



**GOBIERNO DE CHILE**  
MINISTERIO DE SALUD

**DIVISION DE RECTORIA Y REGULACION SANITARIA  
DEPTO. SALUD DEL AMBIENTE**

**NORMA GENERAL TECNICA SOBRE  
INSPECCION MEDICO VETERINARIA DE LAS RESES DE ABASTO Y DE SUS CARNES  
Y CRITERIOS PARA LA CALIFICACIÓN DE APTITUD  
PARA EL CONSUMO HUMANO**

**SANTIAGO, MAYO DE 2002**

**MODIFICACIONES:**

- Resolución Exenta N° 1060 de 12.11.04 del Ministerio de Salud
- Resolución Exenta N° 862 de 15.12.06 del Ministerio de Salud

*El presente documento fue preparado en el Departamento de Programas sobre el Ambiente del Ministerio de Salud por profesionales DE LOS SERVICIOS DE SALUD O'HIGGINS, VIÑA DEL MAR QUILLOTA, METROPOLITANO DEL AMBIENTE (SESMA) Y MINISTERIO DE SALUD:*

*JAIIME CORNEJO C., médico veterinario, MINISTERIO DE SALUD*

*GUILLERMO GORRIÑO, . médico veterinario, SS O'Higgins*

*OSCAR IBÁÑEZ K, médico veterinario SESMA*

*GERARDO MEJIAS J., médico veterinario, S.S. VIÑA DEL MAR-QUILLOTA*

*DANIEL MORENO G., médico veterinario SESMA*

*CARLOS PAVLETIC B., médico veterinario, MINISTERIO DE SALUD*

*HUGO SCHENONE C., médico veterinario SESMA*

*JOSE ROLANDO SILVA S., médico veterinario SESMA*

*MARCELO ULLOA B., médico veterinario SESMA*

NORMA GENERAL TECNICA SOBRE  
 INSPECCION MÉDICO VETERINARIA DE LAS RESES DE ABASTO Y DE SUS CARNES  
 Y CRITERIOS PARA LA CALIFICACIÓN DE APTITUD  
 PARA EL CONSUMO HUMANO

INDICE DE MATERIAS	PAG.
TITULO I : DE LAS NORMAS DE INSPECCION DE LAS RESES DE ABASTO Y SUS CARNES	1.0
PARRAFO I : PRINCIPIOS Y OBJETIVOS	1.0
PARRAFO II : DEFINICIONES	2.0
PARRAFO III : OPERACIONES Y PRÁCTICAS HIGIÉNICAS	5.0
PARRAFO IV : INSPECCIÓN ANTE-MORTEM	8.0
PARRAFO V : INSPECCIÓN POST-MORTEM	10.0
PARRAFO VI : PROCEDIMIENTOS BASICOS DE REFERENCIA PARA LA INSPECCION POST-MORTEM.	15.0
TITULO II : DE LOS CRITERIOS PARA LA CALIFICACIÓN DE APTITUD PARA EL CONSUMO HUMANO	18.0
PARRAFO I : CONSTATAACIONES GENERALES	18.0
PARRAFO II : ENUMERACION TOPOGRAFICA	22.0
PARRAFO III : ENUMERACIÓN ETIOLOGICA	35.0
TITULO III: DE LOS PROCEDIMIENTOS ESPECIALES	48.0
PARRAFO I : CARBUNCO BACTERIDIANO	48.0
PARRAFO II : MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN DE TRIQUINAS	50.0
PARRAFO III : MÉTODO DE SANEAMIENTO DE CARNES POR CONGELACIÓN	57.0
PARRAFO IV : PROCEDIMIENTO PARA LA DISPOSICIÓN DE PRODUCTOS NO APTOS PARA CONSUMO	60.0

**NORMAS DE INSPECCION DE LAS RESES DE ABASTO Y SUS CARNES  
Y CRITERIOS PARA LA CALIFICACIÓN DE APTITUD  
PARA EL CONSUMO HUMANO**

