**RESOLUCIÓN 25-89**

**POR CUANTO:** El sacrificio de animales accidentados en las empresas pecuarias surgen como una necesidad de aprovechar al máximo las carnes y subproductos derivados de los mismos ante la imposibilidad que en ocasiones se presenta en transportarlos vivos a los mataderos del MINAL o del Poder Popular.

**POR CUANTO:** Para la obtención de carnes y sub productos destinados al consumo humano es necesario que se cumplan las regulaciones y requisitos higiénico-sanitario-veterinarios establecidos por las autoridades sanitarias del país.

**POR CUANTO:** Es necesario propiciar todas las condiciones para que las carnes obtenidas de animales accidentados que reúnen las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas sean destinadas a formar parte del Balance Cárnico y dentro de éste la mayor cantidad posible como carne para consumo directo.

**POR CUANTO:** Corresponde al Instituto de Medicina Veterinaria, de conformidad con lo que determina el inciso d) del artículo 2 de la Ley 1224 del 11 de marzo de 1969, que en sus primeras partes expresa: B VELAR PORQUE SE CUMPLAN LAS NORMAS HIGIENICO – SANITRARIAS EN CUANTO A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE ORIGEN ANIMAL, TANTO POR EL PERSONAL QUE LOS MANIPULA EN SU OBTENCIÓN O PRECESAMIENTO, COMO EN LAS INSTALACIONES PECUARIAS, MATADEROS Y CENTRO DE PROCESAMIENTO DE ESOS ANIMALES… facultades que han sido ratificadas por el Ministerio de la Agricultura.

**POR TANTO:** En uso de las facultades que me han sido conferidas por la Resolución 217-86, del Ministro de la Agricultura y por la Ley 1224 del 11 de marzo de 1969, del Consejo de Ministros que crea el Instituto de Medicina Veterinaria.

**RESUELVO**

**PRIMERO:** Establecer como requisito indispensable para autorizar el envío de carnes y subproductos de animales accidentados y de otros orígenes de las empresas pecuarias ganaderas, porcinas y de otras especies, hacia mataderos del MINAL y Poder Popular, Centros de Gastronomía, Empacadoras, Red Mayorista de Comercio Interior, Casillas red distribución de carnes a la población y otros usos de carácter social, que los mismos hayan sido faenados en mataderos de urgencia o losas sanitarias construidas para tales fines.

**SEGUNDO:** Para su funcionamiento, los mataderos de urgencia y losas sanitarias tienen que cumplir con los Requisitos Mínimos establecidos para tales fines y que fueron firmados por los Viceministros del MINAG, MINAL y MINSAP, haciéndose énfasis en el apartado VII del referido documento. El sacrificio de cerdos se ajustará a lo planteado en este documento.

**TERCERO:** Que a partir de la promulgación de la presente Resolución, todos los mataderos de urgencia y losas sanitarias tendrán que funcionar amparados por una Licencia Sanitaria que emitirán los Directores Provinciales del Instituto de Medicina Veterinaria.

**CUARTO:** Que la Licencia Sanitaria se emitirá cuando se compruebe que se cumple lo establecido en el aparatado SEGUNDO de esta Resolución y será retirada inmediatamente que se incurra en violaciones del mencionado apartado. Así mismo, las licencias serán renovadas anualmente.

**QUINTO:** Los Directores Provinciales del IMV darán un plazo de 60 días naturales a partir del recibo de esta Resolución a las empresas que tienen mataderos o losas sanitarias para que adecuen sus condiciones a lo regulados en el apartado SEGUNDO.

**SEXTO:** La Licencia Sanitaria será un documento oficial y estará situada en lugares que faciliten su comprobación por parte de las autoridades sanitarias competentes cuando sea solicitado.

**SEPTIMO:** Derogar y dejar sin efecto cualquier Resolución dictada por esta Dirección General que se oponga a lo que por la presente se dispone.

**OCTAVO:** Notifíquese a todas las direcciones, departamentos y funcionarios del IMV, así como a aquellos organismos y empresas que deben conocer la presente Resolución y divúlguese la misma para conocimiento de los interesados.

DADA en la Ciudad de la Habana, a los 31 días del mes de agosto de 1989, Año 31 de la Revolución.

Dr. Silverio Tamayo Ortega

Director General IMV.

