

**comisión del codex alimentaris**

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 57971 Télex:  
625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile:

OFICINA CONJUNTA:

(6)5797.4593

**ALINORM 93/16A**

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS**

**20º período de sesiones**

**Ginebra, Suiza, 28 de junio - 7 de julio de 1993**

**INFORME DE LA 7ª REUNION DEL COMITE DEL CODEX**

**SOBRE HIGIENE DE LA CARNE**

**Roma, 29 de marzo - 2 de abril de 1993**

**N.B.: Este documento contiene también la carta circular CL 1993/9-MH W/ V  
0075/S**

- A:**
- Puntos de contacto del Codex
  - Participantes en la 7ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de la Carne
  - Organizaciones internacionales interesadas
- DE:** Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia
- ASUNTO:** Distribución del informe de la 7ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de la Carne, Roma, 29 de marzo - 2 de abril de 1993, ALINORM 93/16A

### **CUESTIONES SOMETIDAS A LA APROBACION DE LA COMISION**

1. Proyecto de Código Revisado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca (ALINORM 93/16A, párrs. 17-35 y Apéndice II)

El Comité revisó el Proyecto de Código Revisado a la luz de las observaciones formuladas y convino en adelantarlo al Trámite 5, recomendando a la Comisión que lo examinara omitiendo los Trámites 6 y 7 y que lo aprobara en el Trámite 8.

2. Proyecto de Código Revisado para la Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem sobre Animales de Matanza v Carnes (ALINORM 93/16A, párrs. 36- 61 v Apéndice III)

El Comité revisó el Proyecto de Código Revisado a la luz de las observaciones formuladas y convino en adelantarlo al Trámite 5, recomendando a la Comisión que lo examinara omitiendo los Trámites 6 y 7 y que lo aprobara en el Trámite 8.

3. Proyecto de Código Revisado de Prácticas de Higiene para la Caza (ALINORM 93/16A, párrs. 62 - 96 v Apéndice IV)

El Comité revisó el Proyecto de Código Revisado a la luz de las observaciones formuladas y convino en adelantarlo al Trámite 5, recomendando a la Comisión que lo examinara omitiendo los Trámites 6 y 7 y que lo aprobara en el Trámite 8.

Los gobiernos que deseen formular observaciones en relación con las consecuencias que el antedicho documento pudiera tener para sus intereses económicos, deberán presentarlas por escrito, de conformidad con el Procedimiento de la Elaboración de Normas Mundiales del Codex en el Trámite 5 y en el Trámite 8 (véase el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, Séptima Edición) al Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia **a más tardar el 28 de junio de 1993.**

## **RESUMEN DE CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

El Comité del Codex sobre Higiene de la Carne, en su 7ª reunión (Roma, 29 de marzo - 2 de abril de 1993, ALINORM 93/16A), llegó a las siguientes conclusiones y recomendaciones:

### Cuestiones de interés para el Comité

#### El Comité:

- Revisó el Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca a la luz de las observaciones formuladas y convino en adelantarlo al Trámite 5, recomendando a la Comisión que lo examinara omitiendo los Trámites 6 y 7 y que lo aprobara en el Trámite 8 (párr. 32, Apéndice II).
- Revisó el Código para la Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem sobre Animales de Matanza y Carnes a la luz de las observaciones formuladas y convino en adelantarlo al Trámite 5, recomendando a la Comisión que lo examinara en los Trámites 6 y 7 y lo aprobara en el Trámite 8 (párr. 60, Apéndice III).
- Revisó el Código de Prácticas de Higiene para la Caza a la luz de las observaciones formuladas y convino en adelantarlo al Trámite 5, recomendando a la Comisión que lo examinara en los Trámites 6 y 7 y que lo aprobara en el Trámite 8 (párr. 96, Apéndice IV).

#### Otros asuntos

#### El Comité:

- Pidió a la Secretaría del Codex que corrigiera y actualizara el documento titulado "Información sobre actividades de otros órganos del Codex Alimentarius sobre residuos incluidos contaminantes, en relación con la carne fresca" y que lo hiciera circular para la información de los delegados y de los puntos de contacto del Codex (párr. 16).
- Al terminar su programa de labores inmediatas, acordó aplazar sus reuniones *sine die* (párr. 100).

## INDICE

	Párrafos
INTRODUCCION	1
APERTURA DE LA SESION	2 - 10
APROBACION DEL PROGRAMA	11 - 12
CUESTIONES DE INTERES	13 - 14
INFORMACION SOBRE ACTIVIDADES DE OTROS ORGANOS DEL CODEX ALIMENTARIUS SOBRE RESIDUOS, INCLUIDOS CONTAMINANTES, EN RELACION CON LA CARNE FRESCA	15 - 16
EXAMEN DEL PROYECTO DE CÓDIGO REVISADO PARA LA CARNE FRESCA EN EL TRAMITE 4	17 - 35
PREAMBULO (Común a todos los Códigos)	18 - 22
SECCION I - Ambito de aplicación	23
SECCION II - Objetivos del Código	23
SECCION III - Definiciones	24 - 25
SECCION IV - Producción animal para la obtención de carne fresca	26
SECCION V - Transporte de los animales destinados al sacrificio	27 - 28
SECCION VI - Requisitos relativos a los animales conducidos al sacrificio	29
SECCION VII - Locales e instalaciones de los mataderos y establecimientos	29
SECCION VIII - Requisitos relativos a las operaciones y prácticas higiénicas	30
SECCION IX - Requisitos especiales para la inspección	31
Estado de tramitación del Proyecto de Código Revisado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca	32 - 35
EXAMEN DEL PROYECTO DE CÓDIGO REVISADO PARA LA INSPECCION ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE MATANZA Y PARA EL DICTAMEN ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM SOBRE ANIMALES DE MATANZA Y CARNES EN EL TRAMITE 4	36 - 61
PREAMBULO	37
SECCION I - Ambito de aplicación	38
SECCION II - Principios y objetivos del Código	39 - 40
SECCION III - Definiciones	41 - 43
SECCION IV - Inspección ante-mortem	44 - 45
SECCION V - Inspección post-mortem	46 - 47
SECCION VI - Procedimientos para la inspección post-mortem	48 - 51
SECCION VII - Dictamen de inspección y aplicación	52
SECCION VIII - Dictámenes ante-mortem y post-mortem	53 - 54
SECCION X - Destino y marcado	55
SECCION XI - Utilización de los resultados de la inspección de la carne	55
Cuadros A, B y C	56 - 57
Cuadros del dictamen	58 - 59
Estado de tramitación del Proyecto de Código Revisado para la Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem sobre Animales de Matanza y Carnes	60 - 61

EXAMEN DEL PROYECTO DE CÓDIGO REVISADO DE PRACTICAS DE	
HIGIENE PARA LA CAZA EN EL TRAMITE 4	62 - 96
PREÁMBULO	64
SECCION I - Ambito de aplicación	65 - 66
SECCION II - Objetivos del presente Código	67
SECCION III - Definiciones	68 - 70
SECCION IV - Caza, faenado sobre el terreno, acopio y conservación en un depósito de canales de caza	71 - 77
Abatimiento de los animales de caza	72
Evisceración y faenado sobre el terreno de canales de animales de caza	73
Refrigeración de las canales de animales de caza	74
Transporte de las canales de animales de caza	75
Disposiciones de carácter general	76 - 77
SECCION V - Locales e instalaciones	78 - 81
Estructura e instalaciones de un depósito de canales de caza	78 - 80
Estructura e instalaciones de un establecimiento de carne de caza	78 - 80
Instalaciones y servicios	81
SECCION VI - Reguisitos y prácticas de higiene de las operaciones	82 - 88
Programas de control del proceso de producción	84
Higiene de las operaciones de faenado en un establecimiento de carne de caza	85-86
Higiene de las operaciones posteriores al faenado	87
Higiene de las operaciones de transporte de la carne de caza	88
SECCION VII - Reguisitos especiales para la inspección	89
SECCION VIII - Inspección de la carne de caza	89
SECCION IX - Procedimientos de inspección de la carne de caza	90 - 91
SECCION X - Dictámenes de inspección de la carne de caza y aplicación de los mismos	92 - 95
Estado de tramitación del proyecto de Código revisado para la caza	96
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS	97 - 99
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION	100
	<u>Página</u>
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS	14

### **APENDICES**

APENDICE I	- LISTA DE PARTICIPANTES	15
APENDICE II	- PROYECTO DE CÓDIGO REVISADO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA	22
APENDICE III	- PROYECTO DE CÓDIGO REVISADO PARA LA INSPECCION ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE MATANZA Y PARA EL DICTAMEN ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM SOBRE ANIMALES DE MATANZA Y CARNES	50
APENDICE IV	- PROYECTO DE CÓDIGO REVISADO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CAZA	111

# **INFORME DE LA SEPTIMA REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LA CARNE**

**Roma, 29 de marzo - 2 de abril de 1993**

## **INTRODUCCION**

1. El Comité del Codex sobre Higiene de la Carne celebró su séptima reunión en la sede de la FAO, en Roma, del 29 de marzo al 2 de abril de 1993, bajo los auspicios del Gobierno de Nueva Zelanda. La reunión estuvo presidida por el Dr. Russel Ballard, Director General del Ministerio de Agricultura y Pesca de Nueva Zelanda. Asistieron a la misma delegados y observadores de 36 países, y observadores representantes de 5 organizaciones internacionales. En el Apéndice I figura una lista de los participantes, incluidos los funcionarios y asesores de la FAO y la OMS.

## **APERTURA DE LA SESION (Tema 1 del programa)**

2. El Excelentísimo Sr. John Falloon, Ministro de Agricultura de Nueva Zelanda, dio la bienvenida a los delegados y declaró oficialmente abierta la reunión. El Sr. Falloon se declaró complacido de que en esta ocasión un ministro de agricultura de Nueva Zelanda pudiera dar la bienvenida a los delegados.

3. Aun lamentando que la Ronda Uruguay del GATT siguiera inconclusa, el Ministro manifestó la opinión de que la labor sobre las medidas sanitarias que se había llevado a cabo en la Ronda había modificado las opiniones y actitudes a nivel nacional e internacional y que el Comité, al realizar su labor, no podía "detenerse por contemplar el pasado". Al hacer hincapié en la importancia del Proyecto de Decisión del GATT sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, el Sr. Falloon consideró que aunque este no se hubiese firmado, ya iba aplicándose en sus principios fundamentales. Este Proyecto de Decisión había puesto de relieve la importancia del Codex, al reconocer que se trataba de uno de los tres principales organismos internacionales de los que dependería el GATT para "asegurar el mejor asesoramiento científico y técnico disponible". En el convencimiento de que el Comité se estaba ajustando al nuevo espíritu del GATT en lo referente a las medidas sanitarias, el Sr. Falloon afirmó que la situación mundial obligaría en el futuro a utilizar como herramientas de trabajo los sistemas de garantía de la calidad, incluida la evaluación de riesgos, en lugar de los criterios tradicionales que requerían un uso intensivo de mano de obra para la inspección de la carne.

4. En opinión de Nueva Zelanda, gran parte de la responsabilidad de proporcionar a los consumidores productos inocuos y sanos a un precio razonable, a menudo no estaba en manos del gobierno, aunque en definitiva era éste el responsable frente al público y a los mercados extranjeros. Las autoridades de reglamentación tendían a asumirse esta responsabilidad en la medida en que los sectores industriales se veían privados de su plena función por la evolución de los acontecimientos. A menudo los consumidores consideraban que el hecho de aumentar la responsabilidad de agricultores e industriales en lo relativo al suministro de buenos productos les exponía a un mayor riesgo; sin embargo, debía lograrse una asociación entre gobierno e industria de modo que se obtuvieran productos inocuos empleando los métodos científicos más rentables de que pudiera disponerse. En términos de gestión total de la calidad, era necesario seguir el producto a lo largo de todo su recorrido, desde el apacentadero hasta la mesa.

5. El Ministro destacó la importancia de contar con sistemas de garantía de la calidad para satisfacer las demandas del mercado, y de responder a estas con la

"debida diligencia". La autorización de la ISO, o equivalente, se estaba utilizando cada vez mas como garantía de la calidad en el comercio de la carne-

6. El Sr. Falloon dijo que los métodos científicamente válidos empleados por un país deberían ser aceptables para los otros países, siempre y cuando los sistemas satisficieran los requisitos de los países importadores. Sobre la cuestión de la equivalencia, el Sr. Falloon felicitó al Codex por los trabajos en curso en materia de criterios internacionales para la evaluación de riesgos, incluido el HACCP.

7. En la opinión del Ministro, las normas, códigos, y directrices del Codex constituían recursos válidos para las naciones comerciantes, y los países miembros no tendrían que tratar de volver a "descubrir la pólvora" al momento de establecer sus propias normas nacionales. El Sr. Falloon rechazó la crítica de que las normas del Codex representaban el mínimo común denominador; dichas normas representaban criterios aceptables y seguros derivados de las negociaciones internacionales, y contaban con el respaldo de la FAO/OMS.

8. Al concluir sus comentarios sobre las cuestiones de higiene de la carne, el Ministro dijo que la obra innovadora del Comité, basada en principios científicos válidos, asignaba mayor responsabilidad al agricultor y a la industria y permitía concebir sistemas de gestión del control de la calidad que podrían aplicarse internacionalmente en las operaciones de inspección de la carne, todo lo cual podría resultar valioso para proyectar las industrias de la carne y de la caza al siglo XXI.

9. Al confirmar que su Gobierno estaría dispuesto a continuar en la Presidencia del Comité y se vería honrado de ello, el Sr. Falloon buscó también el apoyo de las delegaciones para la candidatura de Nueva Zelandia a la Presidencia del propuesto Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos.

10. En respuesta al discurso de apertura del Sr. Falloon, el Director de la Dirección de Política Alimentaria y Nutrición de la FAO, Sr. John R. Lupien, agradeció por su presencia al Excmo. Ministro en nombre de los Directores Generales de la FAO y la OMS, e hizo extensiva su bienvenida a los delegados. Expresó el agradecimiento de ambos organismos al Gobierno de Nueva Zelandia por el apoyo prestado a la labor del Codex, en general, y a la de este Comité, en particular. El Sr. Lupien afirmó que los proyectos de Códigos que se estaban examinando representaban un compendio cuidadoso de medidas para proteger al consumidor, garantizar la inocuidad de los alimentos y reconocer la importancia de facilitar el comercio, así como el concepto de equivalencia asociado a éste. El Sr. Lupien también hizo mención del interés mostrado por Nueva Zelandia en hospedar al propuesto Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos.

### **APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)**

11. El Comité **aprobó** como programa de la reunión el programa provisional que figuraba en el documento CX/MH 93/l. Acordó examinar en el tema 8 del programa, **Otros Asuntos**, la Armonización de Marcas y otros Procedimientos de Mercado.

12. El Comité **nombró** al Sr. S.C. Hutchins (Reino Unido), al Sr. P. Merlin (Francia) y al Sr. J. Martin Ruiz (España) como relatores del informe en los idiomas inglés, francés y español, respectivamente.

### **CUESTIONES DE INTERES (Tema 3 del programa)**

13. La Secretaría del Codex presentó los documentos CX/MH 93/2 y CX/MH 93/2 Add. 1 que contenían cuestiones de interés derivadas de la labor del Comité Ejecutivo

de la Comisión y otros Comités del Codex. El Comité tomó nota del énfasis puesto por el Comité Ejecutivo en la necesidad de acelerar los procedimientos de elaboración del Codex con el fin de producir oportunamente documentos exactos y apropiados que estuvieran a disposición de los Gobiernos Miembros. Con este objetivo, el Comité sobre Principios Generales había preparado proyectos de enmiendas para los Procedimientos de Elaboración.

14. El Comité tomó nota también de la labor realizada por los Comités del Codex sobre Sistemas de Certificación e Inspección de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos, sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos, sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y sobre Higiene de los Alimentos. El observador de la CE tomó nota de la necesidad de establecer vínculos entre la labor del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos y los Códigos del mismo, y el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF), en lo referente a la protección del consumidor y los programas de control de residuos para el ganado. El Comité **observó** que el CCRVDF había presentado a la Comisión, para su aprobación en el Trámite 8, los proyectos finales de un Código de Prácticas para la Regulación de los Medicamentos Veterinarios y unas Directrices para el Establecimiento de un Programa Reglamentario para el Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos.

#### **INFORMACION SOBRE ACTIVIDADES DE OTROS ORGANOS DEL CODEX ALIMENTARIUS SOBRE RESIDUOS, INCLUIDOS CONTAMINANTES, EN RELACION CON LA CARNE FRESCA (Tema 4 del programa)**

15. El Comité examinó un documento informativo (CX/MH 93/3) preparado por la Secretaría en respuesta a una solicitud formulada por el Comité en su sexta reunión (ALINORM 93/16, párrafo 89) de que se elaborara un documento en el que se esbozaran el estado actual y los programas futuros de trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius en materia de residuos, incluidos los contaminantes. Se observó que la Comisión contaba con un programa innovador sobre residuos y contaminantes que los distintos Comités del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, sobre Residuos de Plaguicidas, y sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos, manejaban de diversa manera.

16. El Comité, al observar que el documento contenía algunos errores de redacción, hizo notar asimismo que se habían producido diversas novedades desde la preparación del documento, en abril de 1992. Pidió a la Secretaría que actualizara el documento, introduciendo las correcciones, y que lo hiciera circular para la información de los delegados y de todos los puntos de contacto del Codex.

#### **EXAMEN DEL PROYECTO DE CÓDIGO REVISADO PARA LA CARNE FRESCA EN EL TRAMITE 4 (Tema 5 del programa)**

17. El Comité examinó el propuesto Proyecto de Código Revisado que figuraba en el Apéndice II de ALINORM 93/16. El Comité tuvo también ante sí, como objeto de análisis, las nuevas disposiciones basadas en los debates sostenidos en la sexta reunión del Comité y contenidas en el documento CX/MH 93/4. En la carta circular 1992/6-MH se invitaba a los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas a formular observaciones sobre el Proyecto de Código Revisado y las nuevas disposiciones. Dichas observaciones estaban contenidas en el documento CX/MH 93/5-Add. 1 (Côte d'Ivoire, Nueva Zelandia, Tailandia). El Comité analizó también las observaciones presentadas por la CE y algunas observaciones formuladas por Noruega y Suecia sobre el Proyecto de Código Revisado para la Inspección Ante-mortem y Post-

Mortem de Animales de Matanza y para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem sobre Animales de Matanza y Carnes (observaciones contenidas en los documentos CX/MH 93/5-Add. 1 y 2 y en una carta presentada por la CE) cuando dichas observaciones se referían al preámbulo común a todos los Códigos que se estaban examinando en la reunión en curso.

**Preámbulo** (Común a todos los Códigos)

### **Principios y objetivos**

18. El Comité **acordó** borrar la nota al pie de página correspondiente al párrafo 3 sobre "*evaluación de riesgos*" y reemplazarla por una definición de "*análisis de riesgos*" en la sección III DEFINICIONES. La nueva definición se ajustaba a la definición adoptada por la Oficina Internacional de Epizootias (OIE). En todos los Códigos el término "evaluación de riesgos" se reemplazó por "análisis de riesgos" para que hubiera coherencia con la nueva definición.

19. En vista de los progresos realizados por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en cuanto a la formulación de Principios Generales para el Uso del Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control (HACCP) (ALINORM 93/13A, Apéndice II), el Comité convino en hacer una amplia referencia a este texto en la nota al pie de página correspondiente al párrafo 3 (d) y enmendar dicha nota para que se ajustara al nuevo proyecto de texto del Codex sobre el HACCP. Por consiguiente, en cada uno de los Códigos se borraron los apéndices en los que se formulaban por separado los Principios Generales del HACCP.

20. El Comité **decidió** aclarar el párrafo 7 incluyendo una referencia a las enfermedades transmitidas por los alimentos a los seres humanos ya que se trataba de una información importante para poder aplicar las medidas de control.

21. Al debatir el concepto de equivalencia (párrafo 8), el Comité **acordó** incluir como nota explicativa la sección del Proyecto de Acta Final de la Ronda Uruguay referente a las medidas sanitarias y fitosanitarias.

22. El Comité analizó también en detalle la incorporación del concepto de "regionalización" en el párrafo 8. Se reconoció que el texto de la Ronda Uruguay utilizaba este concepto al tratar de las "zonas exentas de enfermedades" ya reconocidas, pero en ese caso el concepto no se extendía a las zonas o regiones que podían presentar problemas particulares en relación con los residuos y contaminantes ambientales. El Comité **observó** que la aplicación formal de los límites máximos del Codex para los residuos de plaguicidas y los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos y de los niveles de referencia del Codex para los contaminantes ambientales estaba definida por los Principios Generales del Codex Alimentarius. Sin embargo, los procedimientos de control seguidos por determinados gobiernos miembros, incluida la frecuencia de los muestreos, dependían del conocimiento de las condiciones de producción y elaboración que se daban frecuentemente a nivel regional, y los efectos de la aplicación de estos diferentes procedimientos a los países o a algunas regiones de los mismos podrían considerarse conformes a los principios de "equivalencia". El párrafo 8 se modificó para reflejar esto.

**SECCION I - AMBITO DE APLICACIÓN**  
**SECCION II - OBJETIVOS DEL CÓDIGO**

23. En estas secciones no se hicieron cambios.

**SECCION III - DEFINICIONES**

24. Para una mayor claridad se hicieron enmiendas de redacción u otras enmiendas menores a las definiciones de "matadero", "decomisado", y "carne". Como se indicó anteriormente, se insertó una nueva definición de "análisis de riesgos", y se borró la definición de "sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP)". Se enmendó la definición de "agua potable" para hacer referencia a las "Directrices sobre la calidad del agua potable" de la OMS. El Comité examinó las observaciones sobre las definiciones de "Limpieza", "Residuos" y "Faenado", pero no las enmendó.

25. El Comité **convino** en adoptar la siguiente definición de "inocua y sana":

*"inocua y sana" en relación con la carne, que ha sido aprobada como apta para el consumo humano de conformidad con los siguientes criterios:*

- a) *no causará ninguna infección ni intoxicación transmitida por los alimentos, siempre que se haya manipulado y preparado correctamente para los fines a que está destinada;*
- b) *no contiene residuos en cantidades que rebasen los límites establecidos por el Codex;*
- c) *está exenta de contaminación visible;*
- d) *esta exenta de defectos generalmente reconocidos por el consumidor como objetables;*
- e) *se ha producido con un control higiénico adecuado; y*
- f) *no se ha tratado con sustancias ilícitas especificadas en la pertinente legislación nacional.*

**SECCION IV - PRODUCCION ANIMAL PARA LA OBTENCION DE CARNE FRESCA**

26. La descripción preliminar de esta sección se modificó sobre la base de las observaciones de Nueva Zelanda (CX/MH/93/4-Add. 1) para que fuera más concisa. El Comité **convino** asimismo en incorporar las nuevas disposiciones, enmendadas según las observaciones de Nueva Zelanda, que figuraban en el documento CX/MH 93/4 ya distribuido. El párrafo 3 se modificó ulteriormente de modo que se afirmara que los animales destinados al sacrificio no deberían ser alimentados con piensos que pudieran recuperar patógenos humanos o animales, "a menos que se adoptaran precauciones para reducir al mínimo ese riesgo".

**SECCION V - TRANSPORTE DE LOS ANIMALES DESTINADOS AL SACRIFICIO**

27. En vista de la posibilidad de que algunos animales ocasionaran lesiones a otros de la misma especie durante el transporte, el Comité **acordó** enmendar el apartado 27 (b) de modo que se estableciera tener separados a todos los posibles animales responsables de esas lesiones.

28. El Comité **convino en adoptar las medidas adecuadas para desinfectar (además de limpiar) los vehículos utilizados para el transporte de los animales al matadero, "en caso necesario".**

## **SECCION VI - REQUISITOS RELATIVOS A LOS ANIMALES CONducIDOS AL SACRIFICIO**

## **SECCION VII - LOCALES E INSTALACIONES DE LOS MATADEROS Y ESTABLECIMIENTOS**

29. No se aportó ningún cambio a estas secciones.

## **SECCION VIII - REQUISITOS RELATIVOS A LAS OPERACIONES Y PRACTICAS HIGIENICAS**

30. El Comité **convino en** incorporar **las disposiciones provisionales relativas a los programas de control del proceso de producción** que figuraban en la subsección F de la sección VIII del documento CX/MH 93/4 ya distribuido. **Estas disposiciones se** modificaron según **las observaciones de Nueva Zelandia incluidas en el documento CX/MH 93/4-Add.1.**

## **SECCION IX - REQUISITOS ESPECIALES PARA LA INSPECCION**

31. No se aportó ningún cambio a esta sección.

### **Estado de tramitación del Proyecto de Código Revisado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca**

32. El Comité **acordó** adelantar el Proyecto de Código Revisado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex y **recomendó** a la Comisión que aprobara el Trámite 8, omitiendo los Trámites 6 y 7.

33. Al hacer esta recomendación, el Comité tomó nota de la opinión del Representante de la Comunidad Europea de que era necesario controlar, a nivel de la producción pecuaria, la carne que podía suponer un riesgo **para la salud. Tanto** la higiene de la carne como la protección de los consumidores debían incluir un examen del nivel **de los residuos en el ganado. Había de establecerse un programa** de control apropiado que garantizara la posibilidad **de proteger adecuadamente a los** consumidores.

34. El Representante de la CE afirmó que los objetivos de un programa completo de protección del consumidor debían ser el de reducir al mínimo el uso de **los** medicamentos veterinarios y el de controlar el empleo ilícito **de los mismos. Solo** era posible conseguir esos fines mediante controles **regulares de los animales en** las granjas. Con este propósito tuvieron que **elaborarse nuevas estrategias que** permitieran hacer una distinción entre la administración terapéutica e ilícita de los medicamentos.

35. El Comité del Codex sobre Higiene de la Carne **recomendó** que los Comités del Codex sobre Principios Generales y sobre Residuos de Medicamentos **Veterinarios** en los Alimentos estudiaran un nuevo método para controlar la aparición de residuos en los animales e incluyeran principios adecuados sobre normas de control de los residuos en las recomendaciones del Codex.

**EXAMEN DEL PROYECTO DE CÓDIGO REVISADO PARA LA INSPECCION ANTE-MORTEM  
Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE MATANZA Y PARA EL DICTAMEN ANTE-MORTEM  
Y POST-MORTEM SOBRE ANIMALES DE MATANZA Y CARNES EN EL TRAMITE 4  
(Tena 6 del programa)**

36. El Comité examina el Proyecto de Código Revisado (CX/MH 93/5) y las observaciones de los Gobiernos que figuraban en los documentos CX/MH 93/5-Add. 1 y Add.2, así como los comentarios formulados por la CE. Se indicó que el Código se había preparado fundiendo el Proyecto de Código para la Inspección Ante-Mortem y Post-Mortem de Animales de Matanza y el Proyecto de Código de Prácticas para el Dictamen Ante-Mortem y Post-Mortem sobre Animales de Matanza y Carnes, tal como había recomendado el Comité en su última reunión. Los cuadros revisados del Dictamen adjuntos al Proyecto de Código se habían preparado en cooperación con la OIE, la OMS y la Dirección de Producción y Sanidad Animal de la FAO.

**PREAMBULO**

37. Las decisiones adoptadas con respecto al Preámbulo de este Proyecto de Código figuran mas arriba en el contexto de los debates del Comité sobre el Proyecto de Código Revisado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca, (véanse los párrafos 18 a 22). El Comité **observó** que en este Código, en especial, los conceptos de análisis de riesgos, evaluación de riesgos y gestión de riesgos desempeñaban una función importante. **Indicó** asimismo que su decisión de suprimir el Apéndice en el que se delineaban los "principios de evaluación de riesgos" no reducía de ningún modo la importancia del mismo, sino que se había adoptado para poder preparar un documento conciso y bien concebido.

**SECCION I - AMBITO DE APLICACION**

38. El Comité **estuvo de acuerdo** en simplificar la presentación del apartado (b) de esta sección.

**SECCION II - PRINCIPIOS Y OBJETIVOS DEL CÓDIGO**

39. El Comité **convino** en que la adquisición de información pertinente al estado de los animales llevados al sacrificio no debería limitarse a su estado de salud, y enmendó el apartado (d) en consecuencia. **Acordó** asimismo hacer referencia a otros textos aplicables del Codex, en particular el Proyecto de Código de Prácticas para la Regulación del Uso de Medicamentos Veterinarios que se había presentado a la Comisión para que lo aprobara en el Trámite 8.

40. Con relación al principio de "equivalencia" (apartado (g)), el Comité tomó nota de la observación de la CE según la cual en el concepto de equivalencia deberían tenerse en cuenta la prevalencia de las enfermedades y los defectos en los animales llevados al sacrificio. El Comité observó asimismo que el Comité del Codex sobre Sistemas de Certificación e Inspección de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) había decidido elaborar directrices para la aplicación de los principios de equivalencia al comercio alimentario internacional.

**SECCION III - DEFINICIONES**

41. Más arriba, en el contexto de los debates del Comité sobre el Proyecto de Código Revisado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca (véanse los párrafos 24

y 25), figuran varias decisiones adoptadas con respecto a esta sección del Proyecto de Código.

42. Haciendo referencia a la definición de "*sacrificio de urgencia*" (párrafo 15), el Comité no aceptó la propuesta de exigir que el sacrificio de urgencia fuese efectuado por un oficial veterinario. En opinión de varias delegaciones, el bienestar del animal constituía el factor dominante que debía tenerse en cuenta a la hora de efectuarse un sacrificio de urgencia, y tal vez el veterinario no estuviese inmediatamente disponible.

43. El Comité examinó a fondo la definición de "*inspector*" y, en particular, la frase donde se afirmaba que "la supervisión de la higiene de la carne, con inclusión de la inspección de la carne, deberá estar bajo la responsabilidad de un inspector veterinario". Varias delegaciones opinaron que la inspección de la carne estaba directamente a cargo del inspector veterinario y que este debía adoptar las decisiones definitivas. El Comité recordó el largo debate sostenido en su última reunión que había llevado al acuerdo reflejado en el presente texto, y **acordó** mantener esa frase de la definición. Se observó que el texto francés de la definición tenía que ser enmendado para que se ajustara a las versiones del inglés (original) y del español.

#### **SECCION IV - INSPECCION ANTE-MORTEM**

44. El Comité **no aceptó** la propuesta formulada en el párrafo 34 ("no se deberá sacrificar ningún animal...") con objeto de limitar las excepciones a esta norma general a los casos en que el sacrificio de urgencia fuese necesario a raíz de una lesión traumática. El Comité **acordó** enmendar el párrafo 35 de modo que se indicara que los animales deberían ser inspeccionados a su llegada al matadero o lo antes que fuera prácticamente posible después de su llegada.

45. La Delegación de Noruega, respaldada por Dinamarca, Alemania, Italia, Polonia y el Representante de la Comunidad Europea, propuso enmendar este párrafo y los párrafos siguientes de modo que se exigiera que la inspección ante-mortem fuese realizada por un inspector veterinario. Estas delegaciones observaron que en sus legislaciones nacionales se requería que fuese el inspector veterinario quien llevara a cabo la inspección ante-mortem. Otras delegaciones subrayaron que ese Código abarcaba una amplia gama de condiciones de procedimiento y que en base a estas, a los nuevos acuerdos sobre garantía de la calidad entre las empresas y la autoridad de reglamentación, y a la aplicación de los principios de análisis de riesgos, tal vez el requisito de que la inspección fuera realizada únicamente por el inspector veterinario resultara excesivamente restrictivo y pudiera limitar la introducción de prácticas alternativas que se difundirían cada vez más en el futuro. La propuesta de exigir que la inspección fuese realizada por un inspector veterinario **no fue aceptada** por el Comité. Se observó que en la definición de "inspector" ya se indicaba que la inspección ante-mortem se realizaría bajo la supervisión de un inspector veterinario, incluso en el caso de que la llevara a cabo un oficial adecuadamente capacitado que no fuese el inspector veterinario. Se **acordó** ajustar la disposición del párrafo 34 a la definición de "inspector", estableciendo específicamente que la inspección debería ser realizada "por un inspector".

#### **SECCION V - INSPECCION POST-MORTEM**

46. Se aportaron enmiendas secundarias al texto introductorio.

47. El Comité observó que el párrafo que figuraba entre corchetes (párrafo 56) hacia el final de esta sección, donde se indicaban los casos en que un inspector podría tomar

muestras para realizar nuevos exámenes, contenía afirmaciones evidentes por sí mismas o innecesarias, y **convino** en suprimirlo.

## **SECCION VI - PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCION POST-MORTEM**

48. El Comité **acordó** que los procedimientos descritos en el Código podían modificarse como consecuencia de la realización de un análisis de riesgos completo. Estas modificaciones podían llevar a la adopción de procedimientos de inspección de mayor o menor rigurosidad, según los resultados del análisis de riesgos. En este caso, se **convino** en que los procedimientos tratados en el Código no constituían "requisitos mínimos", sino más bien directrices para los requisitos de inspección. Se introdujeron cambios en toda la sección y en los cuadros correspondientes para que quedara reflejado este criterio.

49. En lo relativo a las directrices específicas para la inspección (párrafo 57)<sup>1</sup>, las Delegaciones de Noruega y Suecia, respaldadas por el Representante de la CE, propusieron que se inspeccionaran todas las ubres, tanto en caso de que se utilizaran para el consumo humano como en caso contrario (párrafo 57 (b)). Otras delegaciones (Australia, Canadá, Nueva Zelanda, EE.UU.) declararon que, en el contexto de los controles veterinarios para la salud pública, la incisión de las ubres que no se utilizaban para consumo humano no tenía una justificación científica. El Comité **observó** que en algunos países el análisis de los riesgos podía demostrar que el examen de las ubres mediante incisión era justificado, independientemente de que éstas se utilizaran o no para consumo humano, pero **convino** en que no se incluyera en el Código como directriz para los requisitos mínimos de inspección.

<sup>1</sup> El Comité eliminó el párrafo 56 del Proyecto de Código Revisado. A partir de ahora, este informe hará referencia a la numeración revisada de los párrafos, que aparece en el Apéndice III de este informe.

50. El Comité **acordó** que la inspección mediante incisión de los pulmones utilizados para consumo humano era justificada, y enmendó el párrafo 57 (b) en consecuencia.

51. El Comité **no aceptó** la propuesta de Suecia de limitar las incisiones al músculo cardíaco (párrafo 57 (e)) en los países donde la incidencia de *Cysticercus bovis* fuera muy baja. Al desechar la propuesta, el Comité reconoció que podía justificarse la reducción de los procedimientos de inspección cuando se hubiese realizado una evaluación de los riesgos exhaustiva, y que tales casos estaban previstos en las disposiciones generales que figuraban en los párrafos introductorios de este Código. En aras de la precisión, el Comité **acordó** sustituir la palabra "endémico", que aparecía en el párrafo 57 (g) referida a la prevalencia del muermo como una enfermedad que se constataba comúnmente en las inspecciones post-mortem.

## **SECCION VII - DICTAMEN DE INSPECCION Y APLICACION**

52. No se introdujo ninguna enmienda en esta sección.

## **SECCION VIII - DICTAMENES ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM**

53. El Comité **decidió** incluir en el texto del párrafo 75 la declaración de que la Categoría 1 de carne aprobada como apta para el consumo humano podía entrar en los mercados internacionales sin ninguna restricción. Se suprimió la nota al pie de página que aparecía en el párrafo 73 de la versión anterior, y que contenía una declaración análoga. El Comité reconoció que la comercialización de otras categoría 5 de carne (por ejemplo, la Categoría 5) necesitaba contar con el acuerdo de las autoridades de los países importadores.

54. Se **enmendó** el párrafo 98 mediante la supresión de las declaraciones que restringían potencialmente las razones para emplear el examen de laboratorio como un elemento auxiliar para la adopción de decisiones. El párrafo 101 de la versión anterior se suprimió por falta de exactitud y pertinencia científica. En algunos otros párrafos de esta sección se introdujeron, asimismo, cambios de redacción de poca importancia.

## **SECCION X - DESTINO Y MARCADO**

### **SECCION XI - UTILIZACION DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCION DE LA CARNE**

55. No se introdujo ninguna enmienda en estas secciones.

#### **CUADROS A, B Y C**

56. A la vista de los debates anteriores (véase el párrafo 48 anterior), los encabezamientos de estos cuadros se cambiaron por "Directrices para los Requisitos de Inspección Post-mortem". Se añadió una nota para indicar que tales directrices se aplicaban a menos que se hubiesen establecido requisitos más adecuados, de mayor o menor rigurosidad, basados en análisis de riesgos exhaustivos.

57. Como consecuencia de esta decisión, el Comité **decidió** no aceptar la propuesta de Suecia de suprimir la recomendación de practicar la incisión de los ganglios linfáticos en los cerdos, ni la de la CE de exigir que se practicara la incisión del corazón en todos los cerdos para su inspección en los casos de endocarditis.

#### **CUADROS DEL DICTAMEN**

58. De acuerdo con las decisiones anteriormente adoptadas, el Comité **enmendó** el título de estos cuadros por "Dictámenes Recomendados".

59. Además de algunas modificaciones secundarias o de redacción, el Comité formuló las siguientes declaraciones o cambios:

1.7.4 Olor sexual: El Comité **observó** que éste no constituía una condición patológica y que se había incluido por ser un aspecto relacionado con los defectos que, por lo general, los consumidores consideraban inaceptables. El Comité **decidió** no especificar ningún método químico para la cuantificación del olor, puesto que esto no se hacía en ninguna otra parte del Código.

3.3.11 Salmonelosis: El Comité **no aceptó** la propuesta hecha por Noruega y Suecia de considerar que la carne contaminada con Salmonela se tuviera que decomisar totalmente por ser no apta para el consumo humano. Observó que los controles incluidos en otros Códigos elaborados por el Codex abarcaban adecuadamente el aspecto de la contaminación.

3.4.15 Encefalopatía bovina esponjiforme (BSE): El Comité **tomó nota** de la labor de la OIE en pro de la creación de normas para el control de la BSE y manifestó su apoyo a la misma. Además, **observó** que las autoridades de inspección de los países firmantes tendrían en cuenta las recomendaciones de la OIE al aplicar el dictamen resumido en este Cuadro.

En los Cuadros se incluyó una entrada independiente que comprendía todas las leucosis virales distintas de las leucosis bovinas.

## **Estado de tramitación del Proyecto de Código Revisado para la Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem sobre Animales de Matanza y Carnes**

60. El Comité **acordó** adelantar el Proyecto de Código Revisado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex y **recomendó** a la Comisión que lo aprobara en el Trámite 8, omitiendo los Trámites 6 y 7.

61. Al hacer esta recomendación, el Comité tuvo en cuenta la opinión del Representante de la Comunidad Europea, indicada anteriormente, en relación con la posibilidad de adelantar los trámites del Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca (véanse los párrafos 33 y 34 anteriores).

### **EXAMEN DEL PROYECTO DE CÓDIGO REVISADO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CAZA EN EL TRAMITE 4 (Tema 7 del programa)**

62. El Comité recordó que en su sexta reunión se había aplazado el debate sobre este Código y se había pedido a la Secretaria que preparara un proyecto revisado basado en los criterios establecidos en el curso del debate de los temas de los demás Códigos que se estaban revisando. Había indicado asimismo que el nuevo proyecto tenía que abarcar la gama más amplia posible de especies de animales de caza, señalando al mismo tiempo a la atención de los participantes el derecho internacional en materia de protección de determinados animales (ALINORM 93/16, párrafo 88).

63. El proyecto revisado se distribuyó a los gobiernos en mayo de 1992, en el documento CX/MH 93/6, y por medio de la carta circular 1992/6-MH se invitó a los mismos a que formularan observaciones. Estas se presentaron al Comité en los documentos CX/MH 93/6-Add. 1 y Add. 2.

### **PREAMBULO**

64. Las decisiones adoptadas con respecto al Preámbulo de este proyecto de Código figuran más arriba en el contexto de los debates del Comité sobre el Proyecto de Código Revisado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca (véanse los párrafos 18 a 22).

### **SECCION I - AMBITO DE APLICACION**

65. El Comité reconoció que el hecho de hacer extensivo el ámbito de aplicación del Código a una amplia variedad de animales de caza abatidos en medios muy distintos y utilizando diferentes instalaciones de elaboración requeriría cierta flexibilidad en la aplicación de las disposiciones del Código. Se vieron particularmente afectadas por esta consideración las disposiciones relativas a la estructura e instalaciones de los depósitos de canales de caza o establecimientos de carne de caza provisionales. Sin embargo, el Comité **estuvo de acuerdo** en que sería necesario que esos depósitos de canales de caza y establecimientos de carne de caza cumplieran con los requisitos del Código en materia de higiene, procedimientos, inspección y dictamen. **Convino** en incorporar un nuevo párrafo en la sección "Ambito de aplicación" del Código en el que se subrayara dicha necesidad, y en aplicar a todo el Código ese criterio general.

66. La Delegación de los Estados Unidos observó que había formulado varias observaciones escritas referentes al ámbito de aplicación del Código y a algunas disposiciones siguientes. La Delegación informó al Comité de que, tras estudiar la totalidad del proyecto de Código y a la luz de las observaciones recibidas de otras delegaciones, ya podía retirar la mayor parte de sus comentarios sobre el Código, en particular los que derivaban de una diferente interpretación del ámbito de aplicación.

## SECCION II - OBJETIVOS DEL PRESENTE CÓDIGO

67. Se enmendó el apartado (f) para aclarar y simplificar su redacción.

## SECCION III - DEFINICIONES

68. Como consecuencia de los problemas inherentes a la definición de "animal de caza" (párrafo 11) en lo relativo al no tener propietario ni de hecho ni por derecho intrínseco, el Comité **decidió** modificar la primera parte de esa definición para que se leyera de la manera siguiente:

- a) *no se ha criado en rebaños ni manejado como los animales estabulados y tiene que ser matado necesariamente en un sitio donde un inspector no podrá someterlo a una inspección ante-mortem; y*

69. Se suprimió la definición de "análisis de riesgos y de los puntos críticos de control" (párrafo 18 de la versión anterior) para uniformar el texto con los de los otros Códigos, y se añadió la definición de "*análisis de riesgos*" (párrafo 27).

70. Se planteó la cuestión de si en los párrafos 25 y 28 debería hacerse referencia a los residuos de medicamentos veterinarios, ya que en la mayor parte de los casos los animales de caza no se habrían sometido a tratamientos con medicamentos veterinarios. El Comité **decidió** mantener esas referencias para abarcar los casos en que dichos residuos podrían estar presentes en la carne de caza. El Comité **decidió** asimismo enmendar la definición de "*inocua y sana*" de modo que resultara adecuada para la carne de caza (párrafo 28).

## SECCION IV - CAZA, FAENADO SOBRE EL TERRENO, ACOPIO Y CONSERVACION EN UN DEPOSITO DE CANALES DE CAZA

71. Se aportaron varias enmiendas a la redacción de toda la sección. **Abatimiento de los animales de caza**

72. El Comité observó que según el texto propuesto para el párrafo 33, y también en base a las observaciones formuladas al respecto por Nueva Zelandia, se exigía que los cazadores emitieran los dictámenes que normalmente realizaría un inspector. El Comité **decidió** exigir solamente que los cazadores tomaran nota de cualquier condición anormal y la notificaran al inspector, en caso de que la canal del animal de caza se llevara a un establecimiento de caza. La primera frase del párrafo 33 se suprimió en consecuencia.

### **Evisceración y faenado sobre el terreno de canales de animales de caza**

73. La introducción de esta sección se enmendó para indicar que todas las canales de animales de caza de grandes dimensiones debían desangrarse y eviscerarse al menos en parte, lo que normalmente se reduciría a extirpar intacto el tubo gastrointestinal, lo antes posible después de la matanza.

### **Refrigeración de las canales de animales de caza**

74. El Comité **estuvo de acuerdo** en exigir que las canales de animales de caza de pequeñas dimensiones se enfriaran a 4°C, especialmente en vista de que, en el momento de la matanza, se podría haber dañado el tubo gastrointestinal, y quedando dentro de la canal hasta su llegada al establecimiento de caza.

### **Transporte de las canales de animales de caza**

75. No se aportaron modificaciones a esta sección.

## Disposiciones de carácter general

76. El Comité manifestó cierta preocupación por la excesiva restricción de la disposición en la que se establecía que los depósitos de canales de caza no debían utilizarse para ningún fin diferente del almacenamiento y conservación temporal de las canales de animales de caza. Muchos de esos locales empleaban para tales fines solo durante las temporadas de caza. Sin embargo, el Comité expresó la firme opinión de que en los períodos en que se utilizaban para el almacenamiento y conservación temporal de las canales de animales de caza no debían emplearse paralelamente para ningún otro fin. **Acordó** enmendar en consecuencia el párrafo 47.

77. Varias delegaciones manifestaron preocupación por la excesiva restricción de la disposición (párrafo 49) en la que se exigía que todas las canales de animales de caza llegaran a un establecimiento de carne de caza y se inspeccionaran a más tardar 24 horas después de haberse matado el animal. El Comité acordó que esta disposición se aplicara para la mayor parte de las canales de animales de caza, pero que en caso de que la canal ya se hubiese refrigerado, de conformidad con lo establecido en el párrafo 39, esta tenía que llegar al establecimiento de carne de caza "lo antes que fuese prácticamente posible". El párrafo 49 se enmendó de modo que quedara constancia de ello.

## SECCION V - LOCALES E INSTALACIONES

### Estructura e instalaciones de un depósito de canales de caza Estructura e instalaciones de un establecimiento de carne de caza

78. Sobre estas secciones se mantuvo un largo debate, en particular en lo referente a los locales e instalaciones móviles, provisionales, o bien ubicados en regiones remotas, especialmente en las regiones polares. A raíz de esos debates el Comité **convino** en enmendar el ámbito de aplicación del Código tal como se indicaba anteriormente (véase el párrafo 65). Se aportaron enmiendas también al párrafo 50, en el que se añadieron las palabras "en caso necesario" para indicar que en los ambientes fríos tal vez no fuera necesario contar con sistemas activos de refrigeración, mientras que en el texto preliminar de la subsección "**Estructura e instalaciones de un establecimiento de carne de caza**", se suprimió la frase "del edificio y del equipo contenido en el mismo".

79. El Comité **convino** en exigir que el equipo de los locales de faenado estuviera construido con materiales impermeables y resistentes a la corrosión (párrafo 52 (e)). En cuanto al párrafo 52 (h), el Comité **acordó** que parte de un local podría aislarse para conservar en condiciones de seguridad la carne de caza decomisada. Se aclaró la redacción del apartado 53 (f) en lo relativo al control del empleo de agua no potable.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> En los párrafos correspondientes del proyecto de Código Revisado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca (que figura en el Apéndice II de este informe) se introdujeron las enmiendas relativas a las modificaciones realizadas.