TITULO I: DE LAS NORMAS DE INSPECCION DE LAS RESES DE ABASTO Y SUS CARNES

PARRAFO I

PRINCIPIOS Y OBJETIVOS

- 1.- La inspección ante-mortem y post-mortem, así como las prácticas de higiene tienen como objetivo obtener un abastecimiento de carne y subproductos comestibles saludables e inocuos para el consumo de la población.
- 2.- La inspección ante-mortem y post-mortem de las reses de abasto, se hará bajo la responsabilidad de un Médico Veterinario Oficial, de acuerdo con el artículo N°110 del Código Sanitario y a los reglamentos y normativas que establecen la competencia de los Servicios de Salud sobre el control de la higiene e inocuidad de la carne.
- 3.- La presente normativa formula requisitos y exigencias desarrollados mediante los conocimientos y prácticas científicas actuales y representa una reactualización de las normas de higiene e inspección de las reses de abasto y de sus carnes. Estará abierta a las modificaciones que el conocimiento tecnológico exija.
- 4.- Los sistemas de control de procesos y procedimientos deberán reducir al mínimo posible la contaminación de la carne. Se deberá realizar una evaluación de riesgos, basados en una metodología científica aceptada.
- 5.- Las empresas deberán velar porque sus productos sean saludables e inocuos. La autoridad sanitaria deberá controlar que las prácticas y manejos necesarios para la producción de alimentos se realice en condiciones de higiene que garanticen su inocuidad.
- 6.- La autoridad de inspección es independiente de la dirección del establecimiento inspeccionado y de otros intereses industriales a fin de que sus juicios sean autónomos y pueda ejercer sus atribuciones en el interés de la salud pública.
- 7.- La inspección médico veterinaria oficial de los establecimientos que faenan reses de abasto deberá generar información sobre las enfermedades zoonóticas de importancia en salud pública, así como sobre la higiene y salud animal.
- 8.- Las normas sobre higiene de la carne, así como las de inspección ante- y post- mortem y dictámenes ante- y post- mortem que tienen como objetivo proteger la salud de los consumidores, han sido armonizadas con el Códex Alimentarius.
- 9.- El cumplimiento de estas normas será de responsabilidad de los servicios de inspección de carne de los Servicios de Salud en todos los mataderos y Centros de Faenamiento para Autoconsumo del país.
- 10.- Esta norma tiene como objetivo entregar una orientación para la inspección de los animales y sus carnes y el dictamen final, no pretendiendo, en ningún caso, reemplazar las decisiones y dictámenes finales basados en el conocimiento y la experiencia del profesional Médico Veterinario Inspector Oficial.

## PARRAFO II

### DE LAS DEFINICIONES

Para los fines de esta norma se entendera por:

**1. ACTA DE LIBERACION:**

Documento oficial, emitido por el médico veterinario inspector oficial, para autorizar el consumo de las carnes que han completado su proceso de saneamiento.

**2. ACTA DE RETENCION:**

Documento oficial, emitido por el médico veterinario inspector oficial, que restringe el uso y comercialización de las carnes para poder someterlas a un proceso de saneamiento.

**3. ANIMALES DE ABASTO:**

Reses, animales menores y aves destinadas al consumo humano.

**4. APTO PARA EL CONSUMO HUMANO:**

Toda carne o subproducto cárnico que haya sido inspeccionada por el médico veterinario inspector oficial y aprobada sin limitación alguna para el consumo humano.

**5. BENEFICIO:**

La muerte de una res, cuando esta se ha destinado al consumo humano.

**6. CARNE Y SUBPRODUCTO NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO:**

Reses, canales, vísceras o sub-productos, que durante la inspección médico veterinaria oficial han sido dictaminados como inaptos para el consumo humano.

**7. SANITIZAR:**

Operación de limpieza, mediante la cual se remueve la suciedad por métodos manuales o mecánicos, con lo cual los gérmenes existentes en un objeto, son reducidos a un nivel que hace que el empleo de éste objeto pueda ser considerado seguro.

**8. CANAL:**

Unidad primaria de la carne que corresponde al cuerpo de cualquier res faenada y sangrada en matadero, y a la cual se le han extraído la totalidad de sus vísceras, órganos genitales, y el cuero. La canal sólo podrá incluir la cola, pilares y porción periférica del diafragma. En los cerdos podrá presentar la cabeza, los riñones, las patas y el cuero. En los ovinos y caprinos podrá presentar la cabeza, el corazón, el hígado y los riñones. En los equinos podrá presentar los riñones.

**9. CARNE:**

Se entiende por tal toda la parte comestible de los músculos de los animales de abasto como bovinos, ovinos, porcinos, equinos, caprinos, camélidos y de otras especies aptas para el consumo humano. La carne comprende todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, huesos propios de cada corte cuando estén adheridos a la masa muscular correspondiente y todos los tejidos no separados durante la faena, excepto los músculos de sostén del aparato hioideo y el esófago.

10. **DESINFECTAR:**

Proceso mediante el cuál se destruyen las formas vegetativas de las bacterias, ya sea por métodos físicos o químicos.

11. **DESPOSTE:**

Proceso por el cual se separan las diferentes piezas, cortes y tejidos de una canal destinada al consumo humano.

12. **DICTAMEN FINAL:**

Juicio respecto de la aptitud para el consumo humano de la carne, emitido por el médico veterinario inspector oficial, sobre la base de la información recabada durante la inspección pre y post mortem y de los resultados de los análisis que fuere necesario.

13. **EXPURGO:**

Eliminación o retiro, determinado por el médico veterinario inspector oficial, de partes no aptas para el consumo humano presentes en la canal o las vísceras.

14. **FAENA:**

Proceso secuenciado realizado al interior de un matadero, mediante el cual partiendo de un animal vivo, se obtiene carne, subproductos comestibles y no comestibles.

15. **CARNE INOCUA:**

Es aquella que ha sido aprobada para el consumo humano, por el médico veterinario inspector oficial,, no contiene residuos que rebasen los límites establecidos por la normativa sanitaria y se ha producido bajo un control higiénico adecuado.

