.

b) En caso de duda acerca de una afección o enfermedad, o la causa de una afección, o para confirmar un diagnóstico, se enviarán muestras representativas de los tejidos afectados, debidamente preparados y empacados, a uno de los laboratorios oficiales autorizados.

Artículo 66.— Tuberculosis. El siguiente principio se aplicará al destino que se dé a las canales de ganado basándose en la diferencia que exista en la patogenia de la tuberculosis en porcinos, bovinos, ovinos, caprinos y equinos.

a) Canales rechazadas: Toda canal de porcinos, bovinos, caprinos, ovinos y equinos será rechazada si en la misma concurren algunas de las siguientes circunstancias:

1) Cuando las lesiones de la tuberculosis estén generalizadas (la tuberculosis se considera generalizada cuando las lesiones están distribuidas de una manera que sólo es posible mediante la entrada de los bacilos en el sistema circulatorio).

2) Cuando los animales hayan sido observados con fiebre en la inspección ante-mortem y se haya descubierto en la inspección post-mortem que dicha fiebre se debe a una lesión tuberculosa activa.

3) Cuando haya una caquexia conexa.

4) Cuando se halle una lesión de tuberculosis en cualquier músculo, tejido intermuscular, hueso, articulación u órgano abdominal (excluido el sistema gastrointestinal) o en cualquier ganglio linfático como resultado del drenaje de un músculo, hueso, articulación u ógano abdominal (excluido el sistema gastrointestinal).

5) Cuando las lesiones sean extensas en los órganos y tejidos, ya sea de la cavidad toráxica o la abdominal.

6) Cuando las lesiones sean múltiples, agudas y activamente progresivas.

7) Cuando el carácter o la extensión de las lesiones no sea indicativo de una afección localizada.

b) Organos u otras partes rechazados: El órgano u otra parte de una canal de porcino, bovino, ovino, caprino o equino afectado por una tuberculosis localizada deberá ser rechazado cuando contenga lesiones de tuberculosis o cuando el ganglio linfático correspondiente contenga lesiones de tuberculosis.

c) Canales de ganado vacuno aprobadas sin restricción para el consumo humano: Las canales de ganado vacuno pueden ser aprobadas sin restricción para el consumo humano únicamente cuando la canal de un animal no identificado como reactivo a una prueba de tuberculina administrada por un veterinario competente se halle libre de lesiones de tuberculosis en la inspección post-mortem.

d) Partes de canales y canales de ganado vacuno aprobadas para cocción:

1) Cuando la canal de un animal vacuno revele una lesión o lesiones de tuberculosis que no sean tan graves o numerosas como las lesiones que se describen en el Párrafo a), la parte no afectada puede ser aprobada para cocción de acuerdo con el reglamento, si el carácter y la extensión de las lesiones indican una afección localizada y si las lesiones están calcificadas o encapsuladas, y siempre que el órgano u otra parte afectada sea rechazada.

2) Cuando la canal de un animal vacuno no identificado como reactivo a una prueba de tuberculina administrada por un veterinario competente se halle libre de lesiones de tuberculosis , la canal puede ser aprobada para cocción de conformidad con este reglamento.

e) Partes de canales y canales de porcinos aprobados sin restricción para el consumo humano: Las canales de porcinos que se hallen libres de lesiones de tuberculosis en la inspección post-mortem pueden ser aprobadas para consumo humano sin restricción. Cuando las lesiones de tuberculosis estén localizadas y limitadas a foco primario de infección, como los ganglios linfáticos cervicales, los ganglios linfáticos mesentéricos o ganglios linfáticos mediastínicos, la parte no afectada de la canal puede ser aprobada para consumo humano sin restricción después de que sea rechazado el órgano afectado u otra parte.

f) Partes de canales de porcinos aprobados para cocción. Cuando la canal de cualquier porcino revele lesiones más graves o más numerosas que las que se describen en el Párrafo e) pero no tan graves o tan numerosas como las lesiones que se describen en el Párrafo a), las partes no afectadas de dicha canal pueden ser aprobadas para cocción de conformidad con el reglamento; si el carácter y la extensión de las lesiones indican una afección localizada y si las lesiones están calcificadas o encapsuladas, y siempre que el órgano u otra parte afectada sea rechazado.

g) Canales de ovinos, caprinos y equinos aprobados sin restricción para consumo humano. Las canales de ovinos, caprinos y equinos pueden ser aprobadas sin restricción para consumo humano únicamente si se hallan libres de lesiones de tuberculosis en la inspección post-mortem.

h) Partes de canales de ovinos, caprinos y equinos aprobados para cocción. Si una canal de cualquier ovino, caprino o equino revela una lesión o lesiones de tuberculosis que no sean tan graves o tan numerosas como las lesiones que se describen en el Párrafo a), la parte no afectada de la canal puede ser aprobada para cocción de conformidad con el reglamento; si el carácter y la extensión de las lesiones indican una afección localizada y si las

lesiones están calcificadas o encapsuladas, y siempre que el órgano u otra parte afectada sea rechazado.

Artículo 67.— Cólera Porcina:

a) Las canales de todos los cerdos afectados de cólera porcino serán rechazadas.

b) Los síntomas inconcluyentes pero sospechosos de cólera porcino observados durante la inspección ante-mortem de un animal marcado "sospechoso" serán debidamente considerados en relación con lo que se descubra en la inspección post-mortem, y cuando la canal de tal animal sospechoso muestre lesiones en los riñones y los ganglios linfáticos que parezcan lesiones de cólera porcino serán consideradas como del cólera porcino y se rechazará la canal.

c) Cuando haya lesiones que se parezcan a las del cólera porcino en los ganglios linfáticos de las canales de cerdos que parecieron normales en la inspección ante-mortem, se practicará una inspección ulterior para tratar de encontrar lesiones corroborativas. Si en tal inspección ulterior se encuentran lesiones características del cólera porcino en algún órgano o tejido además de las de los riñones o las de los ganglios linfáticos, o de ambos, entonces todas las lesiones serán consideradas como del cólera porcino y la canal deberá ser rechazada.

Artículo 68.— Erisipela Porcina. Las canales afectadas de erisipela porcina que sea aguda o generalizada, o que muestren cambio sistemático, deberán ser rechazadas.

Artículo 69.— Urticaria Leve (Diamond—Skin Disease). Las canales de los cerdos atacados de urticaria leve, cuando ésta se halle localizada y no lleve aparejado un cambio sistemático, podrán ser aprobadas para servir de alimento humano después de haber sido extraídas y rechazadas todas las partes afectadas, siempre que

en cualquier otro aspecto tales canales de hallen en buenas condiciones.

Artículo 70.– Artritis:

a) Las canales afectadas de artritis que esté localizada y no lleve aparejado un cambio sistemático podrán ser aprobadas para alimento humano después de extraer y rechazar todas las partes afectadas. Las articulaciones afectadas, con los correspondientes ganglios linfáticos, serán extraídas y rechazadas. A fin de evitar la contaminación de la carne que sea aprobada, no se abrirá una cápsula que se encuentre en una articulación hasta que se haya extraído la articulación afectada.

b) Las canales afectadas con artritis se rechazarán cuando exista evidencia de que el sistema se ha afectado.

Artículo 71.– Canales de Ganado Vacuno Afectado de Anasarca o Edema Generalizado:

a) Serán rechazadas las canales de ganado vacuno que se hallen en la inspección post-mortem afectadas de anasarca en período avanzado y caracterizado por un edema generalizado extenso o bien marcado.

b) Las canales de ganado vacuno, incluidos sus órganos desprendidos y otras piezas, que se hallen en la inspección post-mortem que están afectadas de anasarca extendida en un grado menor que el descrito en el Párrafo a) de este artículo, serán aprobadas para su uso como alimento humano después de extraer y rechazar los tejidos afectados, siempre que la lesión sea de carácter local.

Artículo 72.– Actinomicosis y Actinobacilosis:

a) La definición de generalización como se describe para la tuber-

culosis se aplicará a la actinomicosis y a la actinobacilosis, y las canales de animales con lesiones generalizadas de cualquiera de esas enfermedades serán rechazadas.

b) Las canales de los animales bien nutridos que muestren lesiones simples no complicadas de actinomicosis y actinobacilosis pueden ser aprobadas para la alimentación humana después de que los órganos infectados u otras partes afectadas hayan sido extraídos y rechazados, salvo lo dispuesto en los Párrafos c) y d) del este artículo.

c) Las cabezas afectadas de actinomicosis o actinobacilosis, incluidos la lengua, serán rechazadas, excepto cuando la enfermedad del maxilar sea leve, estrictamente localizada y sin supuración, trayectos fistulosos ni complicación de los ganglios linfáticos, la lengua, si está libre de la enfermedad, podrá ser aprobada, o que cuando la enfermedad sea leve y esté limitada a los ganglios linfáticos, la cabeza, incluida la lengua, podrá ser aprobada para alimento humano después de que los ganglios afectados hayan sido extraídos y rechazados.

d) Cuando la enfermedad sea leve y esté localizada en la lengua, con o sin complicación de los ganglios linfáticos correspondientes, la cabeza podrá ser aprobada para alimentación humana después de extraer y rechazar la lengua y los correspondientes ganglios linfáticos.

Artículo 73.— Anaplasmosis, Antrax, Piroplasmosis, Hemoglobinuria Bacilar Bovina, Carbón Sintomático (Gangrena Enfisematosa o "Pierna Negra"), Lengua Cianótica (Azul) de las Ovejas, Septicemia Hemorrágica, Icterohematuria Ovina, Rinotraqueitis Infecciosa Bovina, Leptospirosis, Catarro Epizoótico Maligno, Morriña, Púrpura Hemorrágica, Azoturia, Encefalomielitis Equina Infecciosa, Encefalomielitis Tóxica (Envenamiento por el Forraje), Anemia Infecciosa (Fiebre de los Pantanos), Durina (Enfermedad de los Genitales y Piernas Traseras de los Caballos), Influenza Agu-

da, Osteoporosis Generalizada, Muermo, Cojera Inflamatoria Aguda, Fístulas Extendidas y Lesiones de Vacunas o Cicatrizadas.

a) Las canales de animales afectadas o con lesiones de cualquiera de las enfermedades o afecciones enumeradas a continuación serán rechazadas:

1) Antrax.

2) Carbón sintomático (gangrena enfisematosa).

3) Lesiones de vacuna no cicatrizadas (vaccinia).

4) Morriña.

5) Púrpura hemorrágica.

6) Azoturia.

7) Encefalomielitis equina infecciosa.

8) Encefalomielitis tóxica (envenenamiento por el forraje).

9) Anemia infecciosa (fiebre de los pantanos).

10) Durina.

11) Influenza aguda.

12) Osteoporosis generalizada.

13) Muermo.

14) Cojera inflamatoria aguda.

15) Fístulas extendidas.

b) Las canales de animales atacados o con lesiones de cualquiera de las enfermedades enumeradas a continuación deberán ser rechazadas, excepto cuando haya habido recuperación hasta un grado que solamente persigan lesiones localizadas, en cuyo caso la canal podrá ser aprobada para consumo humano después de extraer y rechazar los órganos u otras partes afectadas:

1) Anaplasmosis.

2) Hemoglobinuria bacilar bovina.

3) Piroplasmosis.

4) Lengua cianótica de las ovejas.

5) Septicemia hemorrágica.

6) Incterohematuria ovina.

7) Rinotraqueítis bovina infecciosa.

8) Leptospirosis.

9) Catarro epizoótico maligno.

Artículo 74.— Neoplasmas:

a) Cualquier órgano individual u otra parte de una canal que esté afectado de neoplasma será rechazado. Si existe evidencia de metástasis o si la condición general del animal ha sido atacada malignamente por el tamaño, posición o naturaleza del neoplasma, la canal completa deberá ser rechazada.

b) Las canales afectadas de linfoma maligno serán rechazadas.

Artículo 75.— Epitelioma de los Ojos:

a) Las canales de animales atacados de epitelioma de los ojos o de la región orbital deberán ser rechazados completamente si existe una de la siguientes tres condiciones:

1) La afección se ha extendido a las estructuras óseas de la cabeza con infección extensa, supuración y necrosis;

2) Existe metástasis desde el ojo o la región orbital a cualquiera de los ganglios linfáticos, incluidos el ganglio linfático parotidiano, órganos internos, músculos, esqueleto u otras estructuras, sin importar la extensión del tumor primario; o

3) La afección, sin importar su extensión, va acompañada de caquexia o haya evidencia de absorción o cambios secundarios.

b) Las canales de los animales afectados de epitelioma de los ojos o de la región orbital en un grado menor que el descrito en el Párrafo a) de este artículo podrán ser aprobadas para consumo humano después de extraer y rechazar la cabeza, incluida la lengua, siempre que por lo demás la canal esté en buenas condiciones.

Artículo 76.— Condiciones Pigmentarias; Melanosis, Xantosis, Ocronosis, Etc.:

a) Las canales de los animales que muestren depósitos pigmentarios generalizados tal como melanosis, xantosis, ocronosis, serán rechazadas.

b) Las partes afectadas de las canales que muestren depósitos pigmentarios localizados de tal carácter que sean insalubres o adulterados deberán ser extraídos y rechazados.

Artículo 77.— Raspaduras, Magulladuras, Abscesos, Pus, Etc. Todas las raspaduras leves y bien limitadas de la lengua y la super-

ficie interior de los labios y la boca, que no afecten a los ganglios linfáticos, serán cuidadosamente cortadas, dejando solamente los tejidos sanos y normales, los que podrán ser aprobados para alimentación humana. Cualquier órgano o pieza de una canal que se encuentre muy golpeado o aparezca con un tumor o absceso, o una llaga purulenta, será rechazado; y cuando las lesiones sean de tal carácter o grado de extensión que afecten a la canal completa, ésta será rechazada en su totalidad. Las partes de las canales que estén contaminadas de pus u otras materias enfermas serán rechazadas.

Artículo 78.— Brucelosis. Las canales afectadas de lesiones de brucelosis localizadas podrán ser aprobadas para la alimentación humana después de extraer y rechazar las partes afectadas.

Artículo 79.— Canales Infectadas de Tal Manera que su Ingestión Pueda Producir Intoxicación Alimentaria:

a) Se rechazarán todas las canales tan infectadas que el consumo de los productos derivados pueda producir intoxicación alimentaria. Esto incluye todas las canales que muestren señales de:

1) Inflamación aguda de los pulmones, la pleura, el pericardio, el peritoneo o las meninges.

2) Septicemia o piemia, ya sea puerperal, traumática o sin causa evidente.

3) Enteritis o gastritis hemorrágicas, gangrenosas o de carácter grave.

4) Metritis difusa grave o mamitis aguda.

5) Flebitis de las venas umbilicales.

6) Pericarditis traumática, séptica o purulenta.

7) Cualquier inflamación aguda, absceso o llaga purulenta que tenga relación con una nefritis aguda, hígado grasoso o degenerado, bazo hinchado y blando, hiperemia pulmonar acentuada, inflamación general de los ganglios linfáticos, enrojecimiento difuso de la piel, caquexia, decoloración inctérica de la canal o una afección análoga, ya sean solos o combinados.

8) Salmonelosis.

b) Los instrumentos contaminados por medio del contacto con las canales que padezcan cualquiera de las afecciones anormales mencionadas en este artículo, serán aseados minuciosamente y desinfectados como se estipula en el reglamento. El equipo usado en la preparación de dichas canales, tales como los recipientes para las vísceras o mesas para inspección, deberán ser desinfectados con agua caliente que tenga una temperatura mínima de 180º Farenheit. Las canales o partes contaminadas por medio del contacto con tales canales enfermas, deberán ser rechazadas a menos que todos los tejidos contaminados sean extraídos en el término de dos horas.

Artículo 80.— Necrobacilosis, Piemia y Septicemia. En lo relativo a la inspección de la carne, la necrobacilosis puede ser considerada como una infección local en sus comienzos, y las canales que aparezcan con las lesiones podrían ser aprobadas si se encuentran en buenas condiciones nutritivas después de extraer y rechazar las partes afectadas por lesiones necróticas. Sin embargo, cuando dicha infección haya producido el enflaquecimiento, la inflamación turbia de los tejidos parenquimatosos de los órganos o el crecimiento de los ganglios linfáticos, es evidente que la enfermedad ha progresado más allá de la condición de localización hacia un estado de toxemia, y toda la canal deberá ser rechazada como insalubre y perjudicial. La piemia o la septicemia pueden intervenir como complicación de la necrosis local y en tal caso la canal deberá ser rechazada de acuerdo con el reglamento.

Artículo 81.– Linfadenitis Gaseosa:

a) Se rechazará toda canal flaca que muestre lesiones bien marcadas en las vísceras y en los ganglios linfáticos del esqueleto, o que muestre lesiones extensas en cualquier región.

b) Podrá aprobarse para cocción toda canal flaca que muestre lesiones bien marcadas en las vísceras pero sólo ligeras lesiones en otras partes de la misma, o que muestre lesiones bien marcadas en los ganglios linfáticos del esqueleto pero sólo leves lesiones en otras partes de la misma.

c) Podrá aprobarse sin restricción para el consumo humano toda canal flaca que muestre sólo lesiones leves en los ganglios linfáticos del esqueleto y en las vísceras.

d) Podrá aprobarse sin restricción para el consumo humano toda canal bien nutrida que presente lesiones bien marcadas en las vísceras pero solamente lesiones leves en otros lugares de la misma, o que muestre lesiones bien marcadas limitadas a los ganglios linfáticos del esqueleto pero solamente lesiones leves en otros lugares.

e) Podrá aprobarse para cocción toda canal bien nutrida que presente lesiones bien marcadas en las vísceras y en los ganglios linfáticos del esqueleto, pero cuando las lesiones de una canal bien nutrida sean numerosas y extensas, deberá ser rechazada.

f) Se extraerán y rechazarán todos los órganos y ganglios afectados de las canales aprobadas para la alimentación humana sin restricción o aprobadas para su cocción.

g) El término "flaca", tal como se usa en este artículo, no se aplica a las canales anémicas o extenuadas, y el término "lesiones" se refiere a lesiones de linfadenitis caseosa.

Artículo 82.— Ictericia. Las canales que presenten cualquier grado de ictericia serán rechazadas. Las afecciones de grasa amarilla causadas por factores de nutrición o características de ciertas razas de ganado y la grasa amarilla que se observa algunas veces en las ovejas no se confundirán con la ictericia. Tales canales deberán ser aprobadas para el consumo humano si por lo demás son normales.

Artículo 83.— Olores Sexuales de los Cerdos:

a) Las canales de los cerdos que expidan un olor sexual muy fuerte serán rechazadas.

b) La carne de las canales de los cerdos que tenga un olor sexual no muy pronunciado puede ser aprobada para su uso en productos alimenticios de carne cocida molida o para clarificación. En otro caso será rechazada.

Artículo 84.— Sarna o Roña. Se rechazarán las canales de animales afectados de sarna o roña en estado avanzado, que muestren caquexia o inflamación extensa de la carne. Cuando la enfermedad sea leve se podrá aprobar la canal después de extraer la parte afectada.

Artículo 85.— Cerdos Afectados de Urticaria, Tiña Tonsurante, Sarna Demodectica o Eritema. Las canales de los cerdos afectados de urticaria, tiña tonsurante, sarna demodéctica o eritema pueden ser aprobadas para consumo humano después de separar y rechazar la piel afectada, y si la canal está por los demás en buenas condiciones.

Artículo 86.— Quistes de Tenias (Cisticercus Bovis) en el Ganado Vacuno:

a) Salvo en lo que se estipula en el Párrafo b) del presente artículo, a las canales de ganado vacuno que estén afectadas por lesiones de Cisticercus Bovis se les dará el destino siguiente:

1) Las canales de ganado vacuno que muestren lesiones de Cisticercus Bovis deben rechazarse si la infestación es extensa o si la musculatura es edematosa o está descolorida. Las canales se considerarán extensamente infestadas si además de hallarse lesiones por lo menos en dos de las localizaciones normales de inspección, a saber, en el corazón, el diafragma y sus soportes, músculos de masticación, esófago, lengua y musculatura expuesta durante las operaciones normales de preparación, se hallan al menos en dos de las localizaciones expuestas mediante:

I) Incisión realizada en cada rueda con las musculaturas expuestas en sección transversal, y

II) Incisión transversal practicada en cada extremidad que empiece a unos 5 ó 7 centímetros por encima del punto del olécrano y se extienda hasta el húmero.