80. La Delegación de Polonia observó que algunos países importadores habían solicitado que se mantuviera un registro de las temperaturas en los locales de los establecimientos de carne de caza donde se regulaban las temperaturas. El Comité **reafirmó** su postura general de que era innecesario registrar la temperatura del aire en los locales donde se realizaban las operaciones. (Párrafo 55).

### Instalaciones y servicios

81. En esta sección se introdujeron algunas enmiendas de redacción.

## **SECCION VI - REQUISITOS Y PRACTICAS DE HIGIENE DE LAS OPERACIONES**

82. Se introdujeron algunas enmiendas en la redacción de las subsecciones contenidas en esta sección.

83. El Comité estudió detalladamente el asunto del control de las temperaturas de los lugares de trabajo de un establecimiento de carne de caza (párrafos 80 y 100). Con referencia al párrafo 80, se **acordó** que las temperaturas de estos lugares debían controlarse, en caso necesario, para impedir cualquier aumento de la temperatura de las canales de animales de caza, las canales de caza y la carne de caza llegara a un grado tal que pudiera poner en peligro la inocuidad y salubridad de las mismas. El párrafo 80 se **enmendó** en consecuencia. Algunas delegaciones sugirieron que se especificara una temperatura máxima del lugar de 12°C, pero al examinar los objetivos del Código y la aplicación de los principios de análisis de riesgos no se consideró oportuno incluir en el mismo esta apreciación.

### **Programas de control del proceso de producción**

84. El párrafo introductorio a esta subsección que trata del HACCP se enmendó para que fuera coherente con el Código para la Carne Fresca.

### **Higiene de las operaciones de faenado en un establecimiento de carne de caza**

85. Varias delegaciones se declararon preocupadas de que el lavado y descuartizado de las canales desolladas de animales de caza, antes de la inspección, pudieran ocultar al inspector parte de la información necesaria para emitir un dictamen adecuado de la inspección (párrafo 96 (c)). Se tomó nota de la gran variedad de especies animales abarcadas por el Código que se cazaban en condiciones y ambientes muy distintos. Asimismo se declaró que en algunos casos el lavado de las canales desolladas de animales de caza se había traducido en una mejora de su calidad microbiológica. El Comité **acordó** enmendar el apartado para recalcar que el lavado de las canales desolladas antes de la inspección debía constituir una excepción, pero que podía permitirse siempre que se contara con la aprobación previa de un inspector.

86. El párrafo 97 (b) se enmendó suprimiendo la referencia a la excepción establecida para el uso de cepillos en el faenado de las canales chamuscadas.

### **Higiene de las operaciones posteriores al faenado**

87. Respecto a las decisiones concernientes a las temperaturas para conservar las canales de caza y la carne de caza, el Comité **resolvió** enmendar el párrafo 98 (c) para especificar que la temperatura interna de la carne de caza durante la manipulación no debería superar los 7°C en el caso de los animales de caza de gran tamaño o los 4°C en animales más pequeños. El Comité **acordó** que este requisito permitía mantener invariado el párrafo 100. {Véase el párrafo 74 anterior}.

### **Higiene de las operaciones de transporte de la carne de caza**

88. La Delegación de Alemania propuso que la carne de caza expuesta accidentalmente a condiciones adversas durante el transporte (párrafo 107) se retirara automáticamente del comercio internacional. El Comité **no respaldó** esta propuesta al observar que el párrafo tal y como estaba redactado permitía que un inspector veterinario o una persona adecuadamente cualificada, responsable ante un inspector veterinario, determinara si la carne de caza era apta o no para el consumo humano y, en el caso de que su juicio fuese favorable, permitía su acceso en el comercio internacional. Además, tomó nota de que el Acuerdo sobre el Transporte de Productos

Perecederos (el acuerdo ATP), elaborado por la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa y aprobado por varios países fuera de Europa, abarcaba algunos de esos aspectos, especialmente el del control de la temperatura, planteado por la Delegación de Alemania.

## **SECCION VII - REQUISITOS ESPECIALES PARA LA INSPECCION**

### **SECCION VIII - INSPECCION DE LA CARNE DE CAZA**

89. En estas secciones se introdujeron sólo cambios de redacción.

### **SECCION IX - PROCEDIMIENTOS DE INSPECCION DE LA CARNE DE CAZA**

90. Varias delegaciones expresaron cierta preocupación por el hecho de que esta sección del Código estaba incompleta y no contenía ninguna orientación específica adecuada que las autoridades de inspección y los inspectores pudieran usar a la hora de inspeccionar la carne de caza. Hicieron referencia a la versión vigente del Código para la Caza (CAC/RCP 2 9/1983) de la que se habían tomado elementos de esta sección que se habían incorporado, por ejemplo, en la legislación de la Comunidad Europea. El Comité **acordó** restablecer los principales criterios orientativos específicos para la inspección según aparecían en el párrafo 4.5.3 (CAC/RCP 29/1983) introduciendo algunas enmiendas secundarias. (Nuevo párrafo 128)<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> A partir de ahora, los números de los párrafos del informe se refieren a la nueva numeración de párrafos, tal como aparece en el Apéndice IV.

91. Asimismo el Comité expresó preocupación porque el texto introductorio a esta sección era demasiado general, y **acordó** precisar el párrafo suprimiendo la referencia a las posibles limitaciones y restricciones relativas a los procedimientos de inspección.

### **SECCION X - DICTAMENES DE INSPECCION DE LA CARNE DE CAZA Y APLICACION DE LOS MISMOS**

92. Como resultado de la decisión que figura en el párrafo anterior, el Comité **acordó** precisar esta sección del Código incluyendo en el párrafo 141 varios defectos que obligarían a declarar la carne de caza como totalmente inadecuada para el consumo humano. La lista de defectos se basó en la versión vigente del Código para la Caza ya aprobada.

93. Con el fin de ajustarse a la decisión del Comité relativa al Código para el Dictamen unificado (véase si párrafo 53 anterior), el párrafo 13 7 se enmendó suprimiendo la nota al pie de pagina, cuyo contenido se incluyó en el párrafo 139.

94. Siguiendo la recomendación de la Delegación de España, el Comité **convino** en suprimir el párrafo 147 de la versión anterior donde se indicaba que la carne de caza podía resultar apta para el consumo humano tras someterse a tratamiento térmico o de congelación, después de la inspección. El Comité tomó nota de que este párrafo contradecía al párrafo 138.

95. Se introdujeron enmiendas secundarias o de redacción en estas secciones del Código.

### **Estado de tramitación del Proyecto de Código Revisado para la Caza**

96. El Comité **acordó** adelantar el proyecto de Código revisado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex y **recomendó** a la Comisión que lo aprobara en el Trámite 8, omitiendo los Trámites 6 y 7.

### **OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 8 del programa)**

97. El Comité observó que en su sexta reunión, durante los debates sobre las disposiciones de Destino y Mercado que formaban parte del Proyecto de Código Revisado de Prácticas para la Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza, se había planteado la cuestión de la conveniencia de armonizar las marcas y los otros procedimientos de marcado (ALINORM 93/16, párrafo 72). Se solicitó a la Secretaría que recabara observaciones de los Gobiernos al respecto

98. Solamente dos gobiernos (Polonia y los Estados Unidos de América) contestaron a las circulares 1991/25-MH y 1992/6-MH que invitaban a formular observaciones al respecto. El Comité **llegó a la conclusión** de que los gobiernos, de hecho, no deseaban emprender trabajos sobre este tema.

99. No se propuso al Comité ningún otro tema para trabajos futuros.

### **FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 9 del programa)**

100. El Comité **acordó** aplazar *sine die* sus reuniones, hasta que la Comisión no le pidiera que realizara ulteriores labores.

## RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Recomendación	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia (ALINORM 93/16A)
1. Proyecto de Código Revisado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca	5/8	CCA Gobiernos	Párrafo 32 Apéndice II
2. Proyecto de Código Revisado para la Inspección Ante-mortera y Post-mortem de Animales de Matanza y para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem sobre Animales de Matanza y Carnes	5/8	CCA Gobiernos	Párrafo 60 Apéndice III
3. Código de Prácticas de Higiene para la Caza	5/8	CCA Gobiernos	Párrafo 96 Apéndice IV
4. Corrección y actualización del documento titulado "Información sobre actividades de otros órganos del Codex Alimentarius sobre residuos, incluidos contaminantes, en relación con la carne fresca".	-	Secretaría	Párrafo 16

**LIST OF PARTICIPANTS<sup>1</sup>**  
**LISTE DES PARTICIPANTS**  
**LISTA DE PARTICIPANTES**

**CHAIRMAN**  
**PRESIDENT**  
**PRESIDENTE**

Dr. Russell BALLARD  
Director-General  
Ministry of Agriculture and Pisheries  
P.O. Box 2526  
Wellington, New Zealand

<sup>1</sup> The heads of delegations are listed first; alternátes, advisers and consultants are listed in alphabetical order.  
Les chefs de delegation figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabétique.  
Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones; los Suplentes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

**ALBANIA**  
**ALBANIE**

Stefan LEFTERI  
Director  
Center of Hygiène  
Ministry of Health  
Via Irfan Tomini  
P.42/2/14 Tirana  
Albania

**ARGENTINA**  
**ARGENTINE**

Mrs. Ileana DI GIOVAN BATTISTA  
Permanent Représentative  
Embajada de la República Argentina  
Piazza dell'Esquilino 2  
Roma

Adrian ISETTO  
Secretario  
Embajada de la República Argentina  
Piazza délia Rotonda 2  
Roma

Osvaldo S. PASCUAL  
Consejero Económica y Comercial  
Embajada de la República Argentina  
Piazza délia Rotonda 2  
Roma

**AUSTRALIA**  
**AUSTRALIE**

Robert BIDDLE  
Senior Assistant Director  
Méat Inspection Branch  
Australian Quarantine and Inspection  
Service (AQIS)  
Department of Primary Industries and  
Energy  
Barton, ACT 2600  
Australia

Stephen CARROLL  
National Executive Director  
Méat and Allied Trades Federation of  
Australia  
P.O. Box 1208  
Crows Nest  
NSW 2065  
Australia

William HETHERINGTON Counsellor  
(Veterinary Services)  
Embassy of Australia  
Rue Guimard 6 to 8  
Brussels 1200  
Belgium

James MURRAY  
Senior Veterinary Officer  
Australian Quarantine and Inspection  
Service (AQIS)  
GPO Box 858  
Canberra ACT 2601  
Australia

Barry SHAY  
Principal Scientist  
CSIRO Division of Food Science and  
Technology  
P.O. Box 12  
Cannon Hill  
Qld 4152  
Australia

**BAHRAIN**  
**BAHREIN**

Jasim Al-JEDAH  
Head  
Food Hygiene Section  
Ministry of Health  
P.O. Box 42  
Bahrain

**BELGIUM**  
**BELGIQUE**  
**BELGICA**

Raymond KEYMOLEN  
Inspecteur en chef - directeur  
Ministère de la Santé Publique  
Institut d'Expertise Vétérinaire  
Rue de la Loi 56  
1040 Bruxelles  
Belgique

**CANADA**

Graham CLARKE  
Chief National Programs  
Agriculture Canada  
2255 Carling Avenue  
Ottawa, Ontario  
Canada K1A 0Y9

Robin SIMONE  
Alternate Permanent Représentative  
Canadian Embassy  
Via Zara 30  
00198 Roma

**COSTA RICA**

Ms. Hilda Maria SANTIESTEBAN  
MONTERO  
Ministro Consejero  
Representante Permanente Alterne  
Embajada de Costa Rica ante la FAO  
Via Maffeo Pantaleoni 23  
00191 Roma

Miss Yasmin HAG  
Primer Secretario  
Representante Permanente Alterno  
Embajada de Costa Rica ante la FAO  
Vis Sistina 86  
00127 Roma

**CYPRUS**  
**CHYPRE**  
**CHIPRE**

Chrysanthos LOIZIDES  
Agricultural Attaché  
Permanent Représentation of Cyprus to  
FAO  
Piazza Farnese 44  
00186 Roma

**DENMARK**  
**DANEMARK**  
**DINAMARCA**

Jørgen BALTZER  
Head, Meat Inspection  
Danish Veterinary Service  
Ministry of Agriculture  
Rolighedsvej 25  
DK-1958 Frederiksberg C  
Denmark

Mrs. Anne RAMLØSE  
Veterinary Officer  
Danish Veterinary Service  
Ministry of Agriculture  
Rolighedsvej 25  
DK-1958 Frederiksberg C  
Denmark

**DOMINICA**  
**DOMINIQUE**

Mrs. A.H. BENJAMIN  
Ambassador, Permanent  
Représentative  
Embassy/Permanent Representation of  
the Commonwealth of Dominica  
Via Laurentina 767  
00143 Roma

**EGYPT**  
**EGYPTE**  
**EGIPTO**

Ali ABBASS  
General Director for Méat Inspection in  
Egypt  
Ministry of Egyptian Agriculture  
General Organization for Veterinary  
Services  
2 Dorry Street  
Agouza - Giza  
Egypt

Dr. Abdel Azim A. BAYOUMY  
Assistant Director of Food Safety  
Department  
Ministry of Health  
Magies Elshaab Street  
Cairo  
Egypt

**FRANCE**  
**FRANCIA**

Paul MERLIN  
Chef du bureau abattage et première  
transformation  
Ministère de l'Agriculture et  
Développement Rural  
175 rue du Chevaleret  
75646 Paris Cedex 13  
France

**GERMANY**  
**ALLEMAGNE**  
**ALEMANIA**

Joachim BOROWKA  
Ministerialrat  
Ministry of Health  
Deutschherrenstrasse 87  
D-5300 Bonn 2 Germany

Ernst EINSPORN  
Adviser  
Bundesministerium für Gesundheit  
48 Bielefeld  
Am Jollesiek 14  
Germany 8

Ekkehard WEISE  
Director, Professor  
Federal Health Office  
Robert von Ostertag Institut  
Diedersdorfer Weg 1  
D-1000 Berlin 48  
Germany

**GUINEA**  
**GUINEE**

Souhaib Deen BANGOURA  
Ambassade de la République de Guinée  
Via Adelaide Ristori 9/13  
00197 Roma

**HONDURAS**

Miss Concha M. RAMIREZ LOPEZ  
Représentante Permanente  
Embajada de la República de Honduras  
Via Giambattista Vico 40, int. 8  
00196 Roma

**IRELAND**  
**IRLANDE**  
**IRLANDA**

Sean O'CONNOR  
Deputy Director of Veterinary Services  
Ministry of Agriculture, Food and  
Forestry  
Agriculture House  
Kildare Street  
Dublin, Ireland

**ITALY**  
**ITALIE**  
**ITALIA**

Lionello BRESADOLA  
Segreteria Comitato Italiano per il  
Codex Alimentarius  
Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste  
Via Sallustiana 10  
00100 Roma

Piergiuseppe FACELLI  
Dirigente Veterinario  
Ministero della Sanità  
D.G.I.A.N.  
Piazza Marconi 25  
00144 Roma

Mrs. Lucia GUIDARELLI  
Direttore Medico  
Ministero della Sanità  
Via R. Simoni 73  
00157 Roma

Paolo SAVI  
Présidente Gruppo Carni  
Comitato Italiano Codex Alimentarius  
Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste  
Via Lago di Lesina 22  
00199 Roma

**JAPAN**  
**JAPON**

Hirofumi KUSUNOKI  
Section Chief  
Veterinary Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki  
Chiyoda-ku  
Tokyo, Japan

Takashi KIKUCHI  
Technical Adviser  
Japan Food Hygiene Association  
3-27 Fushio-dai  
Ikeda City, Osaka  
Japan

Hideto NAKAMURA  
Technical Adviser  
Japan Food Hygiene Association  
3-27 Fushio-dai  
Ikeda City, Osaka  
Japan

Akira NIWA  
Alternate Permanent Representative  
Embassy of Japan  
Via Quintino Sella 60  
00187 Roma

**LESOTHO**

Miss Thakane ADORO  
First Secretary  
Embassy of Lesotho  
Via di Porta Pertusa 4  
00165 Roma

**MALAYSIA**  
**MALAISIE**  
**MALASIA**

Abdul Aziz MANGKAT  
Director of Veterinary Public Health  
Department of Veterinary Services  
Ministry of Agriculture  
8th Floor, Exchange Square  
Off Jalan Semantan  
Bukit Damansara  
50630 Kuala Lumpur  
Malaysia

**MALTA**  
**MALTE**

Dr. Anthony GRUPPETTA  
Abattoir Manager  
Department of Veterinary Services  
Ministry of Food, Agriculture and Fish  
Lascaris Wharf  
Valletta  
Malta

**MEXICO**  
**MEXIQUE**

Raymundo VARELA  
Director de Servicio y Registro  
Zoosanitario  
Dirección General de Salud  
Secretaría de Agricultura y Recursos  
Hidráulicos (SARH)  
C.P. 03230  
Recreo N° 51  
México, D.F.

**NETHERLANDS**  
**PAYS-BAS**  
**PAISES BAJOS**

Willem DROPPERS  
Head of Veterinary Affairs Division  
Ministry of Welfare, Health and Cultural  
Affairs  
Food and Product Safety Directorate  
P.O. Box 3008  
2280 MK Rijswijk (ZH)  
Netherlands

Jan M. DE KRUIJF  
Dr. Veterinary Medicine  
Ministry of Agriculture, Nature  
Management and Fisheries  
National Inspection Service for Livestoc  
and Méat  
Rijkskantorengedouw "Transitorium"  
P.O. Box 30724  
2500 GS The Hague  
Netherlands

Gerrit A. LAM  
Veterinary Inspector  
Ministry of Welfare, Health and Cultural  
Affairs  
Veterinary Public Health Inspectorate  
P.O. Box 5406  
Sir Winston Churchill 362  
2280 HK Rijswijk (ZH)  
Netherlands

Rijckert J. VAN DER FLIER  
Ministry of Agriculture, Nature  
Management and Fisheries  
Veterinary Service  
P.O. Box 20401  
Bezuidenhoutseweg 73  
2500 EK The Hague  
Netherlands

**NEW ZEALAND**  
**NOUVELLE-ZELANDE**  
**NUEVA ZELANDIA**

Andrew I. MCKENZIE  
Chief Méat Veterinary Officer  
MAF Regulatory Authority (Méat and  
Seafood)  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
P.O. Box 2526  
Wellington  
New Zealand

Dennis G. BUTLER  
Chairman  
New Zealand Méat Industry Hygiène  
Council  
P.O. Box 2526  
Wellington  
New Zealand

Steve C. HATHAWAY  
National Manager (Research and  
Development)  
MAF Regulatory Authority (Meat and  
Seafood)  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
Private Bag  
Gisborne  
New Zealand

Mrs. Sandra L. NEWMAN  
Executive Manager  
MAF Regulatory Authority (Méat and  
Seafood)  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
P.O. Box 2526  
Wellington  
New Zealand

**NORWAY**  
**NORVEGE**  
**NORUEGA**

Magnus VALLAND  
Senior Veterinary Officer  
Food Hygiene Section  
Norwegian Food Control Authority  
P.O. Box 8187 Dep.  
N-0034 Oslo  
Norway

**PERU**  
**PEROU**

Enrique ROSSL LINK  
Embajador  
Representante Permanente  
Representación Permanente de la  
República del Perú ante la FAO  
Lungotevere Portuense 150 - Int. 17  
00153 Roma

Luis ANAVITARTE  
Consejero  
Representante Permanente Adjunto  
Representación Permanente de la  
República del Perú ante la FAO  
Lungotevere Portuense 150 - Int. 17  
00153 Roma

Ms. Gabriella VASSALLO Tercera  
Secretaria Représentante Permanente  
Alterna Representación Permanente de  
la República del Perú ante la FAO  
Lungotevere Portuense 150 - Int. 17  
00153 Roma, Italy

**POLAND**  
**POLOGNE**  
**POLONIA**

Leszek MICHALOWSKI  
Chief Expert for International Veterinary  
Affairs  
Ministry of Agriculture and Food  
Economy  
30 Wspólna str.  
00-930 Warsaw  
Poland

Ewa JASZCZUK  
Head of Microbiological Laboratory  
Meat and Fat Research Institute  
Ministry of Agriculture  
36 Rakowiecka str.  
02-532 Warsaw  
Poland

Jan SZYMBORSKI  
Chief Expert  
Ministry of Agriculture and Food  
Economy  
30 Wspólna str.  
00-930 Warsaw  
Poland

**SPAIN**  
**ESPAGNE**  
**ESPANA**

Jesús MARTIN RUIZ  
Jefe de Servicio de Control Veterinario  
Subdirección General de Sanidad  
Exterior y Veterinaria  
Paseo del Prado 18-20  
28071 Madrid  
Spain

Jaime GARCIA BADIAS  
Representante Permanente Adjunto  
Permanent Représentation of Spain to  
FAO  
Largo dei Lombardi 21  
Roma  
Italy

**SWEDEN**  
**SUEDE**  
**SUECIA**

Mrs. Eva LONBERG  
Codex Coordinator  
National Food Administration  
Box 622  
S-751 26 Uppsala  
Sweden

Miss Agneta ANDERSSON  
Administrative Officer  
National Food Administration  
Box 622  
S-751 26 Uppsala  
Sweden

Hans LUNDQVIST  
Senior Veterinary Officer  
National Food Administration  
Farmek  
58192 Linköping  
Sweden

Nils-Gunnar NILSSON  
Chief Government Veterinary Inspector  
Food Control Division 1  
National Food Administration  
Box 622  
S-751 26 Uppsala  
Sweden

**SWITZERLAND**  
**SUISSE**  
**SUIZA**

P. ROSSIER  
Head of International Standards Section  
Fédéral Office of Public Health  
Haslerstrasse 16  
CH-3000 Berne 14  
Suisse

S. HAESLER  
Vice-Director  
Fédéral Veterinary Office  
Schwarzeriburgstrasse 161  
CH-3097 Liebefeld/Berne  
Suisse

**THAILAND**  
**THAÏLANDE**  
**TAILANDIA**

Pisan LUETONGCHARG  
First Secretary of Agriculture and  
Coopératives  
Royal Thai Embassy  
Via Zara 9  
00198 Roma  
Italy

Itti DITBANJONG  
First Secretary  
Royal Thai Embassy  
Via Nomentana 132  
00162 Roma  
Italy

Ekapong PALADRAKSA  
First Secretary  
Royal Thai Embassy  
Via Nomentana 132  
00162 Roma  
Italy

**TURKEY**  
**TURQUIE**  
**TURQUIA**

Gursu OKURER  
Permanent Representative of Turkey to  
FAO  
Permanent Représentation of Turkey  
Via Palestro 28  
Roma Italy

**UNITED ARAB EMIRATES ABU**  
**DHABI**  
**EMIRATS ARABES UNIS**  
**ABOUDHABI**  
**ENIRATOS ARABES UNIDOS ABU**  
**DHABI**

Abdelgadir Mohamed ABDELGADIR  
Director  
Food and Environment Centre  
U.A.E. Municipalities  
P.O. Box 263  
Abu Dhabi

Humaid AL MARRI  
Chief  
Dubai Abattoirs  
Dubai Municipality  
P.O. Box 15281  
Dubai

**UNITED KINGDOM**  
**ROYAUME-UNI**  
**REINO UNIDO**

Keith B. BAKER  
Assistant Chief Veterinary Officer  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Hook Rise South  
Tolworth  
Surbiton  
Surrey KT6 7NF  
England

Stephen HUTCHINS  
Deputy Veterinary  
Head of Section  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Government Buildings  
Tolworth  
Surrey  
England

Alan LAWRENCE  
Project Coordinator  
Ministry of Agriculture  
R111  
Hook Rise South  
Tolworth Toby Jug Site  
Surbiton  
Surrey  
England

**UNITED STATES OF AMERICA  
ETATS-UNIS D'AMERIQUE  
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

William H. DUBBERT  
Deputy Administrator  
International Programs  
Food Safety and Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 341-E Administration Building  
14th and Independence Streets, SW.  
Washington, DC 20250  
USA

Wilson S. HORNE  
Deputy Administrator  
Inspection Opérations  
Food Safety and Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 344-E Administration Building  
14th and Independence Streets, SW.  
Washington, DC 20250  
USA

Richard MIKITA  
Export Advisor  
Veterinary Médical Officer  
International Programs  
Food Safety and Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 341-E Administration Building  
14th and Independence Streets, SW.  
Washington, DC- 20250  
USA

John C. PRUCHA  
Assistant Deputy Administrator  
Science and Technology  
Food Safety and Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 405-Annex Building  
300 12th Street, SW.  
Washington, DC 20250  
USA

**OBSERVER COUNTRIES  
PAYS OBSERVATEURS  
PAISES OBSERVADORES**

**CZECH REPUBLIC**

Richard SOVJAK  
Director of the Municipal Veterinary  
Administration  
State Veterinary Administration  
Ministry of Agriculture of the Czech  
Republic  
Prague, Czech Republic

Arpad SZABO  
Counsellor  
Embassy of the Czech Republic  
Via dei Colli della Farnesina 144  
Rome  
Italy

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS  
INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES  
INTERNACIONALES**

**EUROPEAN COMMUNITY**

Carlo BERLINGIERI  
Principal Administrator  
DG VI B II 2  
Directorate General Agriculture  
Commission of the European  
Communities  
Rue de la Loi 86  
1040 Brussels  
Belgium

Georges ADELBRECHT  
Chef de Division  
Secrétariat du Conseil des Ministres des  
Communautés  
170 Rue de la Loi  
1048 Bruxelles  
Belgium

Mrs. Denise DE COOMAN  
Assistante  
Secretariat General du Conseil des  
Ministres des Communautés  
170 Rue de la Loi  
1048 Bruxelles, Belgium

**EUROPEAN ASSOCIATION FOR  
ANIMAL  
PRODUCTION (EAAP)  
FEDERATION EUROPEENNE DE  
ZOOTECNIE**

M. MANFREDINI  
Università degli Studi di Bologna  
Via Tolara di Sopra 30  
40064 Ozzana Emilia (BO)  
Italia

**OFFICE INTERNATIONAL DES  
EPIZOOTIES (OIE)**

R. MARABELLI  
Directeur Général des Services  
Vétérinaires  
Ministère de la Santé  
Piazza Marconi - Grattacielo Italia  
1-00144 Rome-EUR

**FOOD AND AGRICULTURE  
ORGANIZATION**

John R. LUPIEN  
Director  
Food Policy and Nutrition Division  
Via délie Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

G. HEINZ  
Animal Production and Health Division  
FAO  
Via délie Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

**WORLD HEALTH ORGANIZATION**

F.-X. MESLIN  
Chief  
Veterinary Public Health  
Division of Communicable Diseases  
WHO  
1211 Geneva 27  
Switzerland

**FAO/WHO JOINT FOOD STANDARDS  
PROGRAMME**

R.J. DAWSON  
Secretary  
Codex Alimentarius Commission  
Via délie Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

Alan W. RANDELL  
Senior Officer  
Food Quality and Standards Service  
Via delie Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

Colin G. FIELD  
Consulting Veterinary Surgeon  
P.O. Box 51  
Rivett ACT 2611  
Australia

**NEW ZEALAND SECRETARIAT**

Gilbert H. BOYD  
Manager (International Affairs)  
MAF Regulatory Authority  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
P.O. Box 2526  
Wellington  
New Zealand

Barry O'NEIL  
Veterinary (Counsellor)  
New Zealand Mission to the E.C.  
Boulevard du Régent 47-48  
1000 Brussels  
Belgium

## Apéndice II

### PROYECTO DE CODIGO REVISADO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA Abril de 1993

#### INDICE

	<b>Pagina</b>
PREÁMBULO	23
NOTA	25
SECCION I - AMBITO DE APLICACIÓN	25
SECCION II - OBJETIVOS DEL CÓDIGO	25
SECCION III - DEFINICIONES	26
SECCION IV - PRODUCCION ANIMAL PARA LA OBTENCION DE CARNE FRESCA	28
SECCION V - TRANSPORTE DE ANIMALES DE MATANZA	29
Construcción y mantenimiento de los medios de transporte	30
Mantenimiento de la identificación	30
SECCION VI - REQUISITOS RELATIVOS A LOS ANIMALES CONDUCIDOS AL SACRIFICIO	30
Identificación de los animales	30
Identificación de los animales que exigen una atención especial	30
Sistemas de información y segregación en el matadero	30
Reposo adecuado antes de la matanza	31
Responsabilidad veterinaria	31
SECCION VII - LOCALES E INSTALACIONES DE LOS MATADEROS Y ESTABLECIMIENTOS	31
Estructura	32
Instalaciones y servicios	37
Equipo y material conexo	38
Vehículos de transporte	38
SECCION VIII - REQUISITOS RELATIVOS A LAS OPERACIONES Y PRACTICAS HIGIENICAS	38
Salud del personal	38
Limpieza de los locales	39
Lucha contra las plagas	39
Higiene general de las operaciones	40
Suministro de agua e higiene de las operaciones	42
Programas de control del proceso de producción	42
Higiene de las operaciones de matanza y faenado	43
Higiene de las operaciones después de la matanza y el faenado	45
Higiene de las operaciones de transporte	47
Higiene de las operaciones para la matanza por separado	48
Higiene de las operaciones relativas a la carne decomisada o no apta de algún otro modo para el consumo humano	48
SECCION IX - REQUISITOS ESPECIALES PARA LA INSPECCION	48
Instalaciones y equipo	48
Supervisión veterinaria de la higiene de la carne	49
Procedimiento de control de laboratorio	49

## **CÓDIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA**

### **PREAMBULO**

La ciencia veterinaria y la ciencia de la higiene de la carne deben aplicarse a toda la cadena alimentaria con objeto de que la carne fresca procedente de los animales sacrificados sea inocua y sana. El presente Código, junto con el Código para la Inspección Ante-Mortem y Post-Mortem de Animales de Matanza y para el Dictamen Ante-Mortem y Post-Mortem sobre Animales de Matanza y Carnes, describe los requisitos necesarios para conseguir ese objetivo. Puede que las prácticas tradicionales permitan prescindir de algunos de los requisitos cuando la carne fresca se produce para el comercio local.

### **PRINCIPIOS Y OBJETIVOS DEL PRESENTE CÓDIGO Y DE LOS CÓDIGOS PARA LA INSPECCION ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE MATANZA Y PARA EL DICTAMEN ANTE-MORTEM Y POST- MORTEM SOBRE ANIMALES DE MATANZA Y CARNES**

1. La inspección ante-mortem y post-mortem de los animales sacrificados y el mantenimiento de las prácticas de higiene se realizan para garantizar que la carne fresca producida para el consumo humano es inocua y sana.
2. Las normas para la inspección de la carne y las prácticas de higiene que se describen en el presente Código de Prácticas y en el Código de Prácticas conexas estipulan unos requisitos que se han elaborado a partir de los conocimientos y prácticas científicos actuales.
3. Siempre que sea posible, se deberán realizar análisis de riesgos basados en una metodología científica aceptada, con el fin de mejorar los conocimientos actuales. Estos análisis promoverán los principios de higiene de la carne que se indican a continuación:
  - a) Deberán aplicarse regularmente una normas mínimas de inocuidad de los alimentos con objeto de asegurar un suministro de carne inocua y sana; en caso de que, en algunas situaciones peculiares del comercio local, el suministro de alimentos suficientes se viera amenazado, las normas de inocuidad podrían incluir un tratamiento apropiado para eliminar cualquier riesgo;
  - b) Los procedimientos de inspección ante-mortem y post-mortem deberán ser adecuados a la variedad e incidencia de las enfermedades y defectos presentes en la clase concreta de animales de matanza que se están inspeccionando;
  - c) Los sistemas de control del proceso deberán reducir al mínimo prácticamente posible la contaminación de la carne por microbios e impedir el desarrollo posterior de éstos hasta niveles que puedan constituir un peligro;
  - d) El sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP)<sup>1</sup> bajo el control y supervisión de la autoridad de inspección ofrece un método científico para garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de la producción, elaboración y distribución de la carne fresca, método que deberá utilizarse, siempre que sea posible, juntamente con otros procedimientos de garantía de la calidad, en la aplicación del presente Código;

- e) Cuando el análisis de los riesgos haya demostrado que el hecho de no haber suprimido un defecto de un tipo especificado por la autoridad de inspección no menoscaba la inocuidad, y que existen cualesquiera procedimientos necesarios para identificar el producto, dicha autoridad deberá autorizar la producción con vistas al uso final especificado.

<sup>1</sup> Los considerables beneficios que el sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP) ofrece con respecto a la inocuidad de los alimentos son reconocidos en el Codex Alimentarius, y se ha aprobado la inclusión del HACCP en los Códigos de Prácticas. El HACCP ofrece un método sistemático para el control del proceso y de la higiene en la producción de alimentos por el que se aseguran unos alimentos inocuos y sanos. Toda aplicación del HACCP deberá basarse en una evaluación, adecuada a las circunstancias, de los riesgos para la salud humana y animal que tenga en cuenta las técnicas aceptadas de evaluación de riesgos. En cada matadero o establecimiento se deberá crear un sistema específico de HACCP, adaptado a sus productos y condiciones de elaboración y distribución. Los principios y aplicaciones del HACCP están documentados en otra parte del Codex Alimentarius, pues se aplican por lo general a los Códigos de Prácticas del Codex.

4. La industria y la autoridad de inspección compartirán la responsabilidad con respecto a la producción de carne inocua y sana. El personal de la industria deberá participar lo más ampliamente posible en los sistemas voluntarios de control de la calidad y la vigilancia y control de la higiene de la carne, bajo la supervisión y verificación de la autoridad de inspección, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos. Para alcanzar este objetivo son necesarios programas de capacitación y enseñanza en los que participen tanto la industria como la autoridad de inspección.

5. La autoridad de inspección deberá contar con recursos suficientes, tener capacidad jurídica para asegurar el cumplimiento de los requisitos necesarios a fin de producir carne inocua y sana y ser independiente de la dirección del establecimiento y de otros intereses industriales. Deberá ser legalmente obligatorio que los directores cumplan con las instrucciones sobre higiene e inspección de la carne y faciliten la información y la ayuda que pueda recabar justificadamente la autoridad de inspección.

6. La autoridad de inspección deberá proceder a una asignación eficiente y eficaz de los recursos para alcanzar el objetivo de reducir los riesgos derivados de la carne.

7. La vigilancia con objeto de determinar los riesgos transmitidos por la carne que se hubieran introducido en el punto de producción constituye un componente importante de un programa para la higiene de la carne. El conocimiento del estado de salud de los animales que han de ser sacrificados, así como de las enfermedades transmitidas por los alimentos que se manifiestan en los seres humanos, es importante para aplicar las medidas de control y exige un sistema adecuado de acopio de datos.

8. Las normas sobre higiene de la carne deberán tener una base científica, proteger la salud de los consumidores y facilitar unas prácticas equitativas en el comercio internacional de carne. Las políticas de equivalencia<sup>2</sup> que se aplican a los países o a algunas regiones de los mismos y ofrecen las mismas garantías de inocuidad y salubridad, hacen innecesaria la repetición de los requisitos de los distintos países, o la aplicación de procedimientos idénticos.

<sup>2</sup> (A los efectos del presente Código, el concepto de "equivalencia" no se define por separado sino que se adopta la definición establecida por el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT). El siguiente texto, referente a las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, es un resumen del Proyecto de Acta Final de la Ronda Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales:

"Las partes contratantes aceptarán como equivalentes las medidas sanitarias o fitosanitarias de otras partes contratantes, aun cuando difieran de las suyas propias o de las utilizadas por otras partes contratantes que comercien con el mismo producto, si la parte contratante exportadora demuestra objetivamente a la parte contratante importadora que sus medidas logran el nivel adecuado de protección sanitaria o fitosanitaria de la parte contratante importadora. A tales efectos, se facilitará a la parte contratante importadora que lo solicite un acceso razonable para inspecciones, pruebas y demás procedimientos pertinentes."

"Las partes contratantes, cuando reciban una solicitud al respecto, entablarán consultas encaminadas a la concertación de acuerdos bilaterales y multilaterales sobre el reconocimiento de la equivalencia de medidas sanitarias o fitosanitarias especificadas.")

9. La autoridad de inspección deberá facilitar la adopción de nuevas tecnológicas e innovaciones, a condición de que sean compatibles con la producción de carne fresca inocua y sana.

10. Las autoridades de inspección deberán promover prácticas integradas de inocuidad de los alimentos que tengan en cuenta toda la variedad de preocupaciones y conocimientos relativos a dicha inocuidad. Estas prácticas deberán ir acompañadas de programas de cooperación internacional en el ámbito de la inocuidad de los alimentos.

#### **NOTA**

El contenido del presente Código no tiene la finalidad de:

- a) excluir la adopción de innovaciones técnicas y de otro tipo en la industria de la carne; o
- b) restringir la producción o productividad de la industria de la carne;

siempre y cuando las innovaciones y la producción sean compatibles con la producción higiénica de carne inocua y sana.

#### **SECCION I - AMBITO DE APLICACION**

El presente Código de Prácticas de Higiene se aplica a la carne fresca<sup>3</sup>, distinta de los productos a los que se aplican otros Códigos del Codex, a saber aves de corral, pescado y caza<sup>4</sup> destinada al consumo humano, ya sea por venta directa o mediante su ulterior elaboración. Contiene los requisitos mínimos de higiene de la carne hasta el transporte de la carne inclusive. El presente Código deberá consultarse junto con el Código sobre Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y el Código de Prácticas para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem sobre Animales de Matanza y Carnes.

<sup>3</sup> El comercio internacional de la carne derivada de muchas especies silvestres está prohibido o bien regulado por las disposiciones de la Convención sobre el comercio internacional de especies amenazadas de fauna y flora silvestres (CITES).

<sup>4</sup> En este Código no se incluyen requisitos de etiquetado para la carne fresca. Por este motivo, nada en el Código impide que la carne se prepare de conformidad con el Código mismo y con el Código para la Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem sobre Animales de Matanza y Carnes, ya que esta última se etiqueta como carne de caza cuando deriva de animales tradicionalmente aceptados como "caza", a condición de que la autoridad de inspección esté convencida de que dicho etiquetado no resulta engañoso.

#### **SECCION II - OBJETIVOS DEL CÓDIGO**

Los principios y objetivos del presente Código consisten en asegurar:

- a) unas prácticas de higiene durante la producción y el transporte de animales de matanza;
- b) la disponibilidad de información sobre los riesgos que pueden estar presentes en los animales de matanza;
- c) unas instalaciones y equipo higiénicos para la manipulación, sacrificio, faenado y elaboración ulterior, almacenamiento y distribución;
- d) unas prácticas de higiene durante la manipulación, sacrificio, elaboración, almacenamiento y distribución; y

- e) la existencia de instalaciones adecuadas para las actividades de inspección.

### **SECCION III - DEFINICIONES**

A los efectos del presente Código, se entenderá por:

1. "Matadero": todo local aprobado y registrado por la autoridad de inspección en el que se sacrificuen y faenen animales destinados al consumo humano.
2. "Marca": cualquier sello o distintivo aprobado por la autoridad de inspección, así como cualquier rótulo o etiqueta que lleve tal sello o distintivo.
3. "Canal": el cuerpo de cualquier animal sacrificado después de haber sido sangrado y faenado.
4. "Limpieza": la eliminación de la contaminación.
5. "Decomisado": en relación con un animal de matanza o carne, inspeccionado y dictaminado, o determinado oficialmente de alguna otra forma, como inadecuado para el consumo humano y que es necesario destruir. "Decomiso total", cuando se decomisan la canal entera y los despojos (símbolo de dictamen: T). "Decomiso parcial", cuando solo se decomisan ciertas partes del animal sacrificado, mientras que otras son objeto de un dictamen distinto (símbolo de dictamen para las partes decomisadas defectuosas o enfermas: D).
6. "Contaminación": cuando se utiliza como verbo, la transmisión directa o indirecta de materias indeseables, incluida la transmisión de sustancias y/o microorganismos que hacen que la carne fresca no sea inocua y/o sana.
7. "Autoridad de inspección": la autoridad oficial encargada por el Gobierno del control de la higiene de la carne, incluida la inspección de la misma.
8. "Enfermedad o defecto": cambio patológico u otra anormalidad.
9. "Desinfección", de plantas, instalaciones y equipo: la reducción al mínimo, sin menoscabo de la calidad de la carne y mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, del numero de microorganismos.
10. "Faenado": descuartizamiento progresivo, en la sala destinada al faenado, de un animal de matanza en la canal (o partes de la canal), despojos y subproductos no comestibles; puede incluir la ablación de la cabeza. Entre los ejemplos de faenado se pueden citar la ablación de la cabeza, el cuero o piel, los órganos genitales, la vejiga urinaria, los pies y las ubres de los animales lactantes.
11. "Despojos comestibles": en relación con los animales sacrificados, todos los despojos que hayan sido aprobados como aptos para el consumo humano.
12. "Establecimiento": todo local distinto de un matadero, que haya sido aprobado y registrado por la autoridad de inspección, donde se prepara, manipula, envasa o almacena carne fresca.
13. "Apto para el consumo humano": en relación con la carne, toda carne que haya sido aprobada por un inspector como inocua y sana, a menos que en exámenes posteriores, que pueden incluir exámenes de laboratorio, se compruebe que no es salubre.
14. "Carne fresca": la carne a la que no se ha dado todavía ningún tratamiento distinto del envasado en atmósfera modificada o envasado al vacío para asegurar su

conservación, salvo en caso de que haya sido sometida solamente a refrigeración, seguirá siendo considerada como "fresca" a los efectos del presente Código.

15. "No comestible": inspeccionado y dictaminado, o determinado oficialmente de alguna otra forma, como inadecuado para el consumo humano pero que no es necesario destruir.

16. "Inspector": todo funcionario adecuadamente capacitado, nombrado por la autoridad de inspección a los efectos de la inspección de la carne y el control de la higiene, incluye al inspector veterinario. La supervisión de la higiene de la carne, con inclusión de la inspección de la carne, deberá estar bajo la responsabilidad de un inspector veterinario.

17. "Director": en relación con un matadero o establecimiento, toda persona que, de momento, sea responsable de la dirección del matadero o establecimiento.

18. "Carne": todas las partes comestibles de todo animal de matanza sacrificado en un matadero; incluye los despojos comestibles.

19. "Agua potable": agua pura y salubre en el momento de su empleo, de conformidad con los requisitos que figuran en la publicación de la OMS "Directrices para la calidad del agua potable".

20. "Ropa protectora": prendas especiales exteriores usadas por las personas que trabajan en un matadero o establecimiento, destinadas a evitar la contaminación de la carne, incluidas prendas para cubrir la cabeza y calzado.

21. "Residuos": residuos de medicamentos veterinarios, residuos de plaguicidas y contaminantes, tal como están definidos en el Codex Alimentarius.<sup>5</sup>

<sup>5</sup> Las definiciones en la séptima edición del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius son las siguientes:

Por "medicamento veterinario" se entiende cualquier sustancia aplicada o administrada a cualquier animal destinado a la producción de alimentos, como los que producen carne o leche, las aves de corral, peces o abejas, tanto con fines terapéuticos como profilácticos o de diagnóstico, o para modificar las funciones fisiológicas o el comportamiento.

La expresión "residuos de medicamentos veterinarios" comprende los productos originales y/o sus metabolitos en cualquier porción comestible del producto animal, así como los residuos de impurezas relacionadas con el medicamento veterinario correspondiente.

Se entiende por "plaguicida" toda sustancia destinada a prevenir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga, incluidas las especies indeseadas de plantas o animales, durante la producción, almacenamiento, transporte, distribución y elaboración de alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales o que pueda administrarse a los animales para combatir ectoparásitos. El término incluye las sustancias destinadas a utilizarse como reguladoras del crecimiento de las plantas, defoliantes, desecantes, agentes para reducir la densidad de fruta o inhibidores de la germinación, y las sustancias aplicadas a los cultivos antes o después de la cosecha para proteger el producto contra la deterioración durante el almacenamiento y transporte. El término no incluye normalmente los fertilizantes, nutrientes de origen vegetal o animal, aditivos alimentarios ni medicamentos para animales.

Se entiende por "residuos de plaguicida" cualquier sustancia especificada presente en alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales como consecuencia del uso de un plaguicida. El término incluye cualquier derivado de un plaguicida, como productos de conversión, metabolitos y productos de reacción, y las impurezas consideradas de importancia toxicológica.

Se entiende por "contaminante" cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que esta presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de la contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas.

22. "Análisis de riesgos": incluye la evaluación, gestión y comunicación de los riesgos, aspectos todos que son esenciales para el procedimiento de adopción de decisiones por el que se determinan niveles aceptables de riesgos, y la aplicación de esas decisiones.

23. "Inocua y sana": en relación con la carne, que ha sido aprobada como apta para el consumo humano de conformidad con los criterios siguientes:

- a) que no causará una infección ni intoxicación transmitida por los alimentos, siempre que se haya manipulado y preparado correctamente para los fines a que esta destinada;
- b) no contiene residuos que rebasen los límites establecidos por el Codex;
- c) que esta exento de contaminación visible.
- d) está exenta de defectos generalmente reconocidos por el consumidor como objetables;
- e) se ha producido con un control higiénico adecuado; y
- f) no se ha tratado con sustancias especificadas como ilícitas por las legislaciones nacionales pertinentes.

24. "Animal de matanza": todo animal, que no sea un ave, legalmente llevado a un matadero para ser sacrificado.

25. "Inspector veterinario": inspector profesionalmente capacitado como veterinario.

#### **SECCION IV - PRODUCCION ANIMAL PARA LA OBTENCION DE CARNE FRESCA**

**La autoridad de inspección deberá promover todos los aspectos de la gestión de la salud animal que mejoren la inocuidad y salubridad de la carne fresca producida para el consumo humano.**

*"Las condiciones en las que se crían los animales para la producción de carne deberán permitir la producción de carne Inocua y sana, teniendo plenamente en cuenta las necesidades del medio en que se han criado o por el cual han pasado los animales. De particular importancia son las actividades sistemáticas de seguimiento y vigilancia del estado de salud de la población; la inspección de los animales y el control de los tratamientos que se efectúan en los establecimientos para asegurar que la carne no contenga residuos nocivos; y una eliminación adecuada de los desechos animales. Asimismo, la autoridad de Inspección deberá estar facultada para impedir o controlar el desplazamiento de los animales desde zonas sometidas a restricciones sanitarias al matadero.*

*El seguimiento del estado de salud de los animales sacrificados permitirá acopiar información útil para la aplicación eficaz de algunos sistemas particulares de faenado y de inspección de la carne. Se mejorarán también los dictámenes de inspección de la carne. Los beneficios de dicha información serán plenos solo si se establece un sistema de identificación que vincule los animales con los lugares de producción, así como un sistema eficaz de transferencia de datos".*

26. Deberá establecerse un programa reglamentario administrado por el Gobierno, aplicable a las zonas donde se producen animales destinados al sacrificio o por las que éstos pasan de camino hacia un matadero, en el que se estipulen medidas relativas a la salud de los animales y a la inocuidad y salubridad de la carne obtenida de esos animales. El programa reglamentario deberá contar con una base jurídica sólida e incluir medidas para:

- a) impedir la introducción de enfermedades que revisten importancia para la salud humana o animal; y

- b) asegurar la vigilancia de enfermedades endémicas que revistan considerable importancia para la salud humana o animal, y aplicar programas de control y/o erradicación, según proceda<sup>6</sup>

<sup>6</sup> Para las normas de sanidad animal relativas al comercio internacional y las directrices relativas a la organización de la sanidad animal, véanse las secciones 1.3 y 1.4 de Código Zoosanitario Internacional de la OIE.