**REQUISITOS MÍNIMOS PARA LA MATANZA DE ANIMALES ACCIDENTADOS Y CONDICIONES DE LOS MATADEROS DE URGENCIA.**

**I.- DEFINICIONES**

Se ha dado en denominar reses “caídas o accidentadas” a aquellas que por diversas causas no pueden mantenerse en pie por sus propios medios. En este caso pueden hallarse animales que hayan sufrido la rotura de las sinfisis persianas a consecuencia de un parto distósico en el que se hayan empleado métodos inadecuados, o a causas de la fractura de alguna de sus extremidades, por traumatismos en la región espinal, etc.

**II.- ANTECEDENTES**

En épocas del capitalismo existían en los ingenios, grandes latifundios, etc. pequeños mataderos privados donde se sacrificaban los animales destinados al consumo de la población del lugar; por ende a esos lugares se llevaban los animales accidentados cuando no se sacrificaban en cualquier sitio que conviniera a los intereses privados, independientemente de que no existieran las mejores condiciones higiénico-sanitarias para el tratamiento de estos animales.

La situación heredada del capitalismo de falta de adecuadas instalaciones para el sacrificio de ganado, se ha mantenido en muchas zonas rurales de la Isla debido a lo intrincado de las mismas y a la falta de buenas vías de comunicación y de transporte que las unan a lugares de matanza en instalaciones oficiales controladas.

En muchas de las zonas rurales con las características antes señaladas y empresas pecuarias comenzó un incremento de los sacrificios de ganado accidentado (caídos), así como depauperados sin control técnico-veterinario de los mismos, en la mayoría de los casos, lo cual ha venido incrementando las disponibilidades de cuotas extras de carne, independientes de las asignaciones oficiales establecidas por la JUCEPLAN y distribuidas por la Empresa Cárnica , las cuales han venido siendo controladas por el Poder Local primero y Poder Popular después, comedores de Granjas Rurales, etc.

**III.- JUSTIFICACION**

De acuerdo con la tónica de nuestro proceso revolucionario que cada día se apresta a ajustar todas las acciones que aun quedan desvinculadas, para llevarlas a una institucionalización que se encuadre dentro del marco de la Legalidad Socialista, se hace evidente que es necesario acometer por los organismos del Estado a quienes competa, el control de aquellas matanzas de ganado accidentado en las empresas pecuarias y derivar hacia los mataderos oficiales aquellas matanzas de reses que sean factibles realizarse en éstos, con un mejor control técnico-veterinario que garantice las buenas condiciones de las carnes que debe consumir la población.

Como no siempre es posible derivar estos animales hacia los mataderos oficiales, se hace necesario la construcción o habilitación en empresas pecuarias de locales que con un mínimo de requisitos higiénico-sanitarios, permitan el aprovechamiento para el consumo de las carnes de animales accidentados.

Un mataderos, es un local de construcción especial, en el que han sido considerados todos los requisitos básicos de la higiene, y en que se mantiene un perfecto y continuado control sanitario sobre las carnes; desde que el animal entre en el local hasta que sus carnes ya beneficiadas, salen para el consumo público, y no un simple lugar de matar y desollar animales. Las distintas fases a que es sometido el animal, deben ser ejecutadas dejando atrás lo más sucio para disminuir las posibilidades de contaminación de las carnes con el medio que las rodea, cumpliendo así su principal función: **producir carnes sanas.**

**IV.- OBJETIVOS:**

1. Garantizar que los lugares de matanza que se establezcan respondan a una verdadera necesidad.
2. Lograr la obtención de carnes en las mejores condiciones higiénicas y sanitarias, para consumo directo de la población.
3. Evitar que por intermedio de las carnes puedan transmitirse al consumidor enfermedades propias de los animales.
4. Obtener que los animales y sus carnes reciban una transportación, tratamiento tecnológico, conservación y envasado adecuados.
5. Las carnes que se entreguen a los mataderos con destino a consumo de la población, se rebajarán de la oferta para sacrificio de ganado.