2) Las canales de ganado vacuno que muestren una o más lesiones de quistes Cisticercus Bovis, pero que no sean tan extensas como se indica en el Inciso 1) de este artículo, y que se determine mediante un examen meticuloso, incluido un examen, pero sin limitarse exclusivamente a éste, del corazón, el diafragma y sus soportes, músculos de masticación, esófago, lengua y musculatura expuesta en el transcurso de las operaciones normales de preparación de la carne, pueden ser aprobadas para el consumo humano tras la extracción y rechazo de las lesiones junto con los tejidos circundantes, siempre que las canales, debidamente identificadas por etiquetas de retención, se mantengan en almacenamiento refrigerado bajo el control de un inspector a una temperatura que no sea superior a 15º Farenheit continuamente durante un período no inferior a 10 días, o en el caso de carne deshuesada procedente de dichas canales, la carne, cuando se contenga en cajas, u otros recipientes, debidamente identificada mediante etiquetas de retención, se mantenga bajo el control positivo de

un inspector a una temperatura no superior a 15º Farenheit continuamente durante un período no inferior a 20 días. Como alternativa al mantenimiento en conservación refrigerada como se dispone en este inciso, dichas canales y carne pueden ser calentadas en todas sus partes a una temperatura no inferior a 140º Farenheit bajo el control positivo de un inspector.

b) A las vísceras y los despojos se les dará el mismo destino que al resto de la canal de la que procedan a no ser que se halle alguna lesión de Cisticercus Bovis en dichos productos derivados, en cuyo caso deben ser rechazados.

Artículo 87.— Cerdos Afectados de Quistes de Tenia (Cisticercus Cellulosae):

Las canales de los cerdos afectados de quistes de tenia (Cisticercus Cellulosae) podrán ser aprobadas para su cocción, a menos que la infestación sea excesiva, en cuyo caso las canales serán rechazadas.

Artículo 88.—Parásitos no Transmisibles al Hombres; Quistes de Tenia Ovina; Quistes Hidatídicos; Duela del Hígado (Fasciola Hepática); Gusanos-Vejiga de Modorra (Coenurus Cerebralis, Multiceps Multiceps).

a) Al decidir el destino que se vaya a dar a las canales, órganos comestibles y otras piezas de las canales que muestren evidencia de infestación de parásitos no transmisibles al hombres, se aplicarán las siguientes reglas generales, a menos que se estipule de otra manera en este artículo: si las lesiones están localizadas de tal manera y son de tal carácter que los parásitos y las lesiones causadas por los mismos pueden ser radicalmente extraídos, las porciones libres de la canal, órganos u otra parte de la canal pueden aprobarse para el consumo humano después de haberse extraído y rechazado las porciones afectadas. Si un órgano o pieza

de una canal muestra numerosas lesiones producidas por parásitos, y si el carácter de la infestación es tal que es difícil la completa extirpación de los parásitos y de las lesiones, y si la infestación parasitaria imposibilita que la pieza u órgano sea empleado como alimento, el órgano o la pieza afectada deberán ser rechazados. Si se descubre que los parásitos están distribuidos de tal manera en una canal o son de tal carácter que su extracción o la extracción de las lesiones causadas por ellos es impracticable, ninguna pieza de la canal será aprobada como alimento y la canal en cuestión será rechazada. Si la infestación es moderada, la canal podrá ser aprobada para su cocción pero en el caso de que tal canal no sea cocida como lo exige el reglamento entonces será rechazada.

b) En el caso de canales de ovinos que estén afectadas por quistes de tenias (Cistecercus Ovis, denominada cistecercosis, no transmisible al ser humano), éstas pueden ser aprobadas para el consumo humano tras la extracción y rechazo de las partes afectadas, siempre que si, al efectuarse la inspección final de las canales ovinas retenidas a causa de cisticercosis, el número total de quistes que se hallen encerrados en cualquier músculo o en inmediata relación con el tejido muscular, excluido el corazón, excede de cinco, esto se tomará como una indicación de que los quistes están generalmente distribuidos y son tan numerosos que su extracción resultaría prácticamente imposible y toda la canal será rechazada o dichas canales serán calentadas en todas sus partes a una temperatura no inferior a 140º Farenheit tras extraerse y rechazarse todas las partes afectadas.

c) Las canales afectadas de gusanos -vejiga de modorra (Coenurus Cerebralis, Multiceps Multiceps) podrán ser aprobadas para la alimentación humana después de haberse rechazado el órgano afectado (el cerebro o la médula espinal).

d) Los órganos u otras partes de canales infestadas de quistes hidatídicos (equinococos) serán rechazados.

e) Los hígados infestados de la duela del hígado o de tenias listadas deberán ser rechazados.

Artículo 89.— Enflaquecimiento. Las canales del ganado demasiado extenuado para producir carne sana, y las canales que muestren una infiltración seria de los tejidos musculares o una degeneración serosa o mucoide del tejido graso, deberán ser rechazadas. Un cambio gelatinoso de la grasa del corazón y los riñones de las canales bien nutridas, o la mera magrez o delgadez no serán clasificadas como extenuación.

Artículo 90.— Sacrificio en Horas Anormales de Animales Lesionados. Cuando, por razones humanitarias, sea necesario sacrificar un animal lesionado de noche, en domingo o en día festivo, en caso de que no se pueda encontrar al inspector, se tendrá pendiente de inspección la canal y todas las partes con la cabeza y todas las vísceras, a excepción del estómago, la vejiga y los intestinos sostenidos por sus ligamentos naturales. Si no se retienen así todas las partes, la canal será rechazada. Si al inspeccionar la canal de un animal sacrificado en ausencia del inspector, se encuentra cualquier lesión o evidencia que indique que el animal está enfermo o contaminado, o que sufre una infección que requiera el rechazo del animal en la inspección ante-mortem, o si no hay evidencia de la afección que hizo necesario el sacrificio de emergencia, la canal será rechazada.

Artículo 91.— Canales de Terneritos, Cerditos, Cabritos, Corderitos y Potrillos. Las canales de terneritos, cerditos, cabritos, corderitos y potrillos se considerarán insalubres y serán rechazadas si: a) la carne tiene la apariencia de estar empapada de agua, está floja, blanda, se rasga fácilmente y puede perforarse con los dedos; o si b) tiene color rojo grisáceo; o si c) carecen de un buen desarrollo muscular, particularmente notable en la parte superior de la pierna, donde se presenten pequeñas infiltraciones serosas o pequeñas manchas edematosas entre los músculos; o si d) los tejidos que más tarde forman la cápsula grasosa de los riñones están edemato-

sos, de un color amarillo sucio o rojo grisáceo, duros y entremezclados con secciones de grasa.

Artículo 92.— Animales Nonatos y Nacidos Muertos. Todos los animales nonatos y nacidos muertos serán rechazados y no podrá extraerse la piel de la canal dentro de una sala donde se manipulen productos alimenticios.

Artículo 93.— Animales Asfixiados y Cerdos Escaldados Vivos. Todos los animales que de cualquier manera hayan muerto asfixiados y los cerdos que hayan sido introducidos vivos en el tanque de escaldar serán rechazados.

Artículo 94.—Hígados Afectados de Carotenosis; Hígados Designados como Pinto, Arenoso y con los Capilares Dilatados:

a) Los hígados afectados de corotenosis serán rechazados.

b) A los hígados de bovinos adultos y jóvenes que muestren las características que los califican de pintos, arenosos o con los capilares dilatados se les dará el destino siguiente:

1) Cuando alguna o todas las características sean leves en un órgano, éste será aprobado en su totalidad para la alimentación humana sin restricción.

2) Cuando alguna o todas las afecciones sean más graves que leves y afecten a menos de la mitad del órgano, mientras que en el resto del órgano esas características sean leves o no existan en absoluto, el resto del órgano será aprobado para la alimentación humana sin restricción, y la otra parte afectada será rechazada.

3) Cuando alguna o todas las características sean más graves que leves y afecten a la mitad o más de la mitad del órgano, el órgano entero será rechazado.

4) La división de un órgano en dos partes para cumplir algunas de las disposiciones anteriores se efectuará mediante un solo corte a través del órgano, aunque esto desde luego no impide que se hagan los cortes necesarios para una correcta inspección.

c) Los hígados considerados como pintos o con los capilares dilatados y partes de hígados rechazados como no aptos para el consumo humano pueden ser remitidos desde un establecimiento autorizado para fines que no sean los del consumo humano, de acuerdo con este reglamento.

Artículo 95.— Enfermedades Vesiculares:

a) Toda canal afectada de una enfermedad vesicular será rechazada si la afección es grave o si la extensión de la afección es tal que afecte a la canal completa y se presenten señales de absorción o cambio secundario.

b) Toda canal afectada de una enfermedad vesicular en un grado menor que el que se describe en el Párrafo a) de este artículo podrá ser aprobada para la alimentación humana después de extraer y rechazar las partes afectadas, si en lo restante se halla en buenas condiciones.

Artículo 96.— Listeriosis. Las canales de animales marcados como "sospechosos" debido a un historial de listeriosis serán aprobadas para la alimentación humana después de rechazar la cabeza y si el resto de la canal está en condiciones normales.

Artículo 97.— Anemia. Las canales del ganado demasiado anémico para poder producir carne sana serán rechazadas.

Artículo 98.— Inflamación, Degeneración o Infiltración Musculares:

a) Si se descubre que las lesiones musculares están distribuidas de tal manera o que son de tal carácter que resulta impráctico extraerlas, la canal deberá ser rechazada.

b) Si se determina que las lesiones musculares están distribuidas de tal manera o son de tal carácter que resulta práctico extraerlas, se aplicarán las siguientes reglas para decidir el destino que se vaya a dar a las canales, órganos comestibles y otras piezas de las canales que muestren tales lesiones musculares. Si las lesiones están localizadas de tal manera y son de tal carácter que los tejidos afectados pueden extraerse, las partes no afectadas de la canal pueden ser aprobadas para la alimentación humana después de extraer y rechazar la porción afectada. Si una parte de la canal muestra lesiones numerosas, o si el carácter de la lesión es tal que es difícil la completa extirpación o no se puede realizar con certeza, o si la lesión hace que la pieza no sea adecuada para la alimentación humana, dicha parte deberá ser rechazada.

c) Si las lesiones son leves y de tal carácter que resultan insignificantes desde el punto de vista de su salubridad, las canales o partes podrán ser aprobadas para su uso en la fabricación de productos molidos cocidos, después de extraer y rechazar las porciones visiblemente afectadas.

Artículo 99.– Granuloma Coccidioidal:

a) Las canales que estén afectadas de granuloma coccidioidal generalizada o que muestren cambios sistemáticos debido a tal enfermedad serán rechazadas.

b) Las canales afectadas de lesiones localizadas de esta enfermedad podrán ser aprobadas para la alimentación humana después que las partes afectadas hayan sido extraídas y rechazadas.

Artículo 100.— Olores de Sustancias Extrañas y de la Orina:

a) Las canales que expidan un olor fuerte a medicinas, productos químicos u otras sustancias extrañas serán rechazadas.

b) Las canales que expidan un olor fuerte a orina serán rechazadas.

c) Las canales, órganos o partes afectadas de un olor en un grado menor que el descrito en el Párrafo a) o b) de este artículo, o en los que el olor pueda ser eliminado por recorte o enfriamiento, podrán ser aprobadas para la alimentación humana, después de extraer las partes afectadas o de que haya desaparecido el olor.

Artículo 101.— Carne y Productos Derivados de la Carne de Ganado que Haya Estado Expuesto a la Radiación. La carne y productos derivados de la carne de animales a los que se haya administrado un material radioactivo serán rechazados a menos que el uso de la radiación haya sido de conformidad con el reglamento.

Artículo 102.— Residuos Biológicos. Las canales, órganos y otras partes de canales o de animales serán rechazados si se determina que están adulterados debido a la presencia de residuos biológicos cualesquiera.

TITULO VI
ELABORACION DE CARNES

CAPITULO I
REINSPECCION DE PRODUCTOS, PREPARACION, MARCAS Y ROTULACION

Artículo 103.— Productos y Otros Artículos que Entren en los Establecimientos Autorizados:

a) Salvo lo estipulado de otra manera en el reglamento, ningún

producto será introducido en un establecimiento autorizado a menos que haya sido preparado bajo la supervisión de un inspector y esté identificado por una leyenda oficial de inspección como inspeccionado y aprobado. Los productos recibidos en un establecimiento autorizado durante la ausencia del inspector serán identificados y mantenidos de una manera aceptable al inspector. El producto que entre en cualquier establecimiento autorizado no será usado ni preparado allí hasta que haya sido reinspeccionado de acuerdo con el reglamento. Cualquier producto originalmente preparado en un establecimiento autorizado no podrá ser devuelto a ninguna parte de tal establecimiento, excepto la zona de recepción aprobada conforme al reglamento, hasta que haya sido reinspeccionado por el inspector.

b) Todo artículo que vaya a usarse como ingrediente en la preparación de productos alimenticios de carne, cuando entre en un establecimiento autorizado y durante todo el tiempo que permanezca en tal establecimiento, llevará una etiqueta indicando el nombre del artículo, la cantidad o porcentaje en el mismo de cualquier sustancia restringida por el reglamento, y una lista de los ingredientes del artículo si está compuesto de dos o más ingredientes. Además, la etiqueta deberá mostrar el nombre y dirección del fabricante o distribuidor.

c) Los recipientes de preparaciones que entren en cualquier establecimiento autorizado para ser usados en cocción o en agua de retortas, en agua de escaldar cerdos o en el lavado de mondongos llevarán durante todo el tiempo que estén en el establecimiento autorizado etiquetas en las que aparezcan los nombres químicos de los productos químicos que están específicamente limitados por el reglamento respecto a la cantidad que debe usarse; las etiquetas en los recipientes también indicarán el porcentaje de cada producto químico en la preparación.

d) Los colorantes, productos químicos y otras sustancias cuyo uso

esté restringido a ciertos productos sólo podrán introducirse en un establecimiento autorizado o mantenerse en el mismo en el caso de que dichos productos se hayan preparado en dicho establecimiento. Ningún colorante, producto químico, aditivo conservador u otra sustancia prohibida será introducido o guardado en un establecimiento autorizado.

e) Toda la proteína aislada de soya que entre, y mientras esté en un establecimiento autorizado, debe ser rotulada de acuerdo con los requisitos del reglamento y cumplir con las otras disposiciones del mismo.

f) Las glándulas y órganos, tales como cotiledones, ovarios, glándulas prostáticas, amígdalas, médulas espinales y glándulas linfáticas, pineables, pituitarias, paratiroides, suprarrenales, pancreáticas y tiroideas separadas usados en la preparación de los productos farmacéuticos, organoterapéuticos o técnicos y que no sean usados como alimento humano (sean o no preparados en los establecimientos autorizados) pueden introducirse y depositarse en los departamentos de productos comestibles de establecimientos bajo inspección oficial si están envasados en recipientes adecuados para que la presencia de tales glándulas y órganos no interfieran de ninguna manera con el mantenimiento de las condiciones sanitarias u obstaculice la inspección. Las glándulas y órganos que sean considerados como productos alimenticios para el consumo humano pueden ser introducidos en los establecimientos autorizados para fines farmacéuticos, organoterapéuticos o técnicos solamente si son inspeccionados y aprobados y debidamente identificados en tal sentido. Los pulmones y lóbulos pulmonares provenientes de ganado sacrificado en un establecimiento autorizado no podrán llevarse a ningún otro establecimiento autorizado a menos que se les identifique mientras permanezcan en este último establecimiento como destinados a la exportación, o que se les lleve al departamento de productos no comestibles del establecimiento para ser utilizados en productos no comestibles

g) Las canales de animales de caza y las canales derivadas del sacrificio por cualquier persona de ganado de su propia crianza, de acuerdo con el reglamento, y las partes de tales canales pueden llevarse a un establecimiento autorizado para su preparación, envasado y almacenaje de acuerdo con el reglamento siempre que no den origen a una condición insalubre.

h) El empresario de un establecimiento autorizado suministrará la información que sea necesaria para determinar el origen de cualquier producto u otro artículo que entre en el establecimiento. Tal información incluirá, pero sin limitarse a ello, el nombre y dirección del vendedor o proveedor, compañía de transporte, agente o intermediario que intervenga en la venta o entrega del producto o artículo en cuestión.

i) El Director podrá exigir al empresario que retire inmediatamente de su establecimiento todo producto o ave de corral o producto avícola u otro artículo que se haya introducido en un establecimiento autorizado en contravención del reglamento, y el incumplimiento de esa petición se considerará infracción de la presente disposición reglamentaria. Si en un establecimiento autorizado se reciben aves sacrificadas o productos avícolas u otros artículos y se sospecha que éstos estén adulterados o mal marcados según el reglamento, se notificará este hecho a las autoridades gubernamentales pertinentes.

Artículo 104.— Reinspección, Retención y Destino de Productos en los Establecimientos Autorizados:

a) Todos los productos y todas las aves de corral sacrificadas y productos de aves de corral introducidos en un establecimiento autorizado serán identificados y reinspeccionados en el momento de su recepción, y estarán sujetos a reinspección en el establecimiento autorizado de tal manera y en las ocasiones que estime necesario el inspector encargado para garantizar la observancia del reglamento.

b) Todos los productos, ya sean frescos, curados o preparados de otra manera, aunque hayan sido previamente inspeccionados y aprobados, serán reinspeccionados por inspectores tan frecuentemente como lo consideren necesario a fin de asegurarse de que no están adulterados o mal marcados en el momento en que entren o salgan de los establecimientos autorizados y que se cumple el reglamento.

c) La reinspección puede efectuarse por medio de planes de muestreo estadísticamente bien concebidos que aseguren un alto nivel de confianza. El inspector encargado designará el tipo de plan y el inspector escogerá el plan específico que vaya a usarse de acuerdo con las instrucciones dadas por el Director.

d) En el momento de la reinspección en un establecimiento autorizado, un inspector colocará una etiqueta de "retenido" en todos los productos que sean sospechosos en tal reinspección de estar adulterados o mal marcados, y tales productos serán retenidos para su inspección subsiguiente. Tales etiquetas serán retiradas sólo por inspectores autorizados. Cuando se efectúe la inspección subsiguiente, si el producto se encuentra adulterado, todas las leyendas de inspección oficial u otras marcas oficiales en relación con las cuales se considera el producto no aceptable o no conforme según el reglamento serán retiradas o borradas, y el producto será rechazado y se le dará el destino que estipula el reglamento, salvo que podrá aplazarse una determinación sobre su condición de adulterado si un producto se ha manchado o ensuciado por haber caído al piso o de otra manera accidental, o si el producto está afectado de cualquier otra condición que el inspector estime que pueda corregirse, en cuyo caso el producto será limpiado (incluyendo recortes si es necesario) o de otra manera manipulado en una forma aprobada por el inspector para asegurarse de que no esté adulterado o mal marcado y entonces será presentado para su reinspección y destino de acuerdo con el reglamento. Si en la inspección final el producto no se encuentra ni adulterado ni mal marcado, el inspector

retirará la etiqueta de "retenido". Si al reinspeccionar un producto se le encuentra mal marcado pero no adulterado, será mantenido con la etiqueta de retenido o una etiqueta de detención, según dispone el reglamento, hasta que se corrija debidamente las marcas o hasta que se expida una orden de suspender el uso de la rotulación o del recipiente del producto o hasta que se instituya el decomiso judicial u otra acción adecuada. El inspector preparará un registro completo de cada una de las operaciones que se efectúen conforme a este párrafo e informará de su actuación al supervisor.