27. Deberá establecerse un programa reglamentario administrado por el Gobierno, aplicable a las zonas donde se producen animales destinados al sacrificio o por las que éstos pasan de camino hacia un matadero, en el que se estipulen medidas para regular el uso de sustancias químicas (como medicamentos veterinarios,<sup>7</sup> plaguicidas, y otras sustancias químicas agrícolas) o contaminantes que puedan ocasionar niveles perjudiciales de residuos o contaminantes en la carne fresca. Un componente fundamental lo constituyen el seguimiento y la vigilancia sistemáticos destinados a comprobar la eficacia del programa reglamentario.

<sup>7</sup> El Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos está elaborando un documento titulado *Directrices para el establecimiento de un programa reglamentario para el control de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos*. En el documento titulado *Prácticas reglamentarias nacionales recomendadas para facilitar la aceptación y el uso de LMR del Codex*, elaborado por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, se incluyen prácticas reglamentarias recomendadas que deberían aplicar los gobiernos con el fin de conseguir unos niveles máximos internacionalmente convenidos para los residuos de plaguicidas en los alimentos.

28. En todas las fases, los animales destinados al sacrificio deberán criarse de acuerdo con las buenas prácticas ganaderas. No deberán suministrárseles alimentos:

- a) que puedan recuperar patógenos humanos o animales, a menos que se adopten precauciones para reducir al mínimo este riesgo; o
- b) que contengan sustancias químicas (tales como medicamentos veterinarios, plaguicidas y otras sustancias químicas agrícolas) o contaminantes en cantidades capaces de producir un nivel de residuos o contaminantes en la carne fresca superior a los límites máximos adoptado por el Codex Alimentarius.

29. En los sistemas de producción animal intensiva, en los que se eliminan los desechos, el método de eliminación de desechos no deberá poner en peligro la salud humana o animal y deberá ser ecológicamente idóneo.

30. Deberá establecerse un sistema capaz de determinar con seguridad el lugar de producción de los animales de sacrificio cuando éstos salen del matadero.

31. Las autoridades de inspección, cuando proceda, deberán estimular el uso de los sistemas de HACCP en todos los aspectos de producción de alimentos, y utilizar activamente los datos suministrados para fines reglamentarios.

32. Cuando el propietario o cualquier otra persona tenga motivos para creer que, a consecuencia de:

- a) algún accidente;
- b) algún defecto o enfermedad;
- c) la administración de algún medicamento o sustancia química; o
- d) algún tratamiento;

la carne procedente de un animal pueda no ser apta para el consumo humano, no deberá enviar el animal a un matadero a menos que el animal sea objeto de un

certificado veterinario en el que se especifique que ha sido asistido por un veterinario a cuyo juicio puede ser sacrificado para el consumo humano. No obstante, prescindiendo de cualquier certificado que pudiera haberse expedido, el inspector veterinario deberá ser la única autoridad que determine si un animal es apto o no para la matanza.

#### **SECCION V - TRANSPORTE DE ANIMALES DE MATANZA**

**Los animales destinados al consumo humano se deberán transportar de tal modo que no se contaminen o sufran excesivamente, que se reduzca al mínimo la propagación de elementos patógenos, que se mantenga la identificación del lugar de producción y que se tome en consideración el bienestar de los animales.**

##### Construcción y mantenimiento de los medios de transporte

33. Los vehículos utilizados para el transporte de ganado deberán construirse de manera que:

- a) los animales puedan cargarse y descargarse fácilmente;
- b) los animales de diferentes especies y los de una misma especie que puedan ocasionarse lesiones recíprocamente estén de hecho separados durante el transporte;
- c) mediante la instalación de rejillas en el suelo o de dispositivos similares, se reduzca al mínimo la suciedad de los animales producida por los excrementos depositados en el suelo de vehículo;
- d) la ventilación sea adecuada;
- e) cuando haya mas de una plataforma, los animales transportados en la plataforma inferior estén protegidos por un suelo impermeable de la plataforma superior; y
- f) puedan limpiarse y desinfectarse fácilmente.

34. Los vehículos utilizados para el transporte de los animales a un matadero deberán mantenerse en buen estado. Habrá que proceder a su limpieza y, en caso necesario, a su desinfección, lo antes posibles después de la descarga de los animales.

##### Mantenimiento de la identificación

35. El transporte de los animales de matanza hasta un matadero deberá realizarse de manera que no se extravíe la identificación de su lugar de producción.

#### **SECCION VI - REQUISITOS RELATIVOS A LOS ANIMALES CONDUCIDOS AL SACRIFICIO**

**La autoridad de inspección deberá tener acceso a toda la información sobre el historial de producción que sea pertinente para la elaboración e inspección de los animales de matanza. Las diferentes asignaciones de recursos para la elaboración e inspección dependen de la disponibilidad de información detallada sobre los animales conducidos al sacrificio.**

*Para determinar los procedimientos óptimos de faenado e inspección es importante conocer el estado de salud y las condiciones de los animales que constituyen la materia prima para la producción de carne. La identificación de los*

*animales tanto en lo que respecta a su lugar de producción como a su tiempo de permanencia en el matadero es un requisito previo para un control veterinario adecuado y son necesarios sistemas apropiados de información que permitan hacer un uso óptimo de los datos disponibles.*

### **Identificación de los animales**

36. Habrá que adoptar todas las medidas necesarias para cerciorarse de que sigue siendo posible identificar el lugar de producción de los animales de matanza durante su manipulación y permanencia en un matadero antes del sacrificio.

### **Identificación de los animales que exigen una atención especial**

37. Cuando un animal de matanza ha sido identificado antes de su llegada a un matadero o en la inspección ante-mortem, o en la inspección post-mortem de su canal, como un animal que exige una atención especial, se deberán adoptar todas las medidas necesarias para que se pueda relacionar el animal o la canal con la información al respecto.

### **Sistemas de información y segregación en el matadero**

38. Se deberá establecer un sistema eficaz para asegurar que la información relativa a los animales de matanza que es pertinente para la inspección post-mortem o para cumplir unos requisitos especiales de faenado, ya tenga su origen antes de la llegada al matadero o en la inspección ante-mortem, se transmite al inspector encargado de la inspección post-mortem y, en caso de que haya que cumplir unos requisitos especiales de faenado, a las personas que participan en el faenado de las canales.

### **Reposo adecuado antes de la matanza**

*Será necesario que los animales hayan reposado antes de la matanza a fin de que sus condiciones fisiológicas sean óptimas y se asegure que no quedan ocultas pruebas de enfermedades o defectos. Los animales en los que se descubran enfermedades o defectos deberán ser separados de los demás con el fin de que puedan recibir cualquier atención especial que requieran e impedir el contagio de animales normales o instalaciones.*

*La separación de las diferentes categorías de animales dentro de cada especie permite una mejor utilización de los recursos de elaboración e inspección y facilita un faenado higiénico. El grado de limpieza de los animales antes de la matanza tiene también importantes repercusiones para un sacrificio y faenado higiénicos.*

39. Los animales de matanza deberán haber reposado suficientemente antes de ser sacrificados.

40. Los animales que hayan sido identificados como aquejados por cualquier enfermedad o defecto que afecte, o pudiera afectar, a la aptitud de su carne para el consumo humano, deberán segregarse de los restantes animales.

41. Si durante la inspección ante-mortem se observa alguna enfermedad o afección que no impida que el animal sea sacrificado para el consumo humano, deberá identificarse el animal y autorizarse su matanza, que ira seguida de una inspección veterinaria post-mortem.

42. Los grupos de animales que hayan sido declarados normales en la inspección ante-mortem, pero pertenezcan a categorías diferentes en lo que respecta a la edad y al sistema de producción, deberán ser sacrificados y faenados por separado.

43. Cualquier animal que se encuentre en un estado de suciedad excesiva deberá someterse a una limpieza en el grado necesario para reducir el riesgo de contaminación de la carne y del matadero y de las zonas destinadas al faenado antes de que se autorice su ingreso en la sala de sacrificio.

#### **Responsabilidad veterinaria**

*Todos los animales deberán ser objeto de una inspección ante-mortem. La responsabilidad final en cuanto a la conveniencia del sacrificio de los animales para la producción de carne fresca y a las condiciones relativas a dicho sacrificio incumbirá a un inspector veterinario.*

44. La decisión final acerca de si un animal debe ser sacrificado y faenado o no en un matadero, así como sobre cualesquiera condiciones relativas a dichas operaciones, incumbirá a un inspector veterinario.

### **SECCION VII - LOCALES E INSTALACIONES DE LOS MATADEROS Y ESTABLECIMIENTOS**

**Los locales e instalaciones de los mataderos y establecimientos para la manipulación, matanza, faenado, elaboración ulterior y distribución deberán reunir una s condiciones que permitan aplicar regularmente unos requisitos mínimos de inocuidad de los alimentos. La estructura del matadero o establecimiento y el equipo utilizado deberán reducir al mínimo prácticamente posible la contaminación por microbios e impedir el desarrollo posterior de éstos niveles que pudieran constituir un peligro. La estructura y el equipo deberán proteger también a la carne de la contaminación por causas externas.**

*Dado que en el entorno del matadero es inevitable cierto grado de contaminación microbiana, las instalaciones deberán estar concebidas de tal manera que las operaciones de faenado y elaboración ulterior se puedan realizar en una condiciones que reduzcan al mínimo la contaminación de la carne. Deberán disponer de todos los servicios necesarios para facilitar unas operaciones higiénicas (incluida la inspección de la carne) y estar diseñadas de modo que el personal pueda trabajar eficazmente y con seguridad. Es necesario que las normas de diseño y construcción tanto del edificio como del equipo incluido en él sean tales que no entrañen el riesgo de contaminar directa o indirectamente la carne y que, además, las salas del edificio y el equipo se puedan limpiar aceptablemente mientras se efectúan las operaciones y se puedan limpiar fácilmente una vez que estas hayan concluido. Las zonas auxiliares, como las reservadas para el material no comestible, forman parte del entorno general y deben ajustarse a las normas apropiadas para un establecimiento donde se producen alimentos. Es necesario que el diseño y la construcción general de los locales sean tales que se evite la contaminación por causas exógenas, como olores objetables, polvo y plagas. Con el fin de evitar riesgos, se deberá establecer un sistema de control del proceso relativo a la carne fresca, basado en el método del HACCP.*

## Estructura

45. Los mataderos y establecimientos deberán:
- a) estar situados en zonas no afectadas por inundaciones regulares o frecuentes y exentas de olores desagradables, humo, polvo u otros elementos contaminantes;
  - b) disponer de un espacio adecuado que permita la ejecución satisfactoria de todas las operaciones;
  - c) ser de construcción sólida, contar con una ventilación adecuada y con buena iluminación natural o artificial y poderse limpiar con facilidad;
  - d) en lo que respecta a los edificios y a las instalaciones incluidas en ellos, mantenerse en todo momento en buen estado;
  - e) estar diseñados y equipados de modo que se facilite la adecuada supervisión de la higiene de la carne y se lleve a cabo la inspección de la carne;
  - f) estar contruidos de modo que se impida que entren o aniden insectos, aves, roedores y otros parásitos;
  - g) tener una separación material entre los departamentos en los que se manipulan productos comestibles y los departamentos reservados para la manipulación de productos no comestibles;
  - h) tener una separación material entre los departamentos en que se manipulan productos comestibles y los lugares en que se guardan animales;
  - i) en todas las salas, excepto en las destinadas a acomodar a los trabajadores e inspectores, tener:
    - i) suelos impermeables, no tóxicos y contruidos con materiales no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección;
    - ii) suelos antideslizantes, sin grietas y (excepto en el caso de las salas donde la carne se congelé o almacene congelada) con una inclinación suficiente para permitir el desagüe de los líquidos a colectores protegidos por una rejilla;
    - iii) paredes de material impermeable, no tóxico, no absorbente, de colores claros, de fácil limpieza y desinfección, de superficie lisa y de una altura apropiada para facilitar los trabajos que se lleven a cabo;
    - iv) los ángulos que forman las paredes entre si y con el suelo de forma cóncava;
    - v) los techos proyectados y contruidos de modo que se impida la acumulación de suciedad y la condensación y que sean de colores claros y fáciles de limpiar; y
  - j) contar con un sistema eficaz de eliminación de aguas residuales:
    - i) que en todo momento se mantenga en buen estado de funcionamiento;

- ii) en el que todos los conductos, incluidos los de desagüe, sean lo suficientemente grandes como para soportar cargas máximas;
- iii) en el que todos los conductos sean estancos y dispongan de trampas y respiraderos adecuados;
- iv) en el que las cisternas de desagüe, sifones, sumideros para residuos aprovechables y pozos colectores estén totalmente separados de cualquier departamento en que se prepare, manipule, envase o almacene carne;
- v) en el que la eliminación de aguas residuales se efectúe de tal modo que se evite la contaminación del suministro de agua potable;
- vi) en el que los conductos de aguas residuales provenientes de los retretes no confluyan en el sistema de desagüe de los locales antes de llegar al sumidero final; y
- vii) que sea aprobado por la autoridad de inspección.

46. Los mataderos deberán tener las siguientes instalaciones:

- r) locales reservados para el uso del servicio de inspección de la carne que cumplan los requisitos establecidos en la sección IX del presente Código;
- s) locales adecuados para los animales que:
  - i) sean lo suficientemente espaciosos para alojar a todos los animales que se deban guardar;
  - ii) sean cubiertos, salvo en el caso de que las condiciones climáticas permitan lo contrario;
  - iii) estén dispuestos y equipados de manera que permitan una inspección adecuada de los animales antes de su sacrificio;
  - iv) dispongan de un número suficiente de corrales para facilitar la inspección ante-mortem;
  - v) estén convenientemente construidos y mantenidos;
  - vi) estén pavimentados o entarimados y cuenten con un buen desagüe;
  - vii) estén provistos de un suministro adecuado de agua;
  - viii) estén provistos de puntos para conectar las mangueras de modo que se puedan limpiar de los cubiles, corrales, pistas, rampas de descarga y vehículos de transporte del ganado; y
  - ix) dispongan de dispositivos adecuados de contención para tener sujetos a los animales que sea necesario examinar de cerca;
- t) recintos separados para el aislamiento material de los animales enfermos o presuntos enfermos, que:
  - i) estén cubiertos si las condiciones climáticas lo requieren;
  - ii) puedan cerrarse con llave; y

- iii) tengan desagües independientes que no estén conectados con ninguno de los desagües abiertos que circulan por los demás cubiles y corrales;
- u) locales de sacrificio y faenado que permiten ejecutar los trabajos de manera satisfactoria;
- v) equipo en los locales de sacrificio y de faenado que deberá estar construido con materiales impermeables resistentes a la corrosión, limpiarse fácilmente y estar diseñado, construido e instalado de modo que la carne no toque el suelo;
- w) un local independiente reservado para el faenado de los cerdos u otros animales sin desollar cuando éstos se faenen al mismo tiempo que otras clases de animales;
- x) si se faenan animales, instalaciones para escaldarlos y pelarlos, o someterlos a operaciones similares, que estén situadas en una zona suficientemente separada de las demás;
- y) un local independiente para el vaciado y limpieza de los aparatos digestivos;<sup>8</sup>

<sup>8</sup> Sin embargo, la autoridad de inspección podrá aprobar otros sistemas que garanticen que se impida la contaminación en medida equivalente, teniendo en cuenta los adelantos tecnológicos.

- z) un local independiente para la preparación ulterior de los aparatos digestivos vaciados y lavados, cuando éstos se preparen para el consumo humano;<sup>8</sup>
- aa) de ser necesario, locales independientes para la preparación de las grasas comestibles y, si éstas no son retiradas diariamente de los locales, instalaciones apropiadas para su almacenamiento;
- bb) locales independientes para el almacenamiento de cueros, cuernos y pezuñas, y de grasas animales no comestibles a menos que éstas sean retiradas diariamente del matadero;
- cc) locales refrigerados adecuados para una eficaz refrigeración y almacenamiento de la carne;
- dd) salvo donde los reglamentos de la autoridad de inspección del país en cuestión prohíban la matanza de tales animales en los mataderos o especifiquen disposiciones alternativas aceptables desde el punto de vista higiénico, locales independientes para la matanza y el faenado de los animales, tal como se especifica en el párrafo 44 del Código para la Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y para el Dictamen Ante-Mortem y Post-Mortem sobre Animales de Matanza y Carnes, que:
  - i) puedan cerrarse con llave;
  - ii) se utilicen exclusivamente para la matanza y faenado de tales animales y la conservación de la carne obtenida de los mismos; y
  - iii) estén situados de manera que se pueda acceder a ellos fácilmente desde los corrales destinados al aislamiento de esos animales;

- ee) instalaciones independientes, en forma de local separado o parte de un local, que puedan mantenerse bajo control y cerrarse con llave, de ser necesario, para el almacenamiento de carne sospechosa, y que estén construidas de manera que se impida todo riesgo de contaminar otras carnes, así como el riesgo de que puedan sustituirse unas por otras;
  - ff) instalaciones, en forma de un local o parte de un local, que puedan cerrarse con llave y resultar adecuadas para conservar en seguro la carne decomisada, a menos que se disponga de otros medios adecuados de eliminación;
  - gg) servicios para controlar las entradas y salidas;
  - hh) instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección suficientes de los vehículos (salvo en el caso de que la autoridad de inspección autorice una solución técnica satisfactoria en sustitución de las instalaciones situadas en el matadero); e
  - ii) instalaciones adecuadas para la recogida higiénica y eliminación posterior del estiércol.
47. Los mataderos y establecimientos deberán estar diseñados, construidos y equipados de modo que:
- a) las operaciones que entrañen un riesgo de contaminación de la carne se efectúen en lugares situados a suficiente distancia de ella para que se evite dicho riesgo;
  - b) la carne no entre en contacto con los suelos, las paredes o estructuras fijas que no sean las que están expresamente destinadas a este contacto;
  - c) haya un sistema de carriles aéreos, instalado de modo que se impida la contaminación de la carne, para el traslado de esta;
  - d) haya un amplio suministro de agua potable de presión suficiente, junto con instalaciones para su almacenamiento y distribución en unas condiciones que impidan el sifonado de retroceso y protejan debidamente de la contaminación.
  - e) haya un equipo instalado susceptible de proporcionar un suministro suficiente de:
    - i) agua potable caliente a no menos de 82°C; y
    - ii) agua corriente caliente y fría o agua mezclada previamente a una temperatura adecuada para lavarse las manos; o
    - iii) una solución desinfectante tibia o fría de una concentración aceptable;
  - f) cuando se disponga de un suministro de agua no potable en las circunstancias indicadas en el párrafo 76:
    - i) que el suministro sea totalmente independiente del suministro de agua potable; y

- ii) que todos los conductos y cualquier recipiente que contenga agua no potable se distingan claramente por el color o mediante cualquier otro medio aprobado por la autoridad de inspección;
- g) haya una iluminación natural o artificial instalada en todos los locales adecuada y de un tipo que no altere los colores y pueda proporcionar una intensidad de iluminación no inferior a la especificada en los párrafos 72 y 113;
- h) cuando las bombillas o soportes estén situados sobre la carne, éstos sean del tipo llamado de seguridad o estén protegidos de algún otro modo, a fin de impedir la contaminación de la carne en caso de rotura;
- i) se prevea una ventilación adecuada a fin de evitar el calor, el vapor y la condensación excesivos y asegurar que el aire en los locales no esté contaminado por olores, polvo, vapor ni humo;
- j) todas las ventanas estén equipadas con cristales enteros y las que estén abiertas, así como cualesquiera otras aperturas de ventilación, estén equipadas con filtros que se puedan quitar fácilmente para su limpieza;
- k) los portales sean lo suficientemente amplios como para permitir un tránsito fácil;
- l) las puertas que se abran desde los departamentos en que se manipulen materias comestibles, a menos que estén provistas de un filtro de aire eficaz, sean sólidas y
  - i) sean de cierre automático, en la medida de lo posible; o
  - ii) ajusten perfectamente y sean de doble acción.
- m) todas las escaleras situadas en un local donde se manipulen productos comestibles estén construidas de modo que sean fáciles de limpiar y que los materiales que caen de ellas no puedan causar contaminación;
- n) las jaulas de los montacargas estén construidas de modo que proporcionen protección adecuada a la carne contra la contaminación y que tanto las jaulas como las cajas de los montacargas puedan limpiarse fácilmente;
- o) toda plataforma, escalera de mano, tobogán o equipo similar en un local utilizado para la preparación de la carne estén construidos de modo que puedan ser eficazmente limpiados y de un material:
  - i) que sea resistente a las roturas, al desgaste y a la corrosión; y
  - ii) que pueda limpiarse eficazmente;
- p) todos los toboganes estén dotados de trampillas para la inspección y limpieza, cuando sean necesarias para asegurar la limpieza;
- q) todos los locales utilizados para el sacrificio, faenado, deshuesado, preparación, envasado y demás manipulaciones de la carne estén provistos de instalaciones adecuadas para lavarse las manos, y estas instalaciones:
  - i) tengan conductos para aguas residuales que desagüen en alcantarillas;

- ii) estén situadas de modo que el personal que trabaja en la sala pueda utilizarlas cómodamente;
  - iii) estén conectadas con un red de suministro de agua templada;
  - iv) dispongan de grifos que puedan accionarse sin ayuda de las manos; y
  - v) estén provistas de un distribuidor (o de varios distribuidores, según convenga) de jabón líquido u otro agente para la limpieza de las manos.
- r) todos los locales utilizados para el sacrificio, faenado, deshuesado, preparación, envasado y demás manipulaciones de la carne estén provistos de instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los utensilios, y estas instalaciones:
- i) tengan conductos para aguas residuales que desagüen en alcantarillas;
  - ii) estén situadas de modo que el personal que emplea los utensilios pueda utilizarlas cómodamente;
  - iii) estén reservadas exclusivamente para la limpieza y desinfección de cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y otros utensilios; y
  - iv) sean de una naturaleza y tamaño que permitan la adecuada limpieza y desinfección de los utensilios;
- s) todos los locales donde se depositen canales, partes de canales o despojos comestibles para su refrigeración, congelación o almacenamiento en cámaras frigoríficas, estén provistos de aparatos para el registro de las temperaturas; y
- t) todos los locales en los que se depositen canales, partes de canales o despojos comestibles para su refrigeración dispongan de un aislamiento adecuado de paredes y techos, y:
- i) en caso de que se instalen espirales refrigerantes en la parte alta, se coloquen bajo ellas bandejas aisladas para el goteo;
  - ii) si se instalan unidades refrigerantes en el suelo, se sitúen dentro de zonas curvadas y con desagües separados, a menos que estén adyacentes a un sistema de drenaje del suelo.

48. La construcción y disposición de todos los cuartos refrigerantes, cámaras de congelación o cámaras frigoríficas, deberán cumplir con los requisitos pertinentes estipulados en el párrafo 47.

49. Los mataderos y establecimientos donde se deshuesa y/o se corta la carne deberán estar provistos de las siguientes instalaciones y servicios:

- a) un local o locales, cuya temperatura se pueda regular, para la conservación de la carne;
- b) un local o locales, materialmente separados de otros locales y cuya temperatura se pueda regular, para el deshuesado y corte de la carne; y
- c) separación entre la zona en la que se deberán realizar las operaciones de deshuesado, corte y envoltura primaria y el lugar en que se realizará

el envasado, a menos que la autoridad de inspección autorice un sistema operacional que impida que el envasado cause una contaminación de la carne.

### **Instalaciones y servicios**

50. Todo matadero o establecimiento deberá contar con instalaciones y servicios para los empleados que:

- a) tengan un tamaño proporcional al número de empleados;
- b) incluyan servicios adecuados de vestuarios, una zona independiente para comer, retretes con agua corriente y duchas;
- c) dispongan de lavabos, situados cerca de los retretes, que:
  - i) estén conectados con una red de suministro de agua templada;
  - ii) dispongan de grifos que se pueden accionar sin ayuda de las manos;
  - iii) estén provistos de un distribuidor (o distribuidores, según convenga) de jabón líquido u otro agente para la limpieza de las manos; y
  - iv) vayan acompañados de un medio higiénico y adecuado de secarse las manos;
- d) estén equipados de modo que permitan una iluminación, ventilación y, cuando sea necesario, calefacción suficientes; y
- e) no comuniquen directamente con ningún local de trabajo.

51. Todos los mataderos o establecimientos deberán contar con instalaciones y locales de trabajo suficientes y debidamente equipados para el personal encargado de la inspección de la carne y locales de oficinas para el servicio de inspección de la carne que cumplan los requisitos establecidos en la Sección IX del presente Código.

### **Equipo y material conexo**

52. Todo el equipo, accesorios y utensilios utilizados en los mataderos o establecimientos que entren en contacto con la carne deberán ser de un diseño y construcción que facilite la limpieza, y

- a) tener una superficie impermeable y lisa;
- b) ser resistentes a la corrosión y de un material que no sea tóxico ni transmita ningún color o sabor;
- c) ser de superficies lisas, sin grietas o hendiduras; y
- d) ser resistentes a la reiterada acción de una limpieza y desinfección normales;

y, si son fijos, estar instalados de tal manera que permitan un acceso fácil y una limpieza completa.

53. El equipo y los utensilios utilizados para los materiales no comestibles o decomisados deberán identificarse claramente.

## **Vehículos de transporte**

*Los vehículos en los que se transporte carne deberán estar diseñados, contruidos y equipados de modo que se impida la contaminación de la carne, ya sea por causas externas o por el propio vehículo, y se evite o reduzca el desarrollo de microbios.*

54. Los vehículos o contenedores para el transporte marítimo en los que se transporte carne deberán:

- a) tener toda la superficie interna de material resistente a la corrosión, lisa e impermeable, y fácil de limpiar y desinfectar;
- b) tener juntas y puertas herméticas de modo que impida la entrada de insectos nocivos y otras causas de contaminación;
- c) estar diseñados, contruidos y equipados de manera que pueda mantenerse la temperatura requerida mientras se transporta la carne; y
- d) estar diseñados, contruidos y equipados de manera que la carne no entre en contacto con el suelo.

## **SECCION VIII - REQUISITOS RELATIVOS A LAS OPERACIONES Y PRACTICAS HIGIENICAS**

**Las operaciones y prácticas para la manipulación, matanza, faenado, elaboración ulterior y distribución deberán garantizar la aplicación regular de unas normas mínimas de inocuidad de los alimentos. Las operaciones y prácticas higiénicas tienen por objeto reducir al mínimo prácticamente posible la contaminación por microbios e impedir el desarrollo posterior de éstos hasta niveles que puedan constituir un peligro. Las operaciones y prácticas higiénicas deberán también proteger a la carne de otros tipos de contaminación. Con el fin de evitar riesgos, se deberá establecer un sistema de control del proceso relativo a la carne fresca, basado en el método del HACCP.**

## **Salud del personal**

*El personal que trabaja en los mataderos y establecimientos deberá gozar de un estado de salud compatible con la prevención de la contaminación de la carne.*

55. Las personas que entren en contacto con la carne fresca en el curso de su trabajo deberán someterse a un reconocimiento médico antes de que se les asigne tal empleo, si la autoridad de inspección, fundándose en el asesoramiento médico recibido, lo considera necesario. En tales circunstancias, el director deberá conservar sistemáticamente los certificados médicos de los empleados, que deberán estar a disposición de cualquier inspector que desee examinarlos. El reconocimiento médico de una persona que manipula carne fresca deberá efectuarse en otras ocasiones en que esté indicado por razones clínicas o epidemiológicas, o cuando lo prescriba la autoridad de inspección.

56. Se deberán tomar todas las medidas necesarias para que no se permita a ninguna persona de la que se sepa, o sospeche, que padece o es vector de una enfermedad susceptible de transmitirse por la carne, o esté aquejada de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarreas, trabajar o estar presente, bajo

ningún concepto, en ninguna zona de manipulación de carne en la que haya probabilidad de que dicha persona pueda contaminar directa o indirectamente la carne con microorganismos patógenos. Toda persona que se encuentre en esas condiciones deberá comunicar inmediatamente al director su estado físico.

### **Limpieza de los locales**

*La limpieza de las instalaciones y el equipo para que la carne no se contamine directa o indirectamente es un principio fundamental de la higiene de la carne.*

57. El director de un matadero o establecimiento deberá establecer un programa de limpieza e higiene que garantice que:

- a) los locales, incluidos las instalaciones y servicios, se mantienen limpios;
- b) el equipo, accesorios y utensilios (inclusive cuchillas, sus vainas, cortadores, sierras y bandejas):
  - i) se limpian a intervalos frecuentes durante la jornada y/o entre períodos de trabajo;
  - ii) se limpian y desinfectan inmediatamente y a fondo siempre que entren en contacto con material patógeno o contagioso o se contaminen de algún otro modo; y
  - iii) están limpios y desinfectados al comienzo de cada jornada de trabajo;
- c) las operaciones de lavado, limpieza y desinfección se efectúan de conformidad con el presente Código;
- d) las canales o la carne no se contaminan durante la limpieza o desinfección de los locales, equipos o utensilios;
- e) no se permite que los detergentes, agentes esterilizantes y desinfectantes entren en contacto directo o indirecto con la carne, a menos que cumplan con los requisitos sanitarios para ello;
- f) cualquier residuo de detergentes, agentes esterilizantes o desinfectantes para lavar los suelos, paredes o equipo de productos comestibles se elimina mediante un lavado minucioso con agua potable antes de que el equipo o lugar se utilicen de nuevo para la manipulación de la carne; y
- g) en ninguna parte de un matadero o establecimiento en que se sacrifiquen o faenen animales o se prepare, manipule, envase o almacene carne, no deberá emplearse ningún preparado o material de limpieza ni ninguna pintura u otro tratamiento de superficies que pudiera contaminar la carne.

### **Lucha contra las plagas**

*Las plagas conservan siempre la posibilidad de contaminar la carne por contacto directo o indirecto. Los programas de lucha contra las plagas forman parte integrante de la higiene de la carne, siendo necesario tomar precauciones para que los medios utilizados en esta lucha no sean a su vez una causa de contaminación.*

58. Deberá mantenerse un programa continuo y efectivo de erradicación de las plagas, incluidos insectos, aves, roedores y demás parásitos en los mataderos y establecimientos, que deberá incluir las siguientes medidas:

- a) documentación detallada del programa;
- b) control directo del programa por un representante del director que esté debidamente capacitado para realizar esta tarea;
- c) inspección regular de las zonas adyacentes para detectar posibles indicios de invasión de plagas;
- d) si existen indicios de plagas, aplicación de medidas de erradicación bajo una supervisión competente y con conocimiento del inspector;
- e) utilización exclusiva de plaguicidas aprobados por la autoridad de inspección a tal efecto;
- f) garantía de que las sustancias químicas utilizadas en la lucha contra las plagas no contaminan la carne;
- g) empleo de plaguicidas solamente cuando no puedan utilizarse con eficacia otros métodos de lucha;
- h) retirada de toda la carne de las salas que vayan a ser tratadas antes de utilizar los plaguicidas;
- i) lavado cuidadoso de todo el equipo y utensilios que se encuentren en la sala que haya sido tratada con plaguicidas antes de utilizarlos de nuevo; y
- j) almacenamiento de los plaguicidas u otras sustancias tóxicas en locales separados o armarios, cerrados con llave, a los que sólo tenga acceso el personal autorizado y debidamente capacitado que actúe de conformidad con el programa de erradicación de las plagas.

### **Higiene general de las operaciones**

*Todas las operaciones y prácticas deberán efectuarse de manera que se reduzca al mínimo posible la contaminación. Una buena higiene del personal y unos programas de capacitación apropiados, al igual que una supervisión correcta, constituyen elementos importantes para garantizar el cumplimiento de los requisitos relativos a las operaciones.*

59. Los directores de mataderos y establecimientos deberán proveer a la capacitación apropiada y constante de todas las personas que trabajan en la producción de carne fresca en lo que respecta a la manipulación higiénica de la carne e higiene personal. Deberá instruírseles en las partes pertinentes del presente Código.

60. Todas las personas, incluidos los visitantes, que se encuentren en una zona de un matadero o establecimiento donde se prepara o manipula carne, deberán mantenerse cuidadosamente limpias y usar en todo momento mientras permanezcan en la zona ropa protectora adecuada de color claro, inclusive:

- a) gorra para la cabeza; y
- b) calzado;

que sea lavable (a menos que pueda desecharse) y se mantenga en un estado de limpieza adecuado a la naturaleza de la tarea que la persona en cuestión esté llevando a cabo.

61. No deberá utilizarse para depositar o guardar efectos personales o vestimenta ninguna zona del matadero o establecimiento que se destine al sacrificio de animales, al faenado de canales o a la preparación, manipulación, envasado o almacenamiento de carne. La ropa protectora, las vainas para las cuchillas, los cinturones y los instrumentos de trabajo que no se estén utilizando deberán guardarse en un lugar previsto para ese fin, donde no contaminen la carne ni se contaminen.

62. Todas las personas que trabajen en la preparación, manipulación, envasado o transporte de la carne deberán lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa con jabón líquido y con agua potable corriente caliente. Deberán lavarse siempre las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los retretes, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario. Deberán lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material que pueda transmitir enfermedades. Se colocarán avisos en lugar visible que indiquen la obligación de lavarse las manos.

63. si se usan guantes en la manipulación de la carne, deberán mantenerse en condiciones sanitarias, limpias e higiénicas. El uso de guantes no exime a nadie de tener bien lavadas las manos. Los guantes deberán ser de material impermeable, excepto en los casos en que su utilización sea inapropiada o incompatible con la tarea que haya de realizarse o en que el uso de guantes de material permeable no perjudique a la higiene.

64. Se prohibirá toda acción o práctica antihigiénica que pueda contaminar potencialmente la carne en todo lugar del matadero o establecimiento.

65. En un matadero o establecimiento, ninguna persona que sufra de heridas o lesiones deberá seguir manipulando carne ni superficies en contacto con carne mientras la herida no haya sido completamente protegida por un revestimiento impermeable firmemente asegurado y de color bien visible. A ese fin deberá disponerse de un adecuado botiquín de urgencia.

66. Las puertas que se abran al exterior desde los departamentos donde se manipula material comestible deberán mantenerse cerradas en la medida de lo posible, a menos que estén protegidas por un filtro de aire eficaz.

67. Cuando una cesta, vagoneta, o cualquier recipiente utilizado en un departamento donde se manipulen productos comestibles, entre en una zona reservada para la manipulación o almacenamiento de productos no comestibles, no deberá volver a entrar en cualquier departamento de productos comestibles mientras no se haya limpiado y desinfectado.

68. Cuando se acumulen recipientes, o cajas en zonas de un matadero o establecimiento donde se sacrifiquen o faenen animales, o donde se corte o deshuese, prepare, manipule, envase o almacene carne, deberán acumularse de modo que no haya riesgo de contaminar la carne.

69. Cuando se guarden recipientes, equipo o utensilios en una zona de un matadero o establecimiento donde se sacrifiquen o faenen animales, o donde se corte o deshuese, prepare, manipule, envase o almacene carne, deberán guardarse de manera que haya un riesgo mínimo de contaminar la carne.

70. Los mandiles y otras prendas protectoras distintas del calzado no deberán lavarse en los locales.

71. Deberá preverse una ventilación eficaz en las zonas del matadero o establecimiento donde se trabaje a fin de evitar el calor, el vapor y la condensación excesivos, y asegurar que el aire no esté contaminado por olores.

72. La intensidad de la iluminación en toda la extensión del matadero o establecimiento no deberá ser inferior a:

- a) 540 lux en las zonas donde se realice una preparación o examen detallado;
- b) 220 lux en los restantes locales de trabajo; y
- c) 110 lux en otras zonas;

mientras se procede a la matanza o faenado de animales, y cuando se esta deshuesando o preparando la carne.

73. Ningún animal que no sea un animal para la matanza, o un animal utilizado para el transporte o para la manipulación de los animales de matanza, deberá entrar en ninguna parte de un matadero. Los animales que se encuentren en un matadero con fines de transporte o de control de los animales de matanza deberán permanecer fuera o tener un acceso limitado a los cubiles, y mantenerse bajo vigilancia.

74. Ningún animal deberá entrar en ninguna parte de un establecimiento.

75. No obstante lo estipulado en otras partes del presente Código, podrán utilizarse materiales empleados en la construcción o la conservación de un matadero o establecimiento en cualquier momento en que sea necesaria dicha utilización, siempre que un inspector esté convencido de que no hay peligro de contaminación de la carne.

### **Suministro de agua e higiene de las operaciones**

*En los mataderos y establecimientos se usa agua en abundancia para limpiar y desinfectar. Pero este agua puede contener contaminantes, por lo que es importantes que su calidad sea apropiada para la operación y utilizarla con cuidado para impedir una contaminación involuntaria, directa o indirecta.*

76. Toda el agua utilizada en mataderos y establecimientos deberá ser potable, si bien el agua que no reúna los requisitos exigidos para el agua potable a causa de sus características físicas y/o químicas podrá utilizarse cuando no haya riesgo de contaminar la carne.

77. Deberá disponerse de un suministro adecuado de agua potable caliente a 82 C por lo menos y de agua potable templada para lavarse las manos en todo momento mientras se proceda a la matanza y faenado de animales, y cuando se esté deshuesando o preparando la carne.

78. Los esterilizadores deberán utilizarse exclusivamente en la limpieza y desinfección de cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y otros utensilios.

79. Los distribuidores de jabón y detergente situados en las zonas que se estén utilizando deberán rellenarse debidamente.

80. Las instalaciones que se hayan previsto para secarse las manos deberán ser utilizables en cualquier zona donde haya personas que trabajen con la carne. Cuando

para ello sean necesarias toallas desechables, se deberá disponer y hacer uso de recipientes adecuados para las toallas usadas.

### **Programas de control del proceso de producción**

*El proceso de conversión de los animales destinados al sacrificio en carne comestible y el proceso posterior de transporte de esta carne requieren numerosas etapas; en cada una de estas etapas existe un riesgo para la inocuidad y salubridad. Para controlar suficientemente estos riesgos y proteger a los consumidores es necesario un planteamiento sistemático del proceso. Un programa de control del proceso de producción incluye la identificación sistemática de los peligros (materias primas, procesos, procedimientos) el establecimiento de los niveles y las tolerancias de referencia, el seguimiento, las medidas de rectificación, los procedimientos de comprobación, y la documentación. El método de HACCP es un instrumento valioso para este fin, y para que los programas de control del proceso de producción sean eficaces es necesario que la industria y la autoridad de reglamentación adopten criterios acordados conjuntamente.*

*Tanto la industria cárnica como la autoridad de inspección tienen un cometido importante en el control del proceso de producción. Este control requiere un planteamiento conjunto.*

*La normalización de los sistemas de control del proceso en los mataderos y establecimientos presenta algunas ventajas (como las de que se imparta capacitación, se evalúe la conformidad con las normas y se certifique la carne fresca), pero cada programa deberá formularse por separado, según las circunstancias concretas en que se habrá de operar en cada local.*

81. Cada fase del proceso de producción de carne fresca deberá ser objeto de un programa eficaz de control. El programa de control del proceso deberá formularse específicamente para la operación en cuestión y su objetivo deberá ser la producción de carne inocua y sana, que se ajuste a todas las disposiciones de este Código y de los Códigos para la Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem sobre Animales de Matanza y Carnes, así como a cualesquiera otros requisitos que establezca la autoridad de inspección.

82. El director de un matadero o establecimiento será responsable de la elaboración y aplicación constante del programa de control del proceso. Si bien el director podrá delegar la supervisión del programa de control del proceso de producción en un subordinado debidamente capacitado, no deberá delegar nunca la responsabilidad global. Para aplicar con éxito un programa de control del proceso de producción se necesitan un planteamiento de grupo y el pleno empeño y participación de la dirección y los empleados.

83. Un inspector vigilará la aplicación y resultados del programa de control del proceso de producción en lo que respecta a todas las cuestiones relacionadas con la inocuidad e higiene de la carne fresca, así como a todas las cuestiones relativas a las condiciones adicionales impuestas por la autoridad de inspección.

84. Los detalles de las medidas relativas al programa de control del proceso de producción deberán documentarse y revisarse en detalle con la frecuencia que sea necesaria para garantizar su aplicabilidad constante; el inspector encargado de vigilar el programa tendrá libre acceso a los detalles de éste, así como a los registros de los datos derivados de la vigilancia del proceso.

## Higiene de las operaciones de matanza y faenado

*Durante la matanza y el faenado existe un riesgo considerable de contaminación visible e invisible de la carne. Unas buenas prácticas higiénicas y de elaboración reducirán al mínimo este riesgo. Los programas de capacitación constituyen un elemento importante para conseguir una matanza y faenado higiénicos, al igual que una supervisión correcta para garantizar el cumplimiento de los requisitos relativos a las operaciones.*

85. Los locales, equipo y utensilios para el sacrificio y el faenado de la carne deberán utilizarse exclusivamente con ese fin, y no para el corte o deshuesado de la carne, sin embargo, en algunas circunstancias, la autoridad de inspección podrá considerar aceptable que se realicen operaciones preparatorias, tales como el deshuesado parcial del cuello o la separación de la carne de la cabeza, una vez que la canal se haya inspeccionado.

86. A reserva de lo estipulado en el párrafo 35 de los Códigos para la Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem sobre Animales de Matanza y Carnes en relación con el sacrificio de urgencia, no se sacrificará ni faenará ningún animal en un matadero si no esta presente un inspector.

87. Todos los animales llevados a los locales de matanza deberán ser sacrificados sin demora alguna.

88. Las operaciones de insensibilización, apuntillado y desangrado de los animales no deberán efectuarse con más rapidez de aquélla con la que pueden aceptarse las canales para las operaciones de faenado.

89. El apuntillado, el desangrado y el faenado deberán efectuarse de modo que se garantice la producción de carne limpia.

90. El desangrado deberá ser lo más completo posible. Si se destina la sangre a preparados de alimentos, deberá recogerse y manipularse higiénicamente y, en caso de que se agite, deberá agitarse con utensilios higiénicamente aceptables y nunca con la mano.

91. Una vez comenzado el desuello, las canales deberán estar separadas unas de otras para evitar el contacto entre ellas y el riesgo de contaminación mutua. Las canales se mantendrán separadas hasta que hayan sido examinadas y aprobadas por el inspector, y no entrarán en contacto sino con las superficies o equipo esenciales para la manipulación, faenado e inspección.

92. Antes de separar de la cabeza el cerebro o cualquier carne destinada al consumo humano, la cabeza deberá limpiarse y, salvo en el caso de las canales escaldadas y peladas, desollarse en medida suficiente para facilitar la inspección y la separación higiénica de la carne y/o el cerebro de la cabeza.

93. La lengua deberá retirarse de manera que no se corten las amígdalas.

94. En el desuello y en las operaciones conexas de faenado deberán tenerse presentes los siguientes puntos:

- a) cuando se desuelen las canales, el desuello se efectuará antes de la evisceración, de manera que se evite la contaminación de la carne;

- b) el insuflado de aire o gas entre la piel y la canal para facilitar el desuello sólo se autorizará en caso de que sea de tal naturaleza y calidad que no contamine la carne;
  - c) las canales desolladas que no hayan sido evisceradas solo deberán lavarse de manera que el agua no pueda penetrar en la cavidad abdominal o torácica;
  - d) los animales sacrificados que se escalden, se chamusquen o se traten de algún otro modo análogo, deberán limpiarse de cerdas, pelo, costras y suciedad;
  - e) el agua en los tanques utilizados para escaldar deberá cambiarse tan frecuentemente como sea posible; y
  - f) en lo que respecta a las ubres:
    - i) las ubres lactantes o manifiestamente enfermas deberán separarse lo antes posible durante el faenado de la canal; y
    - ii) no deberá permitirse que ninguna secreción o contenido de las ubres contamine la canal, y por ello las ubres deberán separarse de tal manera que no se derrame la sustancia segregada por el pezón y la ubre permanezca intacta y no se abra ningún conducto o seno lácteo.
95. En lo que respecta al faenado ulterior de la canal:
- a) la evisceración deberá efectuarse sin demora alguna y de manera higiénica;
  - b) la descarga de cualquier material procedente del esófago, la panza, los intestinos o el recto, o de la vesícula biliar, de la vejiga urinaria, del útero o de las ubres deberá prevenirse eficazmente;
  - c) los intestinos no deberán ser cortados del estómago durante la evisceración y no deberán practicarse durante la evisceración otras aberturas en los intestinos, salvo que éstos se aten eficazmente para evitar su vertido;
  - d) no se utilizará papel, tela, guata, esponja ni cepillos para el lavado de las canales, si bien podrán utilizarse cepillos para el faenado de canales de cerdos chamuscados, a condición de que esta operación se efectúe inmediatamente después del chamuscado;
  - e) no se deberá insuflar aire o gas en ninguna canal, carne o despojo comestible de manera que se modifique su aspecto antes de la inspección post-mortem o se provoque una contaminación;
  - f) no se lavarán, descarnarán o dejarán pieles, cueros o pellejos en ninguna parte del matadero o establecimiento utilizada para la matanza o el faenado de animales o para la preparación o conservación de carne destinada al consumo humano;
  - g) el estómago, los intestinos y todo material no comestible procedentes de la matanza o faenado de animales deberán:

- i) retirarse de la sala de faenado tan pronto como lo permita el procedimiento de inspección, de manera que se evite la contaminación de la zona o de la carne; y
  - ii) después de ser retirados de la sala de faenado, tratarse ulteriormente en las partes del matadero o establecimiento destinadas a ese fin, de manera que no haya riesgo de contaminación de la carne;
- h) las materias fecales o desechables que pueden contaminar las canales durante el faenado deberán separarse con cuidado; y
- i) cuando un inspector considere que la forma en que se sacrifican o faenan los animales, o en que se manipulan, preparan o envasan las canales o la carne, afectará desfavorablemente a:
- i) la limpieza de la canal o de la carne;
  - ii) la higiene de la producción; o
  - iii) la eficacia de la inspección de la carne;

y el director no haya tomado medidas eficaces para subsanar el problema, el inspector tendrá facultades para pedir que se reduzca el ritmo de producción o se suspendan las operaciones temporalmente en una sección determinada del matadero.