16. **INSPECCION MEDICO-VETERINARIA.**

Es el procedimiento realizado por el médico veterinario inspector oficial de inspección antemortem y postmortem e incluye el dictamen final y la supervisión de la disposición final de los animales y sus partes declaradas no aptas para el consumo humano. Se incluye en este proceso la supervisión de la higiene de la carne.

17. **INSPECCION ANTE-MORTEM:**

Procedimiento realizado por el médico veterinario inspector oficial, mediante el cual se verifica el estado sanitario y de reposo de los animales vivos en los corrales del matadero y se dictamina el destino del animal y las condiciones de su faenamiento

18. **INSPECCION POST-MORTEM:**

Procedimiento realizado por el médico veterinario inspector oficial mediante el cual se verifica el estado sanitario de las canales y de los subproductos comestibles y se emite el dictamen final de aptitud para el consumo humano.

19. **MATADERO:**

Establecimiento autorizado por el Servicio de Salud, para realizar la faena de animales destinados al consumo humano.

20. **MEDICO VETERINARIO INSPECTOR OFICIAL:**

Profesional médico veterinario, designado por la autoridad sanitaria para realizar la inspección médico-veterinaria de los animales y sus carnes.

21. **MORTECINO:**

Animal muerto antes que se inicie su faena. Se exceptúan de esta definición los animales muertos como consecuencia de la caza.

22. NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO:

Reses, canales, vísceras o sub-productos, que durante la inspección médico veterinaria oficial han sido dictaminados como inadecuados para el consumo humano.

23. RESES DE ABASTO:

Animales cuadrúpedos, tales como, el ganado bovino, ovino, caprino, suino, equino, camelidos etc., y los animales salvajes de caza mayor destinados al consumo humano.

24. SACRIFICIO:

La muerte a una res de abasto que ha sido declarada, por el médico veterinario inspector oficial, no apta para consumo humano.

25. CARNE Y SUBPRODUCTOS SALUDABLES:

La carne y los subproductos aprobados para el consumo humano, que no contienen sustancias extrañas y su aspecto es el que corresponde a la carne y a los subproductos normales.

26. SANEAMIENTO POR FRIO:

Es el proceso tendiente a inactivar las larvas de *Triquinella spiralis* y *Cisticercus bovis* mediante la aplicación de una combinación de temperatura de congelación y tiempo adecuados.

27. SOSPECHA FUNDADA:

Información obtenida de organismos oficiales, criadores, ferias de ganado, y/o por denuncias formales, acerca de las condiciones previas del ganado que puedan incidir en la aptitud para el consumo de la carne.

28. SUBPRODUCTOS COMESTIBLES:

Aquellos órganos, vísceras, tejidos y patas, que hayan sido aprobados como aptos para el consumo humano, por el médico veterinario inspector oficial.

29. VÍSCERAS:

Cada uno de los órganos contenidos en las principales cavidades del cuerpo del animal.

30. VÍSCERAS ROJAS:

Corazón, hígado, esófago, pulmones y riñones bazo.

31. VÍSCERAS VERDES:

Estómago (s), intestinos.

## PARRAFO III

### DE LAS OPERACIONES Y PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

#### Principios y Objetivos

- 1.- Las operaciones y prácticas para la manipulación, faenamiento, elaboración y distribución de las carnes y subproductos comestibles deberán garantizar la aplicación regular de normas mínimas de inocuidad de los alimentos .
- 2.- Las operaciones y prácticas higiénicas tienen por objeto reducir al mínimo posible la contaminación por microorganismos e impedir el posterior desarrollo de éstos hasta niveles que puedan constituir riesgo.
- 3.- Las operaciones y prácticas higiénicas deberán también proteger la carne y los subproductos comestibles de la contaminación física y química.

#### Higiene de las Operaciones del faenamiento

- 1.- El ingreso a las salas de proceso de un matadero y otras dependencias en que se manipule carne o subproductos comestibles deberá hacerse con vestimenta, calzado, gorro o cofia establecida por la Autoridad Sanitaria, los que deberán estar limpios y en buenas condiciones. El ingreso a las salas de proceso deberá hacerse a través de filtros sanitarios, de uso obligatorio.
- 2.- Insensibilización. El empleo de la técnica elegida debe asegurar la pérdida de conciencia del animal. El método utilizado debe estar aprobado por el Servicio Agrícola y Ganadero. Su uso debe ceñirse a las técnicas correctas de aplicación, evitando riesgos innecesarios para el operador y sufrimiento del animal. Cualquiera sea el método de insensibilización utilizado este debe evitar la muerte del animal.  
Quedaran exceptuadas del proceso de insensibilización los sacrificios rituales.
- 3.- Desangrado. Se llevará a cabo en forma inmediata a la insensibilización, esta operación deberá realizarse mediante la utilización de dos cuchillos, uno para abrir la piel y el otro para cortar los grandes vasos sanguíneos. Dichos cuchillos deben esterilizarse entre cada operación. El desangrado debe realizarse de modo que en ningún momento el animal tome contacto con el piso.

