

LEY VIII - N° 3
(Antes Decreto Ley 560)

ANEXO III

DECRETO NACIONAL N° 24/71

Fecha : 19 de enero 1971.

Visto el expte. 135.053/70 del registro de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería por el que se solicita la modificación del Decreto. 4238 [XXVIII-B, 2371] aprobatorio del reglamento de inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal y;

Considerando: Que el Artículo. 4 del citado Decreto prevé, que si fuera necesario, la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería podrá proponer al Poder Ejecutivo las modificaciones necesarias para mantenerlo actualizado en el orden tecnológico, científico o industrial.

Que la promulgación de la Ley 18.811 del 13 de octubre del corriente año [XXX-C, 30861] hace extensiva la aplicación del Decreto. 4238/68 a todo el territorio de la Nación.

Que como consecuencia de las disposiciones de dicha Ley y del Decreto 1600/70 [XXX-C, 34651] reglamentario de la misma, quedarán involucrados dentro de los alcances de la reglamentación aprobada por el Decreto. 4328/68, los establecimientos de regiones, zonas o localidades, con distintas capacidades de absorción, lo que implica considerar la necesidad de disponer de volúmenes de faena variados.

Que ello lleva a determinar la necesidad de contar con establecimientos que, si bien deberán cumplir con los requisitos de ingeniería sanitaria y los principios higiénicos de sanitarios establecidos en el citado decreto, la capacidad de los mismos tendrá necesariamente que ajustarse a la demanda real para cada caso.

Que por ello se hace necesario establecer en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados en Origen Animal, distintas categorías dentro de las cuales pueden ser incluidos los establecimientos faenadores e industrializados de todo el territorio de país, acordes a las consideraciones señaladas.

Que por lo expuesto y de acuerdo a lo solicitado por la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, el Presidente de la Nación Argentina decreta:

Artículo 1. – Apruébanse las modificaciones al Decreto 4238 del 19 de julio de 1968 [XXVIII-B, 2371] que forman parte integrante del presente decreto.

Artículo 2 - Comuníquese, etc.

ANEXO 1

MODIFICACIONES AL DEC. 4238 DEL 19 DE JULIO

DE 1968

CAPITULO I

1. – Definiciones generales

Matadero

1.1.30 Se entiende por matadero, el establecimiento donde se sacrifican animales, pudiendo o no efectuarse tareas de elaboración y/o industrialización.

Matadero de primera categoría

a) Se entiende por matadero de primera categoría a la planta industrial definida en 1.1.30 del presente reglamento. Queda reservada, exclusivamente, para estos establecimientos, la industrialización de la carne y productos y subproductos comestibles de la faena.

Matadero de segunda categoría

b) Se entiende por matadero de segunda categoría, el establecimiento autorizado a funcionar en lugares próximos a los centros poblados, para faenar bovinos, ovinos, porcinos y/o caprinos, en número de 99 de cada especie, como máximo. Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos, deberán extenderse y consumirse dentro del territorio de la provincia en la que están establecidos.

Matadero de tercera categoría

c) Se entiende por matadero de tercera categoría al establecimiento autorizado a funcionar en los lugares próximos a centros de reducida población, para faenar bovinos, ovinos y/o caprinos, en número de 49 de cada especie, como máximo. Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos, deberán expendérse y consumirse dentro de la provincia y zonas en que están establecidos.

Matadero de cuarta categoría

d) Se entiende por matadero de cuarta categoría, al establecimiento autorizado a funcionar en zonas rurales, para faenar bovinos, ovinos y/o caprinos, hasta un máximo de 9 animales de cada especie.

CAPITULO II

2 – Régimen e habilitaciones. Exigencias del régimen de habilitaciones

Limitación para habilitados de mataderos

2.3. En lugares donde ya funcionen mataderos no podrá habilitarse otro u otros de inferior categoría. Esta prohibición también regirá para su zona de influencia. El organismo de aplicación, fijará la extensión de esta zona de influencia.

La habilitación de los mataderos de cuarta categoría será excepcional, debiéndose tener en cuenta las siguientes condiciones:

a) Que no haya otro matadero de categoría superior a una distancia menos de 25 kilómetros, cuando exista ruta pavimentada.