#### **Higiene de las operaciones después de la matanza y el faenado**

*Las operaciones posteriores a la matanza, faenado e inspección, incluido el deshuesado y corte, congelación y almacenamiento, entrañan también un riesgo de contaminación y de desarrollo de contaminantes microbianos. Unas buenas prácticas de higiene y elaboración reducirán al mínimo este riesgo. Es necesario regular el tiempo, la temperatura y la actividad del agua, que constituyen factores importantes para contener el desarrollo microbiano, de modo que los contaminantes microbiológicos no crezcan hasta alcanzar niveles peligrosos.*

*La carne se envasa o envuelve para protegerla contra la contaminación externa durante la manipulación, almacenamiento y transporte. Es importante que ni el material ni los procedimientos utilizados para envasar o envolver den origen a una contaminación de la carne.*

96. La carne aprobada como apta para el consumo humano deberá:
- a) manipularse, almacenarse o transportarse de modo que quede protegida contra la contaminación y el deterioro;
  - b) retirarse sin demora alguna de la zona de faenado: y
  - c) a menos que se corte o deshuese antes del rigor mortis, conservarse en condiciones que reduzcan su temperatura y/o la actividad del agua.
97. Cuando se coloquen en cámaras de conservación las canales, sus partes o despojos comestibles:
- a) tendrá que disponerse de un método seguro para vigilar el programa de control del proceso;
  - b) las canales se suspenderán de forma tal que permita una adecuada circulación del aire a su alrededor;

- c) las partes de las canales se suspenderán o colocarán en bandejas adecuadas resistentes a la corrosión, de forma tal que permita una adecuada circulación del aire alrededor de la carne;
  - d) se mantendrán de forma tal que impida que el goteo de una pieza caiga sobre cualquier otra pieza;
  - e) la temperatura, humedad relativa y circulación del aire deberán mantenerse de conformidad con el programa de control del proceso; y
  - f) se deberá evitar el goteo de agua, incluido el resultante de la condensación.
98. Las salas, equipo y utensilios para cortar, deshuesar o preparar ulteriormente la carne se reservarán para tales fines, y no se utilizarán con ningún otro propósito.
99. Las salas en las que se esté procediendo al corte o deshuesado deberán mantenerse a una temperatura y humedad adecuadas a la operación.
100. Si la carne se corta o deshuesa antes del rigor mortis;
- a) deberá transportarse directamente de la sala de matanza a los locales de corte o deshuesado;
  - b) los locales de corte o deshuesado deberán tener un sistema de regulación de la temperatura y estar situados directamente unidos a la zona de faenado, salvo que la autoridad de inspección puede aprobar otros procedimientos que ofrezcan el mismo grado de protección higiénica; y
  - c) el corte, deshuesado y envasado deberán realizarse sin demora y la carne deberá manipularse o conservarse de acuerdo con un programa adecuado de control del proceso que incluya una rápida reducción de la temperatura, cuando proceda.
101. Si la carne se envasa o envuelve:
- a) el material para envasar deberá almacenarse y utilizarse en forma limpia e higiénica;
  - b) el material para envasar o envolver deberá ser suficiente para los fines de proteger la carne contra la contaminación en las condiciones en las cuales ha de ser manipulada, transportada y/o almacenada;
  - c) el material para envolver no ha de ser tóxico ni dejar ninguna clase de depósito perjudicial en la carne, o contaminarla en cualquier otra forma; y
  - d) las cajas o cartones utilizados deberán estar provistos de un forro interior adecuado o de cualquier otro medio satisfactorio de proteger la carne, salvo que, cuando los cortes de carne se envuelvan separadamente, antes de su envasado, como ocurre con la carne en piezas, no será necesario el forro u otra protección.
102. Se deberá efectuar una fiscalización de todas las existencias de carne congelada y mantener una vigilancia eficaz del proceso de congelación y almacenamiento con el fin de cerciorarse de que se cumplen los requisitos de tiempo y temperatura.

103. Cuando se coloquen en cámara de congelación las canales, sus partes o sus despojos comestibles, para su congelación, se observarán las siguientes disposiciones:

- a) la carne que no esté en cartones deberá ser suspendida o colocada en bandejas adecuadas resistentes a la corrosión de forma tal que permita una adecuada circulación del aire alrededor de la carne;
- b) los cartones que contengan carne deberán ser apilados de forma que permita una adecuada circulación del aire alrededor de cada cartón;
- c) la carne que no esté en cartones deberá ser mantenida de forma tal que impida que el goteo de una pieza de carne caiga sobre cualquier otra pieza; y
- d) cuando se mantenga la carne en bandejas se adoptarán precauciones para evitar que haya contacto entre la base de cualquier bandeja y la carne almacenada debajo.

104. Cuando se depositen en un almacén de congelados las canales, sus partes o sus despojos comestibles, se cumplirán las siguientes disposiciones:

- a) no se introducirán en este almacén de congelados hasta que la temperatura de la carne se haya reducido a un nivel aceptable;
- b) la carne, ya sea en forma de canal o en cajas de cartón, no se apilará directamente en el suelo, y deberá colocarse de manera tal que exista una adecuada circulación del aire; y
- c) el almacén de congelados deberá funcionar y mantenerse a una temperatura que proporcione adecuada protección a la carne;

105. Cuando las canales, sus partes o sus despojos comestibles se depositen en cámaras de congelación o en salas para el almacenamiento de congelados:

- a) solo tendrá acceso a estas salas el personal necesario para efectuar las operaciones;
- b) las puertas de estas salas no se dejarán abiertas durante periodos de tiempo prolongados y deberán cerrarse, cuando sea posible, inmediatamente después del uso; y
- c) las temperaturas se deberán registrar.

### **Higiene de las operaciones de transporte**

*El transporte es una operación que entraña especial riesgo de contaminación de la carne por diversas causas y en la que resulta más difícil mantener unos niveles de actividad del agua y una temperatura que garanticen la inocuidad y salubridad de la carne. Se deberán tomar precauciones especiales durante el transporte para evitar el desarrollo de los microorganismos que pudieran estar presentes.*

106. La carne solo se transportará:

- a) en un medio de transporte que esté limpio y en buen estado antes de la carga y que haya sido desinfectado, en caso necesario;
- b) de un modo que no tenga efectos perjudiciales sobre la carne, si se transporta junto con otras mercancías;

- c) en el caso de los estómagos, después de haber sido limpiados y escaldados;
- d) en el caso de las cabezas y manos, después de haber sido peladas o escaldadas y despellejadas;
- e) si se trata de canales, medias canales o cuartos de reses, deberán transportarse colgados o colocarse, en forma adecuada, sobre soportes o un equipo análogo, salvo que estén debidamente envueltos y congelados, en cuyo caso podrán transportarse con arreglo a otras disposiciones higiénicas;
- f) en el caso de despojos comestibles no envasados ni congelados, en recipientes cerrados adecuados;
- g) de modo que no entre en contacto con el suelo;
- h) en un vehículo o contenedor que impida la entrada de insectos nocivos y otras causas de contaminación; y
- i) de una manera que impida aumentos inaceptables de la temperatura.

107. Si la carne sufre una exposición fortuita a condiciones adversas durante el transporte, y hay dudas acerca de su salubridad, deberá ser examinada y evaluada por un inspector veterinario o por otra persona adecuadamente cualificada que sea responsable ante un inspector veterinario, antes de que se tome ninguna otra medida.

#### **Higiene de las operaciones para la matanza por separado**

108. Se deberán adoptar precauciones especiales en lo que respecta a la higiene de las operaciones de matanza y faenado de animales pertenecientes a una categoría que un inspector veterinario haya dictaminado que debe ser sacrificada y faenada en las instalaciones independientes especificadas en el apartado 46 (m) del presente Código. La matanza y faenado deberán ajustarse a los requisitos establecidos en los párrafos 85 a 95.

109. La carne de los animales sacrificados y faenados en las instalaciones independientes especificadas en el apartado 46 (m) del presente Código que esté pendiente de un dictamen sobre su aptitud para el consumo humano, así como cualquier carne sospechosa, deberá conservarse en condiciones que impidan que contamine a otra carne y excluyan la posibilidad de que sea sustituida.

#### **Higiene de las operaciones relativas a la carne decomisada o no apta de algún otro modo para el consumo humano**

*Se deberá prestar especial atención a las prácticas de manipulación de la carne que no haya sido aprobada para el consumo humano y se haya declarado decomisada o no comestible, o esté pendiente de ulteriores pruebas de investigación. Deberá evitarse que esta carne se mezcle con carne destinada al consumo humano, la sustituya o la contamine de alguna manera.*

110. Los locales, equipo y utensilios utilizados para materiales no comestibles o decomisados deberán reservarse para este fin y no utilizarse para productos comestibles.

111. La carne que haya sido decomisada o sea inadecuada de otro modo para el consumo humano, bajo la supervisión de un inspector veterinario:

- a) deberá ser colocada sin demora en toboganes, recipientes, camiones, vagonetas, jaulas o locales claramente identificados, o manipulada con arreglo a otras disposiciones adecuadas previstas al efecto;
- b) podrá identificarse mediante cortes o marcas, a condición de que éstos identifiquen claramente la carne como decomisada o inadecuada para el consumo humano; y
- c) deberá transportarse a un establecimiento de aniquilación u otro lugar de destrucción de un modo que garantice que la carne no se puede retirar ni puede causar contaminación.

## **SECCION IX - REQUISITOS ESPECIALES PARA LA INSPECCION**

**Deberán preverse instalaciones y equipo que permitan una vigilancia y control adecuados de la higiene de la carne por el personal de la industria y la autoridad de inspección. Un veterinario oficial deberá supervisar todos los aspectos de la higiene de la carne. Todo matadero o establecimiento y el veterinario encargado de su supervisión, deberán tener acceso a los servicios de laboratorio y a los procedimientos de análisis con el fin de aplicar prácticas higiénicas y programas de control del proceso.**

### **Instalaciones y equipo**

112. Los mataderos y establecimientos deberán estar diseñados y equipados de modo que se facilite la adecuada supervisión de la higiene de la carne, incluida la inspección de la misma.

113. La intensidad de la iluminación en todos los puntos de inspección no deberá ser inferior a 540 lux.

114. Todo matadero o establecimiento deberá disponer de unas instalaciones y servicios para el personal encargado de la inspección de la carne cuyo tamaño sea proporcional al número de inspectores de la carne y que cumplan los requisitos de los apartados (b) a (e) del párrafo 50 del presente Código. Sin embargo, en el caso de los establecimientos, la autoridad de inspección podrá revocar esta disposición cuando se hayan tomado medidas satisfactorias para facilitar el acceso a otras instalaciones y servicios, siempre que éstos estén cómodamente situados y satisfagan los requisitos antes indicados.

115. Deberán preverse locales de oficinas convenientemente equipados para el uso exclusivo del servicio de inspección de la carne.

116. Se deberá tener fácil acceso a los servicios de laboratorio para los fines de la inspección e higiene de la carne.

### **Supervisión veterinaria de la higiene de la carne**

117. Todos los requisitos relativos a la higiene de la carne que figuran en el presente Código deberán estar bajo la supervisión de un veterinario oficial (aunque los previstos en las Secciones IV y V podrán ser supervisados por otra autoridad, en estricta colaboración con el veterinario oficial). En cada matadero o establecimiento deberá haber un veterinario oficial designado para supervisar la higiene, incluida la inspección de la carne.

### **Procedimiento de control de laboratorio**

118. Es conveniente que la dirección de cada matadero o establecimiento, en su propio interés, tenga acceso a los servicios de laboratorio. Los procedimientos de análisis utilizados deberán ajustarse a métodos reconocidos o normalizados, a fin de que sus resultados puedan interpretarse fácilmente.

### Apéndice III

**PROYECTO DE CÓDIGO REVISADO PARA LA INSPECCION ANTE-MORTEM Y  
POST-MORTEM DE ANIMALES DE MATANZA  
Y PARA  
EL DICTAMEN ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM  
SOBRE ANIMALES DE MATANZA Y CARNES  
Abril de 1993**

**INDICE**

	<u>Página</u>
PREÁMBULO	51
TITULO ABREVIADO	54
SECCION I - AMBITO DE APLICACIÓN	54
SECCION II - PRINCIPIOS Y OBJETIVOS DEL CÓDIGO	54
SECCION III - DEFINICIONES	56
SECCION IV - INSPECCION ANTE-MORTEM	59
SECCION V - INSPECCION POST-MORTEM	61
SECCION VI - PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCION POST-MORTEM	62
SECCION VII - DICTAMEN DE INSPECCION Y APLICACION	64
SECCION VIII - DICTAMENES ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM	65
Dictámenes emitidos en el momento de la admisión de los animales de matanza al matadero	65
Dictámenes emitidos en el curso de una inspección ante- mortem	66
Dictámenes emitidos en el curso de una inspección post- mortem	67
CATEGORIA 1 - Aprobada para el consumo humano	67
CATEGORIA 2 - Totalmente inadecuada para el consumo humano	67
CATEGORIA 3 - Decomisada o eliminada parcialmente de algún otro modo como no apta para el consumo humano	68
CATEGORIA 4 - Aprobada condicionalmente para el consumo humano	68
CATEGORIA 5 - Carne que presenta pequeñas desviaciones con respecto a lo normal pero apta para el consumo humano	69
CATEGORIA 6 - Aprobada para su distribución en zonas limitadas	69
Retención de la carne para una inspección ulterior	70
SECCION IX - DICTAMENES DEFINITIVOS RECOMENDADOS	70
SECCION X - DESTINO Y MARCADO	72
SECCION XI - UTILIZACION DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCION DE LA CARNE	72
CUADRO A: REQUISITOS DE REFERENCIA PARA LA INSPECCION POST- MORTEM - CABEZAS	74

CUADRO B:	REQUISITOS DE REFERENCIA PARA LA INSPECCION POST-MORTEM - VISCERAS	75
CUADRO C:	REQUISITOS DE REFERENCIA PARA LA INSPECCION POST-MORTEM - CANALES	76
APENDICE:	DICTAMENES FINALES RECOMENDADOS	77

**CÓDIGO PARA LA INSPECCIÓN  
ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE MATANZA  
Y PARA  
EL DICTAMEN ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM  
SOBRE ANIMALES DE MATANZA Y CARNES**

**PREAMBULO**

La ciencia veterinaria y la ciencia de la higiene de la carne deben aplicarse a toda la cadena alimentaria, empezando desde la granja de origen, con objeto de que la carne fresca procedente de los animales sacrificados sea inocua y sana. El presente Código, junto con el Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca, describe los requisitos necesarios para conseguir este objetivo. Puede que las prácticas tradicionales permitan prescindir de algunos de los requisitos cuando la carne fresca se produce para el comercio local.

**PRINCIPIOS Y OBJETIVOS DE ESTE CÓDIGO Y DEL CÓDIGO DE  
PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA**

1. La inspección ante-mortem y post-mortem de los animales sacrificados y el mantenimiento de las prácticas de higiene se realizan para garantizar que la carne fresca producida para el consumo humano es inocua y sana.
2. Las normas para la inspección de la carne y las prácticas de higiene que se describen en el presente Código de Prácticas y en los Códigos de Prácticas conexos estipulan unos requisitos que se han elaborado a partir de los conocimientos y prácticas científicos actuales.
3. Siempre que sea posible, se deberán realizar análisis de riesgos basados en una metodología científica aceptada, con el fin de mejorar los conocimientos actuales. Estos análisis promoverán los principios de higiene de la carne que se indican a continuación:
  - a) deberán aplicarse regularmente unas normas mínimas de inocuidad de los alimentos con objeto de asegurar un suministro de carne inocua y sana; en caso de que, en algunas situaciones peculiares del comercio local, el suministro de alimentos suficientes se viera amenazado, las normas de inocuidad podrían incluir un tratamiento apropiado para eliminar cualquier riesgo;
  - b) los procedimientos de inspección ante-mortem y post-mortem deberán ser adecuados a la variedad e incidencia de las enfermedades y defectos presentes en la clase concreta de animales de matanza que se están inspeccionando;
  - c) los sistemas de control del proceso deberán reducir al mínimo prácticamente posible la contaminación de la carne por microorganismos e impedir el desarrollo posterior de éstos hasta niveles que puedan constituir un peligro;
  - d) el sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP)<sup>1</sup> bajo el control y supervisión de la autoridad de inspección ofrece un método científico para garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de la producción, elaboración y distribución de la carne fresca, método que deberá utilizarse, siempre que sea posible, juntamente con

otros procedimientos de garantía de la calidad, en la aplicación del presente Código; y

- e) cuando el análisis de los riesgos haya demostrado que el hecho de no haber suprimido un defecto de un tipo especificado por la autoridad de inspección no menoscaba la inocuidad, y que existen cualesquiera procedimientos necesarios para identificar el producto, dicha autoridad deberá autorizar la producción con vistas al uso final especificado.

<sup>1</sup> Los considerables beneficios que el sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP) ofrece con respecto a la inocuidad de los alimentos son reconocidos en el Codex Alimentarius, y se ha aprobado la inclusión del HACCP en los Códigos de Prácticas. El HACCP ofrece un método sistemático para el control del proceso y de la higiene en la producción de alimentos por el que se aseguran unos alimentos inocuos y sanos. Toda aplicación del HACCP deberá basarse en una evaluación, adecuada a las circunstancias, de los riesgos para la salud humana y animal que tenga en cuenta las técnicas aceptadas de evaluación de riesgos. En cada matadero o establecimiento se deberá crear un sistema específico de HACCP, adaptado a sus productos y condiciones de elaboración y distribución. Los principios y aplicaciones del HACCP están documentados en otra parte del Codex Alimentarius, pues se aplican por lo general a los Códigos de Prácticas del Codex.

4. La industria y la autoridad de inspección compartirán la responsabilidad con respecto a la producción de carne inocua y sana. El personal de la industria deberá participar lo más ampliamente posible en los sistemas voluntarios de control de calidad y en la vigilancia y control de la higiene de la carne, bajo la supervisión y verificación de la autoridad de inspección, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos. Para alcanzar este objetivo son necesarios programas de capacitación y enseñanza en los que participen tanto la industria como la autoridad de inspección.

5. La autoridad de inspección deberá contar con recursos suficientes, tener capacidad jurídica para asegurar el cumplimiento de los requisitos necesarios a fin de producir carne inocua y sana y ser independiente de la dirección del establecimiento y de otros intereses industriales. Deberá ser legalmente obligatorio que los directores cumplan con las instrucciones sobre higiene e inspección de la carne y faciliten la información y la ayuda que pueda recabar justificadamente la autoridad de inspección.

6. La autoridad de inspección deberá proceder a una asignación eficiente y eficaz de los recursos para alcanzar el objetivo de reducir los riesgos derivados de la carne.

7. La vigilancia con objeto de determinar los riesgos transmitidos por la carne que se hubieran introducido en el punto de producción constituye un componente importante de un programa para la higiene de la carne. El conocimiento del estado de salud de los animales que han de ser sacrificados así como de las enfermedades transmitidas por los alimentos que se manifiestan en los seres humanos es importante para aplicar las medidas de control y exige un sistema adecuado de acopio de datos.

8. Las normas sobre higiene de la carne deberán tener una base científica y proteger la salud de los consumidores y facilitar unas prácticas equitativas en el comercio internacional de carne. Las políticas de equivalencia<sup>2</sup>, que se aplican a los países o a algunas regiones de los mismos y ofrecen las mismas garantías de inocuidad y salubridad, hacen innecesaria la repetición de los requisitos de los distintos países o la aplicación de procedimientos idénticos.

<sup>2</sup> (A los efectos del presente Código, el concepto de "equivalencia" no se define por separado sino que se adopta la definición establecida por el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT). El siguiente texto, referente a las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, es un resumen del Proyecto de Acta Final de la Ronda Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales:

"Las partes contratantes aceptarán como equivalentes las medidas sanitarias o fitosanitarias de otras partes contratantes, aun cuando difieran de las suyas propias o de las utilizadas por otras partes contratantes que comercien con el mismo producto, si la parte contratante exportadora demuestra objetivamente a la parte

contratante importadora que sus medidas logran el nivel adecuado de protección sanitaria o fitosanitaria de la parte contratante importadora. A tales efectos, se facilitará a la parte contratante importadora que lo solicite un acceso razonable para inspecciones, pruebas y demás procedimientos pertinentes."

"Las partes contratantes, cuando reciban una solicitud al respecto, entablarán consultas encaminadas a la concertación de acuerdos bilaterales y multilaterales sobre el reconocimiento de la equivalencia de medidas sanitarias o fitosanitarias especificadas.")

9. La autoridad de inspección deberá facilitar la adopción de nuevas tecnologías e innovaciones, a condición de que sean compatibles con la producción de carne fresca inocua y sana.

10. Las autoridades de inspección deberán promover prácticas integradas de inocuidad de los alimentos que tengan en cuenta toda la variedad de preocupaciones y conocimientos relativos a dicha inocuidad. Estas prácticas deberán ir acompañadas de programas de cooperación internacional en el ámbito de la inocuidad de los alimentos.

## TITULO ABREVIADO

(El título abreviado de este Código es "código de inspección y dictamen (para la carne fresca)")

### SECCION I - AMBITO DE APLICACION

El presente Código se aplica:

- a) A la inspección ante-mortem y post-mortem de los animales de matanza<sup>3</sup> distintos de los que cubren los Códigos del Codex, como las aves de corral, pescado y caza<sup>4</sup> destinados al consumo humano, y
- b) Al dictamen en mataderos de los animales de matanza y de las carnes de estos animales.

<sup>3</sup> El comercio internacional de la carne derivada de muchas especies silvestres está prohibido o bien regulado por las disposiciones de la Convención sobre el comercio internacional de especies amenazadas de fauna y flora silvestres (CITES)

<sup>4</sup> En este Código no se incluyen requisitos de etiquetado para la carne fresca. Por este motivo, nada en el Código impide que la carne se prepare de conformidad con el Código mismo y con el Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca, ya que esta última se etiqueta como carne de caza cuando deriva de animales tradicionalmente aceptados como "caza", a condición de que la autoridad de control esté convencida de que dicho etiquetado no resulta engañoso.

Deberá consultarse junto con el Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca. Este código puede servir también como directriz general para el dictamen sobre otras especies de animales de matanza y en lugares que no sean mataderos.

### SECCION II - PRINCIPIOS Y OBJETIVOS DEL CÓDIGO

Los principios y objetivos del presente Código son los que se indican a continuación.

- a) La inspección ante-mortem y post-mortem de los animales de matanza se efectúa para garantizar que la carne fresca destinada al consumo humano sea inocua y sana. La autoridad de inspección y la industria compartirán la responsabilidad con respecto a la consecución de este objetivo.
- b) La inspección ante-mortem y post-mortem deberá efectuarse bajo la responsabilidad y supervisión de un inspector veterinario. La autorización para que los animales entren en los canales de alimentación deberá basarse en primer lugar en consideraciones relativas a la seguridad, siendo secundario el valor económico del animal.
- c) Los programas de inspección ante-mortem y post-mortem deberán aplicarse de un modo eficaz y eficiente en función de los costos y reflejar una asignación de los recursos de inspección basada en los riesgos durante todo el sistema de inspección.
- d) Para una inspección ante-mortem y post-mortem óptima es necesario disponer de toda la información pertinente sobre el estado de los animales llevados al sacrificio<sup>5</sup>.

<sup>5</sup> Véase, por ejemplo, el [proyecto de] Código de Prácticas para la Regulación del Uso de Medicamentos Veterinarios (ALINORM 93/31A, Apéndice VII), especialmente el párrafo 16, "Mantenimiento de Registros".

- e) Los procedimientos de inspección aplicados a cada una de las especies de animales sacrificados deberá corresponder a la variedad e incidencia

de las enfermedades y defectos en las distintas clases de ganado. Se deberán tener en cuenta el historial de producción y procedencia de los animales de matanza, así como la situación de las enfermedades<sup>6</sup> a escala nacional y regional.

<sup>6</sup> El Anuario de Salud Animal de la FAO-WHO-OIE, junto con los documentos publicados de vez en cuando por la Oficina Internacional de Epizootias (OIE), son el primer medio de información nacional y regional relativo a las enfermedades animales.

- f) Los requisitos relativos a la inspección que se describen en el presente Código se basan en las prácticas y conocimientos científicos actuales. Deberá efectuarse un análisis de los riesgos con objeto de poder elaborar programas y procedimientos de inspección que recojan los progresos realizados en la ciencia de la higiene de la carne.
- g) Las autoridades de inspección deberán aceptar la equivalencia de los diferentes procedimientos de inspección cuando los análisis de los riesgos hayan demostrado que se pueden conseguir las mismas garantías de inocuidad y salubridad.
- h) El dictamen sobre los animales de matanza y carnes que sigue a la inspección ante-mortem y/o post-mortem deberá garantizar que la carne aprobada para el consumo humano sea inocua y sana. El dictamen deberá garantizar en todo momento la protección de la salud de los animales y la protección de los trabajadores de los mataderos y de los manipuladores de los alimentos contra las zoonosis ocupacionales.
- i) La autoridad de inspección deberá asumir la responsabilidad de todas las decisiones relativas a la salud del hombre y de los animales en la admisión de los animales de sacrificio al matadero y en la inspección ante-mortem y post-mortem.
- j) En el diagnóstico de enfermedades y defectos y en los dictámenes se deberá tener en cuenta toda la información disponible proveniente de la inspección ante-mortem y post-mortem, y se deberán facilitar instalaciones que permitan mantener la identificación de los animales de matanza o carnes asignados a una determinada categoría de dictamen (para las categorías de dictamen, véase el párrafo 102).
- k) En caso de sospecha, un examen más detallado, que puede incluir pruebas de laboratorio, deberá confirmar la decisión provisional sobre la inocuidad y/o salubridad de los animales de matanza o carnes. Cuando no se pueda desechar la sospecha, se aplicará la categoría más severa de dictamen que corresponda a la condición sospechada.
- l) Aunque no pueda sustituir a un dictamen basado en la experiencia profesional, la legislación relativa a los dictámenes deberá ofrecer un criterio coherente de dictamen para todos los mataderos en los que se aplique.
- m) Los dictámenes deberán basarse en los conocimientos científicos y en la legislación pertinente. La autoridad de inspección puede tener en cuenta las condiciones económicas imperantes y las diversas necesidades en materia de salubridad, con el fin de que los dictámenes no priven al consumidor de un suministro suficiente de alimentos.

- n) La categoría de dictamen para la carne que haya sufrido una inspección post-mortem no deberá considerarse rígidamente definida, sino que deberá utilizarse con cierta flexibilidad para poder adaptarse a las diversas condiciones y las diferentes estructuras jurídicas.
- o) Las autoridades de control deben poner a disposición de otras agencias sus descubrimientos, para mejorar la salud humana y animal.

### SECCION III - DEFINICIONES

A los efectos del presente Código, se entenderá por:

1. "Matadero": todo local aprobado y registrado por la autoridad de inspección en el que se sacrificuen o faenen animales destinados al consumo humano.
2. "Aprobada para el consumo humano": toda carne que haya sido inspeccionada y aprobada sin limitación alguna y haya sido marcada según corresponda (símbolo del dictamen: A).
3. "Aprobada para su distribución en zonas limitadas": toda carne que haya sido inspeccionada y autorizada para el consumo humano con el requisito de que la distribución deberá restringirse a zonas limitadas, por razones de protección de la salud de los animales (símbolo del dictamen: L).
4. "Marca": cualquier sello o distintivo aprobado por la autoridad de inspección, así como cualquier rótulo o etiqueta que lleve tal sello o distintivo.
5. "Canal": el cuerpo de cualquier animal sacrificado después de haber sido sangrado y faenado.
6. "Limpieza": la eliminación de materias indeseables.
7. "Decomisado": en relación con un animal de matanza o carne, inspeccionado y dictaminado, o determinado oficialmente de alguna otra forma, como inadecuado para el consumo humano y que es necesario destruir. "Decomiso total": cuando se decomisan la canal entera y los despojos (símbolo del dictamen: T). "Decomiso parcial": cuando solo se decomisan ciertas partes del animal sacrificado, mientras que otras son objeto de un dictamen distinto (símbolo del dictamen para las partes decomisadas defectuosas o enfermas: D).
8. "Aprobada condicionalmente para el consumo humano": toda carne que haya sido inspeccionada y aprobada para el consumo humano, a reserva de que sea sometida a tratamiento bajo supervisión oficial, con objeto de hacerla inocua para el consumo humano y de evitar riesgos para la salud de los animales, antes de que haya sido marcada y distribuida (símbolo del dictamen: K).
9. "Contaminación": materias indeseables, incluidas sustancias y/o microorganismos que hacen que la carne fresca no sea inocua y/o sana.
10. "Autoridad de inspección": la autoridad oficial encargada por el gobierno del control de la higiene de la carne, incluida la inspección de la misma.
11. "Enfermedad o defecto": cambio patológico u otra anormalidad.
12. "Parte enferma o afectada":
  - a) en relación con los órganos: el órgano u órganos en los que se han encontrado cambios patológicos u otras anormalidades;

- b) en relación con las partes de un órgano: las partes de un órgano en las que se han encontrado cambios patológicos u otras anormalidades y que pueden separarse de las otras partes del órgano que no están afectadas; y
  - c) en relación con las partes de la canal: las partes de la canal en las que se han encontrado cambios patológicos u otras anormalidades y que pueden separarse de las otras partes de la canal que no están afectadas.
13. "Faenado": descuartizamiento progresivo, en la sala destinada al faenado, de un animal de matanza en la canal (o partes de la canal), despojos y subproductos no comestibles; puede incluir la ablación de la cabeza. Entre los ejemplos de faenado se pueden citar la ablación de la cabeza, el cuero o piel, los órganos genitales, la vejiga urinaria, los pies y las ubres de los animales lactantes.
14. "Despojos comestibles": en relación con los animales sacrificados, todos los despojos que hayan sido aprobados como aptos para el consumo humano.
15. "Sacrificio de urgencia": el sacrificio necesario de cualquier animal que:
- a) haya sufrido recientemente daños traumáticos y se estime que padece dolores; o
  - b) sufra de una afección que no impida su idoneidad parcial o condicional para el consumo humano, pero que es probable que empeore a menos que el animal sea sacrificado inmediatamente.
16. "Establecimiento": todo local distinto de un matadero, que haya sido aprobado y registrado por la autoridad de inspección, donde se prepara, manipula, envasa o almacena carne fresca.
17. "Apto para el consumo humano": en relación con la carne, toda carne que haya sido aprobada por un inspector como inocua y sana, a menos que en exámenes posteriores, incluidos exámenes de laboratorio, se compruebe que no es salubre.
18. "Carne fresca": la carne que no se ha sometido todavía a ningún tratamiento distinto del envasado en atmósfera modificada o envasado al vacío para asegurar su conservación, salvo que se haya sometido solamente a refrigeración, seguirá siendo considerada como "fresca" a los efectos del presente Código.
19. "No comestible": inspeccionado y dictaminado, o determinado oficialmente de alguna otra forma, como inadecuado para el consumo humano pero que no es necesario destruir.
20. "Inspector": todo funcionario adecuadamente capacitado, nombrado por la autoridad de inspección a los efectos de la inspección de la carne y el control de la higiene; incluye al inspector veterinario. La supervisión de la higiene de la carne, con inclusión de la inspección de la carne, deberá estar bajo la responsabilidad de un inspector veterinario.
21. "Director": en relación con un matadero o establecimiento, toda persona que, de momento, sea responsable de la dirección del matadero o establecimiento.
22. "Carne": todas las partes comestibles de todo animal de matanza sacrificado en un matadero; incluye los despojos comestibles.
23. "Despojos": en relación con los animales sacrificados, toda parte comestible o no comestible del animal que no sea la canal.

24. "Agua potable": agua pura y salubre en el momento de su empleo, de conformidad con los requisitos que figuran en la publicación de la OMS "Directrices para la Calidad del Agua Potable".

25. "Ropa protectora": prendas especiales exteriores usadas por las personas que trabajan en un matadero o establecimiento, destinadas a evitar la contaminación de la carne, incluidas las prendas para cubrir la cabeza y el calzado.

26. "Residuos": residuos de medicamentos veterinarios, residuos de plaguicidas, y contaminantes, tal como están definidos en el Codex Alimentarius<sup>7</sup>.

7 Las definiciones en la séptima edición del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius son las siguientes:

Por "**medicamento veterinario**" se entiende cualquier sustancia aplicada o administrada a cualquier animal destinado a la producción de alimentos, como los que producen carne o leche, las aves de corral, peces o abejas, tanto con fines terapéuticos como profilácticos o de diagnóstico, o para modificar las funciones fisiológicas o el comportamiento.

La expresión "**residuos de medicamentos veterinarios**" comprende los productos originales y sus metabolitos en cualquier porción comestible del producto animal, así como los residuos de impurezas relacionadas con el medicamento veterinario correspondiente.

Se entiende por "**plaguicida**" cualquier sustancia destinada a prevenir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga, incluidas las especies indeseadas de plantas o animales, durante la producción, almacenamiento, transporte, distribución y elaboración de alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales o que pueda administrarse a los animales para combatir ectoparásitos. El término incluye las sustancias destinadas a utilizarse como reguladoras del crecimiento de las plantas, defoliantes, desecantes, agentes para reducir la densidad de fruta o inhibidores de la germinación, y las sustancias aplicadas a los cultivos antes o después de la cosecha para proteger el producto contra el deterioro durante el almacenamiento y transporte. El término no incluye normalmente los fertilizantes, nutrientes de origen vegetal o animal, aditivos alimentarios ni medicamentos para animales.

Se entiende por "**residuos de plaguicida**" cualquier sustancia especificada presente en alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales como consecuencia del uso de un plaguicida. El término incluye cualquier derivado de un plaguicida, como productos de conversión, metabolitos y productos de reacción, y las impurezas consideradas de importancia toxicológica.

Se entiende por "**contaminante**" cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que esta presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de la contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelos de roedores, ni otras materias extrañas.

27. "Retenido": sometido al control y la vigilancia de la autoridad de inspección en espera del dictamen final.

28. "Análisis de riesgos": incluye la evaluación, gestión y comunicación de los riesgos, aspectos todos, que son esenciales para el procedimiento de adopción de decisiones por el que se determinan los niveles aceptables de riesgos, y la aplicación de esas decisiones.

29. "Inocua y sana": en relación con la carne, que ha sido aprobada como apta para el consumo humano de conformidad con los criterios siguientes:

- a) no causará ninguna infección ni intoxicación transmitida por los alimentos, siempre que se haya manipulado y preparado correctamente para los fines a que esta destinada;
- b) no contiene residuos en cantidades que rebasen los límites establecidos por el Codex;
- c) está exenta de contaminación visible;
- d) está exenta de defectos generalmente reconocidos por el consumidor como objetables;
- e) se ha producido con un control higiénico adecuado; y

- f) no se ha tratado con sustancias especificadas como ilícitas por las legislaciones nacionales pertinentes.
30. "Matanza": todo sacrificio de un animal de matanza para los fines del consumo humano, incluido su desangrado.
31. "Animal de matanza": todo animal, legalmente llevado a un matadero para ser sacrificado.
32. "Inspector veterinario": inspector profesionalmente capacitado como veterinario.
33. "Vísceras": los órganos de la cavidad torácica y abdominal, incluidos los riñones.

#### **SECCION IV - INSPECCION ANTE-MORTEM**

**Las condiciones higiénicas de la granja de origen y el estado de salud del ganado destinado a la matanza tienen efectos sustantivos sobre la inocuidad y salubridad de la carne. A este respecto, se deberá hacer todo lo posible por acopiar y evaluar datos que pudieran tener importancia para la inspección ante-mortem y post-mortem.**

**La inspección ante-mortem deberá efectuarse de modo sistemático, de conformidad con los procedimientos normales que establezca la autoridad de inspección, y deberá garantizar la retirada de los canales de alimentación humana de aquellos animales en los que se descubra una enfermedad o defecto que haga que su carne no sea apta para el consumo humano, y su identificación como tal.**

**La inspección ante-mortem deberá asegurar que aquellos animales cuya carne puede ser apta para el consumo humano pero que requieren una manipulación especial durante la matanza y el faenado, así como aquellos animales que exigirán una atención especial durante la inspección post-mortem, sean segregados y manipulados o inspeccionados de dicho modo.**

*Para hacer pleno uso de la información proveniente de la granja que resulta pertinente para la inspección ante-mortem y post-mortem son esenciales sistemas apropiados de identificación de los animales y de mantenimiento de registros. Los sistemas de acopio y registro de datos deberán reflejar correctamente el estado de salud de los animales en las granjas y permitir un análisis epidemiológico significativo. Además, deberán ser capaces de responder a los cambios locales o regionales en la salud humana y animal.*

*Una de las funciones más importantes de la inspección ante-mortem es cerciorarse de que los animales estén lo suficientemente descansados como para que no se oculten signos importantes para la inspección. También debe asegurarse que los signos que son importantes para la inspección, pero que pueden ser más difíciles de observar (o no ser evidentes) en la inspección post-mortem, se tengan en cuenta al adoptar una decisión en cuanto a la inocuidad y salubridad de la carne. Cuando la inspección post-mortem revela que un animal no es apto para ser sacrificado con vistas al consumo humano, el dictamen deberá basarse en este resultado y no retrasarse hasta después del sacrificio y de la inspección post mortem. La inspección ante-mortem*

*permite identificar los animales que exigen una manipulación especial en los locales de matanza y faenado (sea que se deba a su falta de limpieza o a una enfermedad o defecto) y someterlos a esa manipulación especial, así como identificar aquellos animales que exigen una inspección post-mortem especial.*

34. La información facilitada por la granja de origen deberá emplearse de manera eficaz y adecuada si se quiere realizar una inspección ante-mortem y post-mortem óptima.

35. No se deberá sacrificar ningún animal mientras un inspector no haya efectuado una inspección ante-mortem y haya aprobado su sacrificio. Podrán hacerse excepciones de conformidad con lo estipulado para el sacrificio de urgencia cuando un retraso de la inspección ante-mortem redundara en sufrimientos innecesarios.

36. Los animales deberán ser inspeccionados por un inspector al llegar al matadero o lo antes que sea prácticamente posible tras su llegada al matadero. Si un animal permanece durante más de 24 horas después de la inspección ante-mortem posterior a su llegada, la inspección ante-mortem deberá repetirse de modo que tenga lugar en un plazo de 24 horas antes de su sacrificio.

37. Los animales inspeccionados deberán identificarse y relacionarse con los resultados de la inspección ante-mortem mediante un método que haya sido aprobado por la autoridad de inspección.

38. El director facilitará toda la ayuda necesaria para que pueda efectuarse una inspección ante-mortem adecuada.

39. La inspección ante-mortem deberá efectuarse con pleno conocimiento de toda la información pertinente adquirida sobre los animales antes de su llegada al matadero.

40. Los animales deberán inspeccionarse de manera que el inspector pueda reconocer las desviaciones con respecto a la normalidad, ya sea en el porte, conducta, aspecto u otros signos clínicos capaces de indicar una enfermedad o defecto que exija una manipulación especial o un examen más detenido. El inspector deberá tomar también en consideración la limpieza de los animales cuando determine su idoneidad para el sacrificio.

41. El resultado de la inspección ante-mortem deberá notificarse de modo sistemático al inspector que efectúe la inspección post-mortem.

42. Se autorizará sin ninguna restricción la matanza de un animal cuando la inspección ante-mortem haya revelado que está debidamente reposado, que no existen enfermedades o defectos que lo hagan inadecuado para ser sacrificado con vistas al consumo humano o que exijan una atención especial durante el faenado o la inspección post-mortem, y que no esta inaceptablemente sucio.

43. Si durante la inspección ante-mortem se observa alguna enfermedad o defecto que no impida que el animal sea sacrificado para el consumo humano, pero que pueda influir en la inspección o dictamen post-mortem. el animal deberá identificarse y un veterinario deberá autorizar su matanza, que ira seguida de una inspección post-mortem.

44. Cuando los signos de enfermedad sean equívocos, el animal deberá excluirse de la matanza normal y ser llevado a un corral de aislamiento previsto al efecto, donde será:

- a) sometido a un examen detallado, observación o tratamiento; o
  - b) sacrificado en condiciones especiales de modo que se impida la contaminación de los locales, del equipo y del personal.
45. Cuando los signos de enfermedad indiquen una afección generalizada, la posibilidad de transmisión a los seres humanos o una toxicidad causada por agentes químicos o biológicos que hagan o puedan hacer insalubre la carne, el animal así afectado deberá:
- a) ser decomisado inmediatamente como no apto para el consumo humano; o
  - b) cuando proceda, ser apartado y permanecer bajo el control de un inspector hasta que se tome una nueva decisión respecto de su destino.
46. Los animales que se comporten normalmente, pero en los que se encuentren residuos, deberán decomisarse o excluirse del sacrificio hasta que dichos residuos hayan sido eliminados o metabolizados hasta alcanzar niveles tales que no rebasen los límites de seguridad establecidos. En caso de duda, el animal deberá ser identificado y sacrificado y la canal y las vísceras se someterán a todos los exámenes de laboratorio necesarios.
47. Todo animal que, como resultado de la inspección ante-mortem no haya sido aprobado para su sacrificio deberá ser examinado por un inspector veterinario con el fin de adoptar una decisión definitiva sobre su destino.
48. Los restos de los animales que hayan muerto y de aquellos que hayan sido decomisados en una inspección ante-mortem y sacrificados, deberán trasladarse inmediatamente a un establecimiento de aniquilación o a otro lugar de destrucción, asegurándose de que se tomen precauciones suficientes para impedir un empleo indebido y evitar peligros para la salud humana y animal. A menos que se conozca la causa de la muerte de dichos animales, es conveniente someterlos a un examen post-mortem a fin de que se pueda determinar ulteriormente su estado sanitario para cumplir con los requisitos relativos a la vigilancia de las enfermedades humanas y animales.

## **SECCION V - INSPECCION POST-MORTEM**

**La inspección post-mortem deberá efectuarse de modo sistemático con objeto de asegurar que la carne aprobada para el consumo humano sea inocua y sana.**

**Los procedimientos de inspección deberán asegurar la ausencia de toda contaminación identificable en la inspección post-mortem y reducir al mínimo posible las posibilidades de que haya una contaminación invisible.**

*Durante la inspección post-mortem, el inspector coteja la información disponible, obtenida sobre el terreno y procedente de la inspección post-mortem, con lo que puede colegir del examen de la cabeza, canal y vísceras. Cuando en esta fase no se pueda adoptar una decisión sobre la idoneidad para el consumo humano, la canal y todas sus partes pertinentes podrán retenerse adecuadamente protegidas hasta que se disponga de ulteriores pruebas. La inspección post-mortem deberá ser eficiente y eficaz, lo que exige una adaptación de los procedimientos a las circunstancias concretas. Para hacerlo en la debida forma se necesita un análisis oficial de los riesgos. Es necesario vigilar las operaciones*

*de aturdido y de sangrado para asegurar que las condiciones de los animales sean adecuadas y las prácticas de higiene correctas.*

49. La inspección post-mortem deberá efectuarse tan pronto como lo permita el faenado metódico de la canal, y sin demora.

50. Cuando se practique una incisión en un ganglio linfático, un órgano o un tejido de la canal para su inspección, la superficie cortada deberá ser tratada nítidamente para que presente una imagen que no esté alterada. Cuando sea necesario practicar una incisión, deberá hacerse en la medida de lo posible de una manera que supere todo riesgo de contaminación, ya sea de la carne, de los locales, del equipo o del personal.

51. La cabeza, los órganos, las vísceras y cualquier otra parte de la canal en que haya que practicarse una inspección post-mortem deberán identificarse claramente con la correspondiente canal hasta que la inspección haya quedado terminada. Cuando la sangre de los animales sacrificados esté destinada al consumo humano, deberá retenerse hasta que haya concluido la inspección de la canal correspondiente, con objeto de que pueda decomisarse en caso necesario.

52. Nadie podrá retirar de la zona de inspección de un matadero ninguna parte de una canal, órgano o víscera (a no ser que se trate de una parte, órgano o víscera que no vaya a ser utilizada para el consumo humano o animal o que no deba ser objeto de inspección), mientras el inspector no haya terminado la inspección y se haya adoptado una decisión.

53. A menos que lo autorice un inspector, o de conformidad con las disposiciones adoptadas por la autoridad de inspección en el caso de ciertas clases de defecto, ninguna persona deberá, antes de haberse terminado la inspección de cualquier canal:

- a) extraer ninguna membrana serosa o cualquier otra parte de la canal;
- b) extraer, modificar o destruir ningún signo de enfermedad o defecto en la canal u órgano; o
- c) eliminar cualquier marca o identificación del cuero, la canal, la cabeza o las vísceras;

hasta que el inspector haya finalizado la inspección y emitido un dictamen.

54. Las cabezas que vayan a inspeccionarse deberán estar limpias y desolladas en la medida necesaria para facilitar la inspección. Se deberá separar o desprender la base de la lengua cuando ello sea necesario para permitir el acceso a los músculos de masticación y a los ganglios linfáticos. Cuando se utilicen soportes metálicos para colgar la cabeza, con vistas a su inspección, y sea necesario practicar una incisión en los ganglios linfáticos, se podrán cortar y examinar los ganglios linfáticos antes de que se desprenda la lengua.

55. Toda canal o víscera sospechosa de no ser apta para el consumo humano pero que exija un examen más detallado para que pueda emitirse un dictamen, deberá ser identificada y retenida convenientemente, separada de otras carnes, bajo el control de un inspector. Deberán reunirse todas las partes de ese animal necesarias para un examen ulterior. Se deberá efectuar este examen, así como cualquier prueba de laboratorio u otro examen que el inspector veterinario juzgue necesario para llegar a una decisión final.

56. La autoridad de inspección deberá establecer el método de identificación para indicar que una canal o vísceras se han retenido con vistas a su inspección ulterior.