La sangre podrá ser retirada de los mataderos para uso alimentario, siempre que se recolecte y manipule en forma higiénica y sea sometida, en el mismo matadero, a tratamiento térmico en estanques de enfriamiento de no más de 6 °C. La sangre de cerdo podrá ser retirada sin tratamiento térmico previo, siempre que sea objeto de una recolección higiénica.

También la sangre podrá, retirarse de los mataderos para ser utilizada como materia prima en procesos industriales, en industrias autorizadas para ello.

- 4.- Ligadura de esófago. Se debe realizar la ligadura del esófago, previo a la separación de la cabeza, de forma tal que se asegure que no exista escurrimiento de líquidos que contamine la canal. En caso de producirse contaminación con contenido ruminal, debe lavarse la zona expuesta inmediatamente con agua potable en abundancia y presión suficiente. Dependiendo de la magnitud de la contaminación el Médico Veterinario Inspector Oficial podrá determinar el expurgo parcial o la eliminación total de la parte afectada.



5.- Ligadura del recto. Debe ser realizada posterior e inmediatamente después de la separación del recto, evitando la contaminación y en caso de ser necesario se deberá lavar, previniendo que el agua ingrese a la cavidad abdominal. Dependiendo de la magnitud de la contaminación, el Médico Veterinario Inspector Oficial podrá determinar el expurgo parcial o la eliminación total de la parte afectada.

6.- Desollado. Durante todo este proceso los animales se mantendrán separados unos de otros, evitando su contacto. La superficie externa del cuero no debe tomar contacto con la canal del animal. Los cuchillos y utensilios que se ocupen en este proceso, deben estar limpios y desinfectados previo a su uso en cada animal.

6.1.- El proceso de desinfección de cuchillos y utensilios será obligatorio entre un animal y otro. En caso de utilizar agua caliente, ésta deberá mantenerse a 82°C como mínimo.

6.2.- Esta zona debe contar con sistemas de lavado del animal ante una eventual contaminación. Si la limpieza no permite la completa remoción del contaminante, se realizará expurgo de la zona afectada.

6.3.- 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.

6.4.- Los cueros no se lavarán, descarnarán o dejarán en ninguna parte del matadero o establecimiento, utilizado para el faenamiento de animales o para la preparación o conservación de carne destinada al consumo humano.

7.- Los animales sacrificados que se escalden, se chamusquen o se traten con algún otro método análogo, deberán limpiarse de cerdas, pelo, costras o suciedad. El agua de los tanques utilizados para escaldar deberá cambiarse tan frecuentemente como sea posible, durante la faena, sin embargo debiera ser eliminada totalmente al final de ella..

8.- Manejo de ubres. Las ubres lactantes o con patologías evidentes deberán separarse lo antes posible durante el proceso de faena, no permitiendo que las secreciones o contenido de estas contaminen la carne.

9.- Manejo de la cabeza. Al separar la cabeza del cuerpo del animal, se evitará que ésta entre en contacto con el piso, procediendo a su inmediato lavado interno y externo asegurando su limpieza. En el caso de los bovinos y equinos, las cabezas deberán ser despostadas en la propia Planta Faenadora, y podrán salir de ésta solo sus subproductos comestibles los que deben obtenerse en forma higiénica. Si no existe un lugar habilitado para el acopio de cráneos, cuernos y mandíbulas, éstos deberán ser retirados en forma inmediata de la sala de proceso.

10.- Corte de pecho. Se realizará posterior al desollado y evitando la ruptura de vísceras. La maquinaria y utensilios empleados en esta actividad deben mantenerse limpios.

11.- Eviscerado. Deberá ser realizado sin demora y terminarse antes de 30 minutos post-sangría. La extracción de vísceras y anexos deben realizarse evitando su ruptura. Se transportarán separadamente las vísceras “rojas” de las “verdes” sobre superficies lisas y limpias hasta las salas de proceso. Las vísceras “rojas” no deberán tomar contacto con las vísceras “verdes”.

Las vísceras deberán identificarse o, deberá disponerse de un sistema alternativo que permita mantener la correspondencia de éstas con la canal.

En caso de ruptura accidental de vísceras se deberá lavar inmediatamente las partes contaminadas de la canal. Si el lavado no es suficiente se deberá realizar el expurgo de la zona afectada. En estos casos, además, se debe realizar inmediata limpieza y desinfección de los equipos y cuchillos y el personal involucrado deberá utilizar los dispositivos para la higienización propia.