**V.- PROPÓSITOS:**

1. Proceder al estudio por provincias y municipios de los lugares propuestos por el MINAG (Ganadería) y empresas cárnicas donde se pretenda instalar (o actualmente funcione) un centro de sacrificio de urgencia rural.
2. Exigir y verificar el cumplimiento de las normas tecnológicas e higiénico-sanitarias en los centros que se aprobaran.
3. Inspección sanitaria de los locales y matanza de ganado.
4. Inspección sanitaria de las reses vivas, de la manipulación tecnológica, transporte, almacenamiento y envases de sus carnes.

**VI.- DETERMINACIÓN DE FUNCIONES**

1. Viceministerio de Ganadería (MINAG).
	1. **A nivel nacional**. Comunicará al MINSAP e IMV, los lugares por provincia donde estime debe establecerse o continuar funcionando lugar de matanza emergente de reses.

 1.1.2- Comunicará a sus delegados provinciales la presente instrucción conjunta.

 Para su obligatorio cumplimiento por quienes corresponda.

 1.1.3- Supervisará y asesorará el cumplimiento del plan.

* 1. **A nivel provincial**.
		1. Comunicará a los Directores de sus empresas, la presente instrucción conjunta para su obligatorio cumplimiento.
		2. Facilitará el transporte para conducir las carnes procesadas en las granjas y facilitará otros recursos que se encuentren a su alcance para el cumplimiento de lo estipulado en este documento.
		3. Coordinará con el nivel respectivo del MINSAP, empresas cárnicas, INMV, todas las acciones que sobre la marcha puedan derivarse de este plan.
		4. Coordinará con la dirección provincial del INMV la capacitación de los médicos veterinarios en los mataderos oficiales de la provincia.
	2. **A nivel de Empresa**.
		1. Administrará los recursos que se les faciliten y pondrá en ejecución lo establecido en el plan operativo a su respectivo nivel.
		2. Designará un médico veterinario de su área el cual será responsable ante el servicio veterinario estatal de cumplir y hacer cumplir cuantas normas sanitarias y de inspección emanen para estas unidades.

2.- (MINAL) Dirección para la industria de Carnes y Grasas Comestibles.

2.1- **A nivel nacional**.

2.1.1- Comunicará a sus empresas nacionales la presente instrucción conjunta para su obligatorio cumplimiento.

* + 1. Coordinará a su nivel, con los correspondientes del MINSAP, MINAG (Ganadería) e INMV, todas las acciones que pudieran emanar del establecimiento de este plan.
		2. Supervisará y asesorará el cumplimiento de este plan.

2.2- A nivel de Empresa.

2.2.1- Administrará los recursos que dispone y ejecutarán a su nivel, lo establecido en el

 plan.

2.2.2- Comunicará a sus unidades operativas en municipios acerca de lo establecido en este plan y supervisará y asesorará el cumplimiento del mismo.

2.2.3- Coordinará a su nivel con los correspondientes del MINSAP, Ganadería e INM todas las cuestiones que sobre la marcha puedan surgir para el cumplimiento operativo del plan.

* + 1. Facilitará la asesoría necesaria y supervisará el cumplimiento del plan.

2.3- **A nivel de matadero o unidad procesadora**.

2.3.1- Recibirán y procesarán los animales vivos o sus carnes procedentes de las

 Empresas del MINAG.

**3.- INSTITUTO NACIOINAL DE MEDICINA VETERINARIA.**

* 1. **A nivel nacional**.
		1. Elaborará y bajará las directivas nacionales relativas a la inspección veterinaria en la matanza de ganado.
		2. Participará supervisando y asesorando el cumplimento del plan operativo.
		3. Coordinará a este nivel con los correspondientes del MINSAP, Ganadería y Dirección de Carnes y Grasas del MINAL para el establecimiento de las normas que pudieran emanar del establecimiento de este plan.
	2. **A nivel provincial**
		1. Coordinará y ejecutará las directrices que le sean bajadas por su organismo superior nacional y supervisará y asesorará las que deben realizar el nivel de centro veterinario.
		2. Coordinará con los compañeros del MINSAP, Empresa Cárnica y Ganadería a su nivel, todas las acciones que se deriven de este plan.
		3. Coordinará y llevará a cabo el plan de adiestramiento en los mataderos oficiales de la provincia a los médicos veterinarios designados por la empresa para atender el trabajo sanitario y de inspección en los mataderos.
	3. **A nivel de centro veterinario**
		1. Supervisará el trabajo de control sanitario realizado por el médico del servicio veterinario de las empresas pecuarias designados para tales fines en cada uno de los mataderos habilitados.
		2. Como inspección estatal velará por el cumplimiento de todas las normas y requisitos higiénicos-sanitarios establecidos para estos centros, debiendo tomar las medidas correspondientes cuando se incumplan las mismas.