57. La responsabilidad última de decidir sobre la idoneidad para el consumo humano incumbirá a un inspector veterinario.

#### **SBCCION VI - PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCION POST-MORTEM**

**La autoridad de inspección deberá establecer los procedimientos normales necesarios para inspeccionar los distintos tejidos y órganos. Los procedimientos que se describen en el presente Código constituyen una directriz para los requisitos.**

**El inspector deberá aplicar procedimientos complementarios, cuando sea necesario, en caso de sospecha de enfermedad o defecto, y disponer de instalaciones adecuadas para hacerlo.**

**Los tejidos y órganos que no se destinen al consumo humano deberán inspeccionarse desde el punto de vista de su pertinencia para los dictámenes y disposiciones generales relativos a la canal y a otras partes. Periódicamente podrán ser necesarios procedimientos complementarios de vigilancia para controlar las enfermedades que pudieran declararse inesperadamente en una población de animales de matanza.**

*Los procedimientos para la inspección post-mortem establecidos en los cuadros anexos al presente Código (Cuadros A, B y C) se basan en las prácticas y conocimientos actuales y constituyen una directriz para la inspección que deberá observarse a menos que se establezcan requisitos más adecuados a raíz de los resultados del análisis de los riesgos. Es muy conveniente realizar un análisis de los riesgos de los diferentes procedimientos de inspección de la carne, ya que este permite elaborar procedimientos que recojan debidamente los progresos realizados en la ciencia de la higiene de la carne y reflejen el estado de salud de los animales inspeccionados. Solo si se aplican los procedimientos más eficaces y eficientes de inspección post-mortem para detectar enfermedades y defectos que estén o puedan estar presentes en la raza de animales que se han de inspeccionar, se obtendrán unos resultados óptimos en la inspección post-mortem. Los procedimientos más adecuados para una determinada raza de animales variarán no solo según la especie, sino también con arreglo a factores como el sistema de producción, los tratamientos y los demás procedimientos a que se hayan sometido, la edad de los animales y la situación de la sanidad animal en las zonas de las que proceden o por las que han transitado.*

*Al interpretar los cuadros anexos sobre la inspección post-mortem es importante tener presente que se trata de una directriz para los requisitos (a menos que se establezcan requisitos más adecuados a raíz de los resultados del análisis de los riesgos) y que, siempre que sea necesario para descartar una sospecha o aclarar una situación, se deberán aplicar procedimientos complementarios de inspección. Deberá quedar bien claro que' las palabras "palpación" e "incisión", en loa cuadros incluyen el examen visual, siempre que esto sea posible.*

58. En los cuadros sobre la inspección anexos al presente Código (Cuadros A, B y C) se establece una directriz para los procedimientos que deberán aplicarse en la inspección post-mortem. Otros requisitos para la inspección post-mortem que no se detallan en los cuadros son los siguientes:

- a) en todos los animales en los que se sospeche que existe una enfermedad orgánica o generalizada, en todos los animales que den resultado positivo en una prueba para diagnosticar la tuberculosis, en todos los animales en los que se descubran lesiones que indiquen la presencia de tuberculosis durante la inspección post-mortem y en todos los caballos que reaccionen positivamente a la prueba de la maleína, se deberán seccionar y examinar los principales ganglios linfáticos de la canal (a saber los ganglios precurales, poplíteos, anales, inguinales superficiales, isquiáticos, ilíacos internos y externos, lumbares, renales, esternales, prepectorales, preescapulares y atlantales), así como los ganglios linfáticos de la cabeza y vísceras;
- b) las ubres y los pulmones que se utilicen para el consumo humano deberán inspeccionarse mediante una incisión;
- c) los tejidos y órganos que habitualmente se desechen deberán inspeccionarse de manera apropiada cuando se recuperen para el consumo humano;
- d) salvo en el caso de los terneros de edad inferior a las seis semanas, el esófago de todos los bovinos adultos y terneros deberá desligarse de la tráquea y examinarse visualmente;
- e) como parte de la inspección de todos los bovinos adultos y terneros de edad superior a las seis semanas para descubrir la presencia de Cysticercus bovis, se deberán examinar visualmente los músculos de masticación y practicar una o más incisiones lineales, paralelas a la mandíbula inferior, en el músculo externo e interno de masticación;
- f) los corazones de todos los bovinos adultos y terneros de edad superior a las seis semanas deberán inspeccionarse para descubrir la presencia de Cysticercus bovis, ya sea practicando una o más incisiones desde la base hasta el vértice o procediendo a su eversión y haciendo algunas incisiones superficiales para que puedan inspeccionarse las válvulas y músculos cardíacos; esta inspección del corazón deberá efectuarse también en los terneros de edad inferior a las seis semanas que procedan de zonas donde Cysticercus bovis es una enfermedad que se constata comúnmente en las inspecciones post-mortem;
- g) la cabeza de todos los caballos procedentes de zonas donde sea endémico el muermo deberá dividirse longitudinalmente y el tabique nasal deberá retirarse y examinarse;
- h) en todos los caballos tordos o blancos deberán examinarse los músculos y ganglios linfáticos (lymphonodi sub-rhomboidei) debajo de uno de los dos cartílagos escapulares, eliminando las adherencias de esa parte de la espalda, para descubrir la presencia de melanosis;
- i) cuando exista el riesgo de que esté presente Cysticercus cellulosae, deberá hacerse una incisión en el músculo externo de masticación, en el diafragma y los músculos abdominales y en la base de la lengua de todos los cerdos y deberá examinarse visualmente y palpase la punta de la lengua; y

- j) el corazón de todos los cerdos procedentes de zonas donde existe el riesgo de que esté presente Cysticercus cellulosae deberá procederse a la apertura del corazón y a la práctica de una incisión profunda del septum.
59. Los países deberán aplicar, en el contexto de su sistema de inspección, las medidas oportunas para proteger a la población contra la triquinosis.

#### **SECCION VII - DICTAMEN DE INSPECCION Y APLICACION**

*El proceso del dictamen de Inspección comienza con las decisiones que han de adoptarse en el momento de la admisión de los animales de matanza al matadero, y normalmente termina con el dictamen final, una vez concluida la inspección post-mortem. El inspector emite un dictamen en el que se especifica si el animal está en condiciones de ser sacrificado para el consumo humano y en cuál de las seis categorías se debe clasificar la carne de los animales sacrificados. La carne puede declararse:*

- a) *incondicionalmente inocua y sana y por consiguiente apta para el consumo humano;*
- b) *totalmente inadecuada para el consumo humano, y que por lo tanto deberá ser decomisada o eliminada de otro modo; en caso de que sea inadecuada para el consumo humano, habrá que adoptarse una decisión posterior en cuanto a si la carne se puede utilizar para algún otro fin o si es necesario destruirla;*
- c) *parcialmente inadecuada para el consumo humano, lo que exige retirar y eliminar las partes anormales antes de que la carne restante pueda ser aprobada como apta para el consumo humano; deberá adoptarse una decisión posterior en cuanto a si las partes retiradas por no ser aptas para el consumo humano se pueden utilizar para algún otro fin o si es necesario destruirlas;*
- d) *condicionalmente apta para el consumo humano, en cuyo caso será necesario aplicar un tratamiento prescrito para hacerla inocua y sana;*
- e) *apta para el consumo humano, aunque presente pequeñas desviaciones con respecto a lo que normalmente se considera saludable, consistentes en la presencia de defectos de un tipo especificado como aceptables por la autoridad de inspección; o*
- f) *apta para el consumo humano, si bien su distribución deberá restringirse a una zona geográfica limitada, por razones de sanidad animal.*

*El dictamen debe proteger a:*

- a) *los consumidores contra infecciones debidas a los alimentos, intoxicación y riesgos asociados con los residuos;*
- b) *los manipuladores de los alimentos contra las zoonosis ocupacionales;*
- c) *el ganado contra la propagación de infecciones, intoxicaciones y otras enfermedades de importancia socioeconómica, especialmente enfermedades contagiosas comunicables,*

*enfermedades oficialmente controladas, efectos genéticos y efectos tóxicos derivados de los piensos o del medio ambiente;*

- d) *los animales convivientes y otros animales estrechamente asociados con el hombre, y la fauna salvaje, contra las zoonosis que puedan transmitirse al hombre; y*
- e) *los consumidores (e indirectamente la Industria de elaboración de la carne) contra los daños económicos provenientes de la carne de calidad inferior o de propiedades anormales.*

60. Se deberá tomar en consideración cualquier infección, enfermedad o defecto que se haya encontrado y emitir un dictamen final apropiado basado en todas las pruebas disponibles, como certificados, registros de las granjas, observaciones hechas durante el alojamiento de los animales en cobertizo, descubrimientos realizados en la inspección ante-mortem y post-mortem y resultados de cualquier examen de laboratorio que pudiera requerirse.

61. En caso de sospecha, y si los resultados iniciales de la inspección ante-mortem y/o post-mortem no permiten sacar unas conclusiones definitivas, se deberá adoptar una decisión provisional. La carne que esté pendiente de un dictamen definitivo deberá ser "retenida para una inspección ulterior" o "retenida hasta que se haya efectuado un examen de laboratorio", y permanecer bajo el control de un inspector hasta que la información ulterior permita formular un dictamen definitivo. Si no se pueden efectuar, o no se efectúan, los necesarios exámenes o pruebas ulteriores, y no se pueden desechar las sospechas por cualquier otro medio, la carne será decomisada o juzgada como corresponde a la confirmación de la enfermedad o defecto sospechado.

62. La carne que haya sido aprobada condicionalmente como apta para el consumo humano deberá permanecer bajo el control de un inspector veterinario, o de otra persona que sea responsable ante un inspector veterinario, hasta que se haya aplicado el tratamiento requerido. La carne deberá decomisarse o eliminarse de algún otro modo seguro si no se ha aplicado el tratamiento requerido.

63. El dictamen deberá basarse en la legislación pertinente aplicada por la autoridad de inspección. El dictamen no deberá imponer costos innecesarios a la industria y deberá proteger al mismo tiempo la salud humana y animal.

64. Es importante que el inspector que formula el dictamen esté plenamente respaldado por la legislación y asegurado contra las consecuencias de las decisiones adoptadas de buena fe.

65. La autoridad de inspección asumirá la responsabilidad final de todas las decisiones relativas a la admisión de los animales de sacrificio al matadero y de todos los dictámenes emitidos en la inspección ante-mortem v post-mortem.

66. Si la decisión de la autoridad de inspección es impugnada, se deberá aplicar como arbitraje la legislación nacional. Sin embargo, la impugnación de una decisión no deberá retrasar la adopción de cualquier medida cuando la autoridad de inspección decida que tal retraso pondría en peligro la salud humana o la sanidad animal.

## SECCION VIII - DICTAMENES ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM

### Dictámenes emitidos en el momento de la admisión de los animales de matanza al matadero

67. Cuando un animal o una remesa de animales llega al matadero, se deberá adoptar una decisión, lo antes que sea prácticamente posible, en cuanto a la admisión. Los animales con enfermedades o defectos significativos deberán ser evaluados por un inspector veterinario de conformidad con las categorías de dictamen de que se dispone, que son las siguientes:

- a) no debe ser admitida (el destino ulterior de las remesas que no hayan sido admitidas al matadero deberá regularse por una legislación destinada a impedir la propagación de enfermedades contagiosas de los animales; si las circunstancias son de tal naturaleza que no es posible ni el traslado ni la retención de los animales en zonas de cuarentena sin poner en peligro la salud humana o animal, dichos animales deberán ser admitidos para su sacrificio pero sometidos a unas precauciones y restricciones especiales, o destruidos, según corresponda, pero cuando ya se encuentren en las instalaciones no serán retirados de ellas vivos, sin la aprobación de la autoridad de inspección); o
- b) debe ser admitida en el matadero bajo un control especial; de conformidad con las disposiciones que se detallan en el párr. 71.

68. La decisión de no admitir un animal o una remesa de animales incumbe al inspector veterinario y deberá basarse en los siguientes criterios o fuentes de información:

- a) la admisión entrañaría un riesgo de introducción de enfermedades contagiosas de importancia para la salud humana o animal;
- b) faltan los certificados de origen y/o de sanidad requeridos en virtud de la legislación sobre sanidad animal, o no corresponden a la remesa;
- c) no se han observado los requisitos de sanidad animal relativos a la ruta y al medio de transporte; o
- d) los certificados u otra información oficial que revelan que los animales han sido sometidos a tratamiento con medicamentos o han sido expuestos a agentes nocivos durante períodos inferiores al período de retención oficialmente requerido en circunstancias tales como la falta de instalaciones, impiden la admisión bajo control especial hasta que haya expirado el período de retención requerido.

69. La decisión de admitir un animal o una remesa bajo control especial incumbe también al inspector veterinario y deberá basarse en los siguientes criterios o fuentes de información:

- a) los animales proceden de una zona sometida a medidas o restricciones sanitarias y han sido entregados en virtud de un permiso especial y a reserva de que se apliquen las precauciones descritas;
- b) la presencia de animales muertos o enfermos da motivo para sospechar que existe una enfermedad contagiosa; o

- c) los animales han sido sometidos a tratamiento con medicamentos o expuestos a influencias nocivas durante periodos inferiores al período de retención oficialmente requerido.

### **Dictámenes emitidos en el curso de una inspección ante-mortem**

70. Todo animal que haya sido admitido en el matadero para su sacrificio normal deberá entregarse para su sacrificio sin ninguna restricción alguna, cuando la inspección ante-mortem haya revelado que no existe ninguna prueba de enfermedad o defecto importante, siempre que al animal se le haya dejado reposar adecuadamente.

71. Los animales que no se entreguen para su sacrificio sin restricción deberán clasificarse en una de las siguientes categorías de dictamen, basándose en los criterios esbozados a continuación:

- a) decomiso:
  - i) si en el curso de una inspección ante mortem se diagnostica una enfermedad o defecto, que en el dictamen definitivo requeriría el decomiso total, que constituye un riesgo inaceptable para la salud de los manipuladores de la carne o que implica un riesgo inaceptable de contaminación de los locales del matadero o de otras canales;
- b) matanza autorizada con precauciones especiales (en una sala independiente o en una zona independiente de otros animales o en un momento diferente, al cabo de la jornada de trabajo o en un día especial):
  - i) si en el curso de una inspección ante-mortem se sospecha la existencia de una enfermedad o defecto que en una inspección post-mortem justificaría el decomiso total; o
  - ii) si en el curso de una inspección ante-mortem se diagnostica o sospecha la existencia de una enfermedad o defecto que, de ser confirmados en una inspección post-mortem, justificaría el decomiso parcial o la aprobación condicional;
- c) autorización para la matanza aplazada;
  - i) si el período de reposo no ha sido suficiente, o si el animal de matanza padece de una afección que lo hace temporalmente inadecuado para el consumo humano, siempre que las circunstancias locales permitan mantener y alimentar el animal en buenas condiciones sanitarias durante el período de tiempo requerido; u
- d) orden de sacrificio de urgencia:
  - i) si se descubre que el animal padece de una afección que no impide que sea parcial o condicionalmente apto para el consumo humano, y que es probable que empeore a menos que sea sacrificado inmediatamente; o
  - ii) si debido a lesiones traumáticas recientes producidas por un accidente, se recomienda la inmediata matanza del animal para impedir que siga sufriendo o para impedir un deterioro que afecte negativamente a la idoneidad del animal para el consumo humano.

72. En caso de que la autorización para la matanza haya sido aplazada, el animal se mantendrá aislado, en las condiciones que establezca la autoridad de inspección, y la inspección ante-mortem se repetirá a intervalos, según corresponda.

**Dictámenes emitidos en el curso de una inspección post-mortem**

73. Las decisiones adoptadas en el curso de una inspección post-mortem se clasifican en las siguientes categorías de dictamen:

1. Aprobada para el consumo humano.
2. Totalmente inadecuada para el consumo humano.
3. Decomisada o eliminada parcialmente de algún otro modo como no apta para el consumo humano.
4. Aprobada condicionalmente para el consumo humano.
5. Carne que presenta pequeñas desviaciones con respecto a lo normal pero apta para el consumo humano.
6. Aprobada para su distribución en zonas limitadas.

74. Las listas de categorías de enfermedades y defectos que requieren un dictamen, con arreglo a estas seis categorías, figuran en el párrafo 101. Estas categorías no deben considerarse rígidamente definidas, sino que deberán utilizarse con cierta flexibilidad para que puedan adaptarse a las diversas situaciones y las diferentes estructuras jurídicas.

75. A continuación se indican los criterios y principios generales de aplicación de las categorías de dictamen post-mortem:

CATEGORIA 1 - Aprobada para el consumo humano

76. Cuando el examen post-mortem no haya revelado prueba alguna de que existe una enfermedad o defecto inaceptable, y la operación de la matanza se haya llevado a cabo de acuerdo con los requisitos de higiene, la canal y los despojos comestibles deberán ser aprobados para el consumo humano sin ninguna restricción, en cuyo caso podrán comercializarse sin limitaciones, siempre que no deban aplicarse de algún otro modo restricciones de sanidad animal (símbolo A en las listas que figuran en el párrafo 102).

CATEGORIA 2 - Totalmente inadecuada para el consumo humano

77. La canal y los despojos deberán decomisarse o destinarse de algún otro modo a fines no comestibles cuando se den una o más de las circunstancias siguientes (símbolo T en las listas que figuran en el párrafo 102):

- a) que sean peligrosos para los manipuladores de alimentos, consumidores y/o ganado;
- b) que contengan residuos que excedan de los límites establecidos;
- c) que existan desviaciones organolépticas inaceptables con respecto a la carne normal; o
- d) que la carne haya sido aprobada condicionalmente para el consumo humano, pero el tratamiento estipulado no esté disponible o no se tenga la intención de aplicarlo.

78. La eliminación y utilización de la carne que se haya considerado inadecuada para el consumo humano deberá impedir, con toda seguridad, que dicha carne cause un problema de contaminación, ponga en peligro la salud humana o de los animales o vuelva a entrar ilegalmente en la cadena de la alimentación humana.

79. Siempre que sea viable podrá autorizarse la utilización para pienso de la carne inadecuada para el consumo humano, a condición de que se adopten las precauciones apropiadas para impedir un uso indebido y evitar riesgos para la salud humana y animal.

80. En términos generales, deberán aplicarse los criterios siguientes:

- a) utilización para alimentación de animales:  
si no existe ningún riesgo para la salud y puede impedirse, con toda seguridad cualquier desviación con respecto a la utilización autorizada;
- b) utilización como alimentos esterilizados para animales domésticos;  
si no existe ningún riesgo para la salud humana y animal, y siempre que pueda impedirse, con toda seguridad, su utilización indebida para el consumo humano;
- c) extracción de grasa en seco o en húmedo, por procedimiento de alta temperatura:  
si el proceso utilizado destruye, en una forma segura, los elementos patógenos, si el producto resultante no contiene residuos nocivos para la salud humana o animal y si puede impedirse, con toda seguridad, la recontaminación después de la extracción de grasa;
- d) utilización para fines industriales no alimentarios, después del tratamiento térmico, siempre que no existan peligros para la salud humana o animal;
- e) incineración o enterramiento profundo u otro medio seguro de destrucción.

CATEGORIA 3 - Decomisada o eliminada parcialmente de algún otro modo como no apta para el consumo humano

81. Cuando se localicen lesiones que afecten solamente a una parte de la canal o de los despojos, las partes afectadas deberán retirarse, y las no afectadas deberán aprobarse para el consumo humano (incondicionalmente y sin ninguna restricción, o condicionalmente, o en cualquier otra forma, según corresponda). En las listas de dictámenes, se utiliza el símbolo D para indicar las partes que deberán ser retiradas y decomisadas o eliminadas de algún otro modo. Los métodos para la eliminación o utilización de las partes retiradas deberán ser los mismos que se aplican en virtud de la categoría de dictamen 2 (totalmente inadecuada para el consumo humano).

CATEGORIA 4 - Aprobada condicionalmente para el consumo humano

82. Las canales que estén contaminadas o que constituyan un peligro para la salud humana o animal, pero que puedan tratarse bajo supervisión oficial de un modo tal que resulte una carne inocua y sana, podrán considerarse aprobadas condicionalmente para el consumo humano (símbolo K en las listas que figuran en el párrafo 102). Cuando sea necesario, los órganos deberán tratarse del mismo modo que las canales, o eliminarse parcial o totalmente como inadecuados para el consumo humano.

83. Podrán utilizarse criterios diferentes de acuerdo con las posibilidades económicas y tecnológicas.

84. Hasta que se haya aplicado el tratamiento requerido, la carne deberá permanecer bajo el control de un inspector.

85. Enfermedades y defectos diferentes podrán requerir métodos de tratamiento diferentes. Más adelante se enumeran los procedimientos que pueden emplearse para eliminar el riesgo potencial de la carne. En las listas de categorías de enfermedades y defectos que figuran en el párrafo 101 se indican el método o métodos apropiados para cada caso específico.

"K<sub>n</sub>": la carne que, antes de la distribución, se somete a ebullición o evaporización; el tiempo que se requiere para efectuar dicho tratamiento térmico deberá estipularse, de acuerdo con las dimensiones y la forma de la carne que haya de calentarse, con objeto de que se alcance una temperatura de 90°C en el centro de cada pedazo de carne. Esto se consigue cociéndola durante 150 minutos por lo menos, siempre que la carne esté cortada en cubos que no superen los 10 cm de espesor. Subsidiariamente, la legislación podrá autorizar cualquier tratamiento o proceso tecnológico que garantice la inactivación de los agentes patógenos en cuestión.

"K<sub>f</sub>": la carne que, antes de la distribución, se somete a un tratamiento térmico o de congelación a una temperatura que mate al parásito en cuestión. El tiempo y temperatura variarán según la naturaleza y dimensiones de la pieza de carne sometida a tratamiento, y del parásito.

86. La autoridad de inspección podrá autorizar otros métodos comprobados que sean tan eficaces como los descritos en el párrafo 85.

87. Una vez que se haya aplicado el tratamiento requerido, la carne podrá ser comercializada de acuerdo con los requisitos de la autoridad de inspección.

88. La carne deberá decomisarse o eliminarse de algún otro modo como no comestible, si no se aplica el tratamiento requerido en la forma prescrita.

CATEGORIA 5 - Carne que presenta pequeñas desviaciones con respecto a lo normal pero apta para el consumo humano

89. Cuando el análisis de los riesgos ha demostrado que la carne no constituye un peligro para la salud humana, a pesar de la presencia de uno o más defectos que hayan sido especificados por la autoridad de inspección y que no estén normalmente presentes en la carne sana, esta carne podrá considerarse apta para el consumo humano (símbolo de dictamen I en las listas que figuran en el párrafo 102), siempre que se indique de tal forma que el consumidor está informado de que la carne es de calidad inferior. La autoridad de inspección deberá regular este procedimiento para asegurarse de que el consumidor no sea engañado. Si la autoridad de inspección no acepta ni prevé esta categoría de carne, el dictamen post-mortem alternativo será el de la categoría 2, "totalmente inadecuada para el consumo humano".

CATEGORIA 6 - Aprobada para su distribución en zonas limitadas

90. Si así lo estipula la legislación zoonosanitaria, la carne de animales procedentes de una zona que esté sometida a cuarentena debido a un brote de una enfermedad animal contagiosa y que por lo demás cumpla con todos los requisitos exigidos para la carne "aprobada para el consumo humano" (Categoría 1), podrá aprobarse para su distribución en una zona restringida, siempre que esta no implique un riesgo para la

salud humana. Esta carne no deberá distribuirse o comercializarse fuera de la zona restringida (símbolo de dictamen L en las listas que figuran en el párrafo 102).

91. Si así lo estipula la legislación zoonosanitaria, la carne de animales procedentes de una zona restringida que hayan sido vacunados y puedan por tanto ser portadores de una enfermedad no deberá comercializarse ni distribuirse fuera de dicha zona restringida.

92. La carne aprobada para su distribución en zonas limitadas deberá identificarse de manera eficaz. Su venta y distribución sólo deberán autorizarse a través de canales comerciales que dispongan de un permiso especial y estén sometidos a una estrecha supervisión, o bien, siempre que sea económicamente viable, limitarse a una utilización institucional en el marco de una administración solvente.

### **Retención de la carne para una inspección ulterior**

93. La carne deberá retenerse hasta que se efectúe un examen de laboratorio:

- a) si se requiere un examen microbiológico o un bioensayo, debido a que los resultados de la inspección ante-mortem o post-mortem justificarían su decomiso, a menos que pueda descartarse con seguridad la sospecha de una enfermedad infecciosa o de otro tipo de afección mediante un examen de laboratorio;
- b) si se requiere un examen de laboratorio químico, toxicológico, histológico o de otro tipo, en vista de las circunstancias, debido a las sospechas suscitadas por los resultados de la inspección, los registros de la zona de producción u otras fuentes oficiales de información;
- c) si se requieren exámenes para descubrir la presencia de Trichinella spiralis o cualquier otro organismo y éstos no pueden efectuarse inmediatamente en el momento de la inspección post-mortem.

Nota:

El objeto del examen de laboratorio, en el marco del dictamen post-mortem, se regulará, para los fines del presente Código, por los siguientes principios:

- a) El dictamen basado en las pruebas clínicas y morfológicas en la inspección ante-mortem y post-mortem se considerará como autosuficiente, y no deberá exigirse la confirmación de laboratorio para resultados clínicos y morfológicos inequívocos. En caso de duda, la carne deberá decomisarse, a menos que los resultados del examen de laboratorio indiquen que puede adoptarse una decisión menos severa, sin que ello vaya en perjuicio de la salud humana y de los animales.
- b) En muchos casos el examen de laboratorio podrá descartar las sospechas dimanantes de la inspección y, de esta forma, salvar alimentos valiosos que de otra forma tendrían que ser decomisados. De tal manera, desde un punto de vista económico y nutricional, el examen de laboratorio puede considerarse virtualmente indispensable.
- c) Se reconoce que, con arreglo a los reglamentos o en la práctica, algunos sistemas nacionales de inspección de las carnes pueden asignar un papel diferente y, posiblemente, un campo de funciones más amplio al examen de laboratorio. Se reconoce, igualmente, que los progresos realizados en las técnicas de análisis de laboratorio pueden eventualmente favorecer una evolución futura hacia dicha dirección. Esta posibilidad no deberá considerarse en conflicto con el presente Código, siempre que los procedimientos básicos para la obtención de los resultados sean por lo menos equivalentes en eficiencia a los que se describen en este Código, y que el dictamen concreto, respecto de diversas enfermedades y defectos, no sea menos riguroso que el que se recomienda en el presente Código.

94. La carne retenida deberá permanecer bajo el control de un inspector hasta que se emita el dictamen definitivo.

## SECCION IX - DICTAMENES DEFINITIVOS RECOMENDADOS

95. Es importante señalar que los dictámenes establecidos en los cuadros de dictámenes que se adjuntan en un apéndice solo deberán utilizarse como directriz y no pretenden reemplazar los dictámenes basados en la experiencia profesional.

96. La finalidad de los cuadros de dictámenes es indicar el dictamen apropiado, en caso de que hubiera que hacer un diagnóstico particular, a la luz de los conocimientos actuales y de acuerdo con los principios expuestos en el presente Código.

97. En los cuadros de dictámenes las enfermedades y los defectos se presentan en tres apartados principales: resultados generales, enumeración topográfica y enumeración etiológica, conforme se muestra en el párrafo 101, titulado "Número de grupo de la serie de enfermedades y defectos". El dictamen pertinente se indica mediante los "símbolos de dictamen" A, T, D, K, I y L, según se explica en los párrafos 73 a 92, que se resumen en la lista del párrafo 102. También se incluyen notas en las que se hace referencia a las precauciones especiales que han de adoptarse o se indican los criterios que deben seguirse para la elección de dictámenes alternativos.

98. Los dictámenes basados en los resultados generales anularán, por lo regular, los que sean aplicables a condiciones topográficas y/o etiológicas más específicas, a menos que el dictamen basado en estos resultados sea más estricto.

99. El examen de laboratorio para los fines del dictamen solamente deberá llevarse a cabo en caso de que la información complementaria que pueda obtenerse contribuya a la adopción de decisiones. Los exámenes de laboratorio deberán ajustarse a los principios expuestos en el párrafo 93 y a lo que la autoridad de inspección estime oportuno.

100. Cuando no pueda llevarse a cabo una inspección ante-mortem y post-mortem completa, los animales de matanza y su carne deberán decomisarse, a menos que el examen de laboratorio excluya cualquier riesgo para la salud humana y/o de los animales.

101. Número de grupo de la serie de enfermedades y defectos

1. Resultados generales
2. Enumeración topográfica
  - 2 - 1 infección aguda umbilical
  - 2 - 2 Enfermedades del sistema nervioso
  - 2 - 3 Enfermedades del pericardio, corazón y vasos
  - 2 - 4 Enfermedades del sistema respiratorio
  - 2 - 5 Enfermedades de la pleura
  - 2 - 6 Enfermedades del estómago y los intestinos
  - 2 - 7 Enfermedades del peritoneo
  - 2 - 8 Enfermedades del hígado
  - 2 - 9 Enfermedades del tracto urinario
  - 2 - 10 Enfermedades de los genitales femeninos y enfermedades conexas
  - 2 - 11 Enfermedades de los genitales masculinos
  - 2 - 12 Enfermedades de las ubres
  - 2 - 13 Enfermedades de los huesos, articulaciones y vainas de los tendones
  - 2 - 14 Enfermedades de la musculatura

- 2 - 15 Enfermedades de la piel
  - 3. Enumeración etiológica
    - 3 - 1 Condiciones parasitarias
    - 3 - 2 Enfermedades debidas a protozoos
    - 3 - 3 Condiciones bacterianas (incluidos los agentes afines)
    - 3 - 4 Condiciones virales
    - 3 - 5 Síndromes de etiología no identificada o no infecciosa
    - 3 - 6 Micotoxinas e infecciones micóticas
102. En los cuadros se emplean los siguientes símbolos de dictamen:
- A Aprobada para el consumo humano
  - T Totalmente inadecuada para el consumo humano
  - D Organos o partes de la canal inadecuados para el consumo humano
  - K Aprobada condicionalmente para el consumo humano (Kh: tratamiento térmico; K,: tratamiento térmico o de congelación)
  - I Carne que presenta desviaciones menores fuera de lo normal, pero adecuada para el consumo humano
  - L Aprobada para su distribución en zonas limitadas
  - ... No aplicable (por ejemplo, en el caso de decomiso total no se aplican las columnas que se refieren al decomiso parcial).

#### **SECCION X - DESTINO Y MERCADO**

*Una vez que un inspector haya tomado la decisión de que la carne es apta para el consumo humano, condicionalmente apta para el consumo humano o inadecuada para el consumo humano, será necesario marcarla de modo sistemático para indicar el resultado de la inspección. Esto permitirá controlar y manipular/eliminar adecuadamente la carne antes de que llegue al consumidor y ofrecerá también a los consumidores la garantía oficial de que la carne es inocua y sana.*

103. El tamaño, la forma y el texto de cualquier marca, así como el color y composición de la tinta de marcado utilizada para marcar la carne deberán ser establecidos por las autoridades de inspección y ser uniformes en todo el país. En el momento de su diseño deberá tenerse en cuenta la necesidad de conseguir una impresión legible de la marca en un régimen normal de trabajo. Solo deberán aplicarse a la carne marcas a fuego o con una tinta adecuada.

104. Las canales, cabezas, órganos y vísceras que, como resultado de la inspección ante-mortem y post-mortem, se hayan aprobado sin restricciones como aptos para el consumo humano deberán marcarse legible y apropiadamente.

105. Cualquier tipo de carnes (inclusive cabezas, órganos y vísceras) que requieran un tratamiento térmico o de congelación a fin de llegar a ser aptas para el consumo humano deberán identificarse adecuadamente y, en caso necesario, marcarse como tales y retenerse bajo la supervisión de un inspector hasta que el tratamiento necesario haya sido completado y la canal y cualesquiera otras partes puedan aprobarse como aptas para el consumo humano.

106. Todas las canales, partes de canales, órganos y vísceras y fetos que, como resultado de la inspección ante-mortem y post-mortem, hayan sido declarados no aptos para el consumo humano, deberán retenerse en condiciones de seguridad, a satisfacción del inspector, hasta que hayan sido marcados, manchados, aniquilados, desnaturalizados o destruidos de algún otro modo con objeto de quedar excluidos de la cadena de alimentación humana.

107. Las marcas y sellos que lleven el distintivo de la inspección deberán mantenerse limpios mientras se utilicen. Deberán guardarse bajo el control de un inspector y utilizarse únicamente bajo la supervisión de este.

## **SECCION XI - UTILIZACION DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCION DE LA CARNE**

*La autoridad de inspección deberá dar a conocer los resultados de la inspección de la carne para ayudar a otros organismos que se ocupan de la salud humana y la sanidad animal. Para alcanzar este objetivo la autoridad de inspección deberá asegurar que las actividades de vigilancia estén diferenciadas de las actividades normales de inspección de la carne y no pongan en peligro la prestación eficiente de los servicios de inspección de la carne o el funcionamiento eficiente de la industria de la carne. Cuando sea posible, la autoridad de inspección deberá tomar parte activa en los programas de gestión de la sanidad animal que aseguran un suministro de alimentos inocuos y sanos, y deberá facilitarse información sobre las enfermedades zoonóticas a los órganos pertinentes.*

108. La autoridad de inspección deberá colaborar estrechamente con las autoridades responsables del control de las enfermedades de los animales y con las autoridades de sanidad pública, de modo que se puedan utilizar en la mayor medida posible los resultados de la inspección de la carne.

109. Las actividades de investigación y vigilancia deberán distinguirse de la inspección ordinaria de la carne y de aquellos exámenes de laboratorio que puedan ser necesarios para la finalidad inmediata de adoptar decisiones, y no deberán tener ningún efecto de demora en el curso normal del dictamen post-mortem.

110. Cualquier enfermedad animal de declaración obligatoria descubierta en la inspección ante-mortem o post-mortem deberá comunicarse directamente a las autoridades veterinarias a las que incumba la responsabilidad del control de las enfermedades animales.

111. En el marco de las encuestas llevadas a cabo en relación con los programas de lucha contra enfermedades específicas o planes de erradicación, deberán utilizarse plenamente los resultados de la inspección ante-mortem y post-mortem, inclusive la recuperación o el registro de detalles de las marcas de identidad de los animales afectados (aretes, tatuajes, marcas a fuego, etc.). Cuando sea necesario en el ámbito de tales planes, deberán autorizarse ensayos específicos de diagnóstico, además de los procedimientos normales de inspección en el matadero, siempre que estos ensayos puedan llevarse a cabo sin perjuicio alguno para las normales operaciones de inspección de la carne y de gestión del matadero.

112. La autoridad de inspección deberá compilar y evaluar periódicamente estadísticas relativas a los resultados de la inspección de la carne y a las decisiones adoptadas sobre los dictámenes. Estas estadísticas deberán ponerse a disposición de las autoridades de sanidad animal, con objeto de que vigilen las fluctuaciones en la

situación de la sanidad animal que se hayan reflejado en los resultados de la inspección de la carne.

113. Cuando proceda, los inspectores veterinarios en los mataderos tomarán parte activa en el control de las enfermedades y salud de los animales, no sólo transmitiendo información sino también participando en las actividades de control de la salud animal sobre el terreno.

## CUADRO A REQUISITOS DE REFERENCIA PARA LA INSPECCION POST-MORTEM - CABEZAS

Se trata de requisitos de referencia para la inspección - véase la descripción de la Sección VI, en la página 62. La inspección puede realizarse de manera más o menos profunda, según los resultados del análisis de riesgos.

	BOVINOS (incluidos terneros)	EQUINOS	OVINOS Y CAPRINOS (incluidos corderos)	PORCINOS
GENERAL	Examen visual de las superficies externas. En el caso de los bovinos, equinos y porcinos, examen visual de las cavidades oral y nasal.			
GANGLIOS LINFATICOS SUBMAXILARES PAROTIDEOS RETROFARINGEOS	Incisión (a) Incisión (a) Incisión (a)	Incisión Incisión Incisión	- - -	Incisión - -
LENGUA	Palpación (a)	Palpación	-	-
OTROS	Inspección en caso de <i>C. bovis</i> según el apartado 58 (e) del presente Código	Inspección en caso de muermo según el apartado 58 (g) del presente código		Inspección en caso de <i>C. cellulosa</i> según el apartado 58 (i) del presente Código

### NOTAS

- Por "incisión" se entiende aquí examen visual y corte o incisión múltiple.
- Por "palpación" se entiende aquí examen visual y palpación.
- Los ganglios linfáticos "submaxilares" son los *lymphonodi mandibulares*.
- Los ganglios linfáticos "parotídeos" son los *lymphonodi parotidei*.
- Los ganglios linfáticos "retrofaríngeos" son los *lymphonodi rétrofaringei*.
- (a) indica que el examen visual es un requisito mínimo de inspección sólo para los terneros de edad máxima de 6 semanas.

## CUADRO B REQUISITOS DE REFERENCIA PARA LA INSPECCION POST-MORTEM - VISCERAS

Se trata de requisitos de referencia para la inspección - véase la descripción de la Sección VI, en la pagina 62. La inspección puede realizarse de manera mas o menos profunda, según los resultados del análisis.

	<b>BOVINOS</b> (incluidos terneros)	<b>EQUINOS</b>	<b>OVINOS Y CAPRINOS</b> (incluidos corderos)	<b>PORCINOS</b>
GANGLIOS LINFATICOS MESENERICOS RETROHEPATICOS BRONQUIALES Y MEDIASTINICOS	Examen visual Incisión (a) Incisión (a)	Examen visual Palpitación Incisión	Examen visual Palpación Palpación	Palpación (b) Palpación Incisión
APARATO GASTROINTESTINAL BAZO	Examen visual (a) Palpación	Examen visual Palpación	Examen visual Examen visual	Examen visual Examen visual
HIGADO	Palpación. Examen visual de la vejiga biliar (no se aplica a los equinos). En el caso de los bovinos de edad superior a las 6 semanas, incisión que se estime apropiada para detectar trematodos en el hígado.			
PULPONES	Palpación. Salvo en el caso de los ovinos y caprinos, se deberán abrir los bronquios -o mediante una incisión transversal en el lóbulo diafragmático. En el caso de los equinos, se deberá practicar una incisión en la laringe, tráquea y bronquios.			
CORAZON	Examen visual tras haber retirado el pericardio. En el subpárrafo 58 (f) del presente Código se especifican los requisitos complementarios de inspección para los bovinos de edad superior a las 6 semanas. En el subpárrafo 58 (j) del presente Código se especifican los requisitos complementarios de inspección para los cerdos en ciertas condiciones.			
RIÑONES	Examen visual tras la enucleación. En el caso de los caballos tordos o blancos, incisión del riñón entero.			
UTERO (ADULTOS)	Palpación	Examen visual	Examen visual	Examen visual

### NOTAS

- Por "incisión" se entiende aquí examen visual y corte o incisión múltiple.
- Por "palpación" se entiende aquí examen visual y palpación.
- Los ganglios linfáticos "mesentéricos" son los *lymphonodi mesenterici*.
- Los ganglios linfáticos "retrohepáticos" son los *lymphonodi hepatici* (portales).

- Los ganglios linfáticos "bronquiales y mediastínicos" son los *lymphonodi tracheobronquiales y mediastinales*.
- (a) indica que el examen visual es un requisito mínimo de inspección sólo para los terneros de edad máxima de 6 semanas.
- (b) indica que se deberá practicar una incisión en caso de que se observen lesiones en los ganglios linfáticos submaxilares.

**CUADRO C REQUISITOS DE REFERENCIA PARA LA INSPECCION POST-MORTEM - CANALES**

Se trata de requisitos de referencia para la inspección - véase la descripción de la Sección VI, en la página 62.  
La inspección puede realizarse de manera más o menos profunda, según los resultados del análisis de riesgos.

	<b>BOVINOS</b> (incluidos terneros)	<b>EQUINOS</b>	<b>OVINOS Y CAPRINOS</b> (incluidos corderos)	<b>PORCINOS</b>
GENERAL	Examen de las canales (inclusive musculatura, hueso expuesto, articulaciones, vainas de los tendones, etc.) para determinar cualquier enfermedad o defecto. Se deberá prestar atención al estado físico, eficacia del desangrado, color, estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo, limpieza y presencia de cualesquiera olores extraños).			
GANGLIOS LINFATICOS INGUINALES SUPERFICIALES	Palpación (a) Palpación	Palpación Palpación	Palpación Palpación	Palpación Palpación (b)
ILIACOS EXTERNOS E INTERNOS	Palpación	Palpación	Palpación	-
PREPECTORALES	-	-	Palpación	-
POPLITEOS	Palpación	Palpación	-	Palpación
RENALES				
OTROS		Inspección de caballos tordos o blancos según el apartado 58 (h) del presente Código.		Palpación del lugar de la castración.

**NOTAS**

- Los ganglios linfáticos "inguinales superficiales" (también llamados supramamarios) son los *lymphonodi* inguinales superficiales.
- Los ganglios linfáticos "ilíacos externos e internos" son los *lymphonodi iliaci*.
- Los ganglios linfáticos "prepectores" son los *lymphonodi cervicales profundi caudales*.
- Los ganglios linfáticos "renales" son los *lymphonodi renales*.
- Los ganglios linfáticos "poplíteos" son los *lymphonodi popliteae*.
- (a) indica que se debe practicar una incisión como procedimiento habitual cuando la ubre ha estado o está en estado lactante.
- (b) se refiere a los ganglios ilíacos en el ganado porcino.

**APENDICE - DICTAMENES FINALES RECOMENDADOS**

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALIAS	DICTAMEN FINAL RECOMENDADO					
	CANAL	VISCERAS	ENFERMOS O AFECTADOS		OTROS	NOTAS
			PARTES DE LA CANAL	ORGANOS		
<b>1. CONSTATAIONES GENERALES</b> 1.1 Síndrome febril, debilidad y síntomas generales que indican una enfermedad infecciosa aguda	T	T	...	...	...	Alternativamente, K <sub>v</sub> /D/.../.../..., cuando se detecta por primera vez en la inspección post-mortem, a reserva de que el examen de laboratorio indique que el agente causal no es patógeno para el hombre y si no se descubren bacteriemia ni residuos de medicamentos o sustancias antimicrobianas; cuando se detecta en la inspección ante-mortem, la <i>matanza</i> y la inspección post-mortem deben llevarse a cabo con precauciones especiales; de ser posible, evitar la <i>matanza</i> hasta que el animal se recupere, siempre que ello no implique riesgos para la salud del hombre y los animales, sufrimientos innecesarios y si se considera probable la curación después del tratamiento; destrucción en un lugar y <i>forma</i> apropiados, en caso de que se diagnostique una enfermedad en la inspección ante-mortem que exija el decomiso total.
1.2 Excitación, temperatura elevada o agotamiento causado por estrés, sin signos de enfermedad aguda	...	...	...	...	...	Se aplazará la <i>matanza</i> y se repetirá la inspección ante-mortem después de un reposo adecuado. Si no fuera posible el aplazamiento, véase el punto 1.10.

1.3	Estado de moribundo indicado por temperatura subnormal, pulso lento y débil, funciones sensorias perturbadas	T	T	...	...	...	Deberá destruirse en un lugar y forma apropiados; si no implica sufrimientos indebidos y se considera posible la recuperación, el dictamen final podrá aplazarse y más tarde podrá repetirse la inspección ante-mortem. Si los síntomas son menos graves, I o K <sub>h</sub> , pero a reserva de que el desangrado sea satisfactorio y que el examen de laboratorio permita eliminar el riesgo.
1.4	Estados generales crónicos: anemia, caquexia, emaciación, aspecto repugnante, degeneración de los órganos y edema	T	T	...	...	...	Dependiendo de la gravedad del estado, también L, I o K <sub>h</sub> , si se justifican desde el punto de vista económico; T, siempre que el estado haya sido producido por infección crónica; examen de laboratorio, en el caso de que se sospeche que existe una infección, que se han empleado recientemente sustancias antimicrobianas o que hay residuos de medicamentos.
1.5	Signos de infección aguda provocada por parásitos protozoarios de la sangre, tales como hemiglobinuria, anemia o debilidad	T	T	...	...	...	Alternativamente, K <sub>h</sub> /D/.../.../..., siempre que el estado general no sea demasiado grave y el examen de laboratorio excluya la presencia de residuos de medicamentos y/o infecciones bacterianas secundarias.  En casos graves, T/T/.../.../...
1.6	Septicemia, piemia o toxemia	T	T	...	...	...	
1.7	Color y olor anormales, etc.:						
1.7.1	Causados por enfermedad crónica o grave	T	T	...	...	...	
1.7.2	Causados por los piensos (harina de pescado, etc.)	I	I	I	I	...	
1.7.3	Causados por tratamiento con medicamentos:						
	a) si están generalizados	T	T	...	...	...	
	b) si están localizados	A	A	D	0	...	A condición de que se hayan observado los períodos de espera prescritos después del tratamiento y se haya demostrado su carácter localizado mediante el análisis de los residuos;

1.7.4	Olor sexual	I	I	...	...	...	<p>en caso contrario: T/T/.../.../...</p> <p>Alternativamente A/A/.../.../..., si no persiste después del ensayo de cocción; L o I si se ajustan a los gustos de los consumidores locales. Alternativamente K<sub>n</sub>, para ser utilizado en productos desmenuzados cocidos, que serán consumidos fríos</p> <p>para evitar así que el olor llegue al consumidor. Otro dictamen posible, si lo exigen los gustos de los consumidores locales: olor sexual ligero, persistente: I/I/.../.../...; olor sexual fuerte: T/T/.../.../...</p>
1.8	Estado avanzado de gestación y parto o aborto recientes	...	...	...	...	...	<p>Evitar la matanza, siempre que sea posible hacerlo sin causar daños a la salud humana o de los animales. De otra manera, A, t, K<sub>n</sub>, o T, según las condiciones generales y los resultados de los exámenes de laboratorio, de considerarse necesarios. Normalmente los animales no deben enviarse al matadero antes de que transcurran 10 días desde el parto o el aborto.</p>
1.9	Fetos y animales recién nacidos sin desarrollar	T	T	...	...	...	L, cuando lo permitan los hábitos locales.
1.10	Matanza con precauciones especiales o matanza de urgencia:						
1.10.1	con desangrado no satisfactorio, decoloraciones, estados edematosos, etc.	T	T	...	...	...	
1.10.2	colapsos repentinos sin que se haya detectado en el examen post-mortem ninguna enfermedad, ningún síntoma general ni cambios patológicos (por ej., crisis cardiovascular)	T	T	...	...	...	Como otra posibilidad K <sub>n</sub> /K <sub>n</sub> /.../.../..., a reserva de que el desangrado sea satisfactorio y de los resultados del examen de laboratorio.
1.10.3	cadáver desangrado después de la muerte natural o animal faenado en agonía	T	T	...	...	...	
1.10.4	animal asfixiado	T	T	...	...	...	