- 12.- Corte sagital de la canal. La maquinaria utilizada se mantendrá siempre en condiciones higiénicas y de funcionamiento adecuados. En caso de contaminación deberá desinfectarse antes de la siguiente canal. Si durante el proceso es separada la cola, el cuchillo debe desinfectarse entre cada canal.
- 13.- Lavado. Después del corte sagital de la canal, todo animal será lavado con agua potable, en cantidad y presión que permita la eliminación de la contaminación visible. No se utilizará papel, tela, esponja cepillos, etc. en el lavado de las canales.
- 14.- Faena ulterior de la canal. El estómago, los intestinos y todo material no comestible procedente del faenamiento de los animales deberán ser:
- a) Retirados de la sala de faenamiento tan pronto como lo permita el procedimiento de inspección, de manera que se evite la contaminación de la zona o de la carne;
  - b) Sometidos a los tratamientos pertinentes para su eliminación o procesamiento, en las partes del matadero o establecimiento destinadas a ese fin, de manera que no haya riesgo de contaminación de la carne.
  - c) El Médico Veterinario Inspector Oficial deberá cerciorarse del destino y eliminación del material declarado no apto para el consumo humano (ver Anexo 5).
- 15.- El Médico Veterinario Inspector Oficial deberá ordenar que se reduzca el ritmo de producción o que se suspendan las operaciones temporalmente, hasta que se haya subsanado la causa del problema, cuando un inspector considera que la forma en que se sacrifican o faenan los animales, o en que se manipulan, preparan o envasan las canales, la carne o subproductos, afectará desfavorablemente a:
- a) La limpieza e higiene de la canal o de la carne,
  - b) La higiene de la producción, o
  - c) La eficacia de la Inspección Médico Veterinaria,

## PARRAFO IV

### INSPECCIÓN ANTE-MORTEM

#### a) Principios y Objetivos

La inspección ante-mortem tiene como objetivo:

- 1.- Seleccionar para el beneficio, animales sanos y descansados, para garantizar que la carne destinada al consumo humano sea inocua y saludable.
- 2.- Identificar y rechazar para el beneficio aquellos animales en los que se descubra una enfermedad o defecto que haga que su carne no sea apta para el consumo humano.
- 3.- Identificar, segregar y aislar aquellos animales que requieren un manejo especial durante la matanza y el faenamiento, así como los que requieran de una atención especial durante la inspección post-mortem.
- 4.- Impedir la contaminación de los locales, equipos y personal a causa de los animales afectados de enfermedades y/o procesos patológicos infecciosos.
- 5.- El dictamen ante-mortem de los animales destinados al consumo humano deberá estar basado única y exclusivamente en consideraciones relativas a la inocuidad de la carne y de los subproductos.

#### b) Inspección ante-mortem

- 1.- Todos los animales deberán someterse a la inspección ante-mortem inmediatamente a la llegada al matadero o antes del inicio de su faena. Será responsabilidad del Médico Veterinario Oficial autorizar el sacrificio y las condiciones relativas al faenamiento de los animales, lo que deberá quedar registrado y firmado en una planilla de inspección antemortem (anexo N°7) . La inspección deberá hacerse en condiciones de iluminación adecuada.
- 2.- El dictámen final sobre si un animal debe ser beneficiado, así como sobre cualquier condición relativa a la forma en que debe ser faenado, será responsabilidad del Médico Veterinario Inspector Oficial.
- 3.- No se beneficiará ningún animal mientras el Médico Veterinario Inspector Oficial no haya efectuado la inspección ante-mortem. Se exceptuarán de la inspección ante-mortem aquellos animales cuyo sacrificio de urgencia sea imprescindible para evitarle sufrimientos innecesarios. La canal y las vísceras de estos animales deberán ser mantenidas separadas, aisladas e identificadas a la espera de la inspección post-mortem.
- 4.- Se autorizará sin ninguna restricción el beneficio de un animal cuando la inspección ante-mortem haya revelado que no existe ningún signo de afección o enfermedad y se encuentre descansado.

Para estos efectos se entenderá que las reses se encuentran descansadas cuando hayan tenido un reposo mínimo de 2 horas para los cerdos y de 6 hrs para el resto de las reses. El reposo de los animales agitados o fatigados deberá ser de 24 hrs como mínimo.

- 5.- Cuando en la inspección ante-mortem se evidencien signos de una enfermedad o defecto que no impida que el animal sea beneficiado, deberá ser identificado y autorizada su matanza con precauciones especiales.
  - 6.- Si a raíz del exámen ante-mortem se sospeche la existencia de alguna enfermedad, los animales podrán ser excluidos de la matanza y llevados a un corral de aislamiento previsto para tal efecto y sometidos a un exámen detallado o permanecer en observación hasta que se adopte una decisión final.
  - 7.- Si los signos y síntomas de enfermedad indican una afección generalizada con la posibilidad de transmisión a las personas, toxicidad por agentes biológicos o químicos, que puedan hacer insalubre la carne, el animal deberá ser sacrificado tomando las precauciones necesarias para evitar una diseminación de contaminación y declarado inmediatamente no apto para el consumo humano.
  - 8.- Los animales en los que exista sospecha fundada sobre la presencia de residuos medicamentosos, pesticidas y aditivos en exceso deberán ser excluidos del beneficio hasta que dichos residuos hayan sido eliminados o metabolizados hasta alcanzar niveles permitidos, o en su defecto serán beneficiados y sus carnes serán retenidas en espera del resultado de los exámenes que sean pertinentes.
  - 9.- Si durante la inspección ante-mortem se descubre un animal con síntomas de Carbunco Bacteridiano se procederá de acuerdo con el Anexo N° 2.
  - 10.- Los animales mortecinos y aquellos que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano en la inspección ante-mortem, deberán ser manipulados de acuerdo al anexo N° 5 de este documento.
- c) Dictámen ante - mortem
- 1.- Dictámen sobre la admisión de animales al matadero.