Artículo 105.— Designación de Lugares de Recepción de Productos y Otros Artículos para su Reinspección. Cada establecimiento autorizado designará, con la aprobación del inspector encargado, un muelle o lugar en el cual los productos y otros artículos sujetos a reinspección según el reglamento serán recibidos, y tales productos y artículos serán recibidos solamente en dicho muelle o lugar.

Artículo 106.— Muestreo de Productos, Agua, Colorantes, Productos Químicos, Etc. para su Examen. Se tomarán para su examen muestras de productos, agua, colorantes, productos químicos, aditivos, conservadores, especias u otros artículos en cualquier establecimiento autorizado tan frecuentemente como se estime necesario para el desempeño eficiente de la inspección.

Artículo 107.— La Preparación de Productos Debe Ser Oficialmente Supervisada; Responsabilidades de los Establecimientos Autorizados:

a) Todos los procedimientos usados para curar, encurtir, clarificar, enlatar o para preparar de otra manera cualquier producto en los establecimientos autorizados serán supervisados por un inspector. No se usará ningún artefacto o aparato, tales como mesas, carros, cubetas, tanques, bandejas, máquinas, instrumentos, latas o recipientes de cualquier clase al menos que sean de

tales materiales y de tal construcción que no contaminen o adulteren el producto y estén limpios y sanitarios. Todas las etapas de la preparación de productos comestibles se llevarán a cabo cuidadosamente y con una limpieza estricta en las salas o compartimientos separados de los usados para productos no comestibles.

b) Será responsabilidad del empresario de todo establecimiento autorizado cumplir con el reglamento. A fin de llevar a cabo efectivamente esta responsabilidad, el empresario establecerá programas de control adecuados para garantizar el mantenimiento del establecimiento y la preparación, marcado, rotulado, envasado y otra manipulación de sus productos de acuerdo estrictamente con los requisitos sanitarios y de otra índole de este capítulo.

Artículo 108.— Requisitos Concernientes a Ingredientes y Otros Artículos Usados en la Preparación de Productos:

a) Todos los ingredientes y otros artículos usados en la preparación de cualquier producto serán limpios, puros, sanos, saludables y no resultarán en la adulteración del producto. Los establecimientos autorizados suministrarán a los inspectores información exacta con respecto a todos los procedimientos relativos a la preparación de productos, incluyendo la composición del producto y cualquier cambio en tales procedimientos que sea esencial para el control de la inspección del producto.

b) Las únicas tripas que pueden usarse como envolturas de productos son las que procedan de bovinos, ovinos, porcinos o caprinos.

Artículo 109.— Canales y Partes Aprobadas para la Cocción; Extracción de la Manteca, Grasa de Cerdo Clarificada o Sebo. Las canales y partes aprobadas para la cocción pueden ser derretidas

para extraer manteca o grasa clarificada de cerdo, siempre que la clarificación se haga de la siguiente manera:

a) Cuando se emplea un equipo cerrado de clarificación, la abertura inferior, excepto cuando esté permanentemente acoplada a una línea de aire, será primero sellada firmemente por un empleado del programa; luego las canales o partes serán colocadas en tal equipo en su presencia, después de lo cual la abertura superior será sellada firmemente por dicho empleado. Cuando el producto aprobado para la cocción en el tanque no consista en una canal o la parte principal entera, los requisitos para el sellado quedarán a discreción del supervisor del programa. Tales canales y partes serán cocidas por un tiempo suficiente para convertirlas en manteca, grasa de cerdo clarificada y sebo, siempre que todas las partes de los productos sean calentadas a una temperatura no menor de 170º F. durante un período no menor de 30 minutos.

b) En los establecimientos no equipados con equipo cerrado de clarificación para convertir las canales y partes aprobadas para cocción en manteca, grasa de cerdo o sebo, tales canales o partes pueden ser derretidas en calderas abiertas bajo la supervisión directa de un inspector. Esa clarificación se efectuará dentro de las horas regulares de trabajo y en cumplimiento de los requisitos relativos a temperatura y tiempo que se especifica en el Párrafo a) de este artículo.

Artículo 110.— Canales y Partes de las Mismas Aprobadas para Cocción; Utilización para Fines Alimenticios Después de la Cocción. Las canales y las partes de las mismas aprobadas para cocción pueden ser utilizadas para la preparación de productos alimenticios de carne, siempre que dichas canales o partes se calienten a una temperatura no inferior a los 170º F. durante un tiempo no inferior a 30 minutos, bien antes de utilizarse o durante la preparación del producto terminado.

Artículo 111.— Productos que no Deben Ser Sacados de los Establecimientos Autorizados a Menos que Estén Marcados de Acuerdo con el Reglamento. Ninguna persona sacará o hará sacar de un establecimiento autorizado ningún producto que las disposiciones de este capítulo requieran que esté marcado de alguna manera, a menos que esté clara y legiblemente marcado en observancia de dichas disposiciones reglamentarias.

Artículo 112.— Productos que Deben Ser Marcados con Marcas Oficiales:

a) Cada canal que haya sido inspeccionada y aprobada en un establecimiento autorizado será marcada en el momento de la inspección con la leyenda de inspección oficial que contenga el número del establecimiento autorizado.

b) Salvo que se estipule de otra manera en el reglamento, cada parte principal de una canal, y cada hígado, lengua y corazón de bovino que haya sido inspeccionado y aprobado será marcado con la leyenda de inspección oficial que contenga el número del establecimiento autorizado antes de salir del establecimiento en el cual fue primeramente inspeccionado y aprobado, y cada producto inspeccionado y aprobado que se pueda marcar será marcado con la leyenda de inspección oficial que contenga el número del establecimiento autorizado donde fue últimamente preparado, salvo que los productos no necesiten ser marcados si están envasados en recipientes inmediatos debidamente marcados con sus etiquetas de acuerdo con el reglamento. Se pueden aplicar marcas oficiales de inspección adicionales a los productos según se desee para satisfacer las necesidades locales.

c) Los hígados de bovinos serán marcados con la leyenda de inspección oficial que contenga el número del establecimiento autorizado en el cual se sacrificó el animal correspondiente, en la superficie convexa de la porción más gruesa del órgano.

d) No entrarán en ningún establecimiento autorizado las partes de canales que hayan sido inspeccionadas y aprobadas pero no lleven la marca con la leyenda de inspección oficial.

Artículo 113.— Rótulos Requeridos; Supervisión por un Inspector:

a) Cuando en un establecimiento autorizado cualquier producto inspeccionado y aprobado se coloque en algún receptáculo o cubierta que constituya un envase inmediato, se le fijará a tal envase un rótulo como se describe en el reglamento, excepto que los siguientes no tendrán que llevar dicho rótulo:

1) Las envolturas de canales desangradas y limpiadas y partes principales sin elaborar, que lleven la leyenda de inspección oficial, si tales envolturas tienen por objeto solamente proteger los productos contra la suciedad y sequedad excesivas durante su transporte o almacenamiento, y si las envolturas no llevan ninguna información más que los nombres comerciales de compañías, marcas comerciales o números en clave que no incluyan ninguna información requerida en el reglamento.

2) Las envolturas transparentes no coloreadas, tales como el celofán, que no lleven material escrito, impreso o gráfico, y que envuelvan cualquier producto no envasado o envasado que lleve todas las marcas requeridas por el reglamento, las cuales sean claramente legibles a través de tales envolturas.

3) Tripa animal o artificial transparente de embutidos que lleve solamente las marcas requeridas por el reglamento.

4) Redecillas usadas como "artificios", como por ejemplo las que se aplican a carnes curadas en preparación para su ahumado, ya sea que dichas redecillas sean o no retiradas después de completarse la operación para la cual fueron aplicadas.

5) Envases inmediatos tales como bolsas para hervir, bandejas de comidas congeladas y para pasteles, que no lleven otra información que nombres comerciales de compañías, marcas comerciales, números de clave, instrucciones y sugerencias para la preparación y servicio de su contenido, y los cuales estén envueltos en un recipiente de tamaño para el consumidor que lleve una etiqueta como se describe en el reglamento.

6) Los recipientes de productos aprobados para cocción o refrigeración y trasladados de un establecimiento autorizado según el reglamento.

b) Las hojas plegadas o cubiertas similares fabricadas de papel o materiales semejantes, ya sea que envuelvan o no completamente el producto, y que lleven cualquier material escrito, impreso o gráfico, llevarán todas las características que se requieren para una etiqueta dè un envase inmediato.

c) Ninguna envoltura ni otro envase que lleve o haya de llevar un rótulo será llenado, por entero o en parte, con nada que no sea un producto que haya sido inspeccionado y aprobado en observancia del reglamento. Ningún recipiente será llenado, por entero o en parte, y ningún rótulo le será fijado si no es bajo la supervisión de un inspector.

Artículo 114.— Información que Deberá Figurar en los Rótulos:

a) Los rótulos de todos los productos mostrarán la siguiente información en el recuadro principal de exhibición:

1) El nombre del producto que, en el caso en que pretenda ser o se presente un producto para el cual se prescriba en el reglamento una definición o norma de identidad o composición, será el nombre del alimento especificado en la norma, y en el

caso de cualquier otro producto será el nombre común y usual del alimento, si lo hubiere, y si no lo hubiere, una designación descriptiva verdadera, como se estipula en el reglamento.

2) Si el producto se fabrica a base de dos o más ingredientes, la palabra "ingredientes" seguida de una lista de los ingredientes como se estipula en el reglamento.

3) El nombre y domicilio del fabricante, mayorista o distribuidor para quien se prepare el producto.

4) Una declaración exacta de la cantidad neta del contenido.

5) Una leyenda de inspección oficial y, salvo lo que se estipule de otra manera en el reglamento, el número de establecimiento autorizado en la forma aprobada por la División.

6) Cualquier otra información exigida por el reglamento para tipos específicos de productos.

b) Cualquier palabra, declaración u otra información que este título exija que aparezca en el rótulo deberá estar prominentemente colocada en el mismo con tal visibilidad (comparada con otras palabras, declaraciones, diseños o dibujos en la rotulación) y en tales términos que permita ser leída y entendida por la persona ordinaria bajo condiciones normales de compra y uso.

Artículo 115.— Declaraciones en los Productos Envasados que Requieren Manipulación Especial. Los productos envasados que requieran un manejo especial para mantener su condición sanitaria tendrán en el recuadro principal de exhibición y en forma prominente una declaración como "manténgase en refrigeración", "manténgase congelado", "artículo perecedero, manténgase en refrigeración" o una declaración similar que apruebe la División en casos específicos. Los productos que sean mantenidos congela-

dos durante su distribución y descongelados antes o durante su exhibición para la venta al por menor llevarán la declaración "manténgase congelado" en el recipiente en que se transporten. Los recipientes de tamaño para el consumidor de esos productos llevarán la declaración "previamente manejados congelados para su protección, recongele o mantenga refrigerado". En todos los productos enlatados perecederos la declaración se mostrará en letras mayúsculas de un cuarto de pulgada de altura para los recipientes que tengan un peso neto de tres libras o menos, y para los recipientes que tengan un peso neto de más de tres libras, la declaración será en letras mayúsculas de media pulgada de altura como mínimo.

Artículo 116.— Marcas Abreviadas de Inspección. La División podrá aprobar y autorizar que se utilicen marcas abreviadas de inspección. Las marcas abreviadas tendrán la misma vigencia y vigor que las respectivas marcas de las que sean abreviaturas autorizadas.

CAPITULO II
PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS ESPECIALES

Artículo 117.— Requisitos Concernientes a Procedimientos:

a) 1) Se deberá tener cuidado para asegurarse de que los productos no estén adulterados cuando se coloquen en congeladores. Si haya duda acerca de las buenas condiciones de un producto congelado, el inspector exigirá la descongelación y reinspección de una cantidad suficiente del mismo para determinar su verdadera condición.

2) Un producto congelado puede ser descongelado en agua o salmuera de la manera y con el uso de métodos que sean aceptables al inspector. Antes de que tal producto sea descongelado, se practicará un examen minucioso para determinar su condición. Si es necesario, este examen incluirá la

descongelación de muestras representativas por otros medios que no sean el agua y la salmuera.

b) Los productos tales como filetes de cerdo, sesos, mollejas de ternero, estofados o chop suey no serán envasados en recipientes herméticamente cerrados de metal o vidrio, salvo que posteriormente sean sometidos a un proceso de calentamiento o tratados en otra forma para conservar el producto de una manera aprobada por la División en casos específicos.

c) Se deberá tener cuidado de extraer los huesos y partículas de hueso de los productos que estén destinados para picarse.

Artículo 118.— Manipulación de Cierto Material para Elaboración Mecánica. El material que se vaya a elaborar en "producto (especie) elaborado mecánicamente" o en una imitación de dicho producto deberá elaborarse de dicha manera en el plazo de una hora desde el momento en que se corte o separe de las canales o partes de las mismas, salvo que dicho producto se pueda mantener durante más de 72 horas a 4º C. (40º Farenheit) o menos, o mantener indefinidamente a -18º C. (0º Farenheit) o menos. Todo "producto (especie) elaborado mecánicamente" o toda imitación del mismo deberá utilizarse, inmediatamente después de su elaboración, como ingrediente en un producto alimenticio de carne, salvo que el mismo pueda mantenerse antes de dicho uso durante no más de 72 horas a 4º C. (40º Farenheit) o menos, o indefinidamente a -18º C. (0º Farenheit) o menos.

Artículo 119.— Requisitos para Cocción Relativos a Carne Vacuna Cocida y Asada:

a) La carne vacuna cocida y asada deberá prepararse mediante un procedimiento de cocción que produzca una temperatura mínima de 63º C. (145º Farenheit) en todas las partes de cada asado o ser preparada de acuerdo con las estipulaciones de los Párrafos b) y c) del presente artículo.

b) La carne vacuna cocida podrá también prepararse utilizando cualquiera de los procedimientos que se describen en la tabla siguiente y en los Párrafos c) 1) y d), y la carne vacuna asada podrá también prepararse mediante cualquiera de los procedimientos de cocción que se describen en las tablas siguientes y el Párrafo c) 2) y d), siempre que el procedimiento produzca y mantenga la temperatura mínima requerida en todas las partes de cada asado durante al menos el tiempo indicado:

TABLA RELATIVA A LOS DIVERSOS PROCEDIMIENTOS DE ELABORACION DE LA CARNE DE VACUNO COCIDA Y Y ASADA

Temperatura interna mínima		Tiempo mínimo de elaboración en minutos
°F	°C	
130	54,5	121
131	55,0	97
132	55,6	77
133	56,1	62
134	56,7	47
135	57,2	37
136	57,8	32
137	58,4	24
138	58,9	19
139	59,5	15
140	60,0	12
141	60,6	10
142	61,1	8
143	61,7	6
144	62,2	5

c) 1) Cocinado en bolsas: Cada asado que se cocine en húmedo deberá colocarse en una película impermeable a la humedad, bien empaquetado al vacío o eliminado el aire excedente, y la bolsa será sellada antes del cocinado por inmersión en un baño de agua o del cocinado en un horno.

2) I) Cocinado sin bolsas (cubierto con una red o sobre una rejilla): Los asados elaborados completamente mediante calentamiento en seco deberán pesar 10 libras o más antes de la elaboración y ser cocinados en seco en un horno mantenido a una temperatura de 121° C. (250° Farenheit) o más alta durante todo el proceso, o

II) Podrá utilizarse una temperatura de horno inferior a los 121° C. (250° Farenheit) para el cocinado en seco de asados de cualquier tamaño, siempre que la humedad relativa, medida en la cámara u orificio de salida del horno en el que se preparen, sea mayor del 90 por ciento durante por lo menos el 25 por ciento del tiempo de cocinado total del proceso, pero en ningún caso un tiempo inferior a una hora. Esta humedad relativa podrá lograrse mediante inyección a vapor o utilizando hornos cerrados capaces de producir y mantener el 90 por ciento requerido de humedad relativa.

d) El elaborador que seleccione cualquiera de los diversos procedimientos que se especifiquen en los Párrafos b) y c) del presente artículo deberá disponer del equipo apropiado para garantizar que los asados de carne vacuna no se pongan en contacto entre sí en el curso de la elaboración y tendrá el equipo de control adecuado para garantizar el cumplimiento de los límites de tiempo (dentro de un minuto) temperatura (de 1 grado Farenheit) y humedad relativa (de 5 por ciento) requeridos por el procedimiento. El elaborador proporcionará los dispositivos de registro adecuados y hará accesibles los datos de los mismos cuando se le soliciten. Los dispositivos de registro continuo con los

niveles de precisión estipulados serán aceptables para todos los productos preparados de acuerdo con lo dispuesto en los Párrafos a) y b).

Artículo 120.— Enlatado por Proceso de Calentamiento y Recipientes Herméticamente Cerrados; Cierre; Marcas en Clave; Proceso de Calentamiento; Incubación:

a) Los recipientes serán limpiados completamente antes de ser llenados, y se deben tomar precauciones para evitar que se ensucien enseguida las superficies interiores.

b) Los recipientes de metal, vidrio u otro material serán lavados en una posición invertida con un rociador de agua. La boquilla del rociador será de tal diseño que el agua rociada a presión enjuague efectivamente las superficies interiores de cada recipiente. Dichos recipientes no tendrán agua acumulada cuando sean recibidos en la estación de llenado. En lugar de limpiarlos con agua, se permite utilizar el equipo suficiente del tipo de chorro al vacío para limpiar recipientes inmediatamente de su llenado.

c) No se acepta más que el cierre perfecto en el caso de recipientes herméticamente sellados. El proceso de calentamiento seguirá inmediatamente al cierre.

d) Los empleados competentes del establecimiento harán una inspección cuidadosa de los recipientes inmediatamente después del cierre, y los que estén llenados defectuosamente o cerrados defectuosamente o muestren un vacío inadecuado, no serán elaborados hasta que el defecto haya sido corregido. Los recipientes serán de nuevo inspeccionados por los empleados del establecimiento cuando se hayan enfriado lo suficiente para manipularlos después del proceso de calentamiento. El contenido de los recipientes defectuosos será rechazado a menos que la corrección del defecto se efectúe dentro de las 6 horas si-

guientes al sellado de los recipientes o terminación del proceso de calentamiento, según sea el caso, salvo que: 1) Si la condición defectuosa es descubierta durante el turno de la tarde, las latas de productos podrán mantenerse en enfriadores a una temperatura que no exceda de 38º Farenheit bajo condiciones que eficaz y rápidamente las enfríen hasta el siguiente día cuando el defecto pueda ser corregido; 2) Las latas con poco vacío o llenadas en exceso de producto que no hayan sido manipulados de acuerdo al Inciso 1) de este párrafo podrán ser incubadas bajo la supervisión de un inspector, después de lo cual las latas serán abiertas y el producto bueno aprobado para alimento; y 3) Las latas de poco vacío o llenadas en exceso de producto de una clase que deba ser rotulada "Perecedero, manténgase en refrigeración" y que hayan sido mantenidas bajo refrigeración adecuada desde que empezaron a elaborarse podrán ser abiertas y el producto bueno aprobado para alimento.

e) Los productos enlatados no serán aprobados a menos que después de enfriarse a la temperatura de la atmósfera muestren las características externas de latas en buenas condiciones, es decir, las latas no deberán estar llenas en exceso; tendrán lados cóncavos, exceptuando el lado de la costura o soldadura; todos los extremos serán cóncavos; no habrá abultamiento; los lados y los extremos se acomodarán al producto, y no habrá estaño flojo o suelto.

f) Todos los productos enlatados estarán clara y permanentemente marcados en los recipientes, en clave o de otra manera con la identidad del contenido y la fecha de enlatamiento. La clave usada y su significado estarán archivados en la oficina del inspector.

g) Los productos enlatados en los casos en que se use el calentamiento para su conservación deberán ser preparados bajo una temperatura y durante un período de tiempo tales que garanticen su conservación en refrigeración bajo las condiciones co-

rrientes de almacenamiento y transporte, con la excepción de aquellos productos enlatados que sean preparados sin presión a vapor con permiso de la División en casos específicos y que estén rotulados "perecedero, manténgase en refrigeración".

h) Los lotes de productos enlatados serán identificados durante su manipulación previa al proceso de calentamiento, rotulando las canastas, jaulas o latas con una etiqueta que cambie de color al pasar por el proceso de calentamiento, o por otros medios eficaces que imposibiliten en absoluto que no sean sometidos a calentamiento después de ser cerrados.

i) El establecimiento autorizado tendrá instalaciones para la incubación de muestras representativas de productos enlatados completamente elaborados. La incubación consistirá en la retención del producto enlatado durante los períodos de tiempo y a las temperaturas prescritas en el Apartado 4) de este artículo.