1.10.5	matanza de urgencia que se hace necesaria debido a un trauma accidental durante el transporte al matadero o en sus proximidades	I	I	...	...	...	Alternativamente, a condición de que el desangrado sea satisfactorio y las condiciones sanitarias de la Matanza sean adecuadas, A/A/.../.../..., excluyendo, sin embargo, el acceso al comercio internacional; T/T/.../.../..., si el desangrado no es satisfactorio o si se ha efectuado después de la muerte natural.
1.10.6	animales sacrificados sin ser sometidos a inspección ante-mortem:						
	a) pruebas de casos de urgencia justificados debidos a trauma (por ej., accidentes)	A	A	D	D	...	A condición de que el desangrado sea satisfactorio y a reserva de los resultados del examen de laboratorio, excluyendo, sin embargo, el acceso al comercio internacional; T/T/.../.../..., si el desangrado no es satisfactorio.
	b) con pruebas insuficientes de casos de urgencia justificados debidos a traumas	T	T	...	...	...	
1.11	Animal sacrificado en el marco de programas de erradicación de enfermedades o campañas sanitarias, pero que no presenta reacciones positivas a pruebas de diagnóstico ni síntomas específicos durante la inspección ante y post-mortem	L	L	...	...	...	Alternativamente Kh/Kh/.../.../...; obsérvese que para los animales enfermos y que presentan reacciones positivas, se aplica el dictamen correspondiente a las enfermedades específicas en cuestión incluidas en estos cuadros.
1.12	Ausencia de <i>rigor mortis</i> observada en un canal que se ha retenido para someterse a ulterior inspección	I	D	...	...	...	A menos que se apliquen T o K <sub>n</sub> , debido a otros resultados de la inspección.
1.13	Animales sacrificados en instalaciones separadas para fines de diagnóstico o para evitar la propagación de enfermedades animales (por ej., en el caso de que se sospeche una enfermedad de declaración obligatoria)	T	T	...	...	...	

<b>2.</b>	<b>ENUMERACION TOPOGRAFICA</b>						
2.1	Infección umbilical con efectos sistémicos	T	T	...	...	...	
2.2	Enfermedades del sistema nervioso:						
2.2.1	Encefalitis y meningitis agudas	T	T	...	...	...	Alternativamente, A/A/.../.../cerebro D, si el examen de laboratorio confirma que no es de origen infeccioso (por ej., insolación).
2.2.2	Encefalitis crónica, meningitis y ataxia con temperatura corporal normal, sin ningún otro signo de complicaciones	A	A	D	...	cerebro D	A menos que se aplique T en virtud del punto 1.4.
2.2.3	Abscesos cerebrales:						
	a) derivados de piemia	T	T	...	...	...	
	b) solamente lesiones localizadas, sin ningún otro signo de complicaciones	A	A	...	...	cerebro D	A reserva de los resultados del examen de laboratorio.
2.2.4	Comportamiento anormal (funciones sensorias perturbadas, etc.):						
	a) con desangrado satisfactorio y sin ningún otro signo de complicaciones, ni circunstancias o registros sospechosos	A	A	...	...	...	A reserva del control de los registros de la granja y del examen de laboratorio para excluir el estado tóxico o infeccioso que podría exigir la aplicación de T o K.
	b) acompañado de otros signos o de indicaciones de que han estado expuestos a infecciones o a la acción de venenos	T	T	...	...	...	
2.3	Enfermedades del pericardio, corazón y vasos sanguíneos:						
2.3.1	Pericarditis:						
	a) casos agudos de pericarditis infecciosa exudativa, septicemia y pericarditis bovina traumática con fiebre abundante, acumulación de exudado, trastornos circulatorios, cambios degenerativos en los órganos u olor anormal	T	T	...	...	...	

	b) pericarditis subaguda infecciosa y exudativa	K <sub>h</sub>	K <sub>h</sub>	D	D	...	A reserva del examen de laboratorio, excluyendo la infección generalizada o la presencia de sustancias antimicrobianas.
	c) pericarditis infecciosa crónica sin otras complicaciones en un animal bien nutrido	A	A	D	D	...	
	d) pericarditis traumática bovina crónica	A	A	D	D	...	A reserva de los resultados del examen de laboratorio.
2.3.2	Endocarditis:						
	a) endocarditis ulcerosa y endocarditis verrucosa sin complicaciones	K <sub>h</sub>	K <sub>h</sub>	...	D	...	Alternativamente L, en lugar de K <sub>h</sub> , si éste no es viable desde el punto de vista económico, siempre que el ensayo bacteriológico dé resultados negativos (véase también el punto 3.3.13).
	b) si está totalmente cicatrizada	A	A	...	D	...	
	c) endocarditis verrucosa con consiguientes lesiones en los pulmones o el hígado, infiltración reciente, debilidad general, etc.	T	T	...	...	...	
2.3.3	Lesiones cardiacas de carácter no infeccioso (malformación, etc.)	A	A	...	D	...	A menos que se aplique T en virtud del punto 1.4.
2.3.4	Aneurisma verminoso en los caballos:						
	a) con edema, infarto, o hemorragia limitadas a las extremidades posteriores	A	A	D	D	...	
	b) con peritonitis reciente, trastornos circulatorios evidentes en el mesenterio o intestinos, o debilidad general	T	T	...	...	...	
2.4	Enfermedades del sistema respiratorio:						Para la asfixia: véase et punto 1.10.4.
2.4.1	Sinusitis	A	A	D	...	cabeza D	Siempre que no sean aplicables los puntos 1.1 o 1.4.
2.4.2	Toda forma de neumonía aguda, tales como broncopneumonia purulenta, grave y extensa, gangrena de los pulmones o neumonía necrótica	T	T	...	...	...	

2.4.3	Neumonía catarral	A	A	...	D	...	A reserva de los resultados del examen de laboratorio, si se sospecha la existencia de bacteriemia.
2.4.4	Pleuroneumonía del cerdo:						
	a) con signos claros de curación de los cambios patológicos (por ej., organización)	A	A	0	D	...	
	b) otros casos con signos de complicaciones	K <sub>h</sub>	K <sub>h</sub>	D	D	...	A reserva de los resultados del examen de laboratorio.
2.4.5	Neumonía subaguda en cualquier animal de matanza (por ej., neumonía crupal, bronconeumonía, neumonía aspiratoria)	K <sub>h</sub>	K <sub>h</sub>	...	D	...	A reserva de los resultados del examen de laboratorio y siempre que no sea aplicable el punto 1.1.
2.4.6	Bronconeumonía subaguda de los terneros y vacunos jóvenes, con lesiones ligeras	A	K <sub>h</sub>	D	D	pulmones D	A reserva de los resultados del examen de laboratorio.
2.4.7	Abscesos pulmonares múltiples	T	T	...	...	...	Alternativamente Kh/D/.../.../..., a reserva de los resultados del examen de laboratorio, o bien A/A/.../D/..., si no se encuentran metástasis en la canal, ni en otros órganos, y si el estado de nutrición del animal es bueno.
2.4.8	Bronquitis	A	A	...	D	...	
2.4.9	Bronconeumonía verminosa	A	A	...	D	...	Siempre que no sea aplicable el punto 1.4.
2.4.10	Atelectasia, enfisema, pigmentación, hemorragias, aspiración de la sangre, del agua caliente o de los alimentos ingeridos	A	A	...	D	...	
2.5	Enfermedades de la pleura:						
2.5.1	Pleuresia fibrinosa difusa o serofibrinosa	T	T	...	...	...	Alternativamente, K <sub>h</sub> , según los resultados del examen de laboratorio y las condiciones generales del animal.
2.5.2	Adhesiones y manchas de tejido fibroso	A	A	D	D	...	A menos que no sean tuberculosas; si los son, véase el punto 3.3.8.
2.5.3	Pleuresía supurativa o gangrenosa	T	T	...	...	...	
2.6	Enfermedades del estómago e intestinos:						
2.6.1	Catarro gastrointestinal agudo de los animales adultos:						

	a) con ganglios linfáticos mesentéricos congestionados pero sin ningún otro cambio	A	A	...	D	intestinos D	Alternativamente T o K <sub>h</sub> , según los resultados del examen de laboratorio.
	b) con congestión de la mucosa y ganglios linfáticos mesentéricos, ensanchamiento del bazo o degeneración de los órganos	K <sub>h</sub>	K <sub>h</sub>	...	D	intestinos D	Como otra posibilidad T, según los resultados del examen de laboratorio
2.6.2	Catarro gastrointestinal <i>crónico</i>	A	A	...	D	intestinos D	Alternativamente T o K <sub>h</sub> , según los resultados del examen de laboratorio.
2.6.3	Enteritis séptica, crupal, diftérica o hemorrágica	T	T	...	...	...	Alternativamente K <sub>h</sub> , según los resultados del examen de laboratorio.
2.6.4	Estreñimiento y cambios de posición (incluyendo el cólico en el caballo):						
	a) casos graves, formas agudas o con efectos sistémicos	T	T	...	...	...	Alternativamente K <sub>h</sub> , según los resultados del examen de laboratorio. T normalmente en caballar.
	b) casos leves sin ningún efecto sistémico	A	A	...	D	...	
2.6.5	Meteorismo agudo de los rumiantes e impactación del estómago o rumen:						
	a) casos graves	A	A	...	D	...	Como otras posibilidades I, K <sub>h</sub> o T, según el estado general y el examen de laboratorio.
	b) casos benignos	A	A	...	D	...	
2.6.6	Enfisema del mesenterio en el cerdo	A	A	...	D	...	
2.7	Enfermedades del peritoneo:						
2.7.1	Peritonitis:						
	a) aguda, difusa o extensiva	T	T	...	...	...	
	b) peritonitis fibrinosa local	A	A	D	D	...	
2.7.2	Adhesiones y manchas de tejido fibroso y abscesos encapsulados localizados	A	A	D	D	...	Si son tuberculosas, véase el punto 3.3.8.
2.8	Enfermedades del hígado:						
2.8.1	Teleangiectasis, formación de quistes, cálculos biliares	A	A	...	D	...	
2.8.2	Filtración adiposa	A	A	...	D	...	

2.8.3	Degeneración del hígado (degeneración parenquimatosa, degeneración adiposa o amiloide)	A	A	...	D	...	Según los resultados del examen de laboratorio y el estado general del animal.
2.8.4	Hepatitis de naturaleza infecciosa, tóxica, parasitaria o no específica	A	A	...	D	...	Según los resultados del examen de laboratorio y el estado general del animal.
2.8.5	Nódulos parasitarios en el hígado	A	A	...	D	...	D para la parte afectada del hígado, en caso de que estén localizados.
2.8.6	Necrosis bacteriana reciente del hígado	K <sub>h</sub>	K <sub>h</sub>	...	D	...	Alternativamente T, según los resultados del examen de laboratorio.
2.8.7	Abscesos del hígado:						
	a) abscesos embólicos asociados a infecciones umbilicales recientes, abscesos traumáticos del bazo, etc.	T	T	...	...	...	
	b) abscesos antiguos encapsulados	A	A	...	D	...	
2.8.8	Necrosis miliar del hígado en los terneros	T	T	...	...	...	
2.9	Enfermedades del tracto urinario:						
2.9.1	Cálculos renales, formación de quistes, pigmentación	A	A	...	D	...	
2.9.2	Nefritis (incluida la nefritis parasitaria):						
	a) acompañada de olor de orina, uremia, o edema	T	T	...	...	...	
	b) nefritis crónica sin ningún efecto sistémico	A	A	...	D	...	En los países donde la ocratoxicosis es difundida: A, a reserva de resultados negativos en el examen de laboratorio referentes a la ocratoxina; (véase el punto 3.6.2).
2.9.3	Nefritis leucocítica diseminada (colinefritis)	T	T	...	...	...	Alternativamente K <sub>H</sub> , a reserva de los resultados del examen de laboratorio.
2.9.4	Nefritis supurativa y embólica	T	T	...	...	...	Alternativamente K <sub>h</sub> , a reserva de los resultados del examen de laboratorio.
2.9.5	Pielonefritis del ganado vacuno:						
	a) con insuficiencia renal (uremia)	T	T	...	...	...	
	b) ningún signo de efectos sistémicos	A	A	...	D	...	

2.9.6	Cistitis:						
	a) forma exudativa acompañada de fiebre, olor de orina o pielonefritis urinogenosas	T	T	...	...	...	
	b) ningún signo de efectos sistémicos	A	A	...	D	...	
2.9.7	Rotura de la vejiga o de la uretra:						
	a) en casos de peritonitis urinogenosa, con olor de orina o celulitis urinaria	T	T	...	...	...	
	b) ningún signo de efectos sistémicos	A	A	D	D	...	
2.10	Enfermedades de los órganos genitales femeninos y enfermedades conexas:						
2.10.1	Inflamación del útero:						
	a) metritis aguda (crupal, diftérica, necrótica, séptica, etc., y presencia de fetos putrefactos)	T	T	...	...	...	
	b) metritis crónica (incluidos los fetos macerados o momificados), sin ningún signo de efectos sistémicos	A	A	...	D	...	A reserva de los resultados del examen de laboratorio.
2.10.2	Retención de la placenta:						
	a) ningún signo de efectos sistémicos	A	A	...	D	...	A reserva de los resultados del examen de laboratorio.
	b) acompañada de fiebre o de otros signos de efectos sistémicos	T	T	...	...	...	
2.10.3	Parto con complicaciones debido a metritis aguda, vaginitis necrótica o presencia de fetos putrefactos	T	T	...	...	...	
2.10.4	Prolapso, torsión o rotura del útero acompañada de fiebre o de peritonitis	T	T	...	...	...	Si no se descubre ningún signo en la inspección ante-mortem, ni síntomas de generalización en la inspección post-mortem: A o K <sub>h</sub> , a reserva de los resultados del examen de laboratorio.
2.10.5	Hidropesía del útero	A	A	...	D	...	Dependerá del estado general del animal y de que este no presente síntomas generalizados.
2.10.6	Hemoglobinuria bovina puerperal	A	A	D	D	...	

2.11	Enfermedades de los órganos genitales masculinos:						
2.11.1	Orquitis y/o epididimitis	A	A	...	D	...	A reserva de los registros de la granja o del examen de laboratorio (brucelosis; véase también el punto 3.3.21).
2.12	Enfermedades de las ubres (mastitis):						
2.12.1	Inflamación de la ubre (mastitis):						
	a) ningún signo de efectos sistémicos	A	A	...	D	...	
	b) séptica, gangrenosa o con signos de efectos sistémicos	T	T	...	...	...	
2.12.2	Pigmentación de las glándulas mamarias en los cerdos	A	A	D	D	...	
2.12.3	Edema de la ubre	A	A	...	D	...	
2.13	Enfermedades de los huesos, articulaciones y vainas de los tendones:						
2.13.1	Fracturas:						Las lesiones de antiguas fracturas totalmente curadas pueden eliminarse de acuerdo con los procedimientos establecidos por la autoridad de control.
	a) sin complicaciones (recientes o en fase de curación)	A	A	D	...	...	
	b) infectadas o acompañadas de signos que indican efectos generalizados	T	T	...	...	...	
2.13.2	Osteomielitis:						
	a) localizada	A	A	D	...	...	A reserva de los resultados del examen de laboratorio.
	b) gangrenosa, supurativa o acompañada de metástasis	T	T	...	...	...	
2.13.3	Depósitos de pigmentos en huesos o periosteo	A	A	D	...	huesos D	
2.13.4	Artritis y/o tendinitis:						
	a) no infecciosa o crónica, sin ningún efecto sistémico	A	A	D	...	...	Para los cerdos, véase también el punto 3.3.13.

	b) infecciosa aguda (fibrinosa, purulenta); por ej., poliartrosis en animales recién nacidos	T	T	...	...	...	A/A/D/.../..., a reserva de los resultados del examen de laboratorio.
2.13.5	Calcificación preesternal de los vacunos	A	A	D	...	...	
2.13.6	Osteofluorosis	A	A	D	...	...	
2.14	Enfermedades de la musculatura:						Ausencia de <i>rigor mortis</i> ; véase el punto 1.12.
2.14.1	Depósitos calcáreos	A	A	D	...	...	
2.14.2	Necrosis aséptica de la musculatura, por ej., distrofia muscular progresiva	A	A	D	...	...	
2.14.3	Otras anomalías de los músculos:						
	a) en el cerdo, sin afectar a la grasa; por ej. síndrome de estrés porcino: pálida, suave, exudativa (PSE), u oscura, firme y seca (DFD)	A	A	I	...	...	Partes afectadas de la canal: D, en lugar de 1, cuando las lesiones sean graves; canal 0, cuando sean generalizadas.
	b) en otros animales (por ej., carne de corte oscuro)	A	A	I	...	...	Partes afectadas de la canal D, en lugar de 1, cuando las lesiones sean graves; canal D, cuando sean generalizadas.
2.15	Enfermedades de la piel:						
2.15.1	Heridas y celulitis:						
	a) degranulación reciente	A	A	D	...	...	
	b) heridas infectadas y flemones:						
	i) sin signos generales	A	A	D	...	...	
	ii) acompañadas de fiebre, metástasis o sepsis	T	T				
2.15.2	Contusiones (magullamiento):						
	a) localizadas	A	A	D	...	...	
	b) efectos generalizados o alteraciones secundarias en la canal	T	T	...	...	...	
2.15.3	Quemaduras:						
	a) localizadas, sin ningún efecto sistémico	A	A	D	...	...	
	b) acompañadas de edema extensivo o con efectos sistémicos, como fiebre	T	T	...	...	...	

2.15.4	Eczema y dermatitis crónica del cerdo (de naturaleza primaria)	A	A	D	...	...	
2.15.5	Eritema y dermatitis aguda (por ej.. congelación, insolación, corrosiones. fotosensibilización):						
	a) ningún signo de efectos sistémicos	A	A	D	...	...	
	b) con efectos sistémicos, como fiebre	T	T	...	...	...	
<b>3.</b>	<b>ENUMERACION ETIOLOGICA</b>						
<b>3.1</b>	<b>CONDICIONES PARASITARIAS</b>						
3.1.1	Triquinosis ( <i>Trichinella spiralis</i> )	T	T	...	...	...	Salvo en los países exentos de <i>T. spiralis</i> , donde los procedimientos ordinarios no incluyen exámenes de laboratorio específicos para las triquinas, deberían aplicarse otras medidas para proteger la salud pública (por ej., el tratamiento térmico, la congelación o el curado de todas las carnes susceptibles de ser portadoras de triquinas, de acuerdo con los planes aprobados).
3.1.2	Cisticercosis ( <i>Cysticercus bovis</i> ):						
	a) Infestación grave	T	T	...	...	...	La magnitud de una infestación considerada grave será determinada por la autoridad de control.
	b) infestación moderada o levé, o reducido número de quistes muertos o degenerados	K <sub>f</sub>	k <sub>f</sub>	...	...	...	Alternativamente, tratamiento térmico de 60°C en el centro de la carne.
3.1.3	Cisticercosis ( <i>C. cellulosea</i> ):						
	a) Infestación grave	T	T	...	...	...	La magnitud de una infestación considerada grave será determinada por la autoridad de control.
	b) Infestación moderada o levé, o reducido número de quistes muertos o degenerados	K <sub>f</sub>	K <sub>f</sub>	...	...	...	Alternativamente, tratamiento térmico de 60°C en el centro de la carne.

3.1.4	Cisticercosis ( <i>C. ovis</i> ):						
	a) Infestación grave	T	T	...	...	...	El número de quistes que dan lugar a una infestación grave será determinado por la autoridad de inspección
	b) Infestación moderada o leve	A	A	...	...	...	Dictamen A, solamente después de que las lesiones visibles sean separadas. K <sub>f</sub> en lugar de A, cuando sea económicamente viable.
3.1.5	Cisticercosis ( <i>C. tenuicollis</i> )	A	A	...	D	...	Dictamen A, solamente si no es aplicable el punto 1.4 y solamente después de eliminarse los parásitos quitando las membranas serosas afectadas.
3.1.6	Cenurosis ( <i>Coenurus cerebralis</i> )	A	A	...	D	cerebro D	
3.1.7	Distomatosis hepática:						
	a) Infestación grave	A	A	...	D	...	Excepto que sea aplicable el punto 1.4.
	b) Infestación moderada o levé	A	A	...	D	...	D, parte afectada del órgano, si esta claramente localizada. Resto del órgano: I.
3.1.8	Equinococosis (hidatidosis)	A	A	D	D	...	Excepto que sea aplicable el punto 1.4; D, parte de un órgano afectado en caso de una infestación muy limitada; el resto del órgano: L o I.
3.1.9	Estrongilosis pulmonar y gastrointestinal	A	A	...	D	...	Excepto que sea aplicable el punto 1.4.
3.1.10	Lesiones parasitarias en el hígado o en los intestinos	A	A	...	D	...	D, parte afectada del hígado, si las lesiones están claramente localizadas.
3.1.11	Infestación de <i>Gastrophilus</i> en los caballos	A	A	...	D	...	
3.1.12	Infestación de <i>Oestrus ovis</i> en los ovinos	A	A	...	D	cabeza D	Cuando sea viable, es aceptable L, en lugar de D.
3.1.13	Barros (hipodermosis)	A	A	D	...	...	Excepto que sea aplicable el punto 1.4.
3.1.14	Sarnas:						
	a) Sarna sarcóptica del cerdo:						
	i) localizada y sin efectos sistémicos	A	A	D	...	...	
	ii) lesiones extensas o signos de efectos sistémicos	K <sub>h</sub>	K <sub>h</sub>	D	...	...	Excepto que se aplique el punto 1.4.
	b) Sarna soróptica de los ovinos:						

	i) ningún efecto sistémico	A	A	D	...	...	
	ii) con lesiones supurativas en la piel	T	T	...	...	...	Alternativamente K <sub>h</sub> , a reserva de los resultados del examen de laboratorio.
<b>3.2</b>	<b>ENFERMEDADES PROTOZOARIOS</b>						<b>Nota aplicable a todos los puntos que figuran en 3.2:</b> T o K <sub>h</sub> en lugar de A, en el caso de que se aplique cualquiera de los resultados generales enumerados en el punto 1.
3.2.1	Durina	A	A	D	D	...	
3.2.2	Tripanosomiasis	A	A	...	D	...	
3.2.3	Babesiosis	A	A	...	D	...	
3.2.4	Teileriasis	A	A	...	D	...	
3.2.5	Tricomoniiasis ( <i>Trichomonas foetus</i> )	A	A	...	D	...	
3.2.6	Sarcosporidiosis (lesiones macroscópicas):	T	T	...	...	...	
	a) infestación grave						
	b) infestación levé o localizada						
3.2.7	Toxoplasmosis:	A	A	D	D	...	A, solamente después de que se hayan separado las lesiones detectadas.
	a) Signos clínicos o efectos sistémicos	T	T	...	...	...	
	b) Serológica solamente	A	A	...	...	...	
3.2.8	Coccidiosis	A	A	...	D	intestinos D	
3.2.9	Besnoitiosis:						
	a) Lesiones localizadas, sin efectos sistémicos	A	A	D	D	...	
	b) Lesiones diseminadas o efectos sistémicos	T	T	...	...	...	

<b>3.3 ENFERMEDADES Y ESTADOS BACTERIANOS (INCLUSO LOS AGENTES CONFINES)</b>							
3.3.1	Carbunco bacteridiano (afección, incluida la contaminación de animales o carnes no infectados pero contaminados)	T	T	...	...	...	Los animales enfermos no deberán admitirse en el matadero; en el caso de que la enfermedad se descubra durante la inspección ante-mortem o post-mortem: desinfección total de los locales. Adopción de precauciones especiales para evitar los riesgos profesionales.
3.3.2	Carbunco sintomático ( <i>Clostridium chauvoei</i> )	T	T	...	...	...	
3.3.3	Gastrotoxiemia de las ovejas ( <i>Cl. septicum</i> )	T	T	...	...	...	
3.3.4	Disentería de los corderos (Enterotoxiemia, <i>Cl. perfringens</i> )	T	T	...	...	...	
3.3.5	Edema maligno ( <i>cl. septicum</i> etc.)	T	T	...	...	...	
3.3.6	Tétano	T	T	...	...	...	
3.3.7	Botulismo	T	T	...	...	...	
3.3.8	Tuberculosis:						
	a) En el ganado vacuno y en los búfalos:						
	i) casos de infección residual o de reinfección registrados en los países en que se ha terminado el plan de erradicación (incluida la reacción positiva sin lesiones)	T	T	...	...	...	
	ii) durante las fases finales de un plan de erradicación y en los lugares en que la incidencia natural es reducida:						
	- reacción positiva sin lesiones	K <sub>h</sub>	K <sub>h</sub>	...	...	pulmones, ubre: D	Alternativamente L o A, pero excluyendo el acceso al comercio internacional.
	- afectado solamente un órgano, y sin lesiones miliares	K <sub>h</sub>	K <sub>h</sub>	...	D	pulmones, ubre: D	Excepto que sea aplicable el punto 1.4; T, si es económicamente viable.
	- más de un órgano afectado, o	T	T	...	...	...	

	lesiones miliares en un órgano						
	iii) durante las primeras fases de un plan de erradicación y en las zonas de elevada incidencia:						
	- reacción positiva sin lesiones	L	L	...	...	pulmones, ubre: D	A, en lugar de L, si L no es económicamente viable, excluyendo sin embargo el acceso al comercio internacional
	- solamente un órgano afectado, y sin lesiones miliares	K <sub>h</sub>	K <sub>h</sub>	...	D	pulmones, ubre: D	Excepto que sea aplicable el punto 1.4.
	- más de un -órgano afectado, pero sin signos de generalización ni de diseminación hematogénica reciente	K <sub>h</sub>	K <sub>h</sub>	...	D	...	Excepto T, si es económicamente viable o si puede aplicarse el punto 1.4.
	- generalización	T	T	...	D	pulmones, ubre: D	
	- signos de diseminación hematogénica reciente						
	b) En los cerdos:						
	i) localizada en la garganta o en los ganglios mesentéricos (tipo bovino o aviar)	K <sub>h</sub>	K	D	D	intestinos D	Sin embargo, en las zonas en que el plan de erradicación de la tuberculosis bovina se haya terminado, o se encuentre en sus fases finales, o en cualquier momento, si es de tipo bovino: T, K <sub>h</sub> , o alternatively tratamiento térmico a 77°C, si después de haberse encontrado una lesión primaria la enfermedad no se halla en ninguna otra parte.
	ii) tipo aviar (limitado a las glándulas submaxilares)	A	A	D	...	cabeza D	
	iii) alteraciones extensas en los ganglios linfáticos, u otros órganos afectados	T	T	...	...	...	
	c) En rumiantes pequeños y caballos	T	T	...	...	...	
3.3.9	Enfermedad de Johne (paratuberculosis)	A	A	...	D	intestinos, mesenterio: D	Siempre que no se aplique el punto 1.4.

3.3.10	Actinomicosis y actinobacilosis:						
	a) Limitada a la cabeza o a leves lesiones en los pulmones	A	A	D	D	...	Siempre que no se aplique el punto 1.4.
	b) lesiones extensas en los pulmones	T	T	...	...	...	
3.3.11	Salmonelosis	T	T	...	...	...	
3.3.12	Colibacilosis, omfaloflebitis, poliartritis y otros estados septicémicos de los animales recién nacidos	T	T	...	...	...	
3.3.13	Mal rojo del cerdo:						
	a) Erisipela aguda con eritema, o erisipela cutánea difusa con eritema	T	T	...	...	...	T, en la inspección ante-mortem, debido al riesgo ocupacional; siempre que sea viable, la matanza deberá aplazarse hasta después del tratamiento y la recuperación.
	b) Artritis crónica localizada ocasionada por erisipela o endocarditis de erisipela localizada, sin necrosis o signos de toxemia	K <sub>h</sub>	Kh	D	D	...	Examen bacteriológico: T, en el caso de que se encuentre que no está localizada, o si se descubren sustancias antimicrobianas. Véase también el punto 2.3.2. Como otra solución, A, si es viable sin implicar riesgos para la salud de los consumidores y los manipuladores de alimentos.
	c) Lesiones cutáneas ligeras	T	K <sub>h</sub>	D	...	...	Alternativamente A, es viable sin implicar riesgos para la salud de los consumidores y los manipuladores de alimentos.
	d) Artritis o lesiones de la piel complicadas por necrosis o signos de efectos sistémicos	T	T	...	...	...	
3.3.14	Listeriosis	T	T	...	...	...	Precauciones particulares necesarias para evitar la infección de los trabajadores de la industria cárnica y de los otros manipuladores de alimentos.
3.3.15	Infecciones corinebacterianas en los ganglios linfáticos submaxilares del cerdo	A	A	D	D	...	A reserva de los resultados del examen de laboratorio.
3.3.16	Linfadenitis caseosa de los ovinos ( <i>Corynebacterium ovis</i> )	A	A	D	D	pulmones D	A menos que se apliquen T o K <sub>h</sub> en virtud del punto 1.4.

3.3.17	Linfagitis ulcerosa de los caballos ( <i>C. ovis</i> )	A	A	D	D	...	En las zonas donde haya el muermo se aplica lo indicado en el punto 3.3.18, salvo confirmación del examen de laboratorio.
3.3.18	Muermo	T	T	...	...	...	No deberá admitirse en el matadero.
3.3.19	Melioidosis	T	T	...	...	...	
3.3.20	Papera equina ( <i>Streptococcus equi</i> )	A	A	...	...	...	T o K <sub>h</sub> , en el caso del punto 1.1.
3.3.21	Brucelosis:						En las zonas donde haya brucelosis de cualquier especie se necesitan precauciones especiales para evitar los riesgos profesionales.
	a) Bovinos	A	A	...	D	ubre, órganos genitales y ganglios linfáticos relacionados : D	Cuando se sospeche de <i>B. melitensis</i> : T o K <sub>h</sub> , según la prevalencia y si es económicamente viable; los animales sacrificados en los programas de erradicación de brucelosis: L, en lugar de A, si es económicamente viable, justificado desde el punto de vista epidemiológico, y/o razonable para evitar riesgos profesionales.
	b) Cerdos	T	T	...	...	...	Si T no es económicamente viable: K <sub>h</sub> ; sin embargo, para las glándulas mamarias, los órganos genitales y los ganglios linfáticos conexos: D.
	c) Ovinos, caprinos, búfalos	T	T	...	...	...	Si T no es económicamente viable: K <sub>h</sub> o L; sin embargo, para la ubre, los órganos genitales y los ganglios linfáticos conexos: D.
	d) Equinos	A	A	D	D	...	
3.3.22	Epididimitis ovina infecciosa ( <i>B. ovis</i> )	A	A	...	D	...	
3.3.23	Campilobacteriosis bovina ( <i>Campylobacter fetus</i> )	A	A	...	D	...	
3.3.24	Pasteurelisis	K <sub>h</sub>	K <sub>h</sub>	...	D	...	T, en el caso de los puntos 1.1 o 1.4.
3.3.25	Septicemia hemorrágica ( <i>Pasteurella multocida</i> serotipos 6:B y 6:E)	T	T	...	...	...	No deberá admitirse en el matadero.

3.3.26	Fiebre del transporte:						
	a) Manifestación clínica	T	T	...	...	...	Si es viable, la matanza deberá aplazarse hasta después de la curación.
	b) Recuperado	A	A	...	D	...	
3.3.27	Rinitis atrófica	A	A	D	...	...	D, cuando aparece con deformidad de <i>ossa faciei</i> .
3.3.28	Difteria de los terneros (necrobacilosis):	T	T	...	...	...	
	a) Generalizada						
	b) Localizada	K <sub>h</sub>	K <sub>h</sub>	D	D	cabeza D	
3.3.29	Pedero en los ovinos	A	A	D	...	...	Es necesario que se diferencie cuidadosamente de la fiebre aftosa (véase el punto 3.4.1).
3.3.30	Dermatofilosis (Estreptotricosis, <i>Dermatophilus congolensis</i> )	A	A	D	...	...	Excepto que sea aplicable el punto 1.4.
3.3.31	Leptospirosis:						Precauciones especiales necesarias para evitar la infección de los trabajadores de la industria cárnica y de los otros manipuladores de alimentos.
	a) Aguda	T	T	...	...	...	
	b) Localizada y crónica	A	A	...	D	riñón D	
3.3.32	Pleuroneumonía contagiosa bovina ( <i>Mycoplasma mycoides</i> subsp. <i>mycoides</i> SC (biotipo bovino))	A	A	...	D	pulmones, pleura: D	
3.3.33	Pleuroneumonía contagiosa de los pequeños rumiantes ( <i>Mycoplasma</i> sp. biotipo F.38)	A	A	...	D	pulmones, pleura: D	
3.3.34	Agalaxia contagiosa de las cabras y ovejas ( <i>Mycoplasma agalactiae</i> )	A	A	...	D	ubre D	
3.3.35	Hidropericarditis infecciosa ( <i>Cowdria ruminantium</i> )	A	A	...	D	...	A menos que se apliquen T o K <sub>h</sub> , en virtud del punto 1.1.

3.3.36	Fiebre "Q" ( <i>Coxiella burnetii</i> ):						
	a) Enfermedad con manifestación clínica	T	T	...	...	...	Precauciones necesarias para evitar la infección de los trabajadores de la industria cárnica.
	b) Reacción serológica solamente	A	A	...	...	ubre D	K <sub>h</sub> /D/.../D/ubre; D, si T no es económicamente viable.
3.3.37	Anaplasmosis	A	A	...	D	...	Se prefieren T o K <sub>h</sub> , si técnica y económicamente viables.
<b>3.4</b>	<b>CONDICIONES VIRALES</b>						A menos que sean aplicables los puntos 1.1, 1.4 o 1.7.
	<b>Enfermedades vesiculares y viruelas</b>						<b>Para todas las condiciones virales:</b> puede ser necesario el examen de laboratorio para excluir la posibilidad de infección bacteriana o la presencia de sustancias antimicrobianas. Aplicación rigurosa de la legislación zoonosanitaria nacional, especialmente con respecto a las enfermedades de la lista A de la OIE.
3.4.1	Fiebre aftosa						
	a) En los países o en las zonas dentro de los países normalmente exentos, o casi exentos:						
	- enfermos y contactos	T	T	...	...	...	No deben admitirse en el matadero.
	b) En otros países o zonas	...	...	...	...	...	Dictamen según las normas nacionales de sanidad animal en vigor, y conforme a las necesidades de una protección efectiva de la sanidad pública humana: atención especial a la posibilidad de infecciones bacterianas secundarias y al estado general del animal y de la canal. (Véanse, por ejemplo, los puntos 1.1, 1.6 y 3.3.11). Medidas sanitarias ajustadas a la política nacional del sector animal. Para información sobre las políticas nacionales de control, véase el Anuario de la Sanidad Animal FAO/OMS/OIE.

3.4.2	Estomatitis vesicular	A	A	D	D	...	Si no se ha confirmado el diagnóstico diferencial: el dictamen como para la fiebre aftosa (punto 3.4.1).
3.4.3	Exantema vesicular del cerdo	T	T	...	...	...	K <sub>h</sub> , si no es económicamente viable.
3.4.4	Enfermedad vesicular del cerdo	K <sub>h</sub>	K <sub>h</sub>	D	D	intestinos D	T, y exclusión del matadero, en los países en que se está llevando a cabo un plan de erradicación. Si no se ha confirmado un diagnóstico diferencial: el dictamen como para la fiebre aftosa (punto 3.4.1).
3.4.5	Dermatitis pustular contagiosa (ectima contagiosa)	A	A	...	D	cabeza D	Si no se ha confirmado el diagnóstico diferencial: el dictamen como para la fiebre aftosa (punto 3.4.1).
3.4.6	Viruela ovina:						
	a) Enfermedad con manifestación clínica	K <sub>h</sub>	K <sub>h</sub>	D	D		A menos que T sea aplicable con arreglo a 1.1; L en el caso que K <sub>h</sub> no sea económicamente viable.
	b) Recuperado	A	A	D	D	...	
3.4.7	Dermatosis nodular						
	a) Enfermedad con manifestación clínica	K <sub>h</sub>	K <sub>h</sub>	D	D	...	A menos que T sea aplicable, con arreglo al punto 1.1; L, en lugar de K <sub>h</sub> , en el caso de que este último no sea económicamente viable.
3.4.8	Otras viruelas:						
	a) Viruela equina	L	L	D	D	...	
	b) Viruela vacuna	A	A	D	...	ubre D	
	c) Viruela porcina	L	L	D	...	piel D	I, en el caso de que sea económicamente viable.
<b>Diversas enfermedades del ganado vacuno</b>							
3.4.9	Peste bovina:						
	a) En zonas normalmente exentas, y en fases avanzadas de erradicación	T	T	...	...	...	
	b) En zonas endémicas	L	D	...	...	...	A menos que sea aplicable el punto 1.1; L: distribución limitada a la zona afectada por el brote y protegida con vacunación; K <sub>h</sub> , si es económicamente viable.

3.4.10	Fiebre catarral maligna de los bovinos	I	D	...	...	...	A menos que sea aplicable el punto 1.1.
3.4.11	Rinotraqueitis infecciosa bovina - IBR/IPV	A	A	...	D	...	A menos que sea aplicable el punto 1.1.
3.4.12	Diarrea viral bovina / enfermedad de las mucosas	A	A	...	D	D	A menos que sea aplicable el punto 1.1.
3.4.13	Para-influenza bovina	A	A	...	D	...	A menos que sea aplicable el punto 1.1.
3.4.14	Leucosis bovina:						
	a) Lesiones múltiples macroscópicas	T	T	...	...	...	
	b) Reacción positiva solamente	A	A	...	...	...	Según la prevalencia ( $K_h$ en lugar de A, si fuese económicamente viable).
3.4.15	Encefalopatía bovina espongiforme (BSE)	T	T	...	...	...	El ganado, que según datos clínicos, podría estar infectado por la BSE, debería tratarse de conformidad con los requisitos establecidos por la autoridad de inspección. Examen de laboratorio, según proceda, para confirmar el diagnóstico.
<b>Diversas enfermedades porcinas</b>							
3.4.16	Peste porcina (cólera del cerdo):						
	a) Enfermos	T	T	...	...	...	Si económicamente no fuese viable: $K_h$ (a menos que T se aplique en virtud del punto 1.1).
	b) Contactos	$K_h$	D	...	...	...	
3.4.17	Peste porcina africana (enfermos y contactos)	T	T	...	...	...	No deberán admitirse en el matadero.
3.4.18	Enfermedad de Teschen	$K_h$	D	...	...	cerebro, espina dorsal, tracto alimentario: D	A menos que T sea aplicable en virtud de los puntos 1.1 o 1.3.
3.4.19	Enfermedad de Aujeszkye (Pseudorabies):						
	a) Enfermos	$K_h$	$K_h$	D	D	cerebro, espina dorsal: D	
	b) Reacción positiva solamente	A	A	...	...	...	Incluidos los animales vacunados.

3.4.20	Influenza del cerdo	A	A	...	D	pulmones: D	A menos que T o K <sub>n</sub> sean aplicables en virtud del punto 1.1.
<b>Diversas enfermedades de los rumiantes transmitidas por artrópodos</b>							
3.4.21	Lengua azul:						
	a) Enfermedad con manifestación clínica	T	T	...	...	...	
	b) Reacción positiva solamente	A	A	...	...	...	
3.4.22	Fiebre del Valle del Rift:						Precauciones para evitar los riesgos profesionales.
	a) Clínicamente afectados	T	T	...	...	...	
	b) Reacción positiva solamente	A	A	...	...	Hígado, sangre: D	
3.4.23	Encefalomielitis enzoótica	A	A	...	...	cerebro, médula: D	A menos que T o K <sub>n</sub> sean aplicables en virtud del punto 1.1.
3.4.24	Enfermedad de Nairobi en ovinos	A	A	...	D	...	A menos que T o K <sub>n</sub> sean aplicables en virtud del punto 1.1.
3.4.25	Fiebre efímera	A	A	...	D	...	La matanza se aplazará hasta que se recupere la temperatura normal; en caso contrario T o K <sub>n</sub> , en virtud de! punto 1.1.
<b>Varias enfermedades de los equinos</b>							
3.4.26	Encefalomielitis equina:	T	T	...	...	...	
	a) Enfermedad con manifestación clínica						
	b) Reacción positiva solamente	L	L	...	...	cerebro, médula: D	
3.4.27	Peste equina	T L	TL	...	...	...	
	a) Enfermedad con manifestación clínica						
	b) Reacción positiva solamente						
3.4.28	Rinoneumonitis equina	A	A	...	D		A menos que T o K <sub>n</sub> sean aplicables en virtud del punto 1.1.

3.4.29	Influenza equina	A	A	...	D	pulmones D	El transporte desde el lugar de origen hasta el matadero no deberá autorizarse durante la fase aguda; deberá procederse a la matanza de urgencia si se descubre al llegar al matadero; T o K <sub>h</sub> en lugar de A, en el caso del punto 1.1.
3.4.30	Anemia infecciosa equina	T	T	...	...	...	
	a) Enfermedad con manifestación clínica	L	L	...	...	...	Siempre que no se encuentren lesiones en la inspección post-mortem; en caso contrario, T.
	b) Reacción positiva solamente	L	L	...	...	...	
<b>Otras</b>							
3.4.31	Rabia:	T	T	...	...	...	
	a) Animales sacrificados dentro de un plazo de 48 horas después de haber sido mordidos	A	A	D	...	...	D: las partes alrededor de la mordedura; precauciones especiales para evitar los riesgos profesionales. Como otra solución, se puede aplazar el sacrificio durante un período de cuarentena ampliado que permita confirmar el diagnóstico.
3.4.32	Encefalitis japonesa:						
	a) En los cerdos	L	L	...	D	sangre, cerebro, médula, órganos genitales: D	K <sub>h</sub> , si es económicamente viable; T, en el caso de enfermedad aguda.
	b) En los caballos:						
	i) Enfermedad con manifestación clínica	T	T	...	...	...	
	ii) Reacción positiva solamente	L	L	...	...	sangre, cerebro, médula: D	K <sub>h</sub> , si es económicamente viable.
3.4.33	Prurigo lumbar de los ovinos						
	a) Enfermedad con manifestación clínica	T	T	...	...	...	
	b) Contactos, descendencia y padres	L	L	...	...	véase nota	T en lugar de L, si es económicamente viable.
3.4.34	Leucosis viral (que no sea de los bovinos)						
	a) Lesiones macroscópicas múltiples	T	T	...	...	...	

	b) Reacción positiva solamente	A	A	...	...		Según la prevalencia (K <sub>h</sub> en lugar de A, si es económicamente viable)
<b>3.5</b>	<b>SINDROMES DE ETIOLOGIA NO IDENTIFICADA O NO INFECCIOSA</b>						
3.5.1	Enfermedad sudoral	K <sub>h</sub>	D	...	...	...	
3.5.2	Parálisis de garrapatas	T	T	...	...	...	L o K <sub>h</sub> , si T no es económicamente viable.
3.5.3	Tumores:						
	a) Tumores benignos circunscritos, mixofibromas y neurofibromas de los nervios intercostales, plexos de los nervios, etc.	A	A	D	D	...	D, para la parte afectada del órgano, si esta estrictamente circunscrita; de otra forma, D para todo el órgano.
	b) Tumores malignos, por ejemplo, carcinoma y sarcoma, incluido el melanosarcoma	T	T	...	...	...	Examen de laboratorio, según proceda, para que se diferencien.
	c) Tumores múltiples, por ejemplo, metástasis o tumores múltiples benignos en distintos órganos	T	T	...	...	...	Examen de laboratorio, según proceda, para que se diferencien.
3.5.4	Desórdenes metabólicos, enfermedades de deficiencias, intoxicaciones:						
	a) Quetosis bovina	T	T	...	...	...	Alternativa mente K <sub>h</sub> /D o I/D, a reserva de los resultados del examen de laboratorio. Es preferible que la matanza se aplace hasta la recuperación.
	b) Paresis por parto (fiebre de la leche)	T	T	...	...	...	Alternativamente K <sub>h</sub> /D o I/D, a reserva de los resultados del examen de laboratorio. Es preferible que la matanza se aplace hasta la recuperación.
	c) Deficiencias minerales nutricionales	A	A	D	...	...	A menos que sea aplicable el punto 1.4.
	d) Tetania de la hierba	T	T	...	...	...	Alternativamente K <sub>h</sub> /D o I/D, a reserva de los resultados del examen de laboratorio. Es preferible que la <i>matanza</i> se aplace hasta la recuperación.
	e) Intoxicaciones (envenenamiento agudo y crónico)	T	T	...	...	...	Se aplica a los animales que presenten signos clínicos o en la inspección post-mortem.

	f) Envenenamiento subagudo o crónico con cambios secundarios (gastroenteritis, degeneración de los órganos, etc.); después de la recuperación clínica	A	A	D	D	...	Examen de laboratorio para eliminar el riesgo de que haya residuos
	g) Ictericia (infecciosa):						
	i) hemolítica	T	T	...	...	...	
	ii) tóxica	T	T	...	...	...	
	iii) obstructiva (ligera, desaparece dentro de un plazo de 24 horas)	A	A	...	D	hígado D	Alternativamente I, en los casos en que A no pueda justificarse.
	iv) obstructiva (grave)	T	T	...	...	...	
	v) fisiológica (por ej., animales recién nacidos) o debida a fracturas, torsión del bazo, etc.						
	- si la decoloración es perceptible 24 horas después de la matanza	T	T	...	...	...	Alternativamente I, en los casos leves en que T no pueda justificarse.
	- si la decoloración desaparece después de 24 horas	A	A	...	...	...	
	h) Melanosis diseminada en los terneros en los que la extirpación de las partes afectadas sea:						
	i) no viable	T	T	...	...	...	
	ii) viable	A	A	D	D	...	
3.5.5	Residuos de sustancias anabólicas administradas	T	T	...	...	...	
3.5.6	Residuos que excedan de los niveles máximos de residuos establecidos a nivel nacional o internacional	T	T	...	...	...	L, o exclusión del comercio internacional, en el caso de que la legislación nacional autorice límites máximos de residuos superiores a los establecidos a nivel internacional. D, en el caso de que el nivel de residuos en ciertos órganos o en tejidos solamente exceda del límite máximo (nacional o internacional). Obsérvese asimismo que el examen bacteriológico de las sustancias antimicrobianas no da resultados decisivos.

3.6	INFECCIONES MICOTOXINAS	MICOTICAS	Y						
3.6.1	Linfagitis epizoótica			A	A	D	D	...	Si no se ha hecho un diagnóstico diferencial: el mismo dictamen que para el muermo, en el punto 3.3.18.
3.6.2	Ocratoxinas en los cerdos			T	T	...	...	...	Este dictamen se aplica cuando las ocratoxinas exceden de 25 mg/kg en tejido renal (examen de laboratorio si hay sospechas, basadas en una serie de casos, de alteraciones crónicas en los riñones de cerdos procedentes de la misma granja).
3.6.3	Aflatoxinas			A	A	...	D	hígado, riñones, ubre: D	Este dictamen se aplica cuando las aflatoxinas exceden de 0,001 mg/kg (examen de laboratorio si hay sospechas de infección en los cerdos de la misma granja).
3.6.4	Micotoxicosis aguda o crónica, detectable clínica o morfológicamente en la inspección ante-mortem o post-mortem			T	T	...	...	...	