La admisión será bajo control especial cuando:

- A) En el embarque haya animales muertos o enfermos, que sean sospechosos de enfermedad contagiosa.
- B) Exista sospecha fundada de haber sido sometidos a tratamientos con medicamentos sin que se hayan cumplido los períodos de carencia o sometidos a influencias de factores ambientales que puedan hacer riesgoso el consumo de sus carnes.

Los animales admitidos bajo control especial serán mantenidos en corrales de aislamiento hasta que desaparezca la causa de restricción o los resultados de los exámenes practicados así lo determinen.

- 2.- Dictámen final de la inspección ante-mortem
  - 2.1.- El beneficio será sin restricción, cuando el animal se presente sano sin defectos importantes y se encuentre descansado.

- 2.2.- Los animales que después de la inspección ante-mortem hayan sido sometidos a algún tipo de restricción deberán clasificarse en las siguientes categorías de dictámen lo que deberá registrarse y firmarse en la planilla de faenamiento;
- A) No apto para el consumo humano: Si durante la inspección ante-mortem se diagnostica una enfermedad o defecto que sea causal de inaptitud para el consumo humano.
  - B) Faenamiento con precauciones especiales: Si en la inspección ante-mortem se sospecha de una enfermedad o defecto que en la inspección post-mortem justifique el decomiso total o parcial, el faenamiento se realizará en la sala de urgencia o al final de la jornada o en un día especial.
  - C) Faenamiento diferido: Si se considera que el animal o los animales han tenido un reposo insuficiente, o si padece de una afección que lo hace temporalmente inadecuado, el faenamiento deberá realizarse tan pronto como las circunstancias que motivaron esta condición sean superadas.
  - D) Beneficio de urgencia: Este procedimiento se autorizará, si debido a lesiones traumáticas recientes se puede evitar un sufrimiento innecesario, o si el animal padece una afección que no impida que sea parcial o condicionalmente apto para el consumo y el retraso del faenamiento pueda empeorar su estado. Las vísceras provenientes de estos animales deberán quedar separadas y debidamente identificadas a fin de que el médico veterinario inspector oficial proceda a su inspección.

## PARRAFO V

### INSPECCIÓN POST-MORTEM

- a) Principios y Objetivos
  - 1.- La inspección post-mortem se realizará de modo sistemático con el objeto de asegurar que la carne, subproductos y sangre destinados para el consumo humano sean inocuos y saludables.
  - 2.- La inspección post-mortem deberá asegurar la ausencia de enfermedades o defectos visibles en las carnes así como reducir al mínimo posible la contaminación biológica, química y física.
  - 3.- La inspección post-mortem se realizará tan pronto como el sistema de faenamiento lo permita.
  - 4.- La inspección post-mortem incluirá el examen visual, la palpación, incisión de órganos, vísceras y tejidos, lo que no excluye la posibilidad de realizar otras técnicas complementarias para el diagnóstico.
  - 5.- Las actividades propias de la inspección, como la palpación, incisión y manipulación, deberán realizarse en forma tal que no contaminen la carne.

- 6.- Deberá existir un sistema que permita la correcta identificación de la cabeza, canal y vísceras, de cada animal, durante todo el proceso de faenamamiento hasta el dictámen final.
  - 7.- No se podrá retirar ningún órgano, víscera, canal o parte de una canal mientras el Médico Veterinario Inspector Oficial no haya terminado la inspección y emitido el dictamen final.
  - 8.- Los tejidos y órganos que por definición no estén destinados al consumo humano deberán inspeccionarse con el objeto de detectar patologías o alteraciones que incidan en el dictámen final.
  - 9.- Cuando sea necesario realizar exámenes complementarios para el dictámen final de las canales, éstas deberán permanecer en cámaras refrigeradas, aisladas e identificadas hasta que se disponga de los resultados.
  - 10.- Las reses o canales que durante el faenamamiento presenten lesiones o alteraciones que pongan en peligro la salud del personal y la higiene del establecimiento, deberán ser identificadas junto con sus vísceras y retiradas de la línea de faenamamiento manteniéndose aisladas y separadas del resto de las canales hasta que se realice el dictamen final.
  - 11.- Las reses, cuartos, partes de ellos, vísceras y órganos que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano se marcarán en toda su extensión en forma notoria e indeleble (incisiones, tinta especial), deberán ser retiradas cuanto antes de la sala de beneficio y transportadas a los lugares destinados a su acopio, procesamiento o destrucción, en contenedores cerrados destinados a este uso exclusivo.
- b) Inspección post-mortem
- 1.- En las tablas sobre “**Procedimientos Básicos de Referencia para la Inspección Post-Mortem y Dictámen Final Recomendado**” de la presente Circular, se establecen procedimientos y criterios sanitarios para el dictámen final.
  - 2.- Otros requisitos para la inspección post-mortem que no se detallan en las tablas antes señaladas son los siguientes:
    - 2.1.- En todos los animales en los que se sospeche que existe una enfermedad infecciosa generalizada, así como en aquellos animales en que se descubran lesiones que indiquen la presencia de tuberculosis durante la inspección post-mortem, se deberán seccionar y examinar los principales ganglios linfáticos de la canal, tales como: ganglios precurales, popliteos, 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.
    - 2.3.- Respecto de aquellos animales que presenten signos claros de sospecha de tuberculosis se deberá proceder de acuerdo al Anexo 1.
    - 2.4.- Las ubres manifiestamente enfermas serán declaradas no aptas para el consumo humano y al igual que las ubres lactantes, **deberán separarse y retirarse antes del desollado de la canal**. En esta operación no deberán efectuarse cortes de la glándula que posibiliten el escurrimiento de las secreciones y la consecuente contaminación de la canal. Las ubres destinadas al consumo humano deberán inspeccionarse mediante palpación e incisión larga y profunda llegando hasta los senos galactóforos además de la incisión de los ganglios linfáticos supramamarios.
    - 2.5.- Para la detección de estados larvarios de *Taenia saginata* (*Cysticercus bovis*) en bovinos, ya sean éstos adultos o terneros mayores de seis semanas de edad se deberá:

- 2.5.1.- Examinar visualmente los músculos de la masticación (interno y externo) y practicar dos o más incisiones paralelas a la mandíbula inferior, en el músculo masetero, que descubran una superficie de no menos a 60 cm<sup>2</sup>;
- 2.5.2.- El corazón deberá inspeccionarse mediante una incisión longitudinal sobre el ventrículo izquierdo, desde el vértice hasta la base, abriendo ambos ventrículos y tabique interventricular. Además se harán incisiones transversales de las paredes del ventrículo izquierdo.
- 2.5.3.- El esófago de todos los bovinos adultos y terneros mayores de seis semanas, deberá separarse de la tráquea y examinarse visualmente y por palpación.
- 2.5.4.- En casos positivos debe continuarse el examen efectuando cortes en las siguientes regiones: músculos pterigoideos, músculos del cuello y del esófago, lengua, músculos intercostales, diafragma en su porción muscular y sus pilares, músculos abdominales y observación en el resto de las zonas musculares.
- 2.5.5.- Se considera infestación leve por *Cysticercus bovis*, cuando al examen de todas las zonas inspeccionadas no se detectan más de cuatro *Cysticercus* en total. En estos casos podrá someterse la canal a saneamiento por frío de acuerdo al Anexo 5.
- 2.6.- En los caballos tordos o blancos deberán examinarse los músculos y ganglios linfáticos (*Lymphonodi sub-rhomboides*) debajo de los cartílagos escapulares, eliminando las adherencias de esa parte de la espalda, para descubrir la presencia de melanosis.
- 2.7.- Para descubrir la presencia de estados larvarios de *Taenia solium* (*Cysticercus cellulosae*) en cerdos, deberá realizarse el siguiente procedimiento:
- 2.7.1.- Incisión del corazón desde el vértice hasta la base, abriendo ambos ventrículos y septum, **el que se complementará con al menos uno de los siguientes cortes:**
- 2.7.2.- Incisión del diafragma en su zona muscular y en los pilares;
- 2.7.3.- Incisión transversal sobre el codillo (músculos ancóneos) de ambos miembros.
- 2.7.4.- Se inspeccionarán además, los músculos abductores del muslo, pared abdominal y pilares del diafragma.
- 2.8.<sup>-1</sup> Para el examen de *Trichinella spiralis* en cerdos y equinos se realizará uno de los siguientes procedimientos.
- 2.8.1.- Triquinoscopía de siete muestras de:

---

<sup>1</sup> Numeral modificado, como aparece en el texto, por Resolución Exenta N° 862 de 15 de diciembre de 2006, del Ministerio de Salud.

- Pilares del diafragma para cerdos.
- Músculos de la lengua o de los maseteros para equinos

2.8.2.- Digestión enzimática. Este procedimiento se aplicará en concordancia con la técnica descrita en el Anexo 4.

Se excluirán de estos procedimientos los porcinos que cumplan con los siguientes requisitos:

- a) Proceder de planteles adscritos al Programa de Planteles Animales Bajo Certificación Oficial (PABCO) del Servicio Agrícola y Ganadero, que en su certificación incluya:
  - i. Buenas Prácticas Agrícolas en la prevención de Triquinosis, oficialmente auditadas en forma periódica.
  - ii. Caracterización de cada plantel, en relación a la prevalencia de *Trichinella spiralis*, a través de análisis serológico por prueba ELISA o análisis de tejidos por los métodos señalados en el punto 2.8
- b) Sus carnes sean sometidas a un proceso de congelación según procedimiento descrito en Anexo 5., u otros procedimientos autorizados, que aseguren la no viabilidad de las larvas de *Trichinella spiralis*

3.- Para el saneamiento de carnes de cerdo y equinos en las que se haya diagnosticado la presencia de *Trichinella spiralis*, ver Anexo 5.

c) Dictámen Final Recomendado

En los cuadros correspondientes al “Dictámen Final Recomendado”, que se adjuntan en el Anexo 1, se definen los criterios de Inspección Médico Veterinaria que se debe emplear para decidir respecto de la aptitud para el consumo de un animal, canal, parte de canal, órgano y/o víscera, después de ser sometido a la inspección ante-mortem y post-mortem.