Esta distancia se reducirá a 10 kilómetros si la ruta fuera de tierra;

b) Que la población del lugar no pueda ser abastecida en forma normal y conveniente, a juicio de la autoridad competente, por mataderos de categoría superior;

c) Que la planta se halle separada por una distancia de 50 metros de cualquier vivienda y/o pozo séptico.

CAPITULO III

3 – Construcción e ingeniería sanitaria de establecimientos faenadores

MATADEROS DE SEGUNDA CATEGORÍA

3.13. Los mataderos de segunda categoría deberán reunir las condiciones y cumplir los requisitos prescriptos en los siguientes apartados del presente reglamento:

Condiciones a cumplir

3.13.1. 3.1 al 3.1.7; 3.1.10 al 3.1.14; 3.3. al 3.3.14; 3.4. al 3.4.2; 3.6 al 3.6.2; 3.7.8 al 3.7.13; 3.7.15 (el azulejado o similares llegará a los 3 m. de altura) al 3.7.29; 3.8 al 3.8.7; 3.8.17 al 3.8.34; 3.8.36; al 3.8.38; 3.11 al 3.11.3; 3.12; 4.1.2 al 4.1.7; 4.1.9; 4.3 al 4.3.8; 5.1. al 5.1.2; 5.2 al 5.2.12; 5.3; 5.3.2; 4.5.5; 5.5; 5.7; 5.7.5; 8.2 al 8.2.11; 9.1; 9.1.3; 9.1.4; 9.1.7 al 9.1.9; los apartados de los caps. X y XI en su totalidad y los apartados 12.2 al 12.2.6.

Playa para sacrificio de urgencia

3.12.2 La existencia de la playa para sacrificio de urgencia no es obligatoria.

Mondonguería y tripería

3.13.3 Los mataderos que elaboren los estómagos y/o intestinos, deberán reunir los requisitos establecidos en el cap. XII del presente reglamento.

Estómagos e intestinos no elaborados

3.13.4 Los establecimientos que optaren por entregar los estómagos y/o intestinos a otras plantas industrializadoras, deberán contar con una dependencia para la limpieza y acondicionamiento de aquellos.

Dependencia para acondicionar vísceras

3.13.5. La dependencia mencionada en el apartado anterior deberá estar construida totalmente, de mampostería, con pisos impermeables antideslizantes, resistentes a los ácidos y agentes comunes de limpieza y desinfección, con declive del 2% hacia los desagües, paredes con friso impermeable de azulejos blandos, cemento de portland blanco alisado u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal; hasta una altura mínima de 3 metros. El resto de la pared hasta el techo, deberá revocarse en fino e impermeabilizarse con pintura lavable blanca o de colores claros. La ventilación e

iluminación naturales o artificiales y las condiciones que deben reunir las puertas ventanas, serán las que fija el presente reglamento.

Aislamiento de tripería

3.13.6. La tripería y mondonguería no tendrá comunicación directa con la playa de faena, debiéndose efectuar el pasaje de los órganos mediante ventanas adecuadas.

Órganos no elaborados

3.13.7. Los intestinos, estómagos y demás órganos que no se labore en el establecimiento, deberán retirarse del matadero durante la faena o inmediatamente de finalizada la misma.

Cueros

3.13.8 Los cueros procedentes del desollado de los animales, no podrán ser trabajados en la playa de faena, sino en un local destinado a tal efecto, de capacidad suficiente, agua abundante, con pisos, paredes y techos que deberán reunir las condiciones que establece el presente reglamento.

Cámaras frigoríficas

3.13.9 Los mataderos deberán contar, como mínimo con 2 cámaras frigoríficas; una de ellas para reses y la otra para menudencias. La primera tendrá una capacidad mínima como para permitir el depósito de las reses faenadas durante una jornada de trabajo y la segunda para admitir las menudencias precedentes de las mismas.

Bañadero

3.13.10 Los mataderos contarán con un bañadero por aspersión para higienizar bovinos y/o porcinos que se faenen inmediatamente. El mismo podrá construirse con vallado de caños de hierro galvanizado, hierro pintado u otro material impermeable aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. Queda prohibido el uso de madera. El piso será impermeable y antideslizante y el desagüe adecuado para evitar la acumulación de agua y suciedad.