4.- Ministerio de Salud Pública

4.1- **A nivel nacional**.

* + 1. Trabajará con la Dirección Nacional de Ganadería, Dirección de Carnes y Grasas del MINAL e INMV en las propuestas para la instalación o revisión de mataderos rurales de emergencia para recomendar su estudio local.
		2. Instituirá a los niveles provinciales la participación en las conversaciones para la ubicación de los mataderos de urgencia.
		3. Supervisará y asesorará el desarrollo del plan.
		4. Coordinará con sus homólogos, para la compatibilización de las normas que emanen del cumplimiento del plan INMV, Dirección de Carnes y Grasas, MINAG (Ganadería).
	1. **A nivel provincial**
		1. Realizará, al igual que el INMV y Empresa Cárnica, el estudio de los lugares que se propongan por Ganadería para la materialización del presente plan y de cuyo estudio local aceptarán o rechazarán la propuesta.
		2. Supervisarán y asesorarán el cumplimiento de este plan.
		3. Coordinará y ejecutará conjuntamente con el INMV y Empresa Cárnica las tareas a que se refiere el presente plan.
	2. **A nivel municipal**
		1. Asesorará y supervisará la ejecución de las tareas que le asigne su Dirección Provincial.
		2. Ejecutará la supervisión de las labores que se realicen a nivel de empresa o mataderos rurales.
		3. Realizará las inspecciones que garanticen el cumplimiento de los procesos tecnológicos, transportación, almacenamiento y embalaje de las carnes.
		4. Facilitará y exigirá al personal manipulador, la posesión del CPET y la observancia de hábitos higiénicos.

**VII.- INSTRUCTIVO.**

Para el cumplimiento de las metas propuestas, se dicta el siguiente instructivo el cual se adaptará a las condiciones específicas que se encuentren en cada lugar a estudiar.

1.- Para el sacrificio de urgencia

1.1- De los lugares de matanza.

Se acometerá el estudio local de los lugares propuestos por el MINAG (Ganadería) y Rama Cárnica para la verificación de la imposibilidad de traslados de las reses vivas accidentadas a los mataderos oficiales de cabeceras. Si este requisito no se verifica plenamente, no se autorizará por las autoridades sanitarias la utilización de mataderos rurales de excepción para el sacrificio de urgencia.

* + 1. **Situación.**
			1. El lugar donde funcione el matadero debe ser un terreno elevado que permita dar el mayor declive hacia el sistema de disposición de residuales que se emplee.
			2. Los centros de matanza deben estar ubicados de manera que las brisas predominantes vengan de los centros de población y nunca dirigidos a ellos.
			3. No deben estar aledaños a ningún tipo de industria, almacén o local donde puedan encontrarse almacenados plaguicidas u otros productos tóxicos.
			4. Deben estar situados como mínimo a 1 km de distancia de cualquier centro poblacional.
			5. Debe calcularse por cada animal que se gastará unos 2 000 litros de agua durante las labores propias del sacrificio; el agua debe ser bacteriológicamente aceptable (menos de 2,2 coliformes por g. N.M.P.)
			6. Los pisos de los locales destinados a la matanza de reses deben ser de cemento y con suficiente pendiente hacia los drenajes.
			7. **Disposición de residuales**:

1.1.1.7.1- Deben existir condiciones apropiadas para este fin y se deben realizar los

 estudios pertinentes para impedir contaminación. Los residuales deben

 siempre alejarse de los centros de población y nunca dirigirse hacia ellos,

 por lo que es imprescindible una laguna de oxidación u otro tratamiento.

* + - * 1. La disposición de residuales debe ser evaluada por los compañeros del departamento Provincial de Higiene Urbana y Rural (MINSAP) en base a las situaciones que puedan presentarse:
	1. Que próximo al lugar pase una corriente de agua, río o arroyo caudaloso.
	2. Que no haya posibilidad de dar al afluente ese destino definitivo.
		+ 1. **Corrales de sombra**.
				1. Debe existir una instalación dedicada a este fin, la cual tendrá como mínimo un techo de guano.