1) La prueba de incubación se efectuará en la medida que lo exija el supervisor del programa. El grado en que se exijan las pruebas de incubación dependerá de condiciones tales como el historial del establecimiento autorizado en lo que respecta a efectuar operaciones de enlatado, el grado en que el establecimiento suministre supervisión e inspección competentes en relación con las operaciones de enlatado, el carácter del equipo usado y el grado en que dicho equipo se mantenga en su máxima eficiencia. Esos factores serán considerados por el inspector encargado al determinar la extensión de las pruebas de incubación en un determinado establecimiento.

2) En el caso de que un establecimiento autorizado deje de proporcionar instalaciones adecuadas para la incubación de muestras para pruebas, el inspector encargado podrá exigir que se mantenga el lote entero bajo las condiciones y por el período de tiempo que, a su juicio, puedan ser necesarios para asegurar la estabilidad del producto.

3) El supervisor del programa podrá permitir que los lotes de productos enlatados sean remitidos desde el establecimiento autorizado antes de terminar la incubación de las muestras cuando no tenga motivo para sospechar condiciones malsanas en los lotes de que se trate, y bajo circunstancias que aseguren el regreso del producto al establecimiento autorizado para su reinspección en caso de que tal acción sea la indicada según el resultado de la incubación.

4) La incubación consistirá en mantener las muestras a una temperatura de 95º Farenheit (± 2º F) durante un período mínimo de 10 días, excepto que:

I) Las muestras de productos empacados firmemente tales como carnes moldeadas listas para el consumo y productos con un alto contenido de grasa, tales como chorizos empacados en manteca y productos que pesen tres libras o más se mantendrán a 95º Farenheit (± 2º F.) durante un período mínimo de 20 días.

II) Las muestras de productos compuestos de trozos o tortas de carne en un medio o salsa donde el PH componente de carne y el medio o salsa sean significativamente diferentes serán incubados a 95º Farenheit (± 2º F.) durante un período mínimo de 30 días.

Artículo 121.— Tratamiento Prescrito de la Carne de Cerdo y de los Productos que Contengan Carne de Cerdo para Destruir la Triquina:

a) Todas las formas de carne de cerdo fresca, incluidos chorizos frescos no ahumados, que contengan tejido muscular de cerdo, y carne de cerdo tal como tocino y quijadas, que no estén incluidas en el Párrafo b) de este artículo, están clasificadas como productos que son normalmente bien cocinados en el hogar o en otro lugar antes de ser servidas al consumidor. Por lo

tanto, no se exige el tratamiento de tales productos para la destrucción de la triquina.

b) Los productos mencionados en este artículo y los productos del mismo carácter que contengan tejido muscular de carne de cerdo (sin incluir corazones, estómagos e hígados de cerdo), o el tejido muscular de carne de cerdo que forme un ingrediente de tales productos, serán efectivamente calentados, refrigerados o curados en establecimientos sometidos a inspección oficial para destruir cualquier posible triquina viva, a saber: salchichas de Bolonia; salchichas alemanas; chorizos de Viena; salchichas ahumanas; salchichas Knoblauch; mortadela; todas las formas de salchichas secas o de verano, incluido mettw urst; mezclas de carne molida que contenga carne de cerdo sazonada con vino o saborizantes similares; chorizos de cerdo curados; salchichas que contengan cerdo curado o ahumado; rollos de carne cocidos; jamones asados, horneados, hervidos o cocidos o brazuelo de cerdo; jamones de estilo italiano; jamones estilo de Westfalia, puntas de lomo de cerdo ahumano sin hueso; rollos de carne curados; capacollo (campícola, capola); coppa; puntas de lomo de cerdo sin hueso curadas o frescas; jamones, lonjas, lomos, brazuelo y cortes similares de carnes de cerdo en tripa natural o artificial u otros recipientes donde se envuelven acostumbradamente los artículos de tiendas de fiambres (exceptuados los jamones estilo escosés); productos empanizados de carne de cerdo; lomos de cerdo sin hueso curados; tocino deshuesado; tocino usado para envolver tortas, filetes y productos similares; y cortes de carne de cerdo ahumano tales como jamones, lomos, lomitos y brazuelo de cerdo ahumano; mezclas de carne molida que contengan carne de cerdo y carne vacuna, ternera, cordero, carnero o cabra y otro producto consistente en mezclas y carne de cerdo y otros ingredientes, que la División determine en el momento en que se presente la rotulación del producto para su aprobación de acuerdo con el reglamento o en una reevaluación ulterior del producto, que se prepararán de tal manera que se consumirían pocos hechos o sin cocinar por completo debido al

aspecto del producto terminado o por otras razones. Los lomos de cerdos deshuesados y curados estarán sujetos al tratamiento prescrito para la destrucción de la triquina antes de ser expedidos del establecimiento donde se curaron.

c) El tratamiento consistirá en calentamiento, refrigeración o curación, como sigue:

1) Calentamiento:

I) Todas las partes del tejido muscular de cerdo serán calentadas a una temperatura no menor de 137º Farenheit y el método usado será uno que se sepa que da resultado. A causa de las diferencias de los métodos de calentamiento y de los pesos de los productos en tratamiento, no es práctico especificar detalles de los procedimientos para todos los casos.

II) Se adoptarán procedimientos que aseguren el calentamiento apropiado de todas las partes del producto. Es importante que cada pieza de salchicha, cada jamón y demás productos tratados por calentamiento en agua se mantengan enteramente sumergidos durante el período de calentamiento; y que los pedazos más grandes de un lote y los eslabones de más adentro de la salchicha amontonada y otros productos agrupados y piezas colocadas en la parte más fría del gabinete, compartimiento o cubeta de calentamiento estén incluidos en las pruebas de temperatura.

2) Refrigeración:

En cualquier etapa de preparación y después de su enfriamiento preparatorio a una temperatura no mayor de 40º Farenheit, o su congelación preparatoria, todas las partes de los tejidos de músculos de cerdo o producto que contenga tales tejidos estarán sujetas continuamente a una temperatu-

ra no mayor de una de las especificadas en el Cuadro 1, siendo la duración de tal refrigeración a la temperatura especificada en función del espesor de la carne o de las dimensiones interiores del recipiente.

Cuadro 1
Período Requerido de Congelación a la Temperatura Indicada

Temperarura (^{O}Farenheit)	Grupo 1 (en días)	Grupo 2 (en días)
5	20	30
-10	10	30
-20	6	12

I) El grupo 1 comprende productos en pedazos separados que no excedan de 6 pulgadas de espesor o arreglados en estantes separados con capas que no excedan de 6 pulgadas de profundidad, o almacenados en jaulas o cajas que no excedan de 6 pulgadas de profundidad, o arreglados en bloques sólidamente congelados que no excedan de 6 pulgadas de espesor.

II) El grupo 2 comprende productos en piezas, capas o dentro de recipientes, el espesor de los cuales exceda de 6 pulgadas pero no de 27 pulgadas; y los productos en recipientes, incluidos barriles, toneles, cubetas y cartones, que tengan un espesor que no exceda de 27 pulgadas.

III) El producto sometido a esa refrigeración o los recipientes del mismo estarán espaciados dentro del congelador de tal manera que permitan la libre circulación del aire entre las piezas de carne, capas, bloques, cajas, barriles y toneles, a fin de que la temperatura de la carne por todas partes sea

rápidamente reducida a no más de +5º, -10º ó -20º Farenheit según el caso.

IV) En lugar de los métodos descritos en el Cuadro 1, el tratamiento puede consistir en refrigeración a una temperatura de 30º Farenheit en el centro de las piezas de carne o de la congelación comercial en seco al vacío.

V) Durante el período de refrigeración, el producto será mantenido separado de otros productos y bajo la custodia del inspector en salas o compartimientos equipados y asegurados con sello o cerradura del Servicio de Inspección de Carnes. Las salas y compartimientos que contengan productos en refrigeración estarán equipados de termómetros exactos colocados en el nivel más alto o encima del nivel más alto a que estén almacenados los productos y alejados de los serpentines de refrigeración. Después que haya terminado la congelación prescrita de la carne de cerdo que ha de usarse en la preparación de los productos enumerados en el Párrafo b) de este artículo, se mantendrá la carne de cerdo bajo la inmediata vigilancia de un inspector hasta que esté preparada en su forma definitiva como uno de los productos enumerados en el Párrafo b) de este artículo o hasta que se traslade bajo control de un inspector a otro establecimiento autorizado para su preparación en tal forma definitiva.

VI) La carne de cerdo que haya sido refrigerada como se especifica puede ser trasladada en camiones, remolques o recipientes sellados a otro establecimiento autorizado de la misma u otra localidad, para su uso en la preparación de los productos enumerados en el Párrafo b) de este artículo. Dichos vehículos se sellarán de acuerdo con el reglamento cuando se transporten de un establecimiento autorizado a otro.

3) Curación:

I) Salchicha: La salchicha puede ser embutida en envoltura animal, envoltura de hidrocelulosa o en bolsas de tela. Durante cualquier etapa del tratamiento de la salchicha para la destrucción de la triquina viva, excepto como se estipula en el Método 5, estas cubiertas no estarán bañadas de parafina o de sustancia similar, ni ninguna salchicha será lavada durante cualquier período de secamiento prescrito. En la preparación de la salchicha podrá utilizarse uno de los siguientes métodos:

Método 1: La carne será molida o picada en pedazos que no excedan de tres cuartos de pulgada de diámetro. Se mezclará completamente con la carne molida o picada una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 3-1/3 libras de sal por cada quintal de salchicha no embutida. Después de embutirse, las salchichas que tengan un diámetro que no exceda de 3-1/2 pulgadas medidas en el momento del embutido, se mantendrán en una sala de secamiento no menos de 20 días a una temperatura de no menos de 45º F., excepto que en la salchicha de la variedad conocida como peperoni, si las envolturas no exceden de 1-3/8 pulgadas de diámetro medidas en el momento del embutido, el período de secamiento puede reducirse a 15 días. En ningún caso, sin embargo, se sacará la salchicha de la sala de secamiento en menos de 25 días contados desde la fecha en que le fue agregado el material de curación, excepto que las salchichas de la variedad conocida como peperoni, si las envolturas no exceden del tamaño especificado, pueden sacarse al terminar un período de 20 días contados a partir de la fecha en que se haya agregado el material de curación. Las salchichas en envolturas que excedan de 3-1/2 pulgadas de diámetro, pero no de 4 pulgadas, en el momento del embutido se mantendrán en la sala de desecación no menos de 35 días a una tempe-

ratura no menor de 45º F. y en ningún caso se sacarán las salchichas de la sala de secamiento en menos de 40 días contados a partir de la fecha en que se agregó el material de curación.

Método 2: La carne será molida o picada en pedazos que no excedan de tres cuartos de pulgadas de diámetro. Se mezclará completamente con la carne molida o picada una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 3-1/3 libras de sal por cada quintal de salchicha no embutida. Después de embutirse, las salchichas que tengan un diámetro que no exceda de 3-1/2 pulgadas medidas en el momento del embutido serán ahumadas no menos de 40 horas a una temperatura no menor de 80ºF. y finalmente mantenidas en una sala de desecación no menos de 10 días a una temperatura no menor de 45º F. En ningún caso, sin embargo, se sacarán las salchichas de la sala de secamiento en menos de 18 días desde que fueron agregados los materiales de curación. La salchicha que exceda de 3-1/2 pulgadas, pero no de 4, de diámetro en el momento del embutido se mantendrá en la sala de secamiento, después del ahumado indicado anteriormente, no menos de 25 días a una temperatura no menor de 45º F., pero en ningún caso se sacará de la sala de secamiento en menos de 33 días desde la fecha en que se agregaron los materiales de duración.

Método 3: La carne será molida o picada en pedazos que no excedan de tres cuartos de pulgada de diámetro. Se mezclará completamente con la carne molida o picada una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 3-1/2 libras de sal para cada quintal de salchicha no embutida. Después de mezclarse con la sal y demás materiales de curación y antes de rellenarse, la carne molida o picada se mantendrá a una temperatura no menor de 34º F. durante no menos de 36 horas. Después de embutirse, las salchichas se mantendrán a una temperatura no menor de 34º F. por

un período adicional suficiente para que haya un total de no menos de 144 horas desde el momento en que se agregaron los materiales de curación a la carne o las salchichas se mantendrán por el tiempo especificado en un medio de curación a la salmuera de no menos de 50 grados de concentración (medidos con el salómetro) a una temperatura no menor de 44º F. Finalmente, las salchichas que no excedan de un diámetro de 3-1/2 pulgadas medidas en el momento del embutido serán ahumadas por 12 horas por lo menos. La temperatura de la sala de ahumado durante este período en ningún momento será de menos de 90º F., y durante 4 horas consecutivas de este período la sala de ahumado se mantendrá a una temperatura no menor de 128º F. Las salchichas que excedan de 3-1/2 pulgadas, pero no de 4, de diámetro en el momento del relleno serán ahumadas, siguiendo la curación prescrita, durante no menos de 15 horas. La temperatura de la sala de ahumado durante el período de 15 horas no será en ningún momento menor de 90º F. y por 7 horas consecutivas de este período la sala de ahumado se mantendrá a una temperatura no menor de 128ºF. Al regular la temperatura de la sala de ahumado para el tratamiento de las salchichas por este método, la temperatura de 128º se alcanzará gradualmente durante un período de no menos de 4 horas.

Método 4: La carne será molida o picada en pedazos que no excedan de un cuarto de pulgada de diámetro. Se mezclará completamente con la carne molida o picada una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 2-1/2 libras de sal para cada quintal de la salchicha no embutida. Después de mezclarse la sal y otros materiales de curación y antes de embutirse, la carne molida o picada se mantendrá como masa compacta de no más de 6 pulgadas de profundidad a una temperatura no menor de 36º F. durante no menos de 10 días. Al terminar este período de retención, la salchicha será embutida en envolturas o bol-

sas de tela que no excedan de 3-1/2 pulgadas de diámetro, medidas en el momento del embutido. Después de rellenarse, las salchichas se mantendrán en la sala de secamiento a una temperatura no menor de 45º F. durante el resto del período de 35 días a contar desde el momento en que se agregaron los materiales de curación a la carne. En cualquier momento después del embutido, si el empresario del establecimiento lo estima conveniente, el producto puede ser calentado en un baño de agua por un período que no exceda de 3 horas a una temperatura no menor de 85º F., o sometido a ahumado a una temperatura no menor de 80º F., o el producto puede ser calentado y ahumado como se especifica. El tiempo dedicado al calentamiento y ahumado, sin embargo, será adicional al período de retención de 35 días especificado.

Método 5: La carne será molida o picada en pedazos que no excedan de tres cuartos de pulgada de diámetro. Se mezclará completamente con la carne molida o picada una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 3-1/3 libras de sal para cada quintal de salchicha no embutida. Después de embutirse, las salchichas se mantendrán no menos de 65 días a una temperatura no menor de 45º F. Las envolturas de las salchichas preparadas por este método pueden ser bañadas en cualquier etapa de su preparación antes o después del período de retención con parafina u otra sustancia aprobada por la División.

II) Capocollo (capícola, capocola): Las agujas de cerdo deshuesadas para el capocollo serán curadas en una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 4-1/2 libras de sal para cada quintal de carne por un período de no menos de 25 días a una temperatura no menor de 36º F. Si el material de curación se aplica a las agujas por el procedimiento conocido como batido, se puede añadir una pequeña cantidad de salmuera. Durante el período de curación

las agujas pueden componerse de acuerdo a cualquiera de los procesos usuales de composición, incluida la adición de salmuera o sal seca si se desea. Las puntas o agujas, antes o después de la curación, no serán sometidas a ningún tratamiento que tenga por objeto extraer la sal de la carne, salvo que se puede permitir el lavado superficial. Después de embutirse el producto, será ahumado por un período de no menos de 30 horas a una temperatura no menor de 80º F. y será finalmente mantenido en una sala de secamiento no menos de 20 días a una temperatura no menor de 45º F.

III) Coppa: Las puntas de cerdo deshuesadas para coppa serán curadas en una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 4-1/2 libras de sal por quintal de carne durante un período de no menos de 18 días a una temperatura no menor de 36º F. Si la mezcla de curación se aplica a las puntas por el procedimiento conocido como batido, se puede añadir una pequeña cantidad de salmuera. Durante el período de curación las puntas pueden ser compuestas de acuerdo a cualquiera de los métodos usuales de composición, incluida la adición de salmuera o sal seca si se desea. Las puntas no serán sujetas, durante o después de la curación, a ningún tratamiento que tenga por objeto extraer la sal de la carne, salvo que se permitirá el lavado superficial. Después de embutirse, el producto se mantendrá en una sala de secamiento no menos de 35 días a una temperatura no menor de 45º F.

IV) Jamones y brazuelos de cerdo: En la curación de jamones y brazuelos se podrá utilizar cualquiera de los siguientes métodos:

Método 1: Los jamones y brazuelos serán curados por un procedimiento de curación de sal en seco no menos de 40 días a una temperatura no menor de 36º F. Se colocarán

los jamones y brazuelos sobre la sal, empleando no menos de 4 libras para cada quintal de producto, y la sal se aplicará de una manera completa a la carne magra de cada artículo. Cuando estén colocados para su curación, los productos pueden ser bañados con salmuera si así se desea. Por lo menos una vez durante el procedimiento de curación los productos serán compuestos y se aplicará sal adicional, si es necesario, para que la carne magra de cada artículo esté completamente cubierta. Después de retirar los productos de la curación, pueden remojarse en agua a una temperatura no mayor de 70° F. durante no más de 15 horas durante las cuales el agua puede cambiarse una vez; pero no se someterán a ningún otro tratamiento con el objeto de quitar la sal a la carne, salvo que se permite un lavado superficial. Los productos serán finalmente secados o ahumados no menos de 10 días a una temperatura no menor de 95° F.

Método 2: Los productos serán curados por un procedimiento de curación de sal en seco a una temperatura no menor de 36° F. por un período de no menos de 3 días por cada libra de peso (en bruto) de cada artículo. El tiempo de curación de cada lote de tales productos se calculará a base del peso del artículo más pesado del lote. Los productos curados por este método, antes de ser colocados en la curación, serán bañados con una solución de salmuera de no menos de 100 grados de concentración (medidos con el salómetro) inyectándose 4 onzas de la solución en la pierna y una cantidad igual a lo largo del lado lateral de los huesos (fémur). Los productos serán colocados en la sal, empleándose no menos de 4 libras de sal por cada 100 libras de producto, aplicándose la sal de una manera completa a la carne magra de cada artículo. Por lo menos una vez durante el procedimiento de curación, los productos serán revisados y compuestos y se aplicará sal adicional, si es necesario, para que la carne magra de cada artículo esté completamente cubierta. Después de retirarlos de la curación,

los productos pueden ser remojados en agua a una temperatura no mayor de 70° F. durante no más de 4 horas, pero no se someterán a ningún tratamiento con el objeto de quitarle la sal a la carne, salvo que se permite un lavado superficial. Los productos serán luego secados o ahumados no menos de 48 horas a una temperatura no menor de 80° F. y, finalmente, serán mantenidos en una sala de secamiento no menos de 20 días a una temperatura no menor de 45° F.

V) Lomos deshuesados de cerdo y puntas de lomo. En lugar del calentamiento o refrigeración para destruir la posible triquina viva en los lomos deshuesados de cerdo, los lomos pueden ser curados por un período de no menos de 25 días a una temperatura no menor de 36° F. por medio de uno de los siguientes métodos:

Método 1: La aplicación de una mezcla de curación de sal seca que contenga no menos de 5 libras de sal por cada 100 libras de carne.