Horario de faenas

3.13.11 Los mataderos podrán optar por efectuar la matanza de dos o más especies simultáneamente, en forma consecutiva, en diferentes horarios de un mismo día o en días distintos.

Zonas en las playas de faena simultáneas

3.13.12 Cuando la faena de dos o más especies se realice simultáneamente, el matadero deberá contar con un sector destinado a zona sucia y un sector para zona semilimpia para cada una de ellas. En la zona sucia se practicarán la insensibilización y el desangrado y en la zona semilimpia el desarrollo.

Zonas de playa

3.13.13 La zona semilimpia y la zona limpia correspondientes a los bovinos, podrán estar mancomunadas en el mismo ambiente, si entre el lugar del desarrollo y el lugar del eviscerado media una distancia mínima, en línea recta, de 5 metros.

Desuello de ovinos

3.13.14 Obligatoriamente, el desollado de los ovinos se hará en una zona debidamente separada y aislada de la zona limpia y con el animal colgado. Los bovinos podrán desollarse por el sistema de riel aéreo, o en catres que tendrán una altura mínima de 50 centímetros y reunirán las condiciones necesarias para asegurar que la res no tome contacto con el suelo.

Rieles de zona limpia para varias especies

3.13.15 En la zona limpia (eviscerado y operaciones posteriores) cada especie se transportará por un riel distinto, pero podrá emplearse la misma balanza para dos o más especies, siempre que no actúen tipificadores de la Junta Nacional de Carnes o se cuente con la autorización de dichos organismo.

Bañaderos para matanza simultánea de dos especies

3.13.16 La faena simultánea de bovinos y porcinos o caprinos determina la obligatoriedad de disponer de dos bañaderos (uno para cada especie)

Faenas separadas por horario

3.13.17 Cuando la faena se realice en forma consecutiva o en horarios o días distintos podrán utilizarse el mismo bañadero y los mismos sectores para efectuar el desangrado y desollado de las distintas especies, debiéndose proceder a una perfecta limpieza al terminar el sacrificio de cada una de ellas.

Condiciones de la playa

3.13.18 La playa de faena reunirá las condiciones fijadas en los apartados 3.7.12 y 3.7.15, llevando el azulejado y similares hasta los 3 metros de altura; 3.8.17 al 3.8.21 del presente reglamento. En los casos que el techo no sea de mampostería, deberá cubrirse con cielo raso construido con material calcáreo, metálico de superficie lisa y plana, protegido de la corrosión, con juntas selladas que impidan el pasaje de la humedad y/o suciedad u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. No se permite el yeso, madera, cartón prensado o fibrocemento.

Sangrado y eviscerado

3.13.19 El desangrado y eviscerado en todas las especies faenadas se hará con el animal colgado. Las vísceras deberán depositarse directamente en bandejas removibles, una para los estómagos e intestinos y otra para el corazón, el hígado y el pulmón, correspondientes a un solo animal. La cabeza podrá depositarse en una bandeja o suspenderse de un gancho especial. En ambos casos se asegurará la inmovilidad necesaria para efectuar la inspección sanitaria. Las vísceras y la cabeza deberán hallarse frente a las respectivas reses, en el instante de la inspección sanitaria.

Bandejas

3.13.20 Las bandejas serán de acero inoxidable, aluminio (aprobado para la industria alimentaria), u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. Su

conformación será tal en sus dimensiones, forma de bordes y altura de paredes, que no permita el escurrimiento de los líquidos.

Lavado de bandejas

3.13.21 Las bandejas, gancho y demás equipos de utensilios, deberán lavarse prolijamente antes de ser usados nuevamente. Si los mismos fueran contaminados con material infeccioso o sospechoso de serlo deberán lavarse con agua y jabón o detergente aprobado, completándose la higienización con la aplicación de un antiséptico aprobado.

Sierras

3.13.22 Las sierras podrán ser motorizadas o no. En todos los casos deberá contarse con un dispositivo adecuado para su limpieza y desinfección después del aserrado de cada res. El uso del agua caliente a vapor para este fin se hará de acuerdo con las normas del presente reglamento.

Palco para la inspección veterinaria

3.13.23 El palco para la inspección veterinaria deberá reunir las condiciones fijadas en el presente reglamento (apartados 3.8.24 al 3.8.26).