1.2- **De las labores durante el sacrificio**

1.2.1- Se empleará el método de aturdimiento por conmoción.

* + 1. Se orientará la construcción de un sistema económico de matanza aérea utilizándose un sistema económico similar al señalado en el anexo 1, con una base que garantice sostener horizontalmente un riel al cual se adaptará un carrillo o rondana que permita elevar la res a una altura de unos 3 ó 4 metros mediante la atadura de una de sus extremidades posteriores, lo cual permitirá a un obrero situado en una base de madera realizar la tarea de yugulación, descuerado o desollado, cuarteo y evisceración de las res en evitación de contactos antihigiénicos de las carnes con el piso.
		2. Se extraerán las vísceras blancas (intestinos y panza) las que en carretillas serán retiradas del local para su proceso si existieran las condiciones adecuadas o su decomiso en caso contrario.
		3. El desangrado de las reses será realizado a fondo, debiendo durar como mínimo 5 minutos en cada una de las que se sacrifiquen.
		4. Se utilizarán mesas de material liso y lavable en sus superficies para garantizar las distintas labores posteriores al cuarteo y evisceración y deshuese de las reses.
		5. Oreo:

1.2.6.1- Las carnes que no puedan ser entregadas frescas seguidamente al sacrificio, a la empresa cárnica, se someterán al oreo por 2 horas como mínimo antes de proceder a su procesamiento (salazón).

* + 1. De los materiales de limpieza y desinfección:

1.2.7.1- Se garantizará el suministro de detergente y cloro u otro desinfectante que aseguren la limpieza y desinfección de los utensilios de trabajo, así como los locales destinados a la matanza y procesamiento de la res.

1.2.7.2- Las paredes, pisos y equipos de trabajo se limpiarán utilizándose agua preferiblemente a presión, para arrastrar los restos de materia orgánica y suciedades.

1.2.7.3 El agua caliente a temperatura no inferior a 77 grados centígrados se recomienda también como buen desinfectante o germicida.

1.2.7.4- Los detergentes deben aplicarse con agua caliente y se utilizarán al propio tiempo cepillos para eliminar las incrustaciones de grasa, sangre y otros desechos que pudieran quedar adheridos.

1.2.7.5- Después de enjuagar los equipos o pisos y piñas o ganchos con agua caliente se aplicará el desinfectante, finalmente se enjuagará con agua potable para eliminar cualquier residual del desinfectante o germicida empleado.

1.2.7.6- Se recomienda, por su facilidad de empleo y buenos resultados, la utilización del cloro como buen germicida.

1.2.7.7- Las concentraciones de hipoclorito de calcio o sodio podrán ser de unas 200 a 500 ppm para piso, a unas 100 ppm para masas y utensilios y 50 ppm para la desinfección de las manos. Después de dejar actuar el desinfectante entre 15 y 30 minutos sobre la superficie se procederá al lavado y arrastre del mismo con agua limpia.

* + 1. **Crematorios.**

1.2.8.1- Se dispondrá de una excavación para este fin, que será situada como mínimo a 200 metros alejada del lugar de sacrificio y procesamiento, este lugar debe equiparse con madera, kerosene y gomas de desecho para ser utilizadas en la destrucción de los desperdicios. Los vientos no deben batir desde esta instalación hacia el matadero.

1.2.8.2- La construcción de esta instalación debe ser asesorada por el Dpto. provincial de Higiene Urbana y Rural (MINSAP).

1.3- Otras instalaciones.