Método 2: La aplicación de una solución de salmuera de no menos de 80 grados de concentración (medidos con el salómetro) sobre la base de no menos de 60 libras de salmuera por cada 100 libras de carne.

Método 3: La aplicación de una solución de salmuera añadida a la curación de sal seca aprobada, siempre que la solución de salmuera no sea de menos de 80 grados de concentración (medidos con el salómetro).

VI) Después de retirarse de la curación, los lomos pueden ser remojados en agua durante no más de 1 hora a una temperatura no mayor de 70° F. o lavados bajo rociado, pero no se someterán, durante o después del procedimiento de curación, a ningún otro tratamiento para extraer la sal.

VII) Después de la curación, los lomos serán ahumados durante no menos de 12 horas. La temperatura mínima de la sala de ahumado durante este período en ningún momento será menor de 100º F., y por 4 horas consecutivas de este período la sala de ahumado se mantendrá a una temperatura no menor de 125º F.

VIII) Finalmente, el producto se mantendrá en una sala de secamiento por un período de no menos de 12 días a una temperatura no menor de 45º F.

d) Instrucciones generales: Cuando sea necesario cumplir con los requisitos de este artículo, las salas de ahumado, salas de secamiento y otros compartimientos usados en el tratamiento de la carne de cerdo para destruir la triquina viva serán equipados adecuadamente por el empresario del establecimiento autorizado con termómetros automáticos exactos. Los inspectores encargados están autorizados para aprobar el uso de esos termómetros en la sala de ahumado de salchichas, salas de secamiento y otros compartimientos cuando se determine que dan servicio satisfactorio, y para rechazar y exigir que se suspenda su uso, para los fines de las disposiciones de este artículo, cualquier termómetro (incluidos los automáticos) del establecimiento cuando se determine que son inexactos o no confiables.

CAPITULO III
INGREDIENTES NO CARNICOS, RESIDUOS Y SUSTANCIAS QUIMICAS APROBADAS

Artículo 122.— Rotulación de Productos Químicos, Aditivos Conservadores, Cereales, Especias, Etc. con Etiqueta de "Retenido". Cuando cualquier producto químico, aditivo conservador, cereal, especia u otra sustancia esté destinado para su uso en un establecimiento autorizado, será examinado por un inspector y, si lo encuentra inadecuado o inaceptable para el uso a que esté destinado o si la decisión final respecto a su aceptación se aplaza

pendiente de examen de laboratorio u otro examen, el empleado fijará una etiqueta de "retenido" a la sustancia o envase de la misma. La sustancia así rotulada se mantendrá separada de otras sustancias como lo exija el inspector encargado y no será usada hasta que se le quite la etiqueta, lo que hará solamente un inspector después de decidir que la sustancia puede ser aceptada o, en el caso de una sustancia inaceptable, cuando sea retirada del establecimiento.

Artículo 123.— Pesticidas Químicos y Otros Residuos en los Productos:

a) Ingredientes no cárnicos: Los residuos de pesticidas químicos, aditivos para alimentos y aditivos y colorantes y otras sustancias dentro o encima de los ingredientes (que no sean carne, productos derivados de la carne, ni productos alimenticios de carne) usados en la formulación de productos no excederán los niveles permitidos por el reglamento, y los ingredientes que no sean de carne deberán cumplir los requisitos del reglamento.

b) Productos y carne, productos derivados de la carne u otros productos alimenticios de carne usados como ingredientes: Los productos y productos usados como ingredientes de productos no llevarán ni contendrán ningún residuo de pesticida químico, aditivo alimentario o aditivo colorante en exceso del nivel permitido por el reglamento, ni ninguna otra sustancia que esté prohibida por el reglamento o que de otra manera adultere los productos.

c) Normas y procedimientos: La División dará instrucciones a los inspectores en las que se especificarán las normas y procedimientos para determinar cuándo los ingredientes de productos acabados están usados en cumplimiento de este artículo. Copias de tales instrucciones se pondrán a la disposición de las personas interesadas que las soliciten a la División.

Artículo 124.— Aprobación de Sustancias para Uso en la Preparación de Productos:

a) Ningún producto podrá contener sustancia alguna que lo adultere o que no esté aprobada por el reglamento o en casos específicos por la División.

b) Requisitos para el uso de salitre (nitrito) y ascorbato de sodio o eritorbato (isoascorbato) de sodio en el tocino: Se utilizará nitrito de sodio en una proporción de 120 partes por 1.000.000 entrantes o una cantidad equivalente de nitrito de potasio (148 partes por 1.000.000 entrantes); y se utilizarán 550 partes por 1.000.000 de ascorbato de sodio o eritorbato (isoascorbato) de sodio. El ascorbato de sodio o el eritorbato de sodio tiene un peso molecular de aproximadamente 198. Las formas hidratadas de estas sustancias se ajustarán para obtener el equivalente de 550 partes por 1.000.000 de ascorbato de sodio o eritorbato de sodio.

c) Bajo declaración las siguientes sustancias pueden ser añadidas a los productos:

1) Sal común, azúcares aprobados (sacarosa, azúcar de caña o remolacha), azúcar de arce, dextrosa, azúcar invertida, miel, sólidos de sirope de maíz, jarabe de maíz y sirope de glucosa), humo de madera, vinagre, saborizantes, especias, nitrato de sodio, nitrito de potasio y otras sustancias especificadas en el cuadro del Apartado 4) de este párrafo pueden agregarse a los productos bajo las condiciones, si las hay, especificadas en este título o en otro lugar del reglamento.

2) Pueden añadirse otros sabores artificiales inocuos a los productos con la aprobación de la División en casos específicos.

3) Se pueden aplicar materias colorantes y tintes que no sean los especificados en el cuadro del Apartado 4) de este párrafo a los productos mezclados con grasas clarificadas, aplicados a envolturas de embutidos naturales o artificiales y aplicados a las envolturas que contengan productos si son aprobados por la División en casos específicos. Cuando cualquier materia colorante o tinte sea aplicada a las envolturas, no deberá haber penetración del color en el producto. Cuando cualquier materia colorante o tinte se agregue a la grasa de pastelería que contenga sabor artificial, el producto será envasado en recipientes convencionales redondos para grasa de pastelería con una capacidad de no más de tres libras.

4) Las sustancias especificadas en el siguiente cuadro son aceptables para su uso en la preparación de productos, siempre que se destinen a los fines indicados, dentro de los límites de las cantidades declaradas y bajo otras condiciones especificadas en el reglamento.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
ANTICOAGULANTES:			
Acido Cítrico, Citrato de Sodio	Evitar coagulación	Sangre de ganado fresca	0,2 o/o con o sin agua. Cuando se usa el agua para hacer una solución de ácido cítrico o citrato de sodio se usará no más de 2 partes de agua por 1 parte de ácido cítrico o citrato de sodio.
AGENTE ANTIESPUMANTE:			
Polisilicón de metilo	Retardar espuma	Sopas y grasas clarificadas	10 partes por millón.
ANTIOXIDANTES E INTERCEPTORES DE OXIGENO:			
HAB (hidroxianisol butilado)	Retardar rancidez	Salchichas secas	0,003 o/o basado en peso total; 0,006 o/o en combinación.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
HTB (hidroxilotueno butilado)	,,	,,	,,
Propil galato	,,	,,	,,
BHQT (butilhidroquinona terciaria)	,,	,,	0,003 o/o basado en el peso total; 0,006 o/o en combinación con HAB y/o HTB.
HAB (hidroxianisol butilado)	,,	Grasa animal clarificada o combinación de tal grasa y grasa vegetal	0,01 o/o basado en el peso total; 0,02 o/o en combinanación.
HTB (hidroxitolueno butilado)	,,	,,	,,
Glicina	,,	,,	,,
Propil galato	,,	,,	,,
Resina de guayacol	,,	,,	,,

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
BHQT (butilhidroquinona terciaria)	"	"	0,01 o/o basado en el peso total; 0,02 o/o en combinación solamente con HAB v/o HTB.
Tocoferoles	Retardar rancidez	Grasa animal clarificada o combinación de tal grasa y grasa vegetal.	0,03 o/o. se utilizará una concentración de 30 o/o de tocoferoles en aceites vegetales cuando se agregue como antioxidante a productos designados como "manteca de cerdo".
HAB (hidroxianisol butilado)	"	Salchichas de cerdo frescas, salchichas italianas, frituras de carne de vacuno precocinadas y salchichas frescas hechas con carne de vacuno o de vacuno y cerdo.	0,01 o/o basado en el contenido de grasa; 0,02 o/o en combinación basado en el contenido de grasa.
HTB (hidroxitolueno butilado)	"	"	"

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Propil galato	,,	,,	,,
BHQT (butilhidroquinona terciaria)	,,	,,	0,01 basado en el contenido de grasa; 0,02 o/o en combinación únicamente con HAB y/o HTB basado en el contenido de grasa.
HAB (hidroxianisol butilado)	,,	Carnes secas	0,01 o/o basado en el peso total; 0,01 o/o en combinación.
HTB (hidroxitolueno butilado)	,,	,,	,,
Propil galato	,,	,,	,,
BHQT (butilhidroquinona terciaria)	,,	,,	0,01 o/o basado en el peso total; 0,01 o/o en combinación únicamente con HAB y/o HBT.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
AGLUTINANTES:			
Algina	Extender y estabilizar el producto	Mezcla de empanizar; salsas	Suficiente para el fin.
Carragahen	"	"	"
Carboximetil celulosa (goma de celulosa)	"	Pasteles horneados	"
Enzima (cuajo), calcio tratado, leche en polvo seca reducida y lactato cálcico	Aglutinar y extender el producto	Salchichas, según dispone el reglamento	3,5 o/o del producto terminado total. (El lactato cálcico debe constituir el 10 o/o del aglutinante).
		Salchichas de imitación; rollos de carne no específicos; sopas; estofados	Suficiente para el fin. (El lactato cálcico debe representar el 10 o/o del aglutinante).
Enzima (cuajo), caseinato	"	Salchichas de imitación;	Suficiente para el fin. (El

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
sódico tratado y lactato cálcico		rollos de carne no específicos; sopas; estofados.	lactato cálcico debe representar el 25 o/o del aglutinante).
Gomas vegetales	Extender y estabilizar el producto	Rollos rellenos de carne con verduras	Suficiente para el fin.
Metil celulosa	Extender y estabilizar el producto (también portador).	Frituras de carne y verduras	0,15 o/o.
Proteína aislada de soya	Aglutinar y extender el producto	Salchichas según dispone el reglamento	2,0 o/o.
		Salchichas de imitación; rollos de carne no específicos; sopas; estofados	Suficiente para el fin.
Caseinato de sodio	Aglutinar y extender el producto.	Salchichas de imitación; rollos de carne no específicos; sopas; estofados.	Suficiente para el fin.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Suero	"	"	"
Goma de xantano	Mantener viscosidad uniforme; suspensión de materia en partículas; estabilidad de la emulsión; estabilidad al descongelar	Salsas y jugo de carne o salsas y carnes, ensaladas de carne en conserva o congeladas y/o refrigeradas, estofados de carne en conserva o congelados frijoles con carne en conserva, mezclas y masa para hacer pizza.	"
AGENTE BLANQUEADOR:			
Agua oxigenada*	Descolorar	Mondongo	"
CATALIZADORES:			
Níquel	Acelerar reacción química	Grasas animales clarificadas o combinadas con grasas vegetales	"

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Amida de sodio	Redistribuir radicales de ácidos grasos.	Carnes secas	0,01 o/o en combinación únicamente con HAB y/o HTB.
Metóxido de sodio	,,	,,	,,
AGENTES COLORANTES (NATURALES):			
Ancusa, achioto, carotina, cochinilla, clorofila verde, azafrán y cúrcuma	Colorear envolturas y grasas clarificadas, rotular y marcar productos	Envolturas de salchichas, oleomargarina, grasa de pastelería, tinta de marcar productos.	Suficiente para el fin**

* La sustancia debe eliminarse del producto enjuagando con agua potable.

** Puede combinarse con otros tintes aprobados o mezclarse con material inerte inicuo como por ejemplo sal común o azúcar.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
AGENTES COLORANTES (ARTIFICIALES):			
Tintes aprobados derivados del alquitrán de hulla**	Colorear envolturas y grasas clarificadas, rotular y marcar productos	Envolturas de salchichas, oleomargarina, grasa de pastelería, tinta de marcar productos	Suficiente para el fin*.
Dióxido de titanio	,,	Pasta de ensalada de jamón en conserva y productos enlatados del tipo con crema.	0,5 por ciento.
AGENTES PARA TRATAR EL AGUA DE REFRIGERAR Y DE RETORTAS:			
Cloruro de calcio	Evitar manchas en el exterior de productos enlatados.	Cualquiera	Suficiente para el fin.
Acido cítrico	,,	,,	,,
Dioctil sodio	,,	,,	0,5 por ciento.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Etilenodiaminotetracetato calcio disódico.	”	”	Suficiente para el fin.
Etilenodiaminotetraceta-to disódico	”	”	”
Fosfato disódico	”	”	”
Acido Etilenodiaminote-traacético	”	”	”
Pirofosfato de potasio	”	”	Suficiente para el fin.
Propileno glicol	”	”	”
Bicarbonato de sodio	”	”	”

* Puede combinarse con otros tintes aprobados o mezclarse con material inerte inocuo, como por ejemplo sal común o azúcar.

** El empresario deberá presentar pruebas al inspector encargado de que el tinte está certificado para ser utilizado en relación con productos alimenticios.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Dodecilbenceno de sodio	Evitar manchas en el exterior de productos enlatados.	Cualquiera	0,05 por ciento.
Gluconato de sodio	"	"	Suficiente para el fin.
Hexametafosfato de sodio	"	"	"
Laurilsulfato de sodio.	"	"	0,05 por ciento.
Metasilicato de sodio	"	"	Suficiente para el fin.
Alquilbenceno sulfato de sodio (el grupo alquil, predominantemente C12 y C13 y no menos del 95 o/o C10 a C16)	"	"	0,05 por ciento.
Bisulfato de sodio	Evitar la corrosión en el en el exterior de productos enlatados.	"	0,001 por ciento.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Nitrito de sodio*	"	"	600 partes por millón.
Pirofosfato de sodio	Evitar manchas en productos enlatados.	"	0,05 por ciento
Tripolifosfato de sodio	"	"	"
Oxido de zinc	"	"	0,001 por ciento.
Sulfato de zinc	"	"	"

* El nitrito seco debe estar descaracterizado con 0,05 o/o de carbón vegetal pulverizado o 0,03 o/o de nigrosina. Cuando esté en la sala de cocción debe mantenerse en recipiente de metal con llave y marcado "nitrito de sodio descaracterizado: únicamente para uso de personal autorizado".

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
ACELERADORES DE CURACION (SOLAMENTE CON AGENTES CURADORES):			
Acido ascórbico	Acelerar la fijación del color y conservar el color durante el almacenamiento	Cortes de carne de vacuno y cerdo curados, productos alimenticios de carne molida curados	75 onzas por 100 galones de salmuera a nivel de bombeo de 10 o/o, 3/4 de onza por 100 libras de carne o producto derivado de carne; solución del 10 o/o a las superficies de cortes curados antes del envasado.*
Acido eritórbico	,,	,,	,,
Glucono delta lactona	Acelerar fijación del color	Productos alimenticios de carne/carne molida curados	8 onzas por cada 100 libras de carne o producto derivado de carne.
	,,	Salchichón genovés	16 onzas por cada 100 libras de carne o producto derivado de carne.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Pirofosfato de ácido sódico	acelerar fijación del color	Salchichas alemanas, wiener, de Viena, de Boloña, Knockwurst, etc.	8 onzas por cada 100 libras de carne o producto derivado de carne (0,5 o/o en el producto terminado) sólo o en combinación con otros aceleradores de curación
Ascorbato de sodio	Acelerar la fijación del color o conservar el color durante el almacenamiento	Cortes de carne de vacuno y de cerdo curados, productos alimenticios de carne molida curados	87,5 onzas por 100 galones de salmuera a nivel de bombeo de 10 o/o; 7/8 de onza por 100 libras de carne o producto derivado de carne; solución de 10 o/o a las superficies de los cortes curados antes del envasado.
Eritorbato de sodio	"	"	"
Acido cítrico o citrato	"	"	Puede usarse en productos cu-

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
de sodio			rados o en solución de 10 o/o para rociar superficies de cortes curados antes del envasado para reemplazar hasta el 50 o/o del ácido ascórbico, ácido eritórbico, ascorbato de sodio o eritorbato de sodio.

* El uso de la solución no debe originar la adición de cantidades significativas de humedad al producto.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
AGENTES CURADORES:			
Nitrato de sodio o potasio	Fuente de nitrito	Productos curados distintos del tocino. Los nitratos no pueden utilizarse en alimentos para lactantes o niños pequeños.	7 libras por 100 galones de salmuera; 3-1/2 onzas por 100 libras de carne (cura en seco); 2-3/4 onzas por 100 libras de carne picada.
Nitrito de sodio o potasio.*	Fijar color	Productos curados. Los nitritos no pueden utilizarse en alimentos para lactantes o niños pequeños.	2 libras por 100 galones de salmuera a nivel de bombeo de 10 o/o; 1 onza por 100 libras de carne picada o producto derivado de carne. El uso de nitritos, nitratos o su combinación no debe originar más de 200 partes por millón de nitrito en el producto acabado, excepto que los nitritos pueden utilizarrse en tocino únicamente de acuerdo con el Párrafo b) de este artículo.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
AGENTES PELADORES (SOLOS O EN COMBINACION):			
Cal (óxido de calcio, hidróxido de calcio)	Para pelar la membrana mucosa	Mondongo	Suficiente para el fin.
Carbonato de sodio	"	"	"
Gluconato de sodio	"	"	"
Hidróxido de sodio	"	"	"
Metasilicato de sodio	"	"	"
Persulfato de sodio	"	"	"
Trifosfato de sodio	"	"	"

* Debe guardarse bajo la custodia de un empleado responsable del establecimiento. El contenido específico de nitrito debe ser conocido y marcado debidamente.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
AGENTES EMULSIFICADORES:			
Monoglicéridos acetilados	Emulsificar el producto	Grasa de pastelería	Suficiente para el fin.
Esteres de mono y diglicéridos del ácido diacetil tartárico.	,,	Grasa animal clarificada o combinación de tal grasa con aceite vegetal.	,,
Glicerol-lacto estearato, oleato o palmitato	,,	,,	,,
Lecitina	Emulsificar los productos (también como antioxidante)	Oleomargarina, grasa de pastelería	,,
Mono y diglicéridos (glicerol palmitato, etc.)	Emulsificar los productos	Grasa animal clarificada sola o combinada con aceite vegetal	Suficiente para tal fin en la manteca y grasa de pastelería; 0,5 o/o en la oleomargarina.
Esteres poliglicerol de ácidos grasos.*	,,	Grasa animal clarificada sola o combinada con acei-	Suficiente para el fin.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
		te vegetal cuando su uso no esté excluido por las normas de identidad y composición.	
Polisorbato 80 (polioxietileno (20) sorbitan monooleato)	"	Grasa para pastelería no estandarizada, mezclas para hornear; merengues, rellenos y para freír alimentos.	1 o/o cuando se use sólo. Si se usa con polisorbato 60, el total combinado no debe exceder del 1 o/o.