Zorras y carros

3.13.24 Las zorras y carros de uso general y comisos, reunirán las condiciones que establece el presente reglamento (apartados 3.8.27 y 3.8.28).

Lavado de serosas

3.13.25 El lavado de las serosas de las reses se hará de acuerdo al apartado 3.8.32 del presente reglamento.

Lavado de reses y secado

3.13.26 El lavado a que se refiere el apartado anterior, será completado con el lavado de res, que se hará por aspersión y sin cepillo, después de finalizar la inspección sanitaria. Queda prohibido el uso de trapos y/o papeles para el secado de las reses, como así también el empleo de aire forzado. Podrá facilitarse el escurrido del agua mediante flejes metálicos (sunchos) inoxidables.

Marcado y sellado

3.13.27 Las reses aptas para el consumo humano serán marcadas con un sello a tinta que identifique al médico veterinario y lleve el número asignado al establecimiento por la autoridad competente. La tinta utilizada deberá corresponder al apartado 26.2.2 del presente reglamento.

Lavamanos

3.13.28 En la playa de faena deberán instalarse lavamanos con agua fría y caliente, jabón y detergentes aprobados y toallas de un solo uso. Los primeros llevarán adosados un equipo para higienizar y desinfectar los utensilios que funcionarán de acuerdo con las normas generales fijadas por el presente reglamento.

Pelado de porcinos

3.13.29 El pelado de los porcinos podrá realizarse con el auxilio de agua caliente o de la llama. El tanque de escaldado podrá constituirse con hierro, aluminio, hormigón armado u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. La operación de escaldado deberá efectuarse en un local de mampostería, aislado del ambiente de la playa aunque puede tener la comunicación suficiente para transportar al animal a la zona sucia para su cepillado

Triquinoscopio

3.13.30 Todos los porcinos que se faenen sean adultos o lechones, serán sometidos al examen triquinoscópico de acuerdo con los apartados 11.5.57 y 11.5.58 del presente reglamento

Playa de oreo

3.13.31 La playa de oreo reunirá las condiciones fijadas por el presente reglamento (apartado 33.11 al 3.11.3).

Obras sanitarias

3.13.32 Los mataderos deberán reunir las condiciones de los apartados 4.1.7 y 4.1.9 del presente reglamento referentes a obras sanitarias.

Productos incomestibles

3.13.33 Cuando se depositaren o elaboren productos y subproductos incomestibles, se contará con las dependencias correspondientes las que reunirán las condiciones fijadas por el presente reglamento.

Dependencias auxiliares

3.13.34 Para los casos que sean necesarias dependencias auxiliares, las mismas se construirán de acuerdo con las exigencias del presente reglamento.

MATADEROS DE TERCERA CATEGORÍA

3.14. Los mataderos de tercera categoría deberán reunir las siguientes condiciones básicas:

Condiciones

3.14.1. Estar construidos en terrenos normalmente en terrenos normales no inundables, alejados de las industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales, disponer de abundante abastecimiento de agua potable, próximos a rutas pavimentadas o permanentemente transitables, con camino o calle desde el establecimiento hasta la ruta con iguales características y contar con el informe favorable del organismo competente correspondiente, respecto del cuerpo receptos de sus desagües industriales.

Cerco perimetral

3.14.2. Deberán cumplir el apartado 3.12 del presente reglamento referente al cerco perimetral con excepción de la iluminación artificial.

Desembarcadero para ganado y lavadero de vehículos

3.14.3. Deberán contar con desembarcadero para ganado, con las características fijadas en el apartado 1.4 del presente reglamento cuando reciban animales transportados en vehículos. En este caso también dispondrán de un lavadero para los mismos que, como mínimo contará con un solado de hormigón armado de 4 metros de ancho por 12 metros de largo, un equipo lavador con agua a presión y un equipo para desinfección.

Corrales

3.14.4. Tendrán corrales para alojar separadamente a cada especie animal. La cantidad de animales a cada especie a faenarse en una jornada de trabajo, estará alojada en dos corrales como mínimo. Los corrales deberán reunir las condiciones fijadas en el presente reglamento.

Corral de aislamiento

3.14.10. No es obligatoria la existencia de cámaras frigoríficas, con excepción de aquellos de estarlo, separado de los corrales de depósito y su superficie no podrá ser inferior a 30 metros cuadrados. Su construcción se hará de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente reglamento.