* + 1. El local para el procesamiento (salazón) de las carnes estará separado del lugar de sacrificio.
		2. Contará con paredes repelladas hasta una altura de 1,8 metros como mínimo y piso de cemento.
		3. Los drenajes deben estar en buen estado y conectados a los del matadero.
		4. Debe contar con puertas y ventanas protegidas con mallas contra insectos.
		5. Los tendales de secado deben estar en áreas cercadas que no permita la entrada de animales domésticos y de personas ajenas.
		6. El área debe estar permanentemente limpia y chapeada.
		7. La tecnología del proceso de secado se hará según las instrucciones que se dieron a cada empresa confeccionadas por la rama cárnica.
	1. Envases.
		1. Se exigirá el empleo de barriles limpios y desinfectados para la salazón y almacenaje de las carnes.
		2. Las carnes antes de salarse se colocarán colgadas en piñas.
		3. No se autoriza el empleo de los sacos de yute ni de otros envases de recuperación que puedan entrañar peligro de contaminación de las carnes.
		4. Para el transporte de las carnes frescas o saladas se preferirá la habilitación de cajas de madera con sus tapas, revestidas interiormente de material liso e impermeable (chapa de aluminio u otro) que facilite su higienización y provistas de agarraderas laterales que hagan factible su manipulación. Las dimensiones de estos envases serán de un tamaño adecuado a las necesidades de cada matadero en particular.

1.5 Transporte.

* + 1. Los vehículos destinados a conducir las bandas de carnes o los productos elaborados reunirán los requisitos generales exigidos para este tipo de medio de transportación de alimentos.
	1. Otros utensilios requeridos para la matanza.
		1. Se suministrarán por Ganadería a los mataderos para reses accidentadas, los siguientes utensilios: hachas, chairas, cuchillos, macetas, barriles, mesas de trabajo, instalación para calentar agua (fogón), manguera, cubos, cloro, (hipoclorito de calcio) u otros desinfectante autorizado, carretillas, sogas y/o cadenas, pallets de madera, cal viva, piñas para colgar las carnes y cuantos otros sean necesarios.
	2. Del personal dedicado a la matanza.
		1. Deberá obtener o actualizar el certificado de prevención de enfermedades transmisibles (CPET).

**VIII DE LA INSPECCIÓN VETERINARIA.**

1. La administración de las empresas coordinarán con el médico veterinario designado en cada una de las ocasiones en que se presentan casos de animales accidentados, para que esta autoridad sanitaria proceda a la inspección ante y post mortem del animal en cuestión.

2. Todo animal accidentado, debe acompañarse de un certificado veterinaria oficial en el que deberán especificarse además: a) Causas. B) Hora y lugar.

3. Una vez realizada la inspección post mortem de los animales, el inspector veterinario actuante procederá a llenar el certificado de inspección de animales accidentados, documento sin el cual no serán recibidas las canales, vísceras en los mataderos o empacadoras.

4. La inspección veterinaria del ganado habrá de cumplir el reglamento general para la inspección de mataderos del año 1970, que aparece publicado en el manual para el trabajo veterinario del IMV.

4.1 Inspección ante mortem.

4.1.1 El funcionario inspector deberá cerciorarse del estado de salud del o los animales a sacrificar, investigando entre otras enfermedades si son reses brucelosis, tuberculosas, etc., con el fin de dictaminar su destino, ya que las mismas se sacrificarán en matanzas sanitarias.

4.1.2 La inspección ante mortem de todo animal debe comprender el examen clínico completo, incluyendo termometría; debe hacerse especial énfasis en las causas que motivaron el sacrificio de urgencia.

4.1.3 Si se sospechara de alguna enfermedad infecciosa de alta peligrosidad como el Ántrax, Carbunco Sintomático, etc., se ordenará el sacrificio inmediato, incineración y enterramiento del animal, sin permitirse ninguna operación de desangre y evisceración.

4.2 Inspección post mortem.

4.2.1 La inspección post mortem se realiza durante el acto de sacrificio y continuadamente durante todo el proceso de sangramiento, evisceración, descuere y descuartizado, y puede continuar después durante el oreo y durante el deshuese.

4.2.2 El inspector veterinario tiene la obligación de examinar las carnes y otras partes del animal en su totalidad, para que pueda dar un dictamen fidedigno.

4.2.3 Al examinar las partes donde existen lesiones anatomo-patológicas, se tendrá cuidado al evitar las contaminaciones del resto del animal con secreciones de esas partes afectadas.

4.2.4 El método de sacrificio autorizado será el que se instruyó en la circular de las Empresas de Carnes y Grasas Comestibles, por aturdimiento o conmoción en el cepo y sangramiento por seccionamiento de la yugular y carótidas.

4.2.5 El aturdimiento se realizará con el animal inmovilizado, uno de cada vez, asestándole un golpe preciso con la mandarria en la intersección de las líneas que unen la base de cada cuerno con el ángulo interno del ojo del lado opuesto.