**PROYECTO DE CÓDIGO REVISADO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CAZA  
Abril 1993**

**INDICE**

	<b><u>Pagina</u></b>
PREÁMBULO	112
PRINCIPIOS Y OBJETIVOS DE LA PRODUCCION HIGIENICA DE LA CARNE DE CAZA	112
NOTA	114
SECCION I - AMBITO DE APLICACIÓN	114
SECCION II - OBJETIVOS DEL PRESENTE CÓDIGO	114
SECCION III - DEFINICIONES	115
SECCION IV - CAZA, FAENADO SOBRE EL TERRENO, ACOPIO Y CONSERVACION EN UN DEPOSITO DE CANALES DE CAZA	118
Abatimiento de los animales de caza	118
Evisceración y faenado sobre el terreno de canales de animales de caza	118
Refrigeración de las canales de animales de caza	119
Transporte de las canales de animales de caza	119
Disposiciones de carácter g�nerai	120
SECCION V - LOCALES E INSTALACIONES	120
Estructura e instalaciones de un depósito de canales de caza	121
Estructura e instalaciones de un establecimiento de carne de caza	121
Instalaciones y servicios	125
Equipo y materiales afines	126
Vehículos de transporte	126
SECCION VI - REQUISITOS Y PRACTICAS DE HIGIENE DE LAS OPERACIONES	126
Salud del personal	127
Limpieza de los locales	127
Control de plagas	128
Higiene general de las operaciones	129
Suministro de agua e higiene de las operaciones	131
Programas de control del proceso de producción	131
Higiene de las operaciones de faenado en un establecimiento de carne de caza	132
Higiene de las operaciones posteriores al faenado	133
Higiene de las operaciones de transporte de la carne de caza	135
SECCION VII - REQUISITOS ESPECIALES PARA LA INSPECTION	135
Instalaciones y equipo	136
Supervision veterinaria de la higiene de la carne de caza	136
Procedimientos de control de laboratorio	136
SECCION VIII - INSPECCION DE LA CARNE DE CAZA	136

SECCION IX	- PROCEDIMIENTOS DE INSPECCION DE LA CARNE DE CAZA	137
SECCION X	- DICTAMENES DE INSPECCION DE LA CARNE DE CAZA Y APLICACION DE LOS MISMOS	139
	Categorías de dictamen:	140
	CATEGORIA 1 - Aprobada para el consumo humano	140
	CATEGORIA 2 - Totalmente inadecuada para el consumo humano	141
	CATEGORIA 3 - Decomisada o eliminada de algùn otro modo parcialmente como no apta para el consumo humano	141
SECCION XI	- DESTINO Y MARCADO	141
SECCION XII	- UTILIZACION DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCION DE LA CARNE DE CAZA	142

# **CÓDIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CAZA**

## **PREAMBULO**

La ciencia veterinaria y la ciencia de la higiene de la carne deben aplicarse a toda la cadena alimentaria, empezando en el campo, con objeto de que la carne de caza sea inocua y sana. En el presente Código se describen los requisitos necesarios para conseguir ese objetivo. Puede que las prácticas tradicionales permitan prescindir de algunos de los requisitos, cuando la carne fresca se produzca para el comercio local.

## **PRINCIPIOS Y OBJETIVOS DE LA PRODUCCION HIGIENICA DE LA CARNE DE CAZA**

1. La inspección de las canales de animales de caza y las prácticas de higiene tienen por objeto garantizar que la carne de caza producida para el consumo humano sea inocua y sana.
2. Las normas para la inspección de la carne de caza y las prácticas de higiene que se describen en el presente Código de Prácticas estipulan requisitos elaborados a partir de los conocimientos y prácticas científicos actuales.
3. Siempre que sea posible, se deberán realizar análisis de riesgos basados en una metodología científica aceptada, con el fin de mejorar los conocimientos actuales. Estos análisis promoverán los principios de higiene de la caza que se indican a continuación:
  - a) Deberán aplicarse regularmente normas de inocuidad de los alimentos con objeto de asegurar que todo suministro de carne de caza sea inocuo y sano; en caso de que, en algunas situaciones peculiares del comercio local se viera amenazado el suministro suficiente de alimentos, las normas de inocuidad podrán incluir un tratamiento rápido apropiado para eliminar cualquier riesgo.
  - b) Los procedimientos de inspección deberán adaptarse a las especies y a la variedad e incidencia de las enfermedades y defectos presentes en la población concreta de animales que se cacen.
  - c) Los sistemas de control del proceso deberán reducir al nivel mínimo prácticamente posible la contaminación de la carne de caza por microbios e impedir el desarrollo posterior de éstos hasta niveles que puedan constituir un peligro.
  - d) El sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP)<sup>1</sup>, bajo el control y la supervisión de la autoridad de inspección, ofrece un método científico para garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de la producción, elaboración y distribución de la carne de caza, método que deberá utilizarse, siempre que sea posible, juntamente con otros procedimientos de garantía de la calidad, en la aplicación del presente Código.

<sup>1</sup> Los considerables beneficios que el sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP) ofrece con respecto a la inocuidad de los alimentos son reconocidos en el Codex Alimentarius, y se ha aprobado la inclusión del HACCP en los Códigos de Prácticas. El HACCP ofrece un método sistemático para el control del proceso y de la higiene en la producción de alimentos por el que se aseguran unos alimentos inocuos y sanos. Toda aplicación del HACCP deberá basarse en una evaluación, adecuada a las circunstancias, de los riesgos para la salud humana y animal que tenga en cuenta las técnicas aceptadas de evaluación de riesgos. En cada matadero o establecimiento se deberá crear un sistema específico de HACCP, adaptado a sus productos y condiciones de elaboración y distribución. Los principios y aplicaciones del HACCP

están documentados en otra parte del Codex Alimentarius, pues se aplican por lo general a los Códigos de Prácticas del Codex.

- e) Cuando el análisis de los riesgos haya demostrado que el hecho de no haber suprimido un defecto de un tipo especificado por la autoridad de inspección no menoscaba la inocuidad, y que existen cualesquiera procedimientos necesarios para identificar el producto, dicha autoridad deberá autorizar la producción con vistas al uso final especificado.

4. La industria y la autoridad de inspección compartirán la responsabilidad de que la producción de carne de caza sea inocua y sana. El personal de la industria deberá participar lo más posible en los sistemas voluntarios de control de la calidad y en la vigilancia y control de la higiene de la carne de caza, bajo la supervisión y verificación de la autoridad de inspección, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos. Para alcanzar este objetivo se requieren programas de capacitación y enseñanza en los que participen tanto la industria como la autoridad de inspección. En lo posible, estos principios también se aplicarán a la caza de los animales.

5. La autoridad de inspección deberá contar con recursos suficientes, tener capacidad jurídica para asegurar el cumplimiento de los requisitos necesarios a fin de producir carne de caza inocua y sana y ser independiente de la dirección del establecimiento de caza y de otros intereses industriales. Deberá ser legalmente obligatorio que los directores cumplan las instrucciones sobre higiene e inspección de la carne de caza y faciliten la información y presten la ayuda que pueda recabar justificadamente la autoridad de inspección.

6. Para alcanzar el objetivo de reducir los riesgos derivados de la carne de caza, la autoridad de inspección deberá proceder a una asignación eficiente y eficaz de los recursos en relación con sus costos.

7. El conocimiento del estado de salud de los animales salvajes que se matan para la producción de carne de caza es importante para aplicar las medidas de control y requiere un sistema adecuado de acopio de datos.

8. Las normas sobre higiene de la carne de caza deberán tener una base científica, proteger la salud de los consumidores y facilitar prácticas equitativas en el comercio internacional de carne de caza. Las políticas de equivalencia, que se aplican a los países o a algunas regiones de los mismos<sup>2</sup> y ofrecen las mismas garantías de inocuidad y salubridad, hacen innecesaria la repetición de los requisitos de los distintos países o la aplicación de procedimientos idénticos.

<sup>2</sup> (A los efectos del presente código, el concepto de "equivalencia" no se define por separado sino que se adopta la definición establecida por el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT). El siguiente texto, referente a las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, es un resumen del Proyecto Final de la Ronda Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales:

"Las partes contratantes aceptarán como equivalentes las medidas sanitarias o fitosanitarias de otras partes contratantes, aun cuando difieran de las suyas propias o de las utilizadas por otras partes contratantes que comercien con el mismo producto, si la parte contratante exportadora demuestra objetivamente a la parte contratante importadora que sus medidas logran el nivel adecuado de protección sanitaria o fitosanitaria de la parte contratante importadora. A tales efectos, se facilitará a la parte contratante importadora que lo solicite un acceso razonable para inspecciones, pruebas y demás procedimientos pertinentes."

"Las partes contratantes, cuando reciban una solicitud al respecto, entablarán consultas encaminadas a la concertación de acuerdos bilaterales y multilaterales sobre el reconocimiento de la equivalencia de las medidas sanitarias o fitosanitarias especificadas.")

9. La autoridad de inspección deberá facilitar la adopción de nuevas tecnologías e innovaciones, a condición de que sean compatibles con la producción de carne de caza inocua y sana.

# PROYECTO DE CÓDIGO REVISADO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CAZA

## NOTA

El contenido del presente Código no tiene por objetos

- a) excluir la posibilidad de adoptar innovaciones técnicas ni de otro tipo en la industria de la carne de caza;
- b) restringir la producción ni la productividad de la industria de la carne de caza, siempre y cuando las innovaciones y la producción sean compatibles con la producción higiénica de carne de caza inocua y sana.

En el presente Código se persiguen los mismos objetivos de salud pública y se aplican a la carne de caza las mismas normas de higiene que se aplican a la carne fresca obtenida de animales de matanza. La naturaleza de la obtención de los animales de caza y las subsiguientes operaciones sobre el terreno imponen a la aplicación de estos objetivos y normas algunas limitaciones de orden práctico en la fase de producción de carne de caza previa a la llegada de las canales de animales de caza al depósito de canales de caza o al establecimiento de caza.

## SECCION I - AMBITO DE APLICACION

El presente Código de Prácticas de Higiene se aplica a la carne de caza fresca<sup>3</sup>, ya sea que se venda al consumidor directamente en esa forma o después de una elaboración ulterior. Contiene los requisitos mínimos de higiene para el abatimiento de animales de caza, el transporte de canales de animales de caza a los establecimientos de caza, el faenado de las canales de animales de caza, así como el envasado, almacenamiento y transporte de la carne de caza, pero no comprende requisitos sobre la descripción de los productos de carne de caza<sup>4</sup>. Abarca todos los vertebrados comprendidos en la definición de animal de caza, sean grandes o pequeños, o mamíferos, aves, reptiles o cualquier otra clase del reino animal, con excepción de los peces.

<sup>3</sup> El comercio internacional de carne obtenida de muchas especies silvestres está prohibido o controlado al amparo de las disposiciones de la Convención sobre el comercio internacional de especies amenazadas de fauna y flora silvestres (CITES).

<sup>4</sup> Por esta razón, en el presente Código nada impide que se describa como carne de caza la carne preparada en conformidad con las disposiciones de los siguientes códigos:

- a) el Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca y
- b) el Código para la Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y Carnes

(y por ende, el producto de un sistema de inspección Ante-mortem y Post-mortem, llamado a veces "carne de caza de matanza").

En este Código también se reconoce que en algunos casos los depósitos de canales de caza y los establecimientos de carnes de caza son necesariamente temporales, de modo que los requisitos descritos para las estructuras e instalaciones resultarían poco prácticos. En tales circunstancias la autoridad de inspección puede permitir variaciones, pero en ese caso debe asegurar que las estructuras e instalaciones que están en uso permitirán que la producción y los procesos cumplan con los requisitos relativos a la higiene, las operaciones, la inspección y el dictamen estipulados en el presente Código.

## **SECCION II - OBJETIVOS DEL PRESENTE CÓDIGO**

Los objetivos del presente Código son asegurar lo siguiente:

- a) la inocuidad y salubridad de la carne de caza;
- b) el reconocimiento del carácter particular del abatimiento de animales de caza y las limitaciones que ello impone respecto de la higiene de la carne de caza;
- c) locales, instalaciones y equipo higiénicos en los depósitos y establecimientos de caza;
- d) prácticas higiénicas en todas las fases de la producción de carne de caza;
- e) procedimientos de inspección y dictámenes apropiados a la carne de caza;
- f) la posibilidad de que las autoridades de control adapten los requisitos de higiene a una amplia variedad de especies animales.

## **SECCION III - DEFINICIONES**

Para los efectos del presente Código, se entenderá por:

1. "Marca": cualquier sello o distintivo aprobado por la autoridad de inspección, así como cualquier rótulo o etiqueta que lleve tal sello o distintivo.
2. "Limpieza": la eliminación de materias indeseables.
3. "Decomisado": en relación con una canal de animal de caza o carne de caza, inspeccionada y de la que se ha dictaminado o determinado oficialmente de alguna otra forma, que no es apta para el consumo humano y que es necesario destruir. "Decomiso total": cuando se decomisan la canal entera del animal de caza y los despojos. "Decomiso parcial": cuando sólo se decomisan ciertas partes de la canal del animal de caza, mientras que otras son objeto de un dictamen distinto.
4. "Contaminación": materias indeseables, incluidas sustancias y/o microorganismos que hacen que la carne fresca no sea inocua y/o sana.
5. "Autoridad de inspección": la autoridad oficial encargada por el gobierno del control de la higiene de la carne, incluida la inspección de la misma.
6. "Enfermedad o defecto": cambio patológico u otra anomalía.
7. "Enfermo o defectuoso":
  - a) en relación con los órganos: el órgano u órganos en los que se hayan encontrado cambios patológicos u otras anomalías;
  - b) en relación con las partes de un órgano: las partes de un órgano en las que se hayan encontrado cambios patológicos u otras anomalías y que puedan separarse de las otras partes del órgano que no estén afectadas; y
  - c) en relación con las partes del cuerpo de la canal del animal de caza: las partes de la canal en las que se hayan encontrado cambios patológicos u otras anomalías y que puedan separarse de las otras partes de la canal que no estén afectadas.

8. "Desinfección" de plantas, instalaciones y equipo: la reducción al mínimo, sin menoscabo de la calidad de la carne de caza, mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, del número de microorganismos.
9. "Despojos comestibles" de animales de caza: los despojos extraídos de las canales de animales de caza que hayan sido aprobados como aptos para el consumo humano.
10. "Apto para el consumo humano": en relación con la carne de caza, toda carne de caza que haya sido aprobada por un inspector como inocua y sana, a menos que en exámenes posteriores, incluidos exámenes de laboratorio, se compruebe que no es saludable.
11. "Carne de caza fresca": la carne de caza a la que no se haya dado todavía ningún tratamiento distinto del envasado en atmósfera modificada o envasado al vacío para asegurar su conservación, salvo que si ha sido sometida solamente a refrigeración, seguirá siendo considerada como "fresca" a los efectos del presente Código.
12. "Animal de caza": todo animal que
  - a) no se ha criado en rebaños ni manejado como los animales estabulados y tiene que ser matado necesariamente en un sitio donde un inspector no podrá someterlo a una inspección ante-mortem; y
  - b) pertenece a una especie cuyas canales pueden faenarse legalmente en un establecimiento de carne de caza.
13. "Canal de animal de caza": el cuerpo de un animal de caza, no faenado o faenado parcial o totalmente, que se somete o se preve someter a faenado o preparación en un establecimiento de carne de caza, incluidos cualesquiera de sus órganos.
14. "Canal de caza": el cuerpo de un animal de caza que ha sido faenado o preparado en un establecimiento de carne de caza y que ha sido aprobado por un inspector como apto para el consumo humano.
15. "Depósito de canales de caza": todo local aprobado por la autoridad de inspección para guardar temporalmente las canales de caza antes de que se transporten a un establecimiento de carne de caza.
16. "Establecimiento de carne de caza": todo local aprobado y registrado por la autoridad de inspección para faenar, preparar, manipular, envasar o almacenar canales de animales de caza, canales de caza o carne de caza pero no comprende el depósito de canales de caza.
17. "Carne de caza": la parte comestible, con inclusión de los despojos comestibles de caza, de cualquier animal de caza que haya sido faenado o preparado en un establecimiento de caza y aprobado por un inspector como apto para el consumo humano.
18. "Cazador": toda persona que participe en la matanza de animales de caza y/o en el desangrado, la evisceración parcial y el faenado limitado sobre el terreno de las canales de animales de caza, sea como parte de una actividad comercial de caza o de otro tipo.
19. "No comestible": cuando tras ser inspeccionado, se ha dictaminado, o determinado oficialmente de alguna otra forma, que no es apto para el consumo humano, pero que no es necesario destruir.

20. "Inspector": todo funcionario adecuadamente capacitado, nombrado por la autoridad de inspección a los efectos de la inspección de la carne de caza y del control de la higiene; comprende el inspector veterinario. Incumbirá al inspector veterinario la responsabilidad de la supervisión de la higiene de la carne de caza, con inclusión de la inspección de las canales de animales de caza y la carne de caza.

21. "Director": en relación con la caza, un depósito de canales de caza o un establecimiento de carne de caza, toda persona que por el momento sea responsable de la dirección de la caza, del depósito o del establecimiento.

22. "Despojos": en relación con las canales de animales de caza, toda parte comestible o no comestible del animal que no sea la canal.

23. "Agua potable": agua pura y saludable en el momento de su empleo, de conformidad con los requisitos que figuran en la publicación de la OMS "Directrices para la Calidad del Agua Potable".

24. "Ropa protectora": prendas exteriores especiales, con inclusión de prendas para cubrir la cabeza y calzado, utilizadas por las personas que trabajan en un establecimiento de carne de caza para evitar la contaminación de la carne de caza.

25. "Residuos": residuos de medicamentos veterinarios y de plaguicidas y contaminantes, tal como están definidos en el Codex Alimentarius<sup>5</sup>.

<sup>5</sup> Las definiciones en la séptima edición del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius son las siguientes:

Por "medicamento veterinario" se entiende cualquier sustancia aplicada o administrada a cualquier animal destinado a la producción de alimentos, como los que producen carne o leche, las aves de corral, peces o abejas, tanto con fines terapéuticos como profilácticos o de diagnóstico o para modificar las funciones fisiológicas o el comportamiento.

La expresión "residuos de medicamentos veterinarios" comprende los productos originales y/o sus metabolitos en cualquier porción comestible del producto animal, así como los residuos de impurezas relacionadas con el medicamento veterinario correspondiente.

Se entiende por "plaguicida" toda sustancia destinada a prevenir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga, incluidas las especies indeseadas de plantas o animales, durante la producción, almacenamiento, transporte, distribución y elaboración de alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales o que pueda administrarse a los animales para combatir ectoparásitos. El término incluye las sustancias destinadas a utilizarse como reguladores del crecimiento de las plantas, defoliantes, desecantes, agentes para reducir la densidad de fruta o inhibidores de la germinación y las sustancias aplicadas a los cultivos antes o después de la cosecha para proteger el producto contra la deterioración durante el almacenamiento y transporte. El término no incluye normalmente los fertilizantes, nutrientes de origen vegetal o animal, aditivos alimentarios ni medicamentos para animales.

Se entiende por "residuo de plaguicida" cualquier sustancia especificada presente en alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales como consecuencia del uso de un plaguicida. El término incluye cualquier derivado de un plaguicida, como productos de conversión, metabolitos y productos de reacción y las impurezas consideradas de importancia toxicológica.

Se entiende por "contaminante" cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que esté presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de la contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas.

26. "Retenido": sometido al control y la vigilancia de la autoridad de inspección en espera del dictamen final.

27. "Análisis de riesgos": incluye la evaluación, gestión y comunicación de los riesgos, aspectos todos, que son esenciales para el procedimiento de adopción de decisiones por el que se determinan los niveles aceptables de riesgos y la aplicación de esas decisiones.

28. "Inocua y sana": en relación con la carne, que ha sido aprobada como apta para el consumo humano de conformidad con los criterios siguientes:

- a) no causará ninguna infección ni intoxicación transmitida por los alimentos, siempre que se haya manipulado y preparado correctamente para los fines a que está destinada;
  - b) no contiene residuos en cantidades que superen los límites establecidos por el Codex;
  - c) está exenta de contaminación de acuerdo con las expectativas del consumidor de la carne de caza;
  - d) esta exenta de defectos generalmente reconocidos por el consumidor como indeseables;
  - e) se ha producido con un control higiénico adecuado.
29. "Inspector veterinario": inspector profesionalmente capacitado como veterinario.
30. Vísceras": los órganos de la cavidad torácica y abdominal, incluidos los riñones.

#### **SECCION IV - CAZA, FAENADO SOBRE EL TERRENO, ACOPIO Y CONSERVACION EN UN DEPOSITO DE CANALES DE CAZA**

**Los animales de caza deben cazarse con el conocimiento debido de los peligros ambientales potenciales, y las operaciones sobre el terreno se efectuarán de tal manera que la contaminación se limite al mínimo posible.**

*El medio ambiente natural en que viven los animales de caza afecta a la inocuidad y salubridad de la carne de caza. Es posible que los tejidos de los animales de caza se contaminen con residuos de sustancias químicas y esta posibilidad debe tomarse en consideración junto con el estado general de salud de las poblaciones de animales de caza y el estado de salud de todo animal de explotación ganadera que comparta el mismo hábitat.*

*Como los animales de caza no son animales de explotación, es posible que no se conozca bien su estado respecto de residuos de sustancias químicas. Es fundamental que se obtengan todos los datos disponibles sobre la contaminación química potencial y sobre su estado de salud. No debe ignorarse la responsabilidad de los cazadores a este respecto.*

*La manera de matar a los animales de caza, la higiene del desangrado y de la evisceración de las canales de animales de caza en el campo, y la manipulación posterior a la caza tienen efectos importantes en la inocuidad y salubridad de la carne de caza. La autoridad de inspección y el personal de los establecimientos de caza deben adoptar todas las medidas necesarias para que los cazadores y empleados de las empresas productoras de carne de caza sean conscientes de sus obligaciones respecto de la caza higiénica de los animales y la manipulación higiénica de las canales de animales de caza. En caso necesario, la autoridad de control aplicará un sistema de vigilancia de los aspectos de campo de la producción de carne de caza.*

#### **Abatimiento de los animales de caza**

*Los animales de caza se matan a tiros o de otra manera sobre el terreno y el modo humano en que ésta realice es una consideración importante. Es necesario procurar que no se cacen animales en sitios donde existan peligros que puedan afectar a la inocuidad de la carne de caza. Asimismo, el cazador debe asumir la responsabilidad de cazar únicamente animales de aspecto normal y de notificar cualquier signo de enfermedad.*

31. Los animales de caza se matarán con un método que:
- no contamine la canal del animal de caza de forma incompatible con la producción de carne de caza higiénica; y
  - pueda preverse con fiabilidad que causará la muerte inmediata.
32. Los animales de caza no deben cazarse para la producción de carne de caza en lugares sujetos a una prohibición oficial de caza, independientemente de que la prohibición obedezca a razones de conservación, de sanidad animal, de control de sustancias químicas en animales o plantas, o a cualesquiera otras razones.
33. Los cazadores deben tomar nota de cualquier condición anormal que detecten en el animal de caza vivo o durante la evisceración o sangrado de una canal de animal de caza y, si la canal de animal de caza se lleva a un establecimiento de caza, tal condición debe notificarse a un inspector.

### **Evisceración y faenado sobre el terreno de canales de animales de caza**

*La mayor parte de las canales de especies de animales de caza deben desangrarse y eviscerarse parcialmente lo antes posible después de la matanza. La evisceración parcial, que se reduce normalmente a extirpar intacto el tubo gastrointestinal, sirve para reducir el peso y volumen de la canal y acelerar el enfriamiento. También pueden extraerse otras partes, como cabezas, colas y patas y desecharse para facilitar la manipulación. Tal operación debe limitarse a las partes cuya ablación no acreciente hasta niveles inaceptables la exposición a la contaminación, y que la autoridad de inspección determine como innecesarias para el dictamen de inspección.*

34. Una vez que se ha matado un animal de caza, su canal debe desangrarse y eviscerarse sin excesiva demora, salvo en las circunstancias que se describen a continuación. Con el consentimiento de la autoridad de inspección y a reserva de las condiciones que ésta determine, en el caso de ciertas especies de animales de caza, puede omitirse el desangrado y retardarse la evisceración y pueden llevarse las canales de los animales de caza a un establecimiento de carne de caza sin haberse previamente eviscerado ni desangrado.
35. La autoridad de inspección podrá permitir otros procedimientos de faenado (como la ablación de la cabeza y/o de las patas) cuando esté convencida de que ello no obstaculizará una inspección posterior ni perjudicará la higiene de la carne de caza.
36. Cuando una canal de animal de caza se eviscere en el campo, los pulmones, el hígado, el corazón y los riñones se dejarán en la canal manteniéndose sus conexiones naturales (aunque dichos órganos estén parcialmente separados) para permitir que un inspector los examine en relación con la canal. No obstante, con el consentimiento de la autoridad de inspección y a reserva de cualquier otra condición que ésta determine, los pulmones, el hígado y el corazón de las especies designadas de animales de caza podrán extirparse de la canal siempre que se sometan a inspección en relación con la canal.
37. Una canal de animal de caza no debe desollarse ni faenarse más de lo estipulado en los párrafos 34 y 35 fuera de un establecimiento de carne de caza.
38. Las canales de animales de caza deben conducirse sin excesiva demora a un depósito de canales de caza o a un establecimiento de carne de caza.

## **Refrigeración de las canales de animales de caza**

*Es corriente, pero no siempre necesario, enfriar las canales de animales de caza utilizando refrigeración activa, y a sea en el depósito de canales de caza o en el establecimiento de carne de caza. Para reducir el riesgo de deterioro o de proliferación de patógenos, es necesario reducir rápidamente la temperatura de las canales de animales de caza. Las fases necesarias para llegar al enfriamiento apropiado dependen de la temperatura ambiente.*

39. Las canales de animales de caza y cualesquiera órganos recuperados deben enfriarse rápida y eficazmente a una temperatura que no exceda de 7°C (o de 4°C, en el caso de canales de animales de caza pequeños. Salvo cuando la temperatura ambiente sea suficientemente baja, las canales de animales de caza deben refrigerarse poco después de la caza, ya sea en un depósito de canales de caza como en otra instalación aprobada específicamente para ello.

## **Transporte de las canales de animales de caza**

*El transporte de las canales de animales de caza desde el lugar de caza, por lo general a un depósito de canales de caza pero a veces directamente a un establecimiento de carne de caza, pueden realizarlo en número pequeño los cazadores ocasionales o en gran número los cazadores profesionales que trabajan en operaciones de caza de una empresa comercial. Deben exigirse buenas prácticas de higiene, sobre todo en este último caso. El transporte de las canales de animales de caza de un depósito de canales de caza o a un establecimiento de carne de caza se realiza en nombre del director de la operación de caza, por lo que puede ejercerse un control mayor.*

40. Los vehículos utilizados en operaciones comerciales para transportar canales de animales de caza desde el lugar donde se mató el animal hasta un depósito de canales de caza o un establecimiento de carne de caza deben estar contruidos de manera que:

- a) las canales de animales de caza puedan cargarse, transportarse y descargarse sin contaminarse; y
- b) puedan limpiarse fácilmente.

41. Los vehículos utilizados como parte de una operación comercial para transportar canales de animales de caza desde el lugar donde se mató el animal hasta un depósito de canales de caza o un establecimiento de carne de caza, deben mantenerse en buen estado y tan limpios como sea necesario para asegurar la producción de carne de caza higiénica.

42. Los vehículos utilizados para transportar canales de animales de caza desde un depósito de canales de caza hasta un establecimiento de carne de caza deben estar contruidos de manera que:

- a) las canales de animales de caza puedan cargarse, transportarse y descargarse sin contaminarse; y
- b) puedan limpiarse fácilmente.

43. Los vehículos utilizados para transportar canales de animales de caza desde un depósito de canales de caza hasta un establecimiento de carne de caza deben limpiarse lo antes posible después de haberse descargado las canales de animales de caza.

44. El transporte de las canales de animales de caza debe realizarse de tal manera que no se pierda la posibilidad de identificar el lugar y momento de la caza.

#### **Disposiciones de carácter general**

45. Si es necesario para mantener las normas de higiene, antes de transportar una canal de animal de caza a un establecimiento de carne de caza, deberá eliminarse la contaminación mediante recortes o por otros medios aprobados por la autoridad de inspección.

46. Las canales de animales de caza deben protegerse de la contaminación y el deterioro por cualesquiera medios necesarios para mantener las normas de higiene, ya sea durante el transporte o en todo otro momento previo a su llegada al establecimiento de carne de caza.

47. Los depósitos de canales de caza no deben utilizarse simultáneamente para ningún fin diferente del acopio y conservación temporal de las canales de animales de caza que van a transferirse a un establecimiento de carne de caza.

48. Salvo que ocurra naturalmente en climas fríos, las canales de animales de caza no deberán congelarse antes de llegar al establecimiento de carne de caza o de someterse al examen de un inspector.

49. Una canal de animal de caza debe llegar a un establecimiento de carne de caza a más tardar 24 horas después de haberse matado el animal, o lo antes posible en el caso de canales de animales de caza refrigerados. La autoridad de inspección podrá conceder una prórroga del límite de 24 horas si está convencida de que las condiciones de manipulación, refrigeración y transporte han sido tales que una prórroga no será causa de deterioro en las normas de higiene de la carne de caza resultante.

### **SECCION V - LOCALES E INSTALACIONES**

**Los locales e instalaciones de los depósitos de canales de caza y establecimientos de carne de caza destinados al faenado, la elaboración ulterior y la distribución deberán reunir condiciones que permitan aplicar regularmente requisitos de inocuidad de los alimentos. La estructura del depósito de canales de caza o establecimiento de carne de caza y el equipo utilizado deberán reducir al mínimo prácticamente posible la contaminación por microbios e impedir el desarrollo posterior de éstos hasta niveles que pudieran constituir un peligro. La estructura y el equipo deberán proteger también la carne de la contaminación debida a causas externas.**

#### **Estructura e instalaciones de un depósito de canales de caza**

*Los depósitos de canales de caza son locales situados en lugares donde se cazan animales de caza, en los cuales las canales de caza pueden mantenerse temporalmente antes de transferirse a un establecimiento de carne de caza. Tienen una finalidad doble: en primer lugar, ofrecen un medio higiénico en el cual las canales de animales de caza pueden enfriarse y, en segundo lugar, permiten la acumulación de un número de canales suficiente para que el transporte resulte económico. Las normas de construcción y el equipo de los depósitos de canales de caza son en general idénticos a los de los establecimientos de carne de caza pero suelen ser más sencillos porque en ellos no se efectúa el faenado ni la inspección.*

50. Los depósitos de canales de caza deben ajustarse a todas las disposiciones pertinentes aplicables a los establecimientos de carne de caza estipuladas en los párrafos 51 y 53 y deben tener un local idóneo para el almacenamiento de canales de animales de caza, equipado, en caso necesario, con una refrigeración suficiente para el enfriamiento eficaz de dichas canales.

### **Estructura e instalaciones de un establecimiento de carne de caza**

*Los establecimientos de carne de caza suelen ser de diseño sencillo; por lo general en estos no se realizan todas las operaciones auxiliares que normalmente se ejecutan en un matadero. Las instalaciones deben ofrecer todos los servicios necesarios para la higiene de las operaciones (incluida la inspección de la carne de caza) y su disposición debe permitir que el personal trabaje de manera eficaz e inocua. Las normas de diseño y construcción deben ajustarse a las de un matadero y no entrañar peligro alguno de contaminación directa ni indirecta de la carne de caza. El establecimiento y equipo deben poder mantenerse aceptablemente limpios mientras se realizan las operaciones, y limpiarse fácilmente cuando se hayan terminado las mismas. Toda instalación auxiliar debe ajustarse a normas adecuadas para un establecimiento de producción de alimentos. Las disposiciones relativas a la estructura y el equipo que figuran a continuación deben interpretarse en el contexto del presente párrafo.*

51. Los establecimientos de carne de caza deberán:

- a) estar situados en zonas no afectadas por inundaciones regulares ni frecuentes y exentas de olores desagradables, humo, polvo y otros elementos contaminantes;
- b) disponer de un espacio adecuado que permita la ejecución satisfactoria de todas las operaciones;
- c) ser de construcción sólida, contar con una ventilación adecuada y con una buena iluminación natural o artificial y poderse limpiar con facilidad;
- d) en lo que respecta a los edificios y a las instalaciones incluidas en ellos, mantenerse en todo momento en buen estado;
- e) estar diseñados y equipados de modo que se facilite la adecuada supervisión de la higiene de la carne y se lleve a cabo la inspección de la carne;
- f) estar contruidos de modo que se impida que entren o aniden insectos, aves, roedores y otras plagas;
- g) tener una separación material entre los departamentos en los que se manipulan productos comestibles y los departamentos reservados para la manipulación de productos no comestibles;
- h) en todas las salas, excepto en las destinadas a alojar a loa empleados e inspectores, tener:
  - i) suelos de materiales impermeables, no tóxicos, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección;
  - ii) suelos antideslizantes, sin grietas y (excepto en las salas donde la carne se congele o almacene congelada) con una inclinación

suficiente para permitir el desagüe de los líquidos a colectores protegidos por una rejilla;

- iii) paredes de material impermeable, no tóxico, no absorbente, de colores claros, de fácil limpieza y desinfección, de superficie lisa y de una altura apropiada para facilitar los trabajos que se lleven a cabo;
- iv) los ángulos que forman las paredes entre si y con el suelo de forma cóncava; y
- v) los techos proyectados y contruidos de modo que se impida la acumulación de suciedad y la condensación y que sean de colores claros y fáciles de limpiar; y

- i) contar con un sistema eficaz de eliminación de aguas residuales:
  - i) que en todo momento se mantenga en buen estado de funcionamiento;
  - ii) en el que todos los conductos, incluidos los de desagüe, sean lo suficientemente grandes como para soportar cargas máximas;
  - iii) en el que todos los conductos sean estancos y dispongan de trampas y respiraderos adecuados;
  - iv) en el que las cisternas de desagüe, sifones, sumideros para residuos aprovechables y pozos colectores estén totalmente separados de cualquier departamento en que se prepare, manipule, envase o almacene carne de caza;
  - v) en el que la eliminación de aguas residuales se efectúe de tal modo que se evite la contaminación del suministro de agua potable;
  - vi) en el que los conductos de aguas residuales provenientes de los retretes no confluyan en el sistema de desagüe de los locales antes de llegar al sumidero final; y
  - vii) que esté aprobado por la autoridad de inspección.

52. Un establecimiento de carne de caza deberá tener las siguientes instalaciones:

- a) locales reservados para uso del servicio de inspección que cumplan los requisitos establecidos en los párrafos 108 a 112;
- b) locales apropiados para guardar las canales de animales de caza antes del faenado y la inspección;
- c) locales de faenado que permitan ejecutar los trabajos de manera satisfactoria y cuya temperatura pueda controlarse en la medida necesaria para permitir la observancia de las disposiciones del párrafo 80;
- d) en los locales de faenado, equipo construido con materiales impermeables resistentes a la corrosión, fácil de limpiar y diseñado, construido e instalado de modo que la carne de caza no toque el suelo;

- e) un local independiente para el vaciado y, cuando proceda, la limpieza del aparato digestivo, siempre que estas operaciones se ejecuten en el establecimiento de carne de caza<sup>6</sup>;

6 No obstante, a la luz de los adelantos tecnológicos, la autoridad de inspección puede aprobar otros sistemas que prevengan en grado equivalente la contaminación.

- f) locales refrigerados adecuados para un eficaz enfriamiento y almacenamiento en frío de la carne de caza;
- g) instalaciones, en forma de local separado o parte de un local, que puedan aislarse, mantenerse bajo control y cerrarse con llave, de ser necesario, para el almacenamiento de carne de caza sospechosa, construidas de manera que se impida todo riesgo de contaminar otras carnes de caza, así como el riesgo de que éstas puedan sustituirse unas por otras;
- h) instalaciones en forma de local separado o parte de un local adecuado que pueda cerrarse con llave para conservar en condiciones seguras la carne de caza decomisada, a menos que se disponga de otros medios adecuados de eliminación;
- i) servicios para controlar las entradas y salidas; e
- j) instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección suficientes de los vehículos de transporte (salvo que la autoridad de inspección autorice una solución técnica satisfactoria en sustitución de las instalaciones situadas en el establecimiento de carne de caza).

53. Los establecimientos de carne de caza deberán estar diseñados, construidos y equipados de modo que:

- a) las operaciones que entrañen un riesgo de contaminación de la carne de caza se efectúen en lugares situados a suficiente distancia de ella para que se evite dicho riesgo;
- b) la carne de caza no entre en contacto con los suelos, las paredes o estructuras fijas que no sean las que están expresamente destinadas a este contacto;
- c) en caso necesario, haya un sistema de carriles aéreos, instalado de modo que se impida la contaminación de la carne de caza, para el traslado de las canales de animales de caza, canales de caza y carne de caza;
- d) haya un amplio suministro de agua potable de presión suficiente, junto con instalaciones para su almacenamiento y distribución en condiciones que impidan el sifonado de retroceso y protejan debidamente de la contaminación;
- e) haya un equipo instalado susceptible de proporcionar un suministro suficiente de:
  - i) agua potable caliente a no menos de 82°C; y
  - ii) agua corriente caliente y fría o agua mezclada previamente a una temperatura adecuada para lavarse las manos; o

- iii) una solución desinfectante tibia o fría de una concentración aceptable;
- f) cuando se disponga de un suministro de agua no potable en las circunstancias indicadas en el párrafo 85:
  - i) dicho suministro esté completamente separado del suministro de agua potable; y
  - ii) todos los tubos u otros recipientes en los que esté contenido se distingan claramente por el color o cualquier otro medio aprobado por la autoridad de inspección;
- g) haya instalada en todos los locales una iluminación natural o artificial adecuada y de un tipo que no altere los colores y pueda proporcionar una intensidad de iluminación no inferior a la especificada en los párrafos 82 y 109;
- h) cuando las bombillas o soportes estén colocados sobre las canales de animales de caza, canales de caza o carne de caza, sean del tipo llamado de seguridad o estén protegidas de algún otro modo, a fin de impedir la contaminación de la carne en caso de rotura;
  - i) se prevea una ventilación adecuada a fin de evitar el calor, el vapor y la condensación excesivos, y de asegurar que el aire en los locales no esté contaminado por olores, polvo, vapor ni humo;
  - j) todas las ventanas estén equipadas con cristales enteros y las que estén abiertas, así como cualesquiera otras aperturas de ventilación, estén equipadas con filtros que se puedan quitar fácilmente para su limpieza;
  - k) los portales sean lo suficientemente amplios como para permitir un tránsito fácil;
  - l) las puertas que se abran desde los departamentos en que se manipulen materias comestibles, a menos que estén provistas de un filtro de aire eficaz, sean sólidas y
    - i) sean de cierre automático, en la medida de lo posible; o
    - ii) ajusten perfectamente y sean de doble acción.
- m) todas las escaleras situadas en un local donde se manipulen productos comestibles estén construidas de modo que sean fáciles de limpiar y que los materiales que caen de ellas no puedan causar contaminación;
- n) las jaulas de los montacargas estén construidas de modo que proporcionen a la carne de caza protección adecuada contra la contaminación y que tanto las jaulas como las cajas de los montacargas puedan limpiarse fácilmente;
- o) toda plataforma, escalera de mano, tobogán o equipo similar en un local utilizado para la preparación de la carne de caza estén construidos de modo que puedan ser eficazmente limpiados y de un material:
  - i) que sea resistente a las roturas, al desgaste y a la corrosión; y
  - ii) que pueda limpiarse eficazmente;

- p) todos los toboganes estén dotados de trampillas para la inspección y lavado, cuando sean necesarias para asegurar la limpieza;
- q) todos los locales utilizados para el faenado de las canales de animales de caza o el deshuesado, la preparación, envasado y demás manipulaciones de las canales de caza o de la carne de caza estén provistos de instalaciones adecuadas para lavarse las manos y estas instalaciones:
  - i) tengan conductos para aguas residuales que desagüen en alcantarillas;
  - ii) estén situadas de modo que el personal que trabaja en la sala pueda utilizarlas cómodamente;
  - iii) estén conectadas con una red de suministro de agua templada;
  - iv) dispongan de grifos que puedan accionarse sin ayuda de las manos; y
  - v) estén provistas de un distribuidor (o de varios distribuidores, según convenga) de jabón líquido u otro agente para la limpieza de las manos.
- r) todos los locales utilizados para el faenado de canales de animales de caza o el deshuesado, la preparación, envasado y demás manipulaciones de las canales de caza o de la carne de caza estén provistos de instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los utensilios, y estas instalaciones:
  - i) tengan conductos para aguas residuales que desagüen en alcantarillas;
  - ii) estén situadas de modo que el personal que emplee los utensilios pueda utilizarlas cómodamente;
  - iii) estén reservadas exclusivamente para la limpieza y desinfección de cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y otros utensilios; y
  - iv) sean de una naturaleza y tamaño que permitan la adecuada limpieza y desinfección de los utensilios;
- s) todos los locales donde se depositen canales de animales de caza o canales de caza, partes de canales de caza o despojos comestibles de caza para su refrigeración, congelación o almacenamiento en cámaras frigoríficas, estén provistos de aparatos para el registro de las temperaturas; y
- t) todos los locales en los que se depositen canales de caza, partes de canales de caza o despojos comestibles de caza para su refrigeración dispongan de un aislamiento adecuado de paredes y techos y:
  - i) en caso de que se instalen espirales refrigerantes en la parte alta, bajo las mismas se coloquen bandejas aisladas para el goteo;
  - ii) si se instalan unidades refrigerantes en el suelo, se sitúen dentro de zonas curvadas y con desagües separados, a menos que estén adyacentes a un sistema de drenaje del suelo.

54. La construcción y disposición de los cuartos refrigerantes, cámaras de congelación o cámaras frigoríficas deberán cumplir con los requisitos pertinentes estipulados en el párrafo 53.

55. Los establecimientos de carne de caza donde se deshuesen canales de caza y/o se corte la carne de caza deberán estar provistos de las siguientes instalaciones y servicios:

- a) un local o locales, cuya temperatura se pueda regular, para la conservación de las canales de caza, a menos que el deshuesado y/o cortado se efectúen sin almacenamiento intermedio como parte de una operación lineal después del faenado de la canal del animal de caza;
- b) un local o locales, materialmente separados de otros locales, y cuya temperatura se pueda regular, para el deshuesado de las canales de caza y el corte de la carne de caza;
- c) separación entre la zona destinada a las operaciones de deshuesado, corte y envoltura primaria y el lugar de envasado, a menos que la autoridad de inspección autorice una medida operacional que impida que el envasado cause la contaminación de la carne de caza.

#### **Instalaciones y servicios**

56. Todo establecimiento de carne de caza deberá contar con instalaciones y servicios para los empleados que:

- a) tengan un tamaño proporcional al número de empleados;
- b) incluyan servicios adecuados de vestuarios, un lugar separado para comer, retretes con agua corriente y duchas;
- c) dispongan de lavabos, situados cerca de los retretes, que:
  - i) estén conectados con una red de suministro de agua templada;
  - ii) dispongan de grifos que se puedan accionar sin ayuda de las manos;
  - iii) estén provistos de un distribuidor (o distribuidores, según convenga) de jabón líquido u otro producto para la limpieza de las manos; y
  - iv) vayan acompañados de medios higiénicos y adecuados para secarse las manos;
- d) estén equipados de modo que tengan una iluminación, ventilación y, cuando sea necesario, calefacción suficientes; y
- e) no comuniquen directamente con ningún local de trabajo.

57. Todos los establecimientos de carne de caza deberán contar con instalaciones y locales de trabajo suficientes y debidamente equipados para el personal encargado de la inspección de la carne de caza y con locales de oficinas para el servicio de inspección que cumplan los requisitos establecidos en los párrafos 108 a 112.

### **Equipo y materiales afines**

58. Todo el equipo, accesorios y utensilios utilizados en los establecimientos de carne de caza que entren en contacto con las canales de animales de caza o la carne de caza deberán estar diseñados y contruidos de forma que faciliten la limpieza, y

- a) tener una superficie impermeable y lisa;
- b) ser resistentes a la corrosión y de un material que no sea tóxico ni transmita ningún olor ni sabor;
- c) ser de superficies lisas, sin grietas ni hendiduras; y
- d) ser resistentes a la reiterada acción de una limpieza y desinfección normales;

y, si son fijos, estar instalados de manera que permitan un acceso fácil y una limpieza completa.

59. El equipo y los utensilios utilizados para los materiales no comestibles o decomisados deberán identificarse claramente.

### **Vehículos de transporte**

*Los vehículos en los que se transporte carne de caza de un establecimiento de carne de caza deberán estar diseñados, contruidos y equipados de modo que se impida la contaminación de la carne de caza y se evite o se reduzca la proliferación de microbios.*

60. Los vehículos o contenedores para el transporte de canales de caza o carne de caza deberán:

- a) tener toda la superficie interna de material resistente a la corrosión, lisa e impermeable y fácil de limpiar y desinfectar;
- b) tener juntas y puertas herméticas de modo que se impida la entrada de insectos nocivos y otras causas de contaminación;
- c) estar diseñados, contruidos y equipados de manera que las canales de caza o la carne de caza no entren en contacto con el suelo.

## **SECCION VI - REQUISITOS Y PRACTICAS DE HIGIENE DE LAS OPERACIONES**

*Las operaciones y prácticas para la manipulación, faenado, elaboración ulterior y distribución deberán garantizar la aplicación regular de normas mínimas de inocuidad de los alimentos. Las operaciones y prácticas higiénicas tienen por objeto reducir al mínimo prácticamente posible la contaminación por microbios e impedir la proliferación posterior de éstos hasta niveles que puedan constituir un peligro. Las operaciones y prácticas higiénicas deberán también proteger la carne de caza de otros tipos de contaminación. Deberá establecerse un sistema de control de los procesos, basado en el método de HACCP, para evitar riesgos relacionados con la carne de caza.*

### **Salud del personal**

*El personal que trabaje en la industria de la carne de caza, ya sea en el campo o en los depósitos de canales de caza o en los establecimientos de*

*carne de caza deberá gozar de un estado de salud que no contribuya a la transmisión de enfermedades de origen alimentario.*

61. Las personas que:

- a) en el marco de operaciones comerciales desangren o evisceren en el campo canales de animales de caza y las personas que
- b) durante su trabajo en un depósito de canales de caza o un establecimiento de carne de caza entren en contacto con canales de animales de caza, canales de caza o carne de caza

deberán someterse a un reconocimiento médico antes de que se les asigne tal empleo si la autoridad de inspección, fundándose en el asesoramiento médico recibido, lo considera necesario. En tales circunstancias, el director de las operaciones de campo o el director del depósito de canales de caza o del establecimiento de carne de caza deberán conservar sistemáticamente los certificados médicos de los empleados, que deberán estar a disposición de cualquier inspector que desee examinarlos. El reconocimiento médico de tales personas deberá efectuarse en otras ocasiones en que esté indicado por razones clínicas o epidemiológicas o cuando lo prescriba la autoridad de inspección.