Sala de necropsias

3.14.6 La sala de necropsias reunirá las condiciones establecidas en los apartados numerados desde el 3.3 hasta el 3.3.14 del presente reglamento.

Digestor

3.14.7. Los establecimientos podrán optar entre la instalación del digestor definido en los apartados 3.4. 3.4.1 y 3.4.2 del presente reglamento o colocar un horno crematorio con capacidad para reducir a cenizas a un animal con cuero, del mayor tamaño posible, de la especie para la cual se autoriza la faena. Este último depósito deberá complementarse con un recipiente con tapa que permita el cocimiento de agua, a temperatura de 100 grados centígrados.

Producto esterilizado

3.14.8. Cuando el establecimiento disponga del digestor, el producto esterilizado podrá utilizarse para alimento de animales con excepción de aquellas oportunidades en que se introduzcan en el mismo, un cadáver o material en putrefacción o un animal infectado con carbunclo bacteriano.

Horno crematorio y cocción en agua

3.14.9. En los establecimientos que optaren por el horno crematorio y el recipiente para el conocimiento en agua, se procederá a incinerar en el primero a los animales procedentes de la sala de necropsias y de todo aquel material que así lo disponga la inspección veterinaria; en el segundo se someterán a cocción las carnes y vísceras que se declaren incomestibles para la especie humana y que puedan aprovecharse para alimento de animales. En todos los casos, la cocción se hará durante un lapso no inferior a 2 horas, debiéndose asegurar que en el centro de los trozos de mayor tamaño de carne y/u órganos no exista jugo rosado.

Cuando existan causas que lo justifiquen, el Servicio Nacional de Sanidad Animal, podrá autorizar al establecimiento a instalar solamente el horno crematorio, pero en ningún caso se permitirá la extracción del matadero de material incomestible crudo, con destino a la alimentación de animales.

Cámaras frigoríficas

3.14.10. No es obligatoria la existencia de cámaras frigoríficas, con excepción de aquellos establecimientos en los que las reses no se retiren de la playa de oreo dentro de las 3 horas de haber sido faenadas. Cuando el establecimiento optare por construir cámaras frigoríficas o sea obligado a contar con ellas, las mismas reunirán las condiciones fijadas en el cap. V del presente reglamento en relación con la índole de la producción.

Menudencias y tripería

3.14.11. Las secciones de menudencias y tripería deberán reunir las condiciones estipuladas para los mataderos de segunda categoría.

Subproductos no elaborados

3.14.12 Para los subproductos y vísceras que no se elaboren dentro del establecimiento regirán las mismas condiciones que para los mataderos de segunda categoría.

Cueros

3.14.13. El tratamiento de los cueros se hará de la misma manera que en los mataderos de segunda categoría.

Bañadero

3.14.14. Los mataderos contarán con un bañadero por aspersión para higienizar los vacunos y/o caprinos que serán sacrificados inmediatamente. El mismo podrá tener la capacidad necesaria para alojar un solo animal de la especie a faenar y ser construido de chapa metálica protegida de la corrosión.

Playa de faena

3.14.15. La playa de faena reunirá las condiciones fijadas en los apartados 3.7.12. 3.7.15, 3.7.16 y 3.7.17 del presente reglamento, con la excepción del azulejado o similares que llegará hasta 3 metros de altura. Cuando el techo no sea de mampostería el local deberá contar con cielo raso de material calcáreo o metálico de superficie lisa y plana, protegido de la corrosión, con juntas selladas que impidan el pasaje de humedad y/o suciedad, u otro material o formatos aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. No se permite el uso de yeso, madera, cartón prensado o fibrocemento.

Palco para inspección veterinaria

3.14.15. El palco para la inspección veterinaria reunirá las condiciones establecidas por el presente reglamento (apartados 3.8.24, 3.25 y 3.8.26).

Zorras y carros

3.14.17. Las zorras y carros utilizados en el matadero reunirán las condiciones establecidas en el apartado 3.8.27, del presente reglamento.

Lavado de serosas y reses

3.14.18. Para el lavado de serosas y reses, el escurrido de agua, secado y sellado de las últimas, rigen las condiciones establecidas para los mataderos de segunda categoría.