4.2.6 El sangramiento se realizará en cada animal inmediatamente después de conmocionado, con la res suspendida por sus extremidades posteriores, se procederá a seccionar las venas yugulares y arterias carótidas y permanecerá en este lugar hasta que la sangre salga en gotas.

4.2.7 El descuere y evisceración se realizará también de inmediato con gran rapidez después de terminado el sangramiento con la res suspendida por las extremidades posteriores, recogiéndoselas vísceras en carretillas para su traslado a los distintos departamentos de proceso. Se pondrá especial cuidado en evitar que las carnes se manchen con suciedades procedentes del cuero y contenido de la panza e intestinos.

4.2.8 Las vísceras y porciones permanecerán junto a las canales hasta tanto sean revisadas por el inspector. En caso de utilizarse chapillas para la identificación de las vísceras y canales, no será necesario este requisito. Por ningún motivo se permitirá que las vísceras contacten con el piso.

4.2.9 Los cuartos y canales serán lavados con agua corriente y con cepillo hasta separar todo el resto de coágulos de sangre o suciedades, cortándose las porciones que no quedaron bien limpias.

4.2.10 Durante todo el proceso deberá realizarse una constante limpieza de los pisos, paredes, mesas y utensilios, arrastrándose la sangre y desperdicios con agua a presión. Los desperdicios y sub-productos como aponeurosis, tendones, testículos, sesos y otros, serán recogidos en bidones.

4.2.11 Queda terminantemente prohibida la entrada o permanencia en los mataderos, sus alrededores y dependencias, de animales domésticos ajenos a la matanza, tales como perros, aves, caballos, gatos y otros.

4.3 Tecnología de la inspección veterinaria del ganado vacuno.

4.3.1 Examen de la cabeza:

4.3.1.1 Se observan los labios, ollares y mucosas de la lengua, boca y faringe y se palpan los músculos de la lengua.

4.3.1.2 Se realizan cortes longitudinales en la base de los músculos.

4.3.1.3 Se da un corte a los músculos maseteros internos y dos cortes a los músculos maseteros externos, paralelamente al hueso del maxilar inferior.

4.3.1.4 Se buscan deformaciones en los huesos del maxilar inferior.

4.3.1.5 Se dan cortes seriados en delgados filetes a los ganglios retrofaríngeo, mediales, submaxilares y paratoideos, estudiando su color, tamaño, consistencia y alteraciones patológicas. Las amígdalas se examinan y eliminan.

4.3.2 Examen de los pulmones:

4.3.2.1 Se realiza una observación de conjunto con la pleura visceral grandes bronquios, tráquea, esófago y ganglios mediastínicos, palpándose los pulmones.

4.3.2.2 Se realiza un corte transversal de los lóbulos principales para descubrir el árbol bronquial, observándose su contenido.

4.3.2.3 Se realizan cortes seriados a los ganglios bronquiales izquierdo y derecho y a los ganglios mediastínicos.

4.3.2.4 Se realiza un corte longitudinal, de la tráquea y los grandes bronquios, examinando su mucosa.

4.3.3 Examen del corazón.

4.3.3.1 Se examina el pericardio, la superficie del corazón y se palpa la musculatura.

4.3.3.2 Se dan dos o tres cortes longitudinales en la musculatura, de manera que queden al descubierto sus cavidades, aurículas y ventrículos, observándose el endocardio, músculo, sangre y válvulas.

4.3.4 Examen del diafragma:

4.3.4.1 Se observa y se palpa el músculo diafragmático por ambos lados.

4.3.5 Examen del hígado:

4.3.5.1 Se observa el exterior del órgano y se palpa en toda su superficie, incluyendo la vesícula biliar, la que se extirpa.

4.3.5.2 Se observan sus relaciones con el diafragma y si hay adherencia con este órgano.

4.3.5.3 Se realiza un corte transversal a los lóbulos principales para poner al descubierto los canalículos biliares, observándose su contenido y sus paredes. Se observa el parénquima hepático.