* Los ésteres poliglicerol de ácidos grasos están restringidos a los ésteres de caglicerol e inferiores que cumplan los requisitos del Reglamento de Aditivos Alimenticios.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Propileno glicol mono y diésteres de ácidos grasos y grasas.	Emulsificar los productos	Grasa animal clarificada sola o combinada con aceite vegetal	Suficiente para el fin.
Polisorbato 60 (polioxietileno (20) sorbitán monooleato)	"	Grasas para pastelería no estandarizada, mezclas para hornear; merengues, relleno y para freir alimentos.	1 o/o cuando se use solo. Si se usa con polisorbato 80 el total combinado no debe exceder del 1 o/o.
Acido estearil –2– lactílico	"	Grasa para merengues y rellenos para pasteles.	3,0 por ciento.
Citrato de estearil monogliceridil	"	Grasa de pastelería	Suficiente para el fin.
AGENTES SABORIZANTES; PROTECTORES Y DESARROLLADORES DEL SABOR:			
Sabores de ahumado artificiales aprobados por el programa.	Dar sabor a los productos	Diversos	3,0 por ciento.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Sabor de ahumado aprobado por el programa.	Dar sabor a los productos	Diversos	3,0 por ciento
Extracto de levadura autolizado	"	"	"
Reactivos bacterianos inocuos de tipo acidófilo, reactivo de ácido láctico o un cultivo de pediococus cerevisiae	Desarrollar el sabor	Salchichas secas, rollos de carne de cerdo, "turingio", salchicha del Líbano "cervelate" y salchichón	0,5 por ciento.
	Disipar los nitritos	Tocino	Suficiente para el fin.
Acido benzoico, benzoato de sodio	Retardar la reversión del sabor	Oleomargarina	0,1 por ciento.
Acido cítrico	Proteger el sabor	"	Suficiente para el fin.
Sólidos de jarabe de maíz jarabe de glucosa.	Dar sabor	Chili con carne, salchicha, hamburguesa, rollo de carne, moldes de carne listos	2,0 o/o individual o colectivamente, calculado sobre base seca.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
		para comer, jamón prensado o picado	
Dextrosa	Dar sabor al producto	Salchichas, jamón y productos curados.	Suficiente para el fin.
Diacetil	,,	Oleomargarina	,,
Cuanilato disódico	,,	Diversos	,,
Inosinato disódico	,,	,,	,,
Proteína hidrolizada vegetal	,,	,,	,,
Citrato de isopropil	Proteger el sabor	Oleomargarina	0,02 por ciento.
Jarabe de malta	Dar sabor	Productos curados	2,5 por ciento.
Hidrolisato de proteína láctea	,,	Diversos	Suficiente para el fin.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Glutamato monosódico	Dar sabor	Diversos	Suficiente para el fin
Sulfoacetato de sodio derivado de mono y diglecéridos	,,	,,	0,05 por ciento
Tripolifosfato de sodio	Ayudar a proteger el sabor	Carne de vacuno fresca, carne de vacuno para cocinarse más, carne de vacuno cocinada y productos semejantes que se congelan después de elaborarse.	0,5 por ciento.
Mezclas de tripolifosfato de sodio y hexametafosfato de sodio	,,	,,	,,
Sorbital	Dar sabor; facilitar la extracción de las envoltu - ras del producto y redu-	Salchichas cocidas rotuladas "frankfurter", "frank", "furter", "wie-	No más del 2 o/o del peso de la fórmula, excluido el peso de la fórmula del agua

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
	cir la caramelización y chamuscado	ner", "Knockwurst"	o el hielo; no se permite en combinación con jarabe de maíz y/o sólidos de jarabe de maíz.
Destilado de reactivo	"	Oleomargarina	Suficiente para tal fin.
Citrato de estearil	Proteger el sabor	"	0,15 por ciento.
Azúcares (sacarosa y dextrosa)	Dar sabor	Diversos	Suficiente para el fin.
GASES:			
Bióxido de carbono sólido (hielo seco)	Enfriar productos	Picado de la carne, envasado del producto	"
Nitrógeno	Excluir el oxígeno	Recipientes sellados	"

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
AGENTES PARA ESCALDAR CERDOS:*			
Soda cáustica	Extraer el pelo	Canales de cerdos	Suficiente para el fin.
Sulfosuccinato sódico de dioctil	,,	,,	,,
Cal	,,	,,	,,
Metil polisilicona	,,	,,	,,
Carbonato de sodio	,,	,,	,,
Dodecilbenceno sulfonato de sodio	,,	,,	,,
Hexametafosfato de sodio	,,	,,	,,
Lauril sulfato sódico	,,	,,	,,
Metasilicato de sodio	,,	,,	,,

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Alquilbenceno sulfonato de sodio (el grupo alquil predominantemente C12 y C13 y no menos del 95 o/o C10 a C16)	"	"	"
Sulfato de sodio	"	"	"
Tripolifosfato de sodio	"	"	"

* Deben extraerse de la canal al realizarse las operaciones ulteriores de limpieza.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Sacarosa	Extraer el pelo	Canales de cerdos. Debe extraerse de la canal al realizarse las operaciones ulteriores de limpieza.	Suficiente para el fin.
Fosfato trisódico	"	"	"
VARIOS:			
Sorbato de potasio	Retardar crecimiento de mohos	Salchichas secas	Puede aplicarse 2,5 o/o en solución de agua a las envolturas después de rellenarlas o las envolturas pueden sumergirse en la solución.
	Conservar el producto y retardar el crecimiento de mohos.	Oleomargarina o margarina	0,1 o/o en peso de la oleomargarina o margarina acabada.
Disodio de calcio, EDTA (Etilenodiaminotetraacetato de disodio de calcio)	Conservar el producto y proteger el sabor	"	75 partes por millón en peso de la oleomargarina o margagarina acabada.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Propilparabén (propil p-hidroxibenzoato)	Retardar el crecimiento de mohos	Salchichas secas	Puede aplicarse 3,5 o/o en solución de agua a las envolturas después de llenarse o las envolturas pueden sumergirse en la solución antes de llenarse.
Bicarbonato de sodio	Neutralizar exceso de acidez, limpiar legumbres	Grasas clarificadas, sopas, salmuera para curar	Suficiente para el fin.
Propionato de calcio	Retardar crecimiento de mohos.	Base de harina de las pizzas.	0,32 o/o sólo o en combinación basada en el peso de la harina usada.
Propionato de sodio	,,	,,	,,
Hidróxido de sodio	Reducir la cantidad de jugos resultantes de la cocción	Jamones curados, lomitos y brazuelos y lomos de cerdo, jamones y brazuelos enlatados, jamón picado y tocino	Puede usarse solamente en combinación con fosfatos en proporción de 4 partes de fosfato y una parte de hidróxido de sodio; la combinación no

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
			excederá del 5 o/o de salmuera a nivel de bombeo de 10 o/o, 0,5 o/o en el producto.
FOSFATOS:			
Fosfato disódico	"	"	5 o/o de fosfato en la salmuera a nivel de bombeo de 10 o/o; 0,5 o/o en el producto (sólo una solución clara puede ser inyectada al producto).
Fosfato monosódico	"	"	"
Hexamatafosfato sódico	"	"	"
Tripolifosfato sódico	"	"	"
Pirofosfato sódico	"	"	"
Pirofosfato de ácido sódico	"	"	"

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
ENZIMAS PROTEOLITICAS:			
Aspergillus Oryzae	Suavizar tejidos	Cortes de carne cruda	Las soluciones consistentes en agua, sal, glutamato monosódico y enzimas proteolíticas aprobadas o inyectadas a cortes de carne de vacuno no deben originar un aumento de más de 3 o/o sobre el peso del producto no tratado.
Grupo de aspergillus flavus oryzae	"	"	"
Bromelina	Suavizar tejidos	Cortes de carne de vacuno	Las soluciones consistentes en agua, sal, glutamato monosódico y enzimas proteolíticas aprobadas aplicadas o inyectadas a cortes de carne de vacuno no deben originar un aumento de más del 3 o/o so-

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
			bre el peso del producto no tratado.
Ficina	,,	,,	,,
Papaína	,,	,,	,,
AGENTES REFINADORES:			
Acido acético	Separar ácidos grasos y glicerol	Grasas clarificadas. Deben eliminarse durante el proceso de fabricación.	Suficiente para el fin.
Bicarbonato de soda	,,	,,	,,
Carbono (carbón de leña purificado)	Ayudar a refinar grasas animales	,,	,,
Soda cáustica (hidróxido sódico)	Refinar grasas	,,	,,
Trípoli; tierra de batán	,,	,,	,,

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Carbonato de sodio	,,	,,	,,
Acido tánico	,,	,,	,,
AGENTES CLARIFICADORES:			
Fosfato tricálcico	Ayudar a clarificar	Grasas animales	Suficiente para el fin.
Fosfato trisódico	,,	,,	,,
EDULCORANTES ARTIFICIALES:			
Sacarina	Endulzar productos	Tocino	0,01 por ciento.
SINERGISTICOS USADOS CON ANTIOXIDANTES:			
Acido cítrico	Aumentar la eficacia de los antioxidantes	Manteca de cerdo y grasa de pastelería	0,01 o/o sólo o en combinación con antioxidantes en la manteca de cerdo y grasa de pastelería
	,,	Salchichas secas	0,03 o/o en las salchichas se-

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
			cas en combinación con antioxidantes.
	"	Salchichas de carne de cerdo frescas	0,01 o/o sobre la base del contenido de grasa, en combinación con antioxidantes.
	"	Carne seca	"
Acido málico	"	Manteca de cerdo y grasa de pastelería	"
Citrato de monoisopropil	"	Manteca de cerdo, grasa de pastelería, oleomargarina, salchichas frescas de cerdo, carne seca.	0,02 por ciento.
Acido fosfórico	"	Manteca de cerdo y grasa de pastelería.	0,01 por ciento.
Citrato monoglicérido	"	Manteca de cerdo, grasa de pastelería, salchichas frescas de cerdo, carne seca.	0,02 por ciento.

TITULO VII
CONTROL Y DESTINO DE MATERIAS INCOMESTIBLES Y RECHAZADAS

Artículo 125.— Destino de Productos Rechazados en los Establecimientos Autorizados que Tengan Tanques de Digestor; Sellado del Digestor:

a) A las canales, partes de canales y otros productos rechazados en los establecimientos autorizados que tengan tanques de digestor, salvo lo estipulado en otro lugar de este título, se les dará el destino siguiente:

1) Se sellará primero la abertura inferior del digestor por un inspector, excepto cuando se halle conectado con una línea de aire; luego, los productos serán colocados en el digestor en su presencia, después de lo cual la abertura superior será sellada por dicho inspector, quien después se cuidará de que el contenido del digestor esté a bastante calor durante un tiempo suficiente para destruir dicho contenido al efecto de que no pueda usarse para el consumo humano.

2) El uso de equipo como trituradores o desmenuzadores en la preparación, previa al depósito en el digestor de productos rechazados, en el departamento de productos incomestibles se ha observado que da al material un carácter y aspecto incomestible. Por lo tanto, si los productos rechazados son triturados y desmenuzados, los sistemas de traslado, tanques de clarificación y otro equipo usado en el manejo subsiguiente de materiales triturados y desmenuzados, no tendrán que ser guardados bajo llave ni sellados durante las operaciones de depósito en el digestor. Si los tanques de clarificación y otro equipo contienen materiales rechazados no triturados ni desmenuzados, el equipo será sellado como se estipula en el Apartado 1) de este párrafo. Si el material triturado o desmenuzado no es clarificado en el establecimiento

donde se produjo, deberá ser desnaturalizado antes de salir del establecimiento.

b) Los sellos del digestor sólo podrán ser rotos por un inspector y solamente después de que el contenido del mismo haya sido tratado como se prescribe en el Párrafo a) de este artículo. La grasa clarificada derivada del material rechazado será retenida hasta que un inspector haya tenido la oportunidad de determinar si está conforme a los requisitos del reglamento. Los inspectores tomarán muestras tan seguido como sea necesario para determinar si la grasa clarificada está verdaderamente desnaturalizada.

c) A las canales rechazadas se les podrá dar destino con la aprobación del inspector, según dispone el reglamento en lugar de depositarlas en el digestor.

Artículo 126.— Destino de Productos Rechazados en los Establecimientos Autorizados que no Tengan Tanques de Digestor:

a) Las canales, partes de canales y otros productos rechazados en un establecimiento autorizado que no tenga digestor serán destruidos en la presencia de un inspector por incineración o desnaturalización con ácido carbólico crudo, un desinfectante de creosota o una fórmula consistente en una parte de colorante verde No.3, 40 partes de agua, 40 partes de un detergente líquido y 40 partes de aceite de limoncillo o cualquier otro material patentado aprobado por la División en casos específicos. Cuando dichos productos vayan a ser desnaturalizados, excepto en el caso de animales muertos que no hayan sido desangrados y limpiados, tal agente podrá aplicarse por inyección. El agente desnaturalizador debe ser depositado en todas las porciones de la canal o producto en la cantidad necesaria para imposibilitar su uso para fines de alimentación.

b) Se eliminarán todas las canales y partes rechazadas a causa del

ántrax en los establecimientos autorizados si digestor 1) por incineración completa, 2) por desnaturalización completa y total con ácido carbólico crudo, o un desinfectante de creosota, y luego se les dará el destino que estipula el reglamento.

Artículo 127.– Grasas Clarificadas Incomestibles Preparadas en los Establecimientos Autorizados. La grasa animal clarificada derivada de materiales rechazados y otras materias incomestibles en los establecimientos autorizados será desnaturalizada para distinguirla de un producto comestible, ya sea por desperdicios de baja calidad agregados durante la clarificación, o añadiéndole a la grasa y mezclándolo completamente con ella, aceite desnaturalizador, aceite comestible No.2, o brucina disuelta en una mezcla de alcohol y aceite de pino y aceite de romero, y podrá ser transportada en el comercio de acuerdo con el reglamento.

Artículo 128.– Las Canales de Ganado Rechazado en la Inspección Ante-Mortem no Deben Pasar a Través de Areas Donde Haya Productos Comestibles. Las canales de ganado que haya sido rechazado en la inspección ante-mortem no serán conducidas a través de salas o compartimientos en los cuales se preparen, manipulen o almacenen productos comestibles.

Artículo 129.– Canales de Animales Muertos:

a) Con excepción de los animales muertos en el camino que sean recibidos con el ganado destinado al sacrificio en un establecimiento, ningún animal muerto o parte de la canal de un animal que murió de otra manera que no sea por sacrificio, puede traerse al local de un establecimiento autorizado a menos que se haya obtenido un permiso por adelantado del supervisor del programa.

b) Bajo ninguna circunstancia las canales de animales que hayan muerto de otra manera que no sea por sacrificio, o cualquier

parte de las mismas, serán introducidos en ninguna sala o compartimiento donde se prepare, manipule o almacene cualquier producto comestible.

TITULO VIII
REINSPECCION DE CARNE DESHUESADA

Artículo 130.– Reinspección de Carne Deshuesada Elaborada:

a) Definición: El programa de reinspección de carne deshuesada es un procedimiento obligatorio de control de calidad que se basa en la inspección de muestras del producto seleccionadas aleatorialmente para garantizar su continua identidad, limpieza y salubridad.

b) Aplicación: Los requisitos relativos a la reinspección de carne deshuesada se aplican a toda la carne deshuesada de las canales y cabezas de bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y equinos destinados a cocción, enlatado, envasado, empaquetado, congelación y otros métodos de elaboración en establecimientos que preparen productos cárnicos para exportación. La reinspección de carne deshuesada no se aplica a los cortes al por mayor envasados y debidamente rotulados, como por ejemplo ruedas o tajadas interiores y exteriores, jarretes, solomillos, faldas, ombligos, partes del cuarto delantero, carne de pecho, espaldillas, filetes, etc.

c) Instalaciones y Servicios: La dirección de la planta se encargará de disponer todo lo que sea común a todos los procedimientos de la reinspección:

Designar una zona de inspección con luz y servicios adecuados para lavarse las manos y limpiar las herramientas antes de proceder a las operaciones de corte y deshuesado.

Facilitar un empleado para que inspeccione y extraiga materias

extrañas de las canales antes de proceder al deshuesado.

Deshuesar la carne de manera que se obtenga un producto limpio y salubre.

Proporcionar instalaciones para la inspección, una mesa que no se oxide, iluminación de 50 bujías-pie (1 bujía-pie = 10,7639 lux) y ayuda suficiente para el inspector.

d) Designación del Lote: Se entiende por lote para la inspección el producto proveniente de una especie o tipo (carne de bovinos, porcinos, ovinos, etc.). Puede ser una combinación de carne deshuesada, como por ejemplo proveniente de los cuartos traseros y delanteros o carne de jarretes y recortes magros, o cualquier combinación de carne deshuesada de un solo tipo, según los procedimientos operativos acostumbrados. La determinación de lote la lleva a cabo el inspector encargado. Siempre que sea posible se considera "lote", a efectos de inspección, toda la producción del artículo identificable durante un turno. Para fines de control en operaciones grandes, se puede considerar el producto de cada línea de deshuesado como lote por separado que haya de inspeccionarse, cuando se identifique y se controle por separado. "Producto de fuente común". Cuando el producto proveniente de una sola fuente de deshuesado se lleve a dos lugares distintos (por ejemplo , para elaborarlo, para enviarlo), dicho producto se considera como "fuente común". Asimismo, si varias mesas de deshuesado combinan productos que mandan a una sola cinta transportadora y dicho producto se destina luego a diversos lugares, el producto se considerará todo como de "fuente común".

e) Procedimientos: El inspector encargado se guiará por las circunstancias que indiquen las necesidades, capacidad e historial de cumplimiento del establecimiento para elegir el mejor procedimiento posible de reinspección de la carne deshuesada. El supervisor examinará y aprobará el programa de reinspección de

carne deshuesada de cada uno de los establecimientos autorizados. Los procedimientos de reinspección pueden dividirse en "inspección por lotes" e "inspección en la línea".

1) Inspección por lotes: Corresponde a la dirección de la planta agrupar el producto en lotes codificados que sean aceptables al inspector encargado, e identificar y reacondicionar debidamente los lotes rechazados. El inspector:

   a) Después de que se haya reunido por completo el lote, determinará su peso (en libras) y elegirá el plan de muestreo indicado en el Cuadro I. El inspector podrá elegir una muestra más grande para mayor seguridad.

   b) Elegirá al azar el número necesario de paquetes del lote en proporción a las distintas marcas en clave, y extraerá de los paquetes muestras de 12 libras.

   c) Examinará minuciosamente el producto; clasificará sus defectos utilizando los criterios relativos a defectos (Cuadro II ó III) y determinará la aceptación o rechazo de acuerdo con los criterios de aceptación y rechazo. (Cuadro I).

   d) Después del reacondicionamiento, reinspeccionará el lote rechazado tomando un número de muestras según un plan más estricto que el original.

2) Inspección en la línea:

   a) Para ser habilitada la planta deberá: 1) tener un buen historial de preparar un producto limpio; 2) ser aprobada por el supervisor del programa, y 3) asignar personal competente para:

      I) Tomar muestras del producto, examinar las muestras y clasificar debidamente los defectos. El lugar de toma de

muestras se encontrará cercano al punto en que el producto entre en los recipientes.

II) Tomar muestras de tres libras de cada línea de producción o de cada fuente común, cada media hora como mínimo (promedio).

III) Evaluar los límites individuales de las muestras (30 libras) y los límites del total acumulativo.

IV) Rechazar, retener y reacondicionar el producto cuando los defectos excedan de los límites.

V) Antes de reanudar la inspección en la línea, seguir los procedimientos de inspección de lotes hasta que se termine la inspección de 60,000 libras o de la producción de dos días (lo que sea menor).

b) El Inspector: 1) se asegurará de que el personal de la planta juzga debidamente los defectos; 2) inspeccionará una muestra de 30 libras cuatro veces al día o dos muestras de 30 libras en cada visita de inspección, o el producto que se encuentre disponible en el momento de la visita; 3) observará la limpieza de las canales antes de la operación de deshuesado; 4) si se alcanza un límite de rechazo, confirmará que todo el producto se limpia y vuelve a inspeccionarse; 5) si el personal de la planta aprueba un producto inaceptable, aplicará los requisitos relativos al muestreo por lotes y retención del producto, e insistirá en una inspección de cada uno de los lotes bajo su estrecha vigilancia hasta que crea que puede reanudarse la inspección que lleva a cabo el personal de la planta; 6) se asegurará de que el rechazo del producto por parte del personal de la planta va seguido de inspección por lotes hasta que se produzcan 60,000 libras o la producción de dos días de producto deshuesado antes de que se reanude la inspección en la línea. Si el

lote consiste en producto proveniente de "fuente común", el inspector:

I) Examinará el producto en la línea según se indica en "Inspección por lotes".