Lavamanos

3.14.19. Los lavamanos se instalarán en iguales condiciones que en los mataderos de segunda categoría.

Faena

3.14.20. El matadero podrá optar por faenar bovinos y ovinos, simultáneamente, en forma consecutiva, horarios o días distintos. Para las diferencias situaciones se aplicarán las normas fijadas para los mataderos de segunda categoría, con excepción de la obligación de transportar las reses de distintas especies por rieles diferentes.

Inspección de vísceras. Desollado

3.14.21. Para el tratamiento e inspección de las vísceras en laya, serán aplicables las normas fijadas para los mataderos de segunda categoría igualmente regirán las normas establecidas para estos últimos, para desollado de los bovinos, ovinos y caprinos.

Inspección veterinaria

3.14.22. La inspección veterinaria aplicará las normas establecidas en los caps. X, XI y concordantes del presente reglamento.

Baños y vestuario

3.14.23. Los mataderos cumplirán los apartados 8.2 al 8.2.11 del presente reglamento, relacionados con la instalación y funcionamiento de los baños y vestuarios.

Obligaciones de los mataderos

3.14.24. Los establecimientos deberán dar cumplimiento a los apartados 9.1 (incs. a, b, c, d, e, f), 9.1.3, 9.1.4, 9.1.7 y 9.1.9 del presente reglamento.

Dependencias auxiliares

3.14.25. Cuando sea necesario alguna dependencia auxiliar de las que fija el reglamento se aplicarán las normas establecidas en el cap. VI del mismo.

Sangre

3.14.26. Los establecimientos de tercera y cuarta categoría deberán eliminar la sangre proveniente de los animales faenados mediante alguno de los procedimientos siguientes:

- a) Secado de la misma, utilizando medios mecánicos;
- b) Cocción para consumo por animal, que en ningún caso penetrarán en la planta faenadota;
- c) Recolección en depósitos subterráneos, con tapa, para evitar la proliferación de insectos y/o roedores. Contará con ventilación con altura suficiente para evitar los olores desagradables en el ambiente;
- d) Otros sistemas propuestos por los titulares de los establecimientos y aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal.

Mataderos de cuarta categoría

3.15. Los mataderos de cuarta categoría deberán contar con las siguientes condiciones básicas:

Cerco perimetral

3.15.1. El cerco perimetral deberá cumplir con las exigencias establecidas en el apartado 3.1.2 del presente reglamento, con excepción de lo referente a iluminación.

Corrales

3.15.2. Los corrales deberán reunir las condiciones establecidas en los apartados 3.1.5. 3.1.10, 3.1.12, 3.1.13., 3.1.15, 3.1.16, 3.2.1, 3.2.2 y 3.2.3 del presente reglamento.

Capacidad de los corrales

3.15.3. El matadero contará con corrales para alojar los animales a faenar en el lapso de 48 horas. Tendrá disponible, como mínimo 2 corrales para cada especie.

Corral de aislamiento

3.15.4. El matadero contará con un corral para aislamiento de animales enfermos o sospechosos de estarlo, con las condiciones fijadas en los apartados 3.2.6, 3.2.8 del presente reglamento y una superficie mínima de 10 metros cuadrados.

Sala de necropsias

3.15.5. Contará con un sector aislado del lugar de faena al corral de aislamiento que posea piso de cemento portland con superficie alisada que permita su fácil lavado y desinfección, con el correspondiente desagüe, y techo, destinado a la práctica de necropsias.

Vehículo

3.15.6. El matadero dispondrá de un vehículo metálico cerrado, que impida la pérdida de líquidos y sea fácilmente lavable, para el transporte de cadáveres.

Horno crematorio

3.15.7. Deberá contar con un horno crematorio apto para reducir a cenizas cadáveres enteros, comisos y material no aprovechable para consumo humano.

Baño

3.15.8. Los vacunos deberán ser sometidos a un lavado con agua para eliminar la suciedad de la piel. Esta operación podrá efectuarse mediante baño de lluvia o manguera.

Playa de faena

3.15.9. La playa para faena estará constituida por un local cerrado, con una superficie mínima de treinta metros cuadrados y 5 metros de altura, paredes y pisos de mampostería. El techo y cielo raso, reunirán las condiciones especificadas para los mataderos de tercera categoría. También deberán cumplirse los apartados 3.7.12, 3.7.15, 3.7.16 y 3.7.17 del presente reglamento, con la excepción del azulejado o similares que ha de llegar hasta los tres metros de altura.