4.3.5.4 Se dan cortes en los ganglios linfáticos portales.

4.3.6 Examen del bazo.

4.3.6.1 Se examina y palpa en toda su superficie.

4.3.6.2 Se realizan algunos cortes para determinar las características de su pulpa.

4.3.7 Examen del estómago e intestinos.

4.3.7.1 Estos órganos se inspeccionan, en su exterior, se palpan en toda su superficie, se examinan y dan cortes a los ganglios mesentéricos.

4.3.8 Examen de los riñones.

4.3.8.1 Se examina su exterior. En caso de sospechar enfermedades o lesiones patológicas, se realizarán cortes para examinar el paránquima y se dan cortes a los ganglios regionales.

4.3.9 Examen de las glándulas mamarias.

4.3.9.1 Se palpan minuciosamente y se dan cortes a cada cuarto par que queden abiertas las cisternas de la leche.

4.3.9.2 Se examinan los ganglios linfáticos inguinales superficiales.

4.3.10 Examen del útero, ovarios, vagina, testículos y vejiga urinaria.

4.3.10.1 Se hace una observación del órgano en su conjunto y se realizan palpaciones. Ambos cuernos uterinos se cortan longitudinalmente, examinando las paredes, las mucosas y el contenido.

4.3.11.1 Se examina la pleura parietal, peritoneo, médula, grasa, aponeurosis, músculos, ligamentos, articulaciones y huesos.

4.3.11.2 En los casos que fuese necesario, por sospecharse de alguna enfermedad, se procederá a la investigación de los ganglios linfáticos de la musculatura, tales como: cervicales, pre-escapulares, toráxicos, intercostales, pre-crurales, sacro, poplíteos e inguinales.

4.3.11.3 Si es necesario continuar la investigación se dan cortes y examinan: la musculatura de la espalda en su parte más profunda, las articulaciones y la médula de los huesos.

4.3.11.4 Los terneros, ovejas y cabras se examinarán según la tecnología del ganado vacuno.

4.4 Evaluación de las carnes.

4.4.1 Después del más estricto examen de todas las porciones del animal, se procederá a la evaluación de su carne en la siguiente forma:

4.4.1.1 Aptas para consumo directo.

4.4.1.2 Aptas sólo para procesamiento o industrias.

4.4.1.3 Decomisadas.

4.4.1.4 La carne apta para consumo directo a la población, puede ser puesta en circulación sin limitaciones.

4.4.1.5 En este reglamento consideramos la palabra carne como el conjunto de las partes aprovechables como alimento, como son los músculos, grasas, tejido conjuntivo, vísceras, todos los órganos y huesos. Consideramos otras partes a todas aquellas partes del cuerpo del animal que no son aprovechables como alimento, sino como sub productos, ejemplo: piel, pezuñas, glándulas de secreción interna y externa.

4.4.1.6 La carne y vísceras señaladas como aptas para procesar en industrias, se almacena en refrigeración apartada de la carne de consumo directo el deshuese y las demás operaciones se realizarán por separado.

4.4.1.7 Las carnes y vísceras señaladas como decomisadas, sólo podrán ser remitidas a fábricas de tankaje o ser incineradas.

4.4.1.8 Se prohíbe el aprovechamiento con fines alimenticios, o para laboratorios de producción de medicamentos, de la sangre, glándulas de secreción interna y otras porciones de animales cuyas carnes fueron declaradas no aptas para consumo directo.

4.4.1.9 La carne que ha sufrido cambios en sus caracteres organolépticos y no es posible

retenerla o no puede ser asignada al procesamiento señalado, se declarará carne decomisada.

4.4.1.10 Otras partes de los animales, cuyas carnes han sido señaladas para industria o decomisadas u otras sospechosas de haber entrado en contacto con la infección, a las cuales no es necesario declarar como decomisadas, pueden ser señaladas al procesamiento ulterior solamente después de la desinfección prescripta.

5. En caso de señalarse carnes como aptas para procesamiento industrial y no haber posibilidades de refrigeración, se tomarán otras medidas tendientes a su conservación hasta hacerlas llegar a la industria.

6. En estos mataderos sólo se sacrificarán animales accidentados como redefine en el punto 1.

(Firmado) (Firmado)

Daniel Solana Dr. Héctor Terry Molinert

Vice Ministro Vice Ministro a cargo de la

MINAL Higiene y Epidemiología

 MINSAP

 (Firmado)

 Aníbal Henríquez

 Vice Ministro de Ganadería

 MINAG