62. Se deberán tomar todas las medidas necesarias para que no se permita a personas de las que se sepa o sospeche que padecen o son vectores de una enfermedad susceptible de transmitirse por la carne de caza, o estén aquejadas de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarreas

- a) desangrar ni eviscerar sobre el terreno canales de animales de caza en el marco de operaciones comerciales ni
- b) trabajar ni estar presentes, bajo ningún concepto, en un depósito o establecimiento de carne de caza en que haya la probabilidad de que contaminen directa o indirectamente la carne de caza con microorganismos patógenos.

Toda persona que se encuentre en esas condiciones deberá comunicar inmediatamente al director su estado físico.

### **Limpieza de los locales**

*La limpieza de las instalaciones y el equipo de modo que la carne de caza no se contamine directa ni indirectamente es un principio fundamental de la higiene de la carne de caza.*

63. El director de un depósito de canales de caza deberá establecer un programa de limpieza e higiene que garantice que:

- a) los locales y toda instalación y servicio, así como todo equipo y utensilio, se mantengan limpios y se limpien y desinfecten inmediatamente y a fondo toda vez que hayan entrado en contacto con material patológico o contagioso o se hayan contaminado de algún otro modo;
- b) las canales de animales de caza no se contaminen durante la limpieza o desinfección de los locales, equipos o utensilios;
- c) no se permita que los detergentes, agentes esterilizantes o desinfectantes entren en contacto directo o indirecto con las canales de

animales de caza, a menos que cumplan con los requisitos sanitarios para ello; y

- d) en ninguna parte de un depósito de canales de caza se emplee ningún preparado ni material de limpieza, ni pintura, ni otro tratamiento de superficie, que pueda contaminar la carne de caza.

64. El director de un establecimiento de carne de caza deberá establecer un programa de limpieza e higiene que garantice lo siguiente:

- a) los locales y toda instalación y servicio se mantengan limpios;
- b) todo equipo, accesorios y utensilios (inclusive cuchillos, sus vainas, hachas, sierras y bandejas):
  - i) se limpien a intervalos frecuentes durante la jornada y/o entre periodos de trabajo;
  - ii) se limpien y desinfecten inmediatamente y a fondo toda vez que hayan entrado en contacto con material patológico o contagioso o se hayan contaminado de algún otro modo; y
  - iii) estén limpios y desinfectados al comienzo de cada jornada de trabajo;
- c) las operaciones de lavado, limpieza y desinfección se efectúen de conformidad con el presente Código;
- d) las canales de animales de caza, canales de caza o carne de caza no se contaminen durante la limpieza o desinfección de los locales, equipos o utensilios;
- e) no se permita que los detergentes, agentes esterilizantes y desinfectantes entren en contacto directo o indirecto con las canales de animales de caza, canales de caza o carne de caza (a menos que cumplan con los requisitos sanitarios para ello); y
- f) todo residuo de detergentes, agentes esterilizantes o desinfectantes usados para limpiar pisos, paredes o equipo de productos comestibles se haya eliminado mediante un enjuague a fondo, antes de que se vuelva a usar el lugar o el equipo; y
- g) en ninguna parte de un establecimiento de carne de caza donde se faenen canales de animales de caza o se preparen, manipulen, envasen o almacenen canales de caza o carne de caza se emplee ningún preparado ni material de limpieza, ni pintura, ni otro tratamiento de superficie que pueda contaminar las canales de animales de caza, canales de caza ni la carne de caza.

### **Control de plagas**

*Las plagas tienen siempre la posibilidad de contaminar la carne de caza por contacto directo o indirecto. Los programas de lucha contra las plagas forman parte integrante de la higiene de la carne de caza, siendo necesario tomar precauciones para que los medios utilizados en esta lucha no sean a su vez una causa de contaminación.*

65. Deberá mantenerse un programa continuo y eficaz de erradicación de las plagas, incluidos insectos, aves, roedores y demás parásitos en los depósitos y establecimientos de carne de caza, que deberá incluir las siguientes medidas:

- a) documentación detallada del programa;
- b) control directo del programa por un representante del director que esté debidamente capacitado para realizar esta tarea;
- c) inspección regular de las zonas adyacentes para detectar posibles indicios de invasión de plagas;
- d) si existen indicios de plagas, aplicación de medidas de erradicación bajo una supervisión competente y con conocimiento del inspector;
- e) utilización exclusiva de plaguicidas aprobados a autoridad de inspección; tal efecto por la
- f) garantía de que las sustancias químicas utilizadas en la lucha contra las plagas no contaminen las canales de animales de caza, canales de caza ni carne de caza;
- g) empleo de plaguicidas solamente cuando no puedan utilizarse con eficacia otros métodos de lucha;
- h) retirada de todas las canales de animales de caza, canales de caza o carne de caza de las salas que vayan a ser tratadas, antes de que se utilicen los plaguicidas;
- i) lavado cuidadoso de todo el equipo y utensilios que se encuentren en la sala que haya sido tratada con plaguicidas antes de utilizarlos de nuevo; y
- j) almacenamiento de los plaguicidas u otras sustancias tóxicas en locales separados o armarios, cerrados con llave, a los que sólo tenga acceso el personal autorizado y debidamente capacitado que actúe de conformidad con el programa de erradicación de las plagas.

#### **Higiene general de las operaciones**

*Todas las operaciones y prácticas deberán efectuarse de manera que se reduzca al mínimo posible la contaminación. Una buena higiene del personal y programas de capacitación apropiados, al igual que una supervisión correcta, constituyen elementos importantes para garantizar el cumplimiento de los requisitos relativos a las operaciones.*

66. Los directores:

- a) del sector de campo de una batida de caza comercial;
- b) de depósitos de canales de caza; y
- c) de establecimientos de carne de caza;

deberán proveer de capacitación adecuada y continua a todas las personas que trabajen en la producción de carne de caza y a los cazadores con quienes tengan relaciones comerciales constantes en lo que respecta a la manipulación higiénica de la carne de caza y a la higiene personal. Se les deberá instruir acerca de las partes pertinentes del presente Código.

67. Los directores de depósitos de canales de caza y de establecimientos de carne de caza deberían promover los principios de la manipulación higiénica de las canales de animales de caza, y ofrecer las correspondientes instrucciones a los cazadores con quienes no mantienen una relación comercial continua, pero que pueden abastecerles de canales de animales de caza. Dicha promoción e instrucción deberían incluir las partes pertinentes del presente Código.

68. Todas las personas, incluidos los visitantes, que se encuentren en una zona de un establecimiento de carne de caza donde se almacenen o faenen canales de animales de caza o se prepare o manipule carne de caza deberán mantenerse cuidadosamente limpias y usar en todo momento, mientras permanezcan en la zona, ropa protectora adecuada de color claro, inclusive:

- a) gorra para la cabeza; y
- b) calzado;

que sea lavable (a menos que pueda desecharse) y se mantenga en un estado de limpieza adecuado a la naturaleza de la tarea que la persona en cuestión esté llevando a cabo.

69. No deberá utilizarse para depositar o guardar efectos personales o vestimenta ninguna zona del depósito o establecimiento de carne de caza que se destine a la conservación o faenado de canales de animales de caza ni a la preparación, manipulación, envasado o almacenamiento de canales de caza o carne de caza. La ropa protectora, las vainas para los cuchillos, los cinturones y los instrumentos de trabajo que no se estén utilizando deberán guardarse en un lugar previsto para ese fin, donde no contaminen la carne de caza ni se contaminen a su vez.

70. Todas las personas que trabajen en el faenado de canales de animales de caza o en la preparación, manipulación, envasado o transporte de carne de caza en un establecimiento de carne de caza deberán lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa con jabón líquido y con agua potable corriente templada.

71. Todas las personas que trabajen en un depósito de canales de caza o un establecimiento de carne de caza deberán lavarse siempre las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los retretes, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario. Deberán lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material que pueda transmitir enfermedades. Se colocarán en lugares visibles avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos.

72. Si se utilizan guantes en la manipulación de la carne de caza, deberán mantenerse en condiciones sanitarias, limpias e higiénicas. El uso de guantes no exime a nadie de tener bien lavadas las manos. Los guantes deberán ser de material impermeable, excepto que su utilización sea inapropiada o incompatible con la tarea que haya de realizarse o que el uso de guantes de material permeable no vaya en detrimento de la higiene.

73. Se prohibirá en todo lugar del depósito de canales de caza o del establecimiento de carne de caza toda acción o práctica antihigiénica que pueda contaminar potencialmente la carne de caza.

74. En un depósito de canales de caza o un establecimiento de carne de caza, ninguna persona que sufra de heridas o lesiones deberá seguir manipulando canales de animales de caza, carne de caza ni superficies que entren en contacto con carne de

caza mientras la herida no esté completamente protegida por un revestimiento impermeable firmemente asegurado y de color bien visible. A ese fin deberá disponerse de un adecuado botiquín de urgencia.

75. Las puertas que se abran al exterior desde los departamentos donde se guarden o faenen canales de animales de caza o se manipule carne de caza deberán mantenerse cerradas en la medida de lo posible, a menos que estén protegidas por un filtro de aire eficaz.

76. En los establecimientos de carne de caza, si una cesta, vagoneta o cualquier recipiente utilizado en un departamento donde se manipulen productos comestibles entra en una zona reservada para la manipulación o almacenamiento de productos no comestibles, no deberá volver a entrar en ningún departamento de productos comestibles mientras no se haya limpiado y desinfectado.

77. Cuando se acumulen recipientes o cajas en zonas de un establecimiento de carne de caza donde se faenen canales de animales de caza o donde se corte o deshuese, prepare, manipule, envase o almacene carne de caza, deberán acumularse de modo que el riesgo de contaminar la carne sea mínimo.

78. Los recipientes, equipo o utensilios que se guarden en una zona de un establecimiento de carne de caza donde se faenen canales de animales de caza o donde se corte o deshuese, prepare, manipule, envase o almacene carne de caza, deberán guardarse de manera que el riesgo de contaminar la carne sea mínimo.

79. Los mandiles y otras prendas protectoras distintas del calzado no deberán lavarse en el piso.

80. La temperatura de los lugares de trabajo de un establecimiento de carne de caza, con inclusión de los lugares donde se faenan canales de animales de caza, deberá estar controlada, siempre que ello sea necesario, para impedir que la temperatura de las canales de animales de caza y carne de caza aumente a un grado tal que pueda poner en peligro la inocuidad y salubridad de las mismas.

81. Los lugares de trabajo de un establecimiento de carne de caza deberán estar bien ventilados para evitar todo exceso de calor, vapor y condensación y asegurar que el aire no se contamine con olores.

82. La intensidad de la iluminación en toda la extensión del establecimiento de carne de caza no deberá ser inferior a:

- a) 540 lux en las zonas donde se realice una preparación o examen detallado;
- b) 220 lux en los restantes locales de trabajo; y
- c) 110 lux en otros lugares.;

mientras se faenen canales de animales de caza o se deshuese o prepare carne de caza.

83. Ningún animal deberá entrar en ninguna parte de un establecimiento de carne de caza.

84. Pesé a lo estipulado en otras partes del presente Código, podrán utilizarse materiales empleados en la construcción o el mantenimiento de un depósito de canales de caza o un establecimiento de carne de caza en cualquier momento en que sea

necesaria dicha utilización, siempre que no haya peligro de contaminación de las canales de animales de caza ni de la carne de caza.

### **Suministro de agua e higiene de las operaciones**

*En los depósitos de canales de caza y establecimientos de carne de caza se utiliza agua para limpiar y desinfectar. Esta agua puede contener contaminantes, por lo que es importante que sea de calidad apropiada para la función que ha de desempeñar y que se utilice con cuidado para evitar toda contaminación involuntaria, directa o indirecta.*

85. Toda agua que se utilice en un depósito de canales de caza o en un establecimiento de carne de caza deberá ser potable, si bien podrá utilizarse agua que no reúna los requisitos exigidos para el agua potable, a causa de sus características físicas y/o químicas, cuando no haya riesgo de contaminar las canales de animales de caza ni la carne de caza.

86. En los establecimientos de carne de caza deberá disponerse de un suministro adecuado de agua potable caliente a 82°C como mínimo y de agua potable templada para lavarse las manos en todo momento mientras se faenan canales de animales de caza o se deshuese o prepare carne de caza.

87. Los esterilizadores deberán utilizarse exclusivamente en la limpieza y desinfección de cuchillos, chairas, sierras y otros utensilios.

88. Los distribuidores de jabón y detergente situados en las zonas predispuestas para su uso deberán mantenerse debidamente llenos.

89. Las instalaciones que se hayan previsto para secarse las manos deberán ser utilizables en cualquier zona donde haya personas que trabajen con carne de caza. Cuando para ello se requieran toallas desechables, se deberá disponer y hacer uso de recipientes adecuados para las toallas usadas.

### **Programas de control del proceso de producción**

*El proceso de producción de carne de caza, desde la caza de los animales hasta el transporte de la carne de caza preparada inclusive, consiste en varias fases; cada una de estas fases lleva aparejados grandes riesgos para la inocuidad y salubridad. Para controlar debidamente esos riesgos y proteger al consumidor es necesario adoptar un enfoque sistemático de dicho proceso. Un programa de control del proceso de producción incluye la identificación sistemática de los riesgos (materias primas, elaboraciones, procedimientos), el establecimiento de niveles de referencia y de tolerancia, la vigilancia, medidas correctivas, el procedimiento de verificación y la documentación. Para ello el método de HACCP es una herramienta valiosa, y para que los programas de control del proceso de producción sean eficaces es necesario que la industria y la autoridad de inspección adopten un enfoque conjunto. Tanto la industria de la carne de caza como la autoridad de inspección desempeñan funciones importantes en el control del proceso de producción. Al respecto, es necesario adoptar un enfoque conjunto. Un cierto grado de normalización de los sistemas de control del proceso de producción aplicados a las operaciones relativas a la carne de caza ofrece sin duda ventajas (por ejemplo, para facilitar la capacitación, determinar el grado de observancia y certificar la carne de caza), pero cada programa debe estar concebido para las circunstancias específicas en las que habrá de aplicarse.*

90. Cada fase de la producción de carne de caza deberá someterse a un programa eficaz de control del proceso de producción. El programa de control del proceso de producción deberá estar diseñado específicamente para la operación en cuestión y tener como objetivo la producción de carne de caza que sea inocua e higiénica y que se ajuste a las disposiciones del presente Código y a otros requisitos prescritos por la autoridad de inspección.

91. El director de un depósito de canales de caza, establecimiento de carne de caza o de operaciones de caza de animales deberá encargarse de formular y aplicar con continuidad un programa de control del proceso de producción. Si bien el director podrá delegar la supervisión del programa de control del proceso de producción en un subordinado suficientemente capacitado, no deberá delegar jamás la responsabilidad general. La aplicación eficaz de un programa de control del proceso de producción requiere un enfoque de equipo, y el total empeño y participación de la dirección y los empleados.

92. Un inspector deberá vigilar la aplicación y los resultados del programa de control del proceso de producción considerando todas las cuestiones que afectan a la inocuidad y la higiene de la carne de caza y las relativas a otros requisitos impuestos por la autoridad de inspección.

93. Los detalles de las medidas que comprende el programa de control del proceso de producción deberán documentarse plenamente y revisarse con la frecuencia necesaria para asegurar que sigan siendo pertinentes. El inspector responsable de vigilar el programa deberá tener libre acceso a los detalles del programa y a los registros de los resultados del proceso de vigilancia.

#### **Higiene de las operaciones de faenado en un establecimiento de carne de caza**

*Durante el faenado de canales de animales de caza existe un riesgo especial de contaminación visible e invisible de la carne de caza. Ello se debe a que los animales de caza se matan en estado natural, por lo general se faenan parcialmente sobre el terreno y suelen llegar al establecimiento de carne de caza con algún retraso después de haber pasado por el depósito de canales de caza. Por consiguiente, las buenas prácticas de higiene y de elaboración son particularmente importantes para reducir al mínimo ese riesgo. Los programas de capacitación también son elementos importantes para un faenado higiénico, inclusive con una mano de obra reducida; una supervisión adecuada es esencial para asegurar la observancia de los requisitos operacionales.*

94. El faenado de las canales de animales de caza debe efectuarse de manera que se garantice la producción de carne de caza limpia.

95. Una vez que se haya comenzado la operación de desollar o desplumar, las canales de animales de caza deberán estar separadas unas de otras para evitar el contacto y el riesgo de contaminación cruzada. Las canales de animales de caza deberán mantenerse separadas hasta que hayan sido examinadas y aprobadas por un inspector. Las canales sólo entrarán en contacto con superficies o equipo esenciales para la manipulación, el faenado y la inspección.

96. En el proceso de desuello y en las operaciones conexas de faenado en un establecimiento de carne de caza deberá tenerse presente lo siguiente:

- a) las canales de animales de caza deberán desollarse de manera que se evite toda contaminación de la carne de caza;
  - b) el insuflado de aire o gas entre la piel y la canal para facilitar el desuello sólo se autorizará en caso de que sea de tal naturaleza y calidad que no contamine la carne de caza;
  - c) las canales desolladas de animales de caza normalmente no se lavarán antes de la inspección, pero esto se puede permitir con la aprobación previa de un inspector o en circunstancias determinadas por la autoridad de inspección;
  - d) las canales de animales de caza que hayan sido evisceradas no deberán desollarse ni desplumarse por escaldadura de inmersión;
  - e) las canales de animales de caza que se escalden, se chamusquen o se sometan a otro tratamiento similar deberán limpiarse de cerdas, pelo, costras y suciedad;
  - f) el agua de los tanques utilizados para escaldar deberá cambiarse tan frecuentemente como sea posible; y
  - g) en lo que respecta a las ubres:
    - i) las ubres lactantes o manifiestamente enfermas deberán separarse lo antes posible durante el faenado de la canal; y
    - ii) no deberá permitirse que ninguna secreción o contenido de las ubres contamine la canal y, por ello, las ubres deberán separarse de tal manera que la sustancia segregada por el pezón y por la ubre permanezca intacta y no se abra ningún conducto o seno lácteo.
97. En lo que respecta al faenado ulterior de la canal:
- a) si se efectúa la evisceración, esta se realizará de manera higiénica;
  - b) para el lavado de las canales no se utilizará ningún papel, tela, guata, esponja ni cepillos;
  - c) no se deberá insuflar aire ni gas en ninguna canal, carne ni despojo comestible, de forma tal que modifique su aspecto antes de la inspección o se cause una contaminación;
  - d) no se lavarán, descarnarán ni dejarán pieles, cueros ni pellejos en ninguna parte del establecimiento de carne de caza utilizada para el faenado de canales de animales de caza, ni para la preparación o conservación de carne de caza;
  - e) todo material no comestible resultante del faenado de animales deberá:
    - i) retirarse de la sala de faenado tan pronto como lo permita el procedimiento de inspección, de manera que se evite la contaminación de la zona o de la carne de caza; y
    - ii) tratarse, después de haber sido retirado de la sala de faenado para ser sometido a un tratamiento ulterior en alguna parte del establecimiento de carne de caza, en las zonas destinadas al

efecto, de manera que no entrañe riesgos de contaminación de la carne de caza;

- f) las materias fecales u otras materias indeseables que puedan contaminar las canales de animales de caza durante el faenado deberán separarse con cuidado; y
- g) cuando un inspector considere que la forma en que se faenan las canales de animales de caza o en que se manipulan, preparan o envasan las canales o la carne de caza menoscabará
  - i) la inocuidad y salubridad de la canal de caza o de la carne de caza;
  - ii) la higiene de la producción; o
  - iii) la eficacia de la inspección de la carne de caza;

y el director no haya tomado medidas eficaces para subsanar el problema, el inspector tendrá facultades para pedir que se reduzca el ritmo de producción o se suspendan las operaciones temporalmente en una zona determinada del establecimiento de carne de caza.

### **Higiene de las operaciones posteriores al faenado**

*Toda operación posterior al faenado e inspección, incluido el deshuesado y corte, congelación y almacenamiento, también entraña un riesgo de contaminación y de desarrollo de contaminantes microbianos. Las buenas prácticas de higiene y de elaboración reducirán al mínimo ese riesgo. El tiempo, la temperatura y la actividad acuosa, que constituyen factores importantes para contener la proliferación microbiana, deben regularse de tal manera que la proliferación de contaminantes microbianos se limite a niveles no peligrosos.*

*La carne de caza se envasa o envuelve para ser protegida de la contaminación externa durante la manipulación, almacenamiento y transporte. Es importante que ni el material ni los procedimientos utilizados para envasar o envolver den origen a la contaminación de la carne de caza.*

98. Las canales de caza y la carne de caza aprobadas para el consumo humano deberán:

- a) manipularse, almacenarse o transportarse de modo que queden protegidas contra la contaminación y el deterioro;
- b) retirarse sin demora alguna de la zona de faenado; y
- c) conservarse y manipularse en condiciones que mantengan su temperatura interna a no más de 7°C (o de 4°C, en el caso de canales de animales de caza pequeños).

99. Las salas, equipo y utensilios reservados para cortar, deshuesar o preparar ulteriormente las canales de caza o la carne de caza se reservarán para tales fines y no se utilizarán con ningún otro propósito.

100. Las salas en las que se esté procediendo al corte o deshuesado deberán mantenerse a una temperatura y humedad adecuadas a tal operación.

101. Si la carne de caza se envasa o envuelve:

- a) el material para envasar deberá almacenarse y utilizarse en forma limpia e higiénica;
- b) el material para envasar o envolver deberá ser suficiente para proteger la carne de caza contra la contaminación en las condiciones en las cuales ha de ser manipulada, transportada y/o almacenada;
- c) el material para envolver no ha de ser tóxico ni dejar ninguna clase de depósito de canales de caza perjudicial en la carne de caza, ni contaminarla en ninguna otra forma; y
- d) las cajas o cartones utilizados deberán estar provistos de un forro interior adecuado o de cualquier otro medio satisfactorio de proteger la carne de caza salvo que, cuando los cortes de carne de caza se envuelvan separadamente antes del envasado, como ocurre con la carne en piezas, no será necesario el forro ni otra protección.

102. Se deberá mantener un control de todas las existencias de carne de caza congelada y mantener una vigilancia eficaz del proceso de congelación y almacenamiento con el fin de cerciorarse de que se cumpla con los requisitos de tiempo y temperatura.

103. Cuando las canales de caza, partes de canales de caza o carnes de caza se introducen en una cámara de congelación para que se congelen, se observarán las siguientes disposiciones:

- a) la carne de caza que no esté en cartones deberá suspenderse o colocarse en bandejas idóneas resistentes a la corrosión de forma tal que permita una circulación adecuada del aire alrededor de la carne de caza;
- b) las cajas de cartón que contengan carne de caza deberán apilarse de forma que permita una circulación adecuada de aire alrededor de cada capa;
- c) la carne de caza que no esté en cajas de cartón deberá mantenerse de forma tal que se impida que el goteo de una pieza de carne de caza caiga sobre cualquier otra pieza; y
- d) cuando la carne de caza se deposite en bandejas, se adoptarán precauciones para evitar que haya contacto entre la base de cualquier bandeja y toda carne de caza almacenada debajo.

104. Cuando las canales de caza, partes de canales de caza o carnes de caza se depositen en una cámara de congelación, deberá cumplirse con las siguientes disposiciones:

- a) la carne de caza, ya sea en forma de canal o en cajas de cartón, no se apilará directamente en el suelo y deberá colocarse de manera tal que exista una circulación suficiente de aire; y
- b) la cámara de congelación deberá funcionar y mantenerse a una temperatura que proporcione una protección adecuada a la carne de caza;

105. Cuando las canales de caza, sus partes o carnes de caza se depositen en cámaras de congelación o cámaras de almacenamiento de productos congelados:

- a) sólo tendrá acceso a estas cámaras el personal necesario para efectuar las operaciones pertinentes;
- b) las puertas de estas cámaras no se dejarán abiertas durante períodos de tiempo prolongados y deberán cerrarse, cuando sea posible, inmediatamente después del uso; y
- c) deberán registrarse las temperaturas.

### **Higiene de las operaciones de transporte de la carne de caza**

*El transporte de la carne de caza de un establecimiento de carne de caza entraña un riesgo especial de contaminación de la carne de caza por diversos agentes, y durante el mismo resulta muy difícil mantener una actividad acuosa y una temperatura que garanticen la inocuidad y salubridad de la carne de caza. Se deberán tomar precauciones especiales durante el transporte para evitar la proliferación de los microorganismos que pudieran estar presentes.*

106. La carne de caza solo se transportará:
- a) en un medio de transporte que esté limpio y en buen estado antes de la carga y que, en caso necesario, haya sido desinfectado;
  - b) de un modo que no tenga efectos perjudiciales en la carne de caza si se transporta junto con otras mercancías;
  - c) si se trata de canales de caza, medias canales o cuartos, deberán transportarse colgados o colocarse en forma adecuada sobre soportes o un equipo análogo, salvo que estén debidamente envueltos y congelados, en cuyo caso podrán transportarse con arreglo a otras disposiciones higiénicas;
  - d) en el caso de despojos comestibles de caza no envasados ni congelados, en recipientes idóneos cerrados;
  - e) de un modo que no entre en contacto con el suelo;
  - f) en un vehículo o contenedor que impida la entrada de insectos nocivos y otros agentes de contaminación; y
  - g) de manera que se evite todo aumento inaceptable de la temperatura.
107. Si la carne de caza se expone accidentalmente a condiciones adversas durante el transporte y hay dudas acerca de su salubridad, deberá ser examinada y evaluada por un inspector veterinario antes de que se tome cualquier otra medida.

### **SECCION VII - REQUISITOS ESPECIALES PARA LA INSPECCION**

**Deberán preverse instalaciones y equipo que permitan al personal de la industria y a la autoridad de inspección vigilar y controlar de manera adecuada la higiene de la carne de caza. Un oficial veterinario deberá supervisar todos los aspectos de la higiene de la carne de caza. El Personal de todo establecimiento de carne de caza y el veterinario encargado de su supervisión deberán tener acceso a los servicios de laboratorio y a los procedimientos de análisis con el fin de aplicar prácticas higiénicas y programas de control del proceso de producción.**

## **Instalaciones y equipo**

108. Los establecimientos de carne de caza deberán estar diseñados y equipados de modo que se facilite una supervisión adecuada de la higiene de la carne de caza, incluida la inspección de la misma.

109. La intensidad de la iluminación en todos los puntos de inspección no deberá ser inferior a 540 lux.

110. Todo establecimiento de carne de caza deberá disponer de instalaciones y servicios para el personal encargado de la inspección de la carne de tamaño proporcional al número de inspectores de la carne de caza y en conformidad con los requisitos de los apartados b) a e) del párrafo 56 del presente Código.

111. Deberán preverse locales de oficina convenientemente equipados para el uso exclusivo del servicio de inspección de la carne de caza.

112. Se deberá tener fácil acceso a los servicios de laboratorio para los fines de inspección e higiene de la carne de caza.

## **Supervisión veterinaria de la higiene de la carne de caza**

113. Todos los requisitos relativos a la higiene de la carne de caza que figuran en el presente Código deberán estar bajo la supervisión de un oficial veterinario (aunque los requisitos previos a la llegada de las canales de animales de caza a un establecimiento de carne de caza podrán ser supervisados por otra autoridad, en estrecha colaboración con el oficial veterinario). En cada establecimiento de carne de caza deberá haber un oficial veterinario designado para supervisar la higiene, incluida la inspección de la carne de caza.

## **Procedimientos de control de laboratorio**

114. Es conveniente que la dirección de cada establecimiento de carne de caza, en su propio interés, tenga acceso a los servicios de laboratorio. Los procedimientos de análisis utilizados deberán ajustarse a métodos reconocidos o normalizados, a fin de que sus resultados puedan interpretarse fácilmente.

## **SECCION VIII - INSPECCION DE LA CARNE DE CAZA**

**La inspección deberá efectuarse de modo sistemático y tomar en consideración toda la información disponible sobre el terreno.**

**Los procedimientos de inspección de la carne de caza deberán asegurar la ausencia de toda contaminación identificable en la inspección y reducir al mínimo las posibilidades de que baya una contaminación invisible.**

*La inspección de la carne de caza tiene un alcance necesariamente limitado, porque no se puede efectuar una inspección ante-mortem y, además, porque el tubo digestivo (y posiblemente también otras partes) suele desecharse sobre el terreno. Asimismo, la diversidad de las especies que pueden cazarse para obtener carne y las enfermedades a las que éstas están expuestas dificulta aún más el establecimiento de procedimientos adecuados. Durante la inspección, el inspector compara toda información que pueda recabarse del terreno con la que pueda obtenerse del examen de la canal del animal de caza y de los órganos que tiene ante sí. La inspección deberá ser eficaz y efectiva, lo que supone adaptar los procedimientos a las circunstancias*

*específicas. Para hacerlo bien es necesario proceder a un análisis formal de los riesgos.*

115. La información que se haya recabado del terreno, ya sea de los cazadores o de otras fuentes, deberá utilizarse de manera eficaz y apropiada para realizar una inspección óptima. La inspección deberá efectuarse con pleno conocimiento de toda la información pertinente sobre las canales de animales de caza y los animales de que provienen, antes de su llegada al establecimiento de carne de caza.

116. Ninguna canal de animal de caza deberá someterse al faenado antes de haber sido examinada por el inspector, o por otro empleado suficientemente cualificado que esté encargado de esta función ante el inspector, a fin de determinar si es apta para el faenado que se efectúa para producir carne de caza. Las canales de animales de caza que tras este examen se consideren no aptas para ese fin, ya sea por su estado de descomposición que por otras razones, deberán retirarse inmediatamente de cualquier sala donde se conserven canales que estén por faenarse y deberán eliminarse como no aptas para el consumo humano.

117. Cuando se practique una incisión en un ganglio linfático, un órgano o un tejido de la canal para la inspección, el corte deberá ser nítido para que no distorsione la apariencia de la superficie. Cuando sea necesario practicar una incisión, esto deberá hacerse en la medida de lo posible de manera que no comporte ningún riesgo de contaminación de la carne de caza, de los locales, del equipo ni del personal.

118. Las partes de la canal del animal de caza que vayan a someterse a inspección deberán identificarse claramente en relación con la canal correspondiente, hasta que haya finalizado la inspección.

119. Nadie podrá retirar de la zona de inspección de un establecimiento de carne de caza ninguna parte de una canal de animal de caza, órgano ni víscera (a menos que se trate de una parte, órgano o víscera que no se vaya a recuperar para el consumo humano ni animal y que no deba ser objeto de inspección) hasta que el inspector no haya terminado el examen y se haya adoptado una decisión.

120. Salvo con autorización previa de un inspector o de conformidad con las disposiciones adoptadas por la autoridad de inspección en el caso de determinadas clases de defectos, antes de haberse completado la inspección de la canal de caza, ninguna persona del establecimiento de carne de caza deberá:

- a) extraer ninguna membrana serosa ni ninguna otra parte de la canal;
- b) extraer, modificar ni destruir signo alguno de enfermedad ni defecto de la canal ni de ningún órgano; ni
- c) eliminar ninguna marca ni identificación del cuero ni de ninguna otra parte;

hasta que el inspector no haya finalizado la inspección y emitido un dictamen.

121. Las partes que vayan a inspeccionarse se faenarán en la medida necesaria para facilitar la inspección.

122. Toda canal de animal de caza o parte de la misma, sospechosa de no ser apta para el consumo humano pero que exija un examen más detallado para que pueda emitirse un dictamen, se identificará y retendrá debidamente, separada de otras carnes de caza, bajo el control de un inspector. Todas las partes pertinentes de esa canal de animal de caza se reunirán para ser sometidas a nuevo examen. Deberá realizarse

dicho examen y toda otra prueba de laboratorio o examen que un inspector veterinario juzgue necesarios para llegar a una decisión final.

123. La autoridad de inspección establecerá el método de indentificación para indicar que una canal de animal de caza o partes de la misma se han retenido con vistas a una nueva inspección.

124. La responsabilidad última de decidir sobre la idoneidad para el consumo humano incumbirá a un inspector veterinario.

#### **SECCION IX - PROCEDIMIENTOS DE INSPECCION DE LA CARNE DE CAZA**

**La autoridad de inspección deberá establecer los procedimientos normales para inspeccionar las canales de animales de caza y todo otro tejido u órgano que sea necesario someter a inspección. Los procedimientos deberán determinarse en función de la especie de animal, los posibles riesgos para la salud pública y el estado de salud del animal.**

*Los procedimientos para la inspección de la carne de caza se basarán en las prácticas y conocimientos corrientes y en el método de análisis de riesgos. El análisis de los riesgos de los diferentes procedimientos de inspección de la carne de caza es muy conveniente y permite elaborar procedimientos que tengan en la debida cuenta los adelantos de la ciencia de la higiene de la carne de caza y lo que pueda saberse acerca del estado de salud de los animales. Los procedimientos más apropiados para una clase determinada de canales de animales de caza dependerán de la especie y de toda otra información disponible sobre la población de animales salvajes de la que provenga. Los procedimientos mínimos de inspección establecidos en el Código para la Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem sobre Animales de Matanza y Carnes constituyen un punto de partida útil para la elaboración de procedimientos idóneos.*

125. La inspección de la higiene de la carne de caza deberá efectuarse de manera sistemática y asegurar que la carne de caza aprobada para el consumo humano sea inocua y sana. Los procedimientos de inspección deberán garantizar la ausencia de toda contaminación detectable en una inspección post-mortem y limitar al mínimo las posibilidades de contaminación invisible.

126. La autoridad de inspección deberá establecer, respecto de cada especie de canal de animal de caza cuya entrada en un establecimiento de carne de caza esté permitida, el procedimiento normal exigido para inspeccionar los tejidos y órganos disponibles. Dicho procedimiento deberá establecerse sobre la base de un análisis y gestión de los riesgos, haciéndose especial hincapié en el estado de salud de los animales de la región en la que esta permitida la caza.

127. Cuando sea necesario en caso de sospecharse la presencia de una enfermedad o un defecto, el inspector aplicará procedimientos complementarios y se pondrán a su disposición instalaciones apropiadas para ello.

128. En el curso de la inspección el inspector deberá prestar especial atención a:

- a) signos indicativos de muerte natural, de muerte provocada por trampas o de que el animal estaba en estado moribundo inmediatamente antes de morir;

- b) indicios de descomposición;
- c) signos de enfermedades transmisibles al ser humano o a los animales;
- d) presencia de parásitos en la piel o en los sistemas musculares;
- e) signos de envenenamiento o intoxicación por contaminantes ambientales;
- f) signos de residuos de venenos o plaguicidas;
- g) lesiones o hinchazón, presencia de edema o líquido, emaciación;
- h) color u olor inusuales o anomalía detectados por medios sensoriales; y
- i) contaminación que no puede eliminarse por lavado o descuartizado.

129. Los tejidos y órganos no destinados al consumo humano se inspeccionarán teniendo en cuenta su importancia para los dictámenes y disposiciones generales relativos a la canal del animal de caza y a otras partes. Tal vez sea necesario aplicar periódicamente procedimientos complementarios de vigilancia de las enfermedades que pudieran declararse inesperadamente en una población de animales de caza que se explote para la producción de carne de caza.

130. En el marco de sus sistemas de inspección de la carne de caza, los países aplicarán medidas para proteger al público de la triquinosis.

#### **SECCION X - DICTAMENES DE INSPECCION DE LA CARNE DE CAZA Y APLICACION DE LOS MISMOS**

**El dictamen de inspección de las canales de animales de caza y de la carne de caza deberá asegurar que las canales de caza y la carne de caza aprobadas para el consumo humano sean inocuas y sanas.**

*El procedimiento del dictamen de inspección comienza con las decisiones que han de tomarse en el momento de la inspección previa al faenado de las canales de animales de caza en un establecimiento de carne de caza y normalmente termina con el dictamen final resultante de la inspección de rutina especificada por la autoridad de inspección, Primero se emite un dictamen acerca de si la canal del animal de caza es apta para ser faenada para el consumo humano; luego, tras el faenado y la inspección, el inspector emite un dictamen relativo a cuál de las tres categorías determinadas han de clasificarse las canales de animales de caza faenadas. A las canales de animales de caza suelen aplicarse dictámenes a más severos que a canales análogas de animales de matadero, porque hay poca o ninguna información disponible sobre la salud de los animales de caza antes de la cobranza y generalmente se dispone de menos órganos para la inspección post-mortem. Si bien puede disponerse de toda la variedad de dictámenes aplicables en una inspección de matadero, los dictámenes suelen restringirse a tres categorías<sup>7</sup>, a saber:*

<sup>7</sup> Las otras categorías disponibles, descritas en la Sección VIII del Código para la Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem sobre Animales de Matanza y Carnes, son las siguientes:

aprobada condicionalmente para el consumo humano;

carne que presenta pequeñas anomalías con respecto a lo normal, pero apta para el consumo humano; y

aprobada para el consumo humano, pero su distribución deberá restringirse a zonas limitadas.

- a) *incondicionalmente inocua y sana y, por consiguiente, apta para el consumo humano;*
- b) *totalmente inadecuada para el consumo humano; por lo tanto, deberá ser decomisada o eliminada de otro modo; en caso de que sea inadecuada para el consumo humano, habrá que decidir posteriormente si la carne de caza se puede utilizar para algún otro fin o si es necesario destruirla; y*
- c) *parcialmente inadecuada para el consumo humano, lo que exige retirar y eliminar las partes anormales, generalmente heridas, antes de que la carne restante pueda ser aprobada como apta para el consumo humano.*

*El dictamen tiene por objeto la protección de:*

- a) *los consumidores contra infecciones transmitidas por los alimentos, intoxicaciones y riesgos asociados con los residuos;*
- b) *los manipuladores de alimentos contra las zoonosis profesionales;*
- c) *el ganado contra la propagación de infecciones, intoxicaciones y otras enfermedades de importancia socioeconómica, especialmente enfermedades contagiosas visibles, enfermedades oficialmente controladas, efectos tóxicos derivados de los piensos o del medio ambiente;*
- d) *los animales de compañía y otros animales estrechamente relacionados con el hombre y la fauna silvestre contra las zoonosis que puedan transmitirse al hombre; y*
- e) *los consumidores (e indirectamente la industria de elaboración de la carne) contra los daños económicos provenientes de la carne de calidad inferior o de propiedades anormales.*

131. Deberá tomarse en consideración cualquier infección, enfermedad o defecto que se haya encontrado y emitirse un dictamen final apropiado basado en todas las pruebas disponibles, como los informes recibidos de los cazadores, las observaciones realizadas durante la cobranza y transporte de las canales de animales de caza, las constataciones efectuadas durante la inspección y los resultados de todo examen de laboratorio que pueda resultar necesario.

132. En caso de sospecha y si los resultados iniciales de la inspección no permiten sacar conclusiones definitivas, se deberá adoptar una decisión provisional sobre la canal de animal de caza decomisada. Una canal de animal de caza que esté pendiente de un dictamen definitivo deberá ser "retenida para una nueva inspección" o "retenida hasta que se haya efectuado un examen de laboratorio", y permanecer bajo el control de un inspector hasta que la nueva información permita formular un dictamen definitivo. Si no se pueden efectuar o no se efectúan los nuevos exámenes o pruebas necesarios y no se pueden desechar las sospechas por cualquier otro medio, la carne será decomisada o juzgada como corresponde, apenas se confirme la presunta enfermedad o defecto.

133. La carne de caza que haya sido aprobada condicionalmente como apta para el consumo humano deberá permanecer bajo el control de un inspector veterinario, o de otra persona que sea responsable ante un inspector veterinario, hasta que se haya aplicado el tratamiento requerido. La carne de caza deberá decomisarse o eliminarse de algún otro modo si no se ha aplicado el tratamiento requerido.

134. El dictamen deberá basarse en la legislación pertinente aplicada por la autoridad de inspección. El dictamen deberá proteger la salud humana y animal sin imponer costos innecesarios a la industria.

135. Es importante que el inspector que formule el dictamen esté plenamente respaldado por la legislación y asegurado contra las consecuencias de las decisiones adoptadas de buena fe.

136. La autoridad de inspección asumirá la responsabilidad final de todas las decisiones relativas a todos los dictámenes emitidos en la inspección.

137. Si la decisión de la autoridad de inspección es impugnada, deberá aplicarse como arbitraje la legislación nacional. Sin embargo, la impugnación de una decisión no deberá retrasar la adopción de ninguna medida si la autoridad de inspección decide que tal retraso pondría en peligro la salud humana o animal.

### **Categorías de dictamen**

138. Las decisiones adoptadas en el curso de una inspección se clasifican en las siguientes categorías de dictamen:

1. Aprobada como apta para el consumo humano
2. Totalmente inadecuada para el consumo humano
3. Decomisada o eliminada de algún otro modo parcialmente como no apta para el consumo humano.

139. A continuación se indican los criterios y principios generales de aplicación de las categorías de dictamen:

#### **CATEGORIA 1 - Aprobada para el consumo humano**

140. Cuando ni el examen ni ninguna otra información hayan revelado ningún signo de enfermedad ni defecto inaceptable, y si la operación de faenado se ha efectuado en conformidad con los requisitos de higiene, la canal y despojos de caza que se recuperen para la alimentación deberán aprobarse para el consumo humano sin ninguna restricción, y podrán comercializarse libremente, siempre que no deban aplicarse restricciones relativas a la sanidad pecuaria.

#### **CATEGORIA 2 - Totalmente inadecuada para el consumo humano**

141. La canal de animal de caza y todos los despojos deberán decomisarse o destinarse de algún otro modo a fines no comestibles cuando se presenten una o más de las condiciones siguientes:

- a) ser peligrosos para los manipuladores de alimentos, los consumidores, el ganado y/o la flora o fauna silvestres;
- b) mostrar signos de muerte natural, de muerte provocada por trampas o de un estado moribundo en el momento de la muerte;
- c) mostrar indicios de descomposición;
- d) mostrar lesiones o hinchazones extendidas, un edema grave o abundancia de líquido, o emaciación;
- e) contener residuos que exceden de los límites establecidos;
- f) existir anomalías inaceptables, detectables con medios sensoriales, respecto de la carne de caza normal; o

- g) existir contaminación que no pueda eliminarse por limpiado o descuartizamiento;

142. La eliminación y utilización de las canales de animales de caza y sus partes que se hayan considerado inadecuadas para el consumo humano deberá impedir con toda seguridad que dicha carne de caza sea causa de contaminación, ponga en peligro la salud humana o animal o vuelva a entrar ilegalmente en la cadena de la alimentación humana.

143. Siempre que sea viable, podrá autorizarse la utilización para pienso de la carne de caza inadecuada para el consumo humano, a condición de que se adopten las precauciones apropiadas para impedir un uso incorrecto y evitar riesgos para la salud humana y animal.

144. En general, la carne de caza no apta para el consumo humano puede utilizarse para la alimentación animal si no entraña ningún riesgo para la salud y si puede evitarse con toda seguridad cualquier desviación respecto de la utilización autorizada.

CATEGORIA 3 - Decomisada o eliminada de algún otro modo parcialmente como no apta para el consumo humano

145. Cuando se localicen lesiones que afecten solamente a una parte de la canal i de animal de caza o de los despojos, las partes afectadas deberán retirarse y las no afectadas deberán aprobarse para el consumo humano (incondicionalmente y sin ninguna restricción, o condicionalmente, o en cualquier otra forma, según corresponda). Los métodos para la eliminación o utilización de las partes retiradas f serán idénticos a los aplicables a la categoría de dictamen 2 (totalmente inadecuada para el consumo humano).

## SECCION XI - DESTINO Y MARCADO

*Una vez que un inspector haya dictaminado que la carne de caza es apta para el consumo humano, condicionalmente apta para el consumo humano o inadecuada para el consumo humano, será necesario marcarla de modo sistemático para indicar el resultado de la inspección. Ello permitirá controlarla, manipularla o eliminarla adecuadamente antes de que llegue al consumidor y ofrecer a los consumidores la garantía oficial de que la carne de caza es inocua y sana.*

146. Las autoridades de inspección establecerán las dimensiones, la forma y el texto de cualquier marca, así como el color y composición de la tinta utilizada para marcar la carne de caza. El diseño de las marcas destinadas a aplicarse a la carne de caza deberá ser claramente diferente del de las aplicadas a la carne de animales de matanza y uniforme en todo el país. Al diseñar la marca se tendrá presente que es necesario que al aplicarla en condiciones de trabajo normales se obtengan impresiones que sean legibles. A la carne de caza deberán aplicarse exclusivamente marcas a fuego o impresas con una tinta adecuada.

147. Las canales de animales de caza y sus despojos que, como resultado de la inspección, hayan sido aprobados para el consumo humano sin más restricciones, deberán marcarse de manera legible y apropiada.

148. Todas las canales de animales de caza, partes de canales, órganos y vísceras que, como resultado de la inspección, hayan sido declarados como no aptos para el consumo humano, deberán guardarse de manera segura a satisfacción del inspector hasta que hayan sido marcados, manchados, aniquilados, desnaturalizados o

destruidos de algún otro modo con objeto de que sean excluidos de la cadena de la alimentación humana.

149. Las marcas y sellos que lleven el distintivo de la inspección deberán mantenerse limpios mientras se utilicen. Deberán guardarse bajo el control del inspector y utilizarse únicamente bajo la supervisión de este.

## **SECCION XII - UTILIZACION DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCION DE LA CARNE DE CAZA**

*La autoridad de inspección deberá dar a conocer los resultados de la Inspección de la carne de caza para ayudar a otros organismos que se ocupan de la salud humana, la sanidad animal y la ordenación de animales de caza. La autoridad de Inspección deberá tomar parte activa, en la medida de lo posible, en programas que aseguren un suministro de carne de caza inocua y sana, y se deberá facilitar información sobre las enfermedades zoonóticas a los órganos pertinentes.*

150. La autoridad de inspección deberá colaborar estrechamente con las autoridades responsables

- a) de la ordenación, conservación y/o control de los animales de caza;
- b) del control de las enfermedades de los animales; y
- c) de la salud pública;

de modo que se puedan utilizar en la mayor medida posible los resultados de la inspección de la carne.

151. Las actividades de investigación y vigilancia deberán distinguirse de la inspección ordinaria de la carne de caza y de aquellos exámenes de laboratorio que puedan ser necesarios para la finalidad inmediata de adoptar decisiones y no deberán tener ningún efecto de demora en el curso normal del dictamen de inspección.

152. Cualquier enfermedad animal visible comunicada por un cazador o detectada en la inspección se notificará directamente a la autoridad veterinaria encargada del control de las enfermedades animales.

153. La autoridad de inspección deberá compilar y evaluar periódicamente estadísticas relativas a los resultados de la inspección de la carne de caza y a las decisiones adoptadas sobre los dictámenes. Esas estadísticas deberán ponerse a disposición de las autoridades pertinentes puestas de manifiesto por las fluctuaciones de la situación de la sanidad animal para que vigilen los resultados de la inspección de la carne de caza.