II) Después de inspeccionar 60,000 libras o la producción de dos días (lo que sea menor) sin que haya rechazos, examinará como se ha indicado antes únicamente el producto que vaya a transportarse y aplicará el procedimiento normal de vigilancia del producto proveniente de fuente común que vaya a elaborarse más. El plan de muestreo se basará en la producción total (incluido el producto destinado a nueva elaboración).

III) Si se rechaza un lote, se volverán a inspeccionar por lotes todas las líneas hasta que se hayan inspeccionado sin rechazos 60,000 libras o la producción de dos días.

f) Registros: El establecimiento productor llevará registros de todas las inspecciones y los resultados de las mismas. El establecimiento que envíe y el que reciba el producto llevarán registros de cada remesa de carne deshuesada. En el registro se anotará la fecha, descripción del producto, cantidad, número de piezas o unidades y origen o destino. Los archivos del establecimiento estarán a la disposición del inspector y/o del jefe de éste.

g) Planes de Muestreos y Criterios de Aceptación—Rechazo: Utilícese el Cuadro I a fin de elegir un plan de muestreo para reinspeccionar la carne deshuesada y determinar el tamaño de la muestra representativa de carne que vaya a tomarse de cada lote designado. En cada uno de los planes, el tamaño de la muestra indica una relación estadística correcta con el tamaño del lote del que se hayan tomado muestras.

En el Cuadro I figuran también el número de defectos importantes y graves y el número total de defectos que se habrán de utilizar como criterio para determinar la aceptación o rechazo de los lotes de carnes deshuesadas que se hayan inspeccionado.

h) Descripción y Clasificación de los Defectos:

I) Utilícese el Cuadro II para clasificar los defectos que se encuentren en la carne deshuesada de bovinos, ovinos, caprinos y equinos.

II) Después de inspeccionar 60,000 libras o la producción de dos días (lo que sea menor) sin que haya rechazos, examinará como se ha indicado antes únicamente el producto que vaya a transportarse y aplicará el procedimiento normal de vigilancia del producto proveniente de fuente común que vaya a elaborarse más. El plan de muestreo se basará en la producción total (incluido el producto destinado a nueva elaboración).

III) Si se rechaza un lote, se volverán a inspeccionar por lotes todas las líneas hasta que se hayan inspeccionado sin rechazos 60,000 libras o la producción de dos días.

Artículo 131.— Registros. El establecimiento productor llevará registros de todas las inspecciones y los resultados de las mismas. El establecimiento que envíe y el que reciba el producto llevarán registros de cada remesa de carne deshuesada. En el registro se anotará la fecha, descripción del producto, cantidad, número de piezas o unidades y origen o destino. Los archivos del establecimiento estarán a la disposición del inspector y/o del jefe de éste.

Artículo 132.—Planes de Muestreo y Criterios de Aceptación—Rechazo. Utilícese el Cuadro I a fin de elegir un plan de muestreo para reinspeccionar la carne deshuesada y determinar el ta-

maño de la muestra representativa de carne que vaya a tomarse de cada lote designado. En cada uno de los planes, el tamaño de la muestra indica una relación estadística correcta con el tamaño del lote del que se hayan tomado muestras.

En el Cuadro I figuran también el número de defectos importantes y graves y el número total de defectos que se habrán de utilizar como criterio para determinar la aceptación o rechazo de los lotes de carne deshuesada que se hayan inspeccionado.

Artículo 133.– Descripción y Clasificación de los Defectos:

1) Utilícese el Cuadro II para clasificar los defectos que se encuentren en la carne deshuesada de bovinos, ovinos, caprinos y equinos.

CUADRO I

Tamaño del Lote (libras)	Plan No.	Etapa No.	Unidades de Muestra	Importante		Grave		Total	
				Acep.	Rechaz.	Acep.	Rechaz.	Acep.	Rechaz.
1.000 o menos	5[1/]	—	3	0	1	0	1	1	2
8.000 o menos	10	—	6	0	1	0	1	5	6
8.000 a (pero sin	15	1	9	0	2	0	1	4	8
incluir) 24.000		2	3	—	—	—	—	—	—
TOTAL			12	1	2	0	1	8	9
24.000 a (pero sin	20	1	15	0	3	0	1	6	12
incluir) 60.000		2	15	—	—	—	—	—	—
TOTAL			30	2	3	0	1	18	19
60.000 a (pero sin incluir) 240.000	25	1	22	0	4	0	1	9	16

Tamaño del Lote (libras)	Plan No.	Etapa No.	Unidades de Muestra	Importante		Grave		Total	
				Acep.	Rechaz.	Acep.	Rechaz.	Acep.	Rechaz.
		2	25	—	—	—	—	—	—
TOTAL			47	3	4	0	1	26	27
240.000 a (pero sin incluir)	30	1	27	0	4	0	1	10	19
500.000		2	40	—	—	—	—	—	—
TOTAL			67	4	5	0	1	35	36
500.00 a (pero sin incluir)	35	1	33	0	5	0	2	12	21
1.000.000		2	56	—	—	—	—	—	1
TOTAL			89	5	6	1	2	45	46
500.000 a (pero sin incluir)	40[2/]	1	40	0	6	0	2	15	25

Tamaño del Lote (libras)	Plan No.	Etapa No.	Unidades de Muestra	Importante		Grave		Total	
				Acep.	Rechaz.	Acep.	Rechaz.	Acep.	Rechaz.
1.000.000		2	71	—	—	—	—	—	—
TOTAL			111	6	7	1	2	56	57
1.000.00 y más	45	1	72	3	7	0	2	32	41
		2	48	—	—	—	—	—	—
TOTAL			120	6	7	1	2	60	61
1.000.00 y más	50	1	120	4	9	0	3	51	63
		2	100	—	—	—	—	—	—
TOTAL			220	11	12	2	3	105	106

1) Solamente se utilizará a solicitud de la dirección de la planta o del agente del importador.

2) Plan alterno para el tamaño del lote aplicable para la reinspección de lotes rechazados y para lotes consistentes en marcas numerosas.

CUADRO II

TIPO	DESCRIPCION	CLASE
Coágulos de sangre	Menos de 1 1/2 pulgadas en su dimensión mayor.	* Insignificante
	1 1/2 a 6 pulgadas en su dimensión mayor.	Menor
	Más de 6 pulgadas en su dimensión mayor o numerosos (más de 5) coágulos de sangre pequeños en una muestra (1/) que no afecten seriamente la posibilidad de usar el producto.	Importante
	Una o más que por su número o tamaño afecten seriamente la utilidad del producto.	Grave
Magulladuras	Menos de 1 pulgada en su dimensión mayor y menor de 1/2 pulgada de profundidad.	* Insignificante
	1 a 2 1/2 pulgadas en su dimensión mayor o 1/2 a 1 pulgada de profundidad.	Menor
	Más de 2 1/2 pulgadas en su dimensión mayor o más de 1 pulgada de profundidad, o numerosas (más de 5) magulladuras menores en una muestra(1/) que no afecten seriamente la utilidad del producto.	Importante
	Uno o más que por su número o tamaño afecten seriamente la utilidad del producto.	Grave

TIPO	DESCRIPCION	CLASE
Fragmentos de hueso	1) Raspaduras delgadas de hueso de menos de 1/32 de pulgada de de grosor x 1/8 de pulgada de anchura x 3 pulgadas de longitud adheridas al tejido muscular. 2) Astillas delgadas y flexibles de hueso, adheridas o desprendidas del tejido muscular, de menos de 1/4 de pulgada de anchura y 3/4 de longitud. 3) Fragmentos o pedazos delgados de hueso adheridos o desprendidos del tejido muscular que se desmenucen con facilidad y tengan menos de 3/4 de pulgada en su dimensión mayor.	*Insignificante
	Menos de 1 1/2 pulgadas o más en su dimensión mayor.	Menor
	1 1/2 pulgadas o más en su dimensión mayor, o numerosos (más de 5) fragmentos menores en una muestra (1/) que no afecten seriamente la utilidad del producto.	Importante
	Uno o más que por su número o tamaño afecten seriamente la utilidad del producto.	Grave
Astillas de hueso (de costilla)	Menos de 3 pulgadas de longitud y menos de 1/4 pulgada de anchura, o pedazo de cartílago del extremo de una costilla con más de 3/4 de pulgada en su dimensión mayor, que sea delgado y se desmenuce con facilidad, y tenga o no tejido muscular adherido.	Menor
Cartílago desprendido, ligamentos	Menos de 1 pulgada de longitud.	* Insignificante

TIPO	DESCRIPCION	CLASE
	1 pulgada o más de longitud y libre de tejido muscular. (Véase también astillas de hueso).	Menor
	Numerosos (más de 5) defectos menores en una muestra (1/) que no afecten seriamente la utilidad del producto.	Importante
	Defectos que por su número afecten seriamente la utilidad del producto.	Grave
Materias extrañas	Partículas diminutas o polvo. Si afectan a la utilidad del producto, clasifíquense según los códigos 800, 801, 802. Pedazos de envoltura de plástico, de papel o cualquier material blando de menos de 1/2 pulgada.	* Insignificante
	Envoltura de papel o plástico de 1/2 a 7 pulgadas cuadradas; un solo pedazo que cubra una superficie igual a la de un círculo de 1/8 a 1/2 pulgada de diámetro; una arista de espiga de avena silvestre o de hierba de más de 3/8 pulgada de longitud o 3 o más pedazos de aristas de espigas de avena silvestre o de otras hierbas de 1/8 a 3/8 de pulgada de longitud en un pedazo de carne que no muestre inflamación.	Menor
	Pedazo de madera no cortante de 1 pulgada o más de longitud; papel o plástico de más de 7 pulgadas cuadradas; un solo pedazo de material con una superficie mayor que la de un círculo con un	Importante

TIPO	DESCRIPCION	CLASE
	diámetro superior a 1/2 pulgada; pequeños insectos que no sean insalubres.	
	Numerosos (más de 5) defectos menores en una muestra que no afecten seriamente la utilidad del producto; cualquier sustancia que ocasione una pequeña irritación o molestia (productos químicos, objetos duros, etc.	
	Cualquier sustancia que ocasione lesión o enfermedad (productos químicos venenosos o tóxicos, pedazos agudos de metal, vidrio, plástico duro, etc); insectos grandes, insectos insalubres o cualquier material que por su frecuencia o tamaño afecte seriamente la utilidad del producto.	Grave
Pelo, piel, lana	Piel (con o sin pelo) o lana de menos de 1/2 pulgada en su dimensión mayor. Un total de 5 a 10 filamentos de pelo o lana. Súmese el número de pelos, divídase por 10 y redondéese al número entero más próximo para determinar el número total de defectos por este concepto. Por ejemplo: 34 pelos igual a 3 defectos y 35 pelos igual a 4 defectos. Cuando haga falta una segunda intervención, se suma el número de pelos encontrados en las etapas 1 y 2, se divide por 10 y se redondea al número entero más próximo según se ha descrito antes. Asimismo, un mechón de pelo (filamentos demasiado numerosos para contarlos) en un lugar.	Menor

TIPO	DESCRIPCION	CLASE
	Piel (con o sin pelo) o lana de 1/2 pulgada o más en su dimensión mayor; numerosos (más de 25) filamentos de pelo en una muestra (1/); numerosos (más de 5) mechones de pelo en una muestra(1/), siempre que ninguno de los defectos mencionados afecte seriamente la utilidad del producto.	Importante
	Pelo, piel o lana en cantidad que afecte seriamente la utilidad del producto.	Grave
Alimentos ingeridos	Cantidad que cubra la superficie de un círculo de 1/2 pulgada o menos de diámetro.	Importante
	Cantidad que cubra la superficie de un círculo de más de 1/2 pulgada de diámetro.	Grave
En malas condiciones		Grave
Lesiones parasíticas	Parásitos no transmisibles al hombre. Una, dos o tres lesiones estrechamente relacionadas entre sí en un pedazo de carne —cuéntese como una lesión (ganado ovino solamente). Primera lesión que se encuentre en una muestra.	Menor
	Cada lesión parasítica sucesiva que se encuentre en la muestra.	Importante

TIPO	DESCRIPCION	CLASE
Lesiones patológicas	Cualquier lesión (que no sea evidente en la inspección post-mortem) que no afecte seriamente la utilidad del producto.	Importante
	Cualquier lesión a menos que esté exceptuada como se indica en el reglamento.	Grave
Manchas, superficies descoloradas	Manchas muy ligeras de cualquier tamaño o manchas que cubran una superficie inferior a la de un círculo de 1/2 pulgada de diámetro.	* Insignificante
	Iguales a la superficie de un círculo de 1/2 a 1 1/2 pulgadas.	Menor
	Iguales a la superficie de un círculo de más de 1 1/2 pulgadas de diámetro. Numerosas (más de 5) manchas pequeñas en una muestra (12 libras) que no afecten seriamente la utilidad del producto (1/).	Importante
	Superficies pequeñas o extensas que por su número afecten seriamente la utilidad del producto.	Grave
Otros defectos	Defecto que individualmente o en conjunto afecte el aspecto del producto, pero no la utilidad del mismo.	Menor

TIPO	DESCRIPCION	CLASE
	Defecto que individualmente o en conjunto afecte la utilidad del producto.	Importante
	Defecto que individualmente o en conjunto afecte seriamente el aspecto o la utilidad del producto.	Grave

* No afecta la salubridad del producto; no contar.

1/ No contar también como menor.

2) Utilícese el Cuadro III para clasificar los defectos que se encuentren en la carne deshuesada de cerdo.

CUADRO III

TIPO	DESCRIPCION	CLASE
Coágulos de sangre	Menos de 1 1/2 pulgadas en su dimensión mayor.	* Insignificante
	1 1/2 a 6 pulgadas en su dimensión mayor.	Menor
	Más de 6 pulgadas en su dimensión mayor o numerosos (más de 5) coágulos de sangre pequeños en una muestra (1/) que no afecten seriamente la posibilidad de usar el producto.	Importante
	Una o más que por su número o tamaño afecten seriamente la utilidad del producto.	Grave
Magulladuras	Menos de 1 pulgada en su dimensión mayor y menos de 1/2 pulgada de profundidad.	* Insignificante
	1 a 2 1/2 pulgadas en su dimensión mayor o 1/2 a 1 pulgada de profundidad.	Menor
	Más de 2 1/2 pulgadas en su dimensión mayor o más de 1 pulgada de profundidad, o numerosas (más de 5) magulladuras menores en una muestra(1/) que no afecten seriamente la utilidad del producto.	Importante
	Uno o más que por su número o tamaño afecten seriamente la utilidad del producto.	Grave

TIPO	DESCRIPCION	CLASE
Fragmentos de hueso	1) Raspaduras delgadas de hueso de menos de 1/32 de pulgada de grosor x 1/8 de pulgada de anchura x 3 pulgadas de longitud adheridas al tejido muscular. 2) Astillas delgadas y flexibles de hueso, adheridas o desprendidas del tejido muscular, de menos de 1/4 de pulgada de anchura y 3/4 de longitud. 3) Fragmentos o pedazos delgados de hueso adheridos o desprendidos del tejido muscular que se desmenucen con facilidad y tengan menos de 3/4 de pulgada en su dimensión mayor.	* Insignificante
	Menos de 1 1/2 pulgadas o más en su dimensión mayor.	Menor
	1 1/2 pulgadas o más en su dimensión mayor, o numerosos (más de 5) fragmentos menores en una muestra(1/) que no afecten seriamente la utilidad del producto.	Importante
	Uno o más que por su número o tamaño afecten seriamente la utilidad del producto.	Grave
Astillas de hueso (de costilla)	Menos de 3 pulgadas de longitud y menos de 1/4 de pulgada de anchura, o pedazo de cartílago del extremo de una costilla con más de 3/4 de pulgada en su dimensión mayor, que sea delgado y se desmenuce con facilidad, y tenga o no tejido muscular adherido.	Menor

TIPO	DESCRIPCION	CLASE
Cartílago desprendido, ligamentos	Menos de 1 pulgada de longitud.	* Insignificante
	1 pulgada o más de longitud y libre de tejido muscular. (Véase también astillas de hueso).	Menor
	Numerosos (más de 5) defectos menores en una muestra(1/) que no afecten seriamente la utilidad del producto.	Importante
	Defectos que por su número afecten seriamente la utilidad del producto.	Grave
Materias extrañas	Partículas diminutas o polvo. Si afectan la utilidad del producto, cuéntese igual que bajo "Otros defectos".	* Insignificante
	Envoltura de papel o plástico de 1/2 a 7 pulgadas cuadradas;un solo pedazo que cubra una superficie igual a la de un círculo de 1/8 a 1/2 pulgada de diámetro; una arista de espiga de avena silvestre o de hierba de más de 3/8 pulgada de longitud o 3 o más pedazos de aristas de espigas de avena silvestre o de otras hierbas de 1/8 a 3/8 de pulgada de longitud en un pedazo de carne que no muestre inflamación.	Menor
	Pedazo de madera no cortante de 1 pulgada o más de longitud; papel o plástico de más de 7 pulgadas cuadradas; un solo pedazo de material con una superficie mayor que la de un círculo con	Importante

TIPO	DESCRIPCION	CLASE
	un diámetro superior a 1/2 pulgada; pequeños insectos que no sean insalubres. Numerosos (más de 5) defectos menores en una muestra que no afecten seriamente la utilidad del producto; cualquier sustancia que ocasione una pequeña irritación o molestia (productos químicos, objetos duros, etc.). Cualquier sustancia que ocasione lesión o enfermedad (productos químicos venenosos o tóxicos, pedazos agudos de metal, vidrio, plástico duro, etc.); insectos grandes, insectos insalubres o cualquier material que por su frecuencia o tamaño afecte seriamente la utilidad del producto.	Grave
Piel, pelo, raíces del pelo	Piel (con o sin pelo o raíces visibles de pelo) individualmente o en conjunto de menos de 1 pulgada cuadrada. Piel (con o sin pelo o raíces visibles de pelo) individualmente o en conjunto de 1 a 3 pulgadas cuadradas. Un total de 2 ó 3 filamentos de pelo o de 5 a 10 raíces de pelo visibles. Divídase el número total de pelos o de raíces visibles de pelo que haya en la muestra por 3 en el caso de pelos o por 10 en el caso de raíces visibles de pelo y redondéese al número entero más próximo. Por ejemplo, 10 pelos igual a 3 defectos; 38 raíces visibles de pelo igual a 4 defectos. Cuando sea necesaria una segunda intervención, totalícese el nú-	* Insignificante Menor

TIPO	DESCRIPCION	CLASE
	mero de pelos o de raíces visibles de pelo resultado de ambas etapas. Asimismo, mechón de pelos o de raíces visibles de pelo (cuyos filamentos sean demasiado numerosos para contar) en un lugar.	
	Piel con o sin pelo o raíces visibles de pelo que individualmente o en conjunto tenga más de 3 pulgadas cuadradas; numerosos (más de 13) filamentos de pelo en una muestra(1/), siempre que ninguno de los defectos mencionados afecte seriamente la utilidad del producto.	Importante
	Pelo, piel o raíces visibles de pelo que afecten seriamente la utilidad del producto.	Grave
Alimentos ingeridos	Cantidad que cubra la superficie de un círculo de 1/2 pulgada o menos de diámetro.	Importante
	Cantidad que cubra la superficie de un círculo de más de 1/2 pulgada de diámetro.	Grave
En malas condiciones.		Grave
Morros, conductos	Cualquier muestra que contenga 1 o más dientes. Conductos del	Importante

TIPO	DESCRIPCION	CLASE
del oído, dientes, riñón, hígado.	oído, morro con o sin marcas de los dientes, pedazo o pedazos de riñón o de hígado.	
Lesiones patológicas	Cualquier lesión (que no sea evidente en la inspección post-mortem) que no afecte seriamente la utilidad del producto.	Importante
	Cualquier lesión a menos que esté exceptuada como se indica en el reglamento.	Grave
Manchas, superficies descoloradas	Manchas muy ligeras de cualquier tamaño o manchas que cubran una superficie inferior a la de un círculo de 1/2 pulgada de diámetro.	* Insignificante
	Iguales a la superficie de un círculo de 1/2 a 1 1/2 pulgadas.	Menor
	Iguales a la superficie de un círculo de más de 1 1/2 pulgadas de diámetro. Numerosas (más de 5) manchas pequeñas en una muestra (12 libras) que no afecten seriamente la utilidad del producto(1/).	Importante
	Superficies pequeñas o extensas que por su número afecten seriamente la utilidad del producto.	Grave
Tejido pulmonar	Cualquier cantidad	Grave

TIPO	DESCRIPCION	CLASE
Otros defectos	Defecto que individualmente o en conjunto afecte el aspecto del producto, pero no la utilidad del mismo.	Menor
	Defecto que individualmente o en conjunto afecte la utilidad del producto.	Importante
	Defecto que individualmente o en conjunto afecte seriamente el aspecto o la utilidad del producto.	Grave

* No afecta la salubridad del producto; no contar.