Zonas del local

3.15.10. El local deberá contar como mínimo, con 2 sectores separados por un medio físico (pared, división metálica o material plástico no absorbente), de 3 metros de altura, que permita el paso de las reses mediante un vano. Uno de los sectores se utilizará para la insensibilización, sangría y desollado de los animales y el otro, para el resto de las labores de faenamiento a partir del eviscerado (inclusive). Con excepción de la insensibilización (bovino y ovino) y el desollado de los bovinos, todas las operaciones deberán efectuarse en bovinos, ovinos y caprinos, con el animal colgado. Para el desollado de los bovinos, rigen las normas establecidas para los mataderos de segunda categoría.

Especies a faenarse

3.15.11. Los bovinos o ovinos podrán faenarse consecutivamente en las mismas instalaciones. No se permite la faena simultánea de ambas especies.

Eviscerado

3.15.12. La recepción e inspección sanitaria de las vísceras deberán efectuarse en las condiciones fijadas para los mataderos de segunda y tercera categorías.

Menudencias y tripas

3.15.13. Las menudencias y el duodeno podrán prolijarse en el local de la playa, sobre mesas de mampostería azulejadas, de cemento portland alisado o de aluminio. Los intestinos con excepción del duodeno deberán evacuarse de la playa inmediatamente de ser inspeccionados. Cuando no sean destruidos en el horno crematorio deberán someterse a la cocción en agua antes de ser retirados del establecimiento. Los estómagos podrán aprovecharse, pero para evacuar su contenido y efectuar la limpieza de los mismos deberá contarse con un local adecuado, construido de mampostería y con las mismas condiciones edilicias de la playa.

Lavado, secado y sellado de reses

3.15.14. El lavado de las serosas y las reses, el secado y sellado de estas últimas se efectuarán de acuerdo con las normas establecidas para los mataderos de segunda categoría. La inspección veterinaria aplicará las disposiciones fijadas en los caps. X, XI y concordantes del presente reglamento.

Desagües

3.15.15. La playa contará con desagües que impidan la acumulación de agua y/o líquidos en el local. Los mismos desembocarán por conductos en pozos cubiertos o en superficies filtrantes distantes de 100 metros como mínimo de la playa de faenadota y de toda vivienda.

Ventilación

3.15.16. La ventilación deberá estar asegurada mediante ventanas o dispositivos mecánicos entre los cuales se admiten los respiradores accionados por los vientos.

Aberturas al exterior

3.15.17. Las aberturas al exterior deberán reunir las condiciones del apartado 3.7.24 del presente reglamento.

Lavamanos

3.15.18. En la playa y otros lugares de trabajo se instalarán los lavamanos necesarios para asegurar la higienización del personal.

Provisión de agua

3.15.19. El matadero deberá contar con agua potable suministrada por tuberías fijas, permitiéndose el uso de mangueras únicamente cuando el grifo principal se halle a una distancia menos a los 8 metros. El obligatorio mantener una reserva de agua potable no inferior a los 5000 litros, en un tanque cerrado permanentemente limpio, colocado a una altura mínima de 5 metros.

Cueros

3.15.20. Cuando se proceda al salado de los cueros, se contará con un local adecuado para tal fin. En el caso de que los mismos sean desecados, el proceso debe hacerse a una distancia no menor de 50 metros de la planta de sacrificio y de 100 metros de toda vivienda.

Baños y vestuarios

3.15.21. Se contará con un local para vestuario anexo a un baño con ducha e inodoro de piso (a la turca). Ambos tendrán paredes impermeabilizadas lavables. En el baño se instalará un lavamanos y se dispondrá de jabón y toalla para un solo uso.

Playa de oreo y carga

3.15.22. El matadero deberá contar con una dependencia en forma de corredor, con paredes, techo y piso de mampostería, con sus correspondientes rieles aéreos para depositar las reses faenadas hasta su expedición, la que solamente podrá hacerse después de que se halla disparado el calor animal. Esta dependencia deberá proteger a las redes del ataque de insectos y de la impregnación de polvo.