1) No contar también como menor.

TITULO IX
CONTROL DE RESIDUOS

Artículo 134.– Control de Residuos de Productos Químicos y Farmacéuticos:

a) Residuos en las Carnes:

Todo país que permita el empleo de productos farmacéuticos y químicos en la agricultura deberá tener un programa eficaz como protección contra el envenenamiento por productos químicos del ganado y de las aves, así como contra los residuos biológicos que permanezcan en sus tejidos debido a tratamientos antes del sacrificio. La inspección rutinaria ante-mortem y post-mortem no puede por sí sola detectar la presencia o ausencia de residuos biológicos en el ganado y aves sacrificados. No siempre pueden obtenerse indicios de envenenamiento químico en la inspección ante-mortem ni cambios patológicos grandes en la inspección post-mortem a fin de efectuar un diagnóstico adecuado y decidir el destino que se vaya a dar a los animales. Por consiguiente, es fundamental efectuar análisis histopatológicos y químicos frecuentes del tejido para detectar y controlar los posibles adulterantes residuales en la carne de ganado y de aves destinadas al consumo humano.

b) Programa de Análisis de Residuos:

1) Se llevará a cabo un programa organizado de análisis de residuos en ganado y/o aves destinados al consumo humano, cuya carne vaya a exportarse. Las muestras deberán analizarse a fin de determinar la presencia de productos químicos y farmacéuticos aprobados y utilizados en el país. Los tejidos que se tomen de muestra deberán ser adecuados para determinar la presencia de los compuestos que sean de interés, por ejemplo, grasa para determinar los hidrocarburos clora-

dos, el hígado y los riñones para establecer la presencia de antibióticos.

2) Se mantendrán registros de las muestras tomadas para terminar la presencia de residuos y de los resultados de los análisis de laboratorio. En el registro deberá figurar información sobre el número de muestras tomadas y el tipo de residuos ensayados en relación con cada especie exportada y el número de muestras en las que se encontró una infracción. A requerimiento del país importador los resultados de los análisis de laboratorio les serán suministrados.

3) Exigir que los laboratorios contratados para analizar los tejidos a fin de determinar la presencia de residuos sean confiables, posean el equipo necesario y utilicen una metodología aprobada.

4) Asegurarse de que los inspectores de los establecimientos certificados para exportar:

a) No permitan la entrada de productos químicos prohibidos en el establecimiento.

b) Exijan la destrucción o salida de los establecimientos exportadores de toda sustancia prohibida que se encuentre en las dependencias de los mismos, y

c) Controlen el empleo de pesticidas restringidos y otros productos químicos en los establecimientos exportadores.

5) Se le concede facultad al inspector de cada uno de los establecimientos habilitados para que prohíba la exportación de carnes en las que los residuos excedan de los límites de tolerancia y para retener y analizar todo rebaño, bandada de aves o canal para determinar la presencia de residuos si es que se tienen sospechas por razón de la inspección ante-mortem o post-mortem o por el historial de infracciones anteriores.

a) Límites Oficiales de Tolerancia — Acción:

En los cuadros siguientes se presenta el nivel de tolerancia-acción de residuos en partes por millón y el tejido que ha de analizarse en el caso de cada especie de ganado (bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y equinos) y de aves (pollo, pavos, patos y gansos).

1) Residuos químicos potenciales:

a) Hidrocarburos clorados:

CUADRO I

Hidrocarburos clorados	Muestra	Límite de Tolerancia— Acción en p.p.m.	Especies
Aldrín	Grasa	0,03	Todas las especies
Benceno hexaclorado (BHC)	”	0.30	”
Clordano	”	0,30	”
Dieldrín	”	0,30	”

DDT y metabolitos	”	5,00	”
Endrín	”	0,30	”
Heptacloro y metabolitos	”	0,30	”
Lindano	”	7,00	Bovinos, ovinos, caprinos, equinos, porcinos, aves.
Metoxicloro	”	3,00	Todas las especies
Toxafeno	”	7,00	”
PCB	”	3,00	”
Hexaclorobenceno (HCB)	”	0,50	”
Mirex	”	0,10	”
Estrobano	”	No se ha establecido límite de tolerancia-acción	

b) Organofosforados:

CUADRO II

Organofosforados	Muestra	Límite de Tolerancia—Acción en p.p.m.	Especies
Cumafós	Tejido o grasa	1,00	Todas la especies
Diclorvos	Tejido o grasa	0,02	Ganado
	,,	0,10	Porcinos
	,,	0,05	Aves
Diazinón	Tejido o grasa	0,75	Bovinos, ovinos, caprinos
Etión	Tejido comestible	0,75	Bovinos
	,,	0,20	Ovinos, caprinos, porcinos, aves

	Grasa	2,50	Bovinos
	,,	0,20	Ovinos, caprinos, porcinos, aves
Malatión	Tejido o grasa	4,00	Todas las especies
Ronnel	Tejido comestible	4,00	Bovinos, ovinos, caprinos
	Grasa	10,00	Bovinos, ovinos, caprinos
	Tejido o grasa	0,01	Aves
	Tejido comestible	2,00	Porcinos
	Grasa	3,00	,,
Ruelene	Tejido o grasa	1,00	Bovinos, ovinos, caprinos
Triclorfón	Tejido o grasa	0,10	Bovinos, ovinos, caprinos.
Dioxiatión	Grasa	1,00	Ganado
Fentión	Tejido o grasa	0,10	Bovinos, aves

Gardona	Grasa	1,50	Bovinos, porcinos
	”	0,50	Ovinos, caprinos, equinos
	”	0,75	Avês
Paratión			
Metilparatión			
Disulfotón			

c) Metales Pesados:

CUADRO III

Metales Pesados	Muestra	Límite de Tolerancia—Acción en p.p.m.	Especies
Arsénico	Musculo	0,70	Bovinos
	”	0,50	Porcinos, pollos, pavos

	Hígado	2,70	Bovinos
	”	2,00	Porcinos, pollos, pavos
Mercurio* Cobre* Plomo* Zinc* Cadmio* Antimonio* Selenio* Aluminio* Titanio* Hierro*	No se han establecido todavía límites de tolerancia-acción de residuos en las carnes y aves. Se está reuniendo información relativa a los límites normales.		

2) Residuos potenciales de productos farmacéuticos:

a) Productos Farmacéuticos – Generales:

CUADRO IV

Productos Farmacéuticos– Generales	Muestra	Límite de Tolerancia Acción en p.p.m.	Especies
Clopidol	Hígado	1,50	Bovinos, ovinos, caprinos, aves
	”	0,20	Porcinos
	Músculo	0,20	Bovinos, ovinos caprinos, porcinos
	”	5,00	Pollos, pavos
	Riñones	0,20	Porcinos
	”	3,00	Bovinos, ovinos, caprinos

	”	15,00	Pollos, pavos
Furazolidona*	Tejido comestible	0,00	Porcinos
Nitrofurazona*	”	0,00	Porcinos
Decoquinato	Hígado, riñones	2,00	Pollos
	Músculo	1,00	”
Monesina	Tejido comestible	0,05	Bovinos, pollos
Ipromidazol*	”	2,00	Pavos
Carbadox*	”	30,00	Porcinos
Hidrocloruro de reobenidina	Grasa	0,20	Pollos
	Tejido comestible	0,10	”

* Partes por 1.000 millones (bovinos).

b) Sulfamidas:

CUADRO V

Productos Farmacéuticos Sulfamidas	Muestra	Límite de Tolerancia— Acción en p.p.m.	Especies
Sulfaetoxipiridazina	Tejido comestible	0,10	Bovinos, porcinos, pavos
Sulfaclorpiridacina	”	0,10	Bovinos, porcinos
Sulfadimetoxina	”	0,10	Bovinos, pollos, pavos
	”	0,00	Pollos
Sulfatiazol	”	0,10	Porcinos
Sulfomixina	”	0,00	Pollos, pavos
Sulfanitrán			
Sulfametiazina			

Sulfacloropirazina

Sulfamerazina

Sulfaquinoxalina

Sulfametiazol

Sulfailimida

Sulfabromometazina

* No se permite un residuo terminal mayor de 0,1 p.p.m. en ninguna dosis de sulfamidas.

c) Antibióticos:

CUADRO VI

Antibióticos	Muestra	Límite de Tolerancia—Acción en p.p.m.	Especies
Penicilina	Músculo, hígado, riñón	0,05	Bovinos

	”	0,01	Pavos, patos, gansos
	”	0,00	Porcinos, pollos
Estreptomicina	Músculo, hígado, riñón	0,00	Porcinos, aves
	”	2,00	Bovinos
Tetraciclina	Músculo, hígado, riñón	0,25	Bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, aves
Tilosina	”	0,20	Bovinos, porcinos, aves
Eritromicina	”	0,10	Porcinos
	”	0,13	Aves
	”	0,00	Bovinos
Neomicina	”	0,25	Terneros
Sulfato de gentamicina	Músculo, hígado, riñón	0,10	Pavos
Lincomicina	”	0,10	Porcinos, pollos
Oxitetraciclina	”	0,10	Bovinos, porcinos

	”	1,00	Pollos, pavos
	Riñón	3,00	”
Clorotetraciclina	Músculo, hígado, riñón	0,10	Bovinos
	Músculo	1,00	Terneros, porcinos, aves
	Hígado	4,00	Terneros
	”	2,00	Porcinos
	”	1,00	Aves
	Riñón	4,00	Terneros, porcinos, aves
Cloramfenicol			

d) Hormonas:

CUADRO VII

Hormonas	Muestra	Límite de Tolerancia—Acción en p.p.m.	Especies
Dietilestilbestrol*	Músculo, hígado	0,00	Bovinos, ovinos, caprinos
Zeranol	Músculo, hígado, riñón	20,00	Bovinos, ovinos, caprinos.
Tearalenona**			
Dienestrol diacetato			
Estradiol monopalmitato			
Hexestrol y otros			

* El límite de tolerancia—acción que se aplica para las hormonas utilizadas en el ganado y las aves es de cero.

**Sustancia que ocurre naturalmente: no se ha establecido ningún límite de acción.

TITULO X
CERTIFICADOS Y ROTULOS

Artículo 135.– Certificados Oficiales de Inspección de Carne y Productos Cárnicos para la Exportación:

a) Cada embargue de carne que se ofrezca para ser exportado, deberá ir acompañado de un certificado de inspección de carne expedido por un funcionario autorizado del país, relativo a carne fresca y producto fresco de carne que adopte la forma siguiente, el cual será usado como modelo para la expedición de certificados de exportación:

ORIGINAL

Certificado oficial de inspección de carne fresca y productos frescos derivados de carne:

Lugar_____ Fecha _____
(Ciudad) (País)

Por el presente certifico que la carne y productos derivados de carne que aquí se describen se obtuvieron de ganado que recibió inspección veterinaria ante-mortem y post-mortem en el momento del sacrificio en establecimientos habilitados para exportar sus productos y que no están adulterados o mal marcados según define el reglamento de la Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social que regula la inspección de carne y que dichos productos han sido manipulados de una manera sanitaria en este país.

Tipo de producto	Especies de ganado de las que se ha derivado	Número de piezas o recipientes	Peso

Marcas de identificación en los productos y recipientes_____

_____

Remitente_____

Dirección _____

Número del establecimiento_____

Destinatario_____

Destino_____

Marcas para el transporte _____

(Firma)_____

(Nombre del funcionario autorizado por el Gobierno Nacional para expedir certificados de inspección de carnes y productos derivados de la carne para la exportación)

(Cargo oficial)_____

b) Productos alimenticios de carne:

Salvo lo dispuesto en el Párrafo a), todo embarque que contenga productos alimenticios de carne destinados a la exportación, deberá ir acompañado de un certificado relativo a productos alimenticios de carne que adopte la forma siguiente, el cual será usado como modelo para la expedición de certificados de exportación.

ORIGINAL

Certificado oficial de inspección de productos de carne.

Lugar_____ Fecha _____

(Ciudad) (País)

Por el presente certifico que la carne y productos alimenticios de carne que aquí se describen, se obtuvieron de ganado que recibió inspección veterinaria ante-mortem y post-mortem en el momento del sacrificio en establecimientos habilitados para exportar sus productos y que no están adulterados o mal marcados, según define el reglamento de la Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social que regula la inspección de carne y que dichos productos han sido manipulados de una manera sanitaria en este país.

Certifico asimismo que todos los productos aquí descritos que ordinariamente se preparan para ser consumidos sin cocer y contienen tejido muscular de cerdo, fueron tratados para destruir la triquina según dispone el Artículo 121 del Reglamento de la Inspección Sanitaria de la Carne para la Exportación de la República Dominicana.

Tipo de producto	Especies de ganado de las que se ha derivado	Número de piezas o recipiente	Peso

Marcas de identificación en los productos y recipientes_____

_____

Remitente_____

Dirección_____

Número de establecimiento_____

Destinatario_____

Destino_____

Marcas para el transporte_____

(Firma)_____

(Nombre del funcionario autorizado por el Gobierno Nacional para expedir certificados de inspección de carnes y productos derivados de la carne para la exportación)

(Cargo oficial)_____

c) Dichos certificados podrán expedirse agregándoles los datos e informaciones que se requieren en las leyes y reglamentos de

otros países, siempre que estos no sean contrarios a nuestras leyes y reglamentos.

d) Idioma, firma y entrega.

1) Todo certificado de inspección de carne estará redactado en el idioma castellano y en el idioma del país importador.

2) Todo certificado de inspección de carne llevará el sello oficial de la Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social e irá firmado y será expedido por el funcionario encargado del Programa de Inspección de Carne.

3) I) Todos los certificados se expedirán antes de que los embarques salgan del establecimiento.

II) Los certificados de exportación se expedirán numerados en serie.

III) Solamente se expedirá un certificado para cada consignación a menos que el Director de la División ordene de otro modo.

Artículo 136.— Marcas en los Productos y Rotulación de los Envases Inmediatos de Estos para su Exportación:

a) El producto que sea ofrecido para exportación y que pueda ser marcado llevará, tanto si va encerrado en un envase inmediato como en otro caso, el nombre del país, precedido de las palabras "Producto de", el número del establecimiento asignado por el sistema de inspección de carnes del país y certificado por el programa y cualesquiera otras marcas que sean necesarias para cumplir con este reglamento. Cuando dichas marcas consistan en impresiones de sellos o hierros de marcar y se hayan hecho con tinta de marcar, dicha tinta será inocua y creará marcas permanentes. En el caso de que el nombre del país aparezca como

parte de una marca oficial del gobierno y dicho nombre se exhiba de manera prominente y legible, podrán omitirse las palabras "Producto de".

b) Además de las marcas de productos que exige el Párrafo a) de este artículo, el envase inmediato de todo producto ofrecido para exportación:

1) Llevará un rótulo en el que aparezca toda la información exigida por este reglamento (se mostrará el número del establecimiento asignado por el sistema de inspección de carnes del país) y certificado por el programa y la marca oficial de inspección de carnes del país) y, además, el nombre del país precedido de las palabras "Producto de", inmediatamente debajo del nombre o designación descriptiva del producto según exige el reglamento. No obstante, el número de dicho establecimiento podrá omitirse de un rótulo que haya sido litografiado directamente en una lata si dicho número aparece litografiado o grabado en relieve en otro lugar de la lata.

2) Hará que, si dicho envase inmediato es de metal y está sellado, se grabe en relieve o se litografíe en el recipiente de metal sellado el número del establecimiento asignado por el sistema de inspección de carnes del país y certificado por el programa, y dicho número del establecimiento no quedará cubierto ni obscurecido por ningún rótulo o por otros medios.

c) Todas las marcas y demás rótulos que se utilicen en los envases inmediatos o en relación con éstos, así como las marcas privadas que aparezcan en las canales o partes de canales, a requerimiento de los países interesados, serán enviados para su aprobación de acuerdo a sus leyes y reglamentos. No obstante, las marcas de inspección del país que aparezcan grabadas en relieve en recipientes de metal o marcados en las canales o partes de éstas no tendrán que presentarse para ser aprobadas; y los estarcidos, matrices, rótulos y marcas podrán utilizarse en envases inmedia-

tos como, por ejemplo; tanques, barriles, bidones, cajas, jaulas de embalaje y recipientes de gran tamaño fabricados de cartón de fibras, siempre que las marcas que hagan dichos artículos sean aplicables al producto y no sean falsas o erróneas y se utilicen con la aprobación del inspector encargado.

Artículo 137.— Recipientes Externos de Productos de Exportación; Marca y Rotulación. El recipiente externo en el que se transporte a otros países cualquier envase inmediato de un producto llevará, según el idioma del país, y de manera destacada y legible lo siguiente:

1) Nombre de la compañía y dirección
2) Tipo de producto
3) Producto de la República Dominicana
4) Número de establecimiento
5) Congelado o fresco
6) Peso neto
7) Cualquier información adicional.

Artículo 138.—De las Sanciones. Sin perjuicio de las sanciones establecidas en los Artículos 94, 201, 202 y 204 del Código de Salud Pública, Ley No.4471 del 28 de junio de 1956, la infracción a cualquiera de las disposiciones del presente reglamento conlleva siempre el decomiso de los comestibles y similares, objeto de la infracción.

Artículo 139.— El presente reglamento modifica en cuanto sea necesario, el Reglamento No.1207 del 14 de junio de 1943, así como el Reglamento No.1688, de fecha 28 de abril de 1956, en lo relativo a la inspección sanitaria de carne para el extranjero y cualquier otra disposición que le sea contraria.

DADO en Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los trece (13) días del mes de

octubre del año mil novecientos ochenta y cuatro; año 141o de la Independencia y 122o de la Restauración.

SALVADOR JORGE BLANCO

Reg. No. 2431, para la Concesión de Exenciones y Privilegios a Misiones y Funcionarios Diplomáticos, Consulares, Agentes Consulares, Organizaciones y Funcionarios Internacionales

G.O. No. 9647 del 16 de Octubre de 1984

SALVADOR JORGE BLANCO
Presidente de la República Dominicana

NUMERO: 2431

En ejercicio de las atribuciones que me confiere el Artículo 55 de la Constitución de la República, dicto el siguiente

REGLAMENTO PARA LA CONCESION DE EXENCIONES Y PRIVILEGIOS A MISIONES Y FUNCIONARIOS DIPLOMATICOS, CONSULARES, AGENTES CONSULARES, ORGANIZACIONES Y FUNCIONARIOS INTERNACIONALES.

CAPITULO I
DE LA MISION Y DE LOS FUNCIONARIOS DIPLOMATICOS

Sección I

De la Misión

Artículo 1.— Instalación.— Para la misión podrán importarse todos aquellos artículos u objetos destinados a la instalación de la misma, en cantidades adecuadas a sus necesidades, a juicio de la Secretaría de Estado de Relaciones Exteriores.