Estos cuadros contienen las directrices para orientar el dictámen final recomendado y no pretenden, reemplazar las decisiones basadas en los conocimientos y la experiencia profesional.

Los cuadros representan una reactualización de los criterios relacionados con el dictámen final, desarrollados de acuerdo a los principios científicos vigentes.

En los cuadros de dictámenes las enfermedades y los defectos se presentan en tres apartados principales: 1.- Condiciones Generales; 2.- Enumeración Topográfica; y 3.- Enumeración Etiológica.

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

El exámen de laboratorio, para los fines de dictámen solamente, deberá llevarse a cabo en el caso que la información complementaria que pueda obtenerse contribuya a la adopción de decisiones. La determinación sobre la necesidad de realizar exámenes complementarios será de responsabilidad del Médico Veterinario Inspector Oficial.

Los análisis de laboratorio que sean requeridos por el Médico Veterinario Inspector Oficial, para mejor decidir frente a una situación, que de acuerdo a su criterio, requiera de este apoyo diagnóstico, serán de costo del Sistema de Inspección Oficial. En cambio, los análisis de este tipo que sean



solicitados por la Planta Faenadora o los particulares, previa autorización del Médico Veterinario Inspector Oficial, serán de costo de quien los solicite.

El dictámen pertinente, en las tablas en Anexo 1, se indica mediante los “símbolos de dictámen” representados por las letras A, R, P, C.

Donde:

- A= **Aprobada para el consumo humano.**
- R= **No apto para el consumo humano.**
- P= **Organos o partes de la canal inadecuados para el consumo humano.**
- C= **Aprobada condicionalmente para el consumo humano (tratamiento por congelación).**

#### d) Timbraje

La carne inspeccionada y declarada apta para el consumo humano deberá llevar el correspondiente sello sanitario ( timbre) del matadero de origen. **El sello constituye la única señal indicadora que las carnes han sido controladas sanitariamente** en un matadero autorizado y declaradas aptas para el consumo.

Toda canal de ganado mayor debe exhibir en la superficie externa de cada cuarto, el sello o timbre del matadero en que el animal fue faenado. En el caso del ganado menor, el timbre deberá estar ubicado sobre la cara externa del muslo a excepción de los reproductores de la especie porcina en que se aplicará el mismo criterio utilizado en el ganado mayor.

La leyenda del sello o timbre será de caracteres destacados y fácilmente legibles. Se indicará en él, el nombre del matadero y el número de autorización sanitaria del mismo.

El manejo del sello o timbre, así como el timbraje de las carnes, será de exclusiva responsabilidad del Médico Veterinario Inspector Oficial quien mantendrá bajo su custodia el respectivo sello y sólo podrá dejarlo al personal auxiliar en el momento del timbraje y durante el tiempo necesario para ello.

## PARRAFO VI

### PROCEDIMIENTOS BASICOS DE REFERENCIA PARA LA INSPECCION POST-MORTEM.

#### a) CANALES

Se trata de procedimientos básicos de referencia para la inspección (que son complementados por el punto III-b). La inspección podrá apoyarse en procedimientos más exigentes según la evaluación de riesgo que se haga.

	<b>BOVINOS</b> (incluidos terneros)	<b>EQUINOS</b>	<b>OVINOS Y CAPRINOS</b> (incluidos corderos)	<b>PORCINOS</b>
-GENERAL	Examen de las canales (incluye 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 cualesquier olor extraño).			
-GANGLIOS LINFATICOS -INGUINALES SUPERFICIALES	- Palpación (a)	Palpación	Palpación - incisión	Palpación - incisión
-ILIACOS EXTERNOS E INTERNOS	Palpación	Palpación	Palpación - incisión	Palpación (b)
-PREPECTORALES	Palpación	Palpación	Palpación - incisión	-
-POPLITEOS	-	-	Palpación - incisión	-
-PREESCAPULARES	Incisión	-	Palpación - incisión	-
-OTROS		Inspección de caballos tordos o blancos según el apartado III-b)-2.6 de la presente Circular.		

#### 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 prepectoriales 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.

**PROCEDIMIENTOS BASICOS DE REFERENCIA PARA LA INSPECCION POST-MORTEM**

**b) CABEZAS**

	<b>BOVINOS</b>	<b>EQUINOS</b>	<b>OVINOS Y CAPRINOS</b>	<b>PORCINOS</b>
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 Incisión Incisión	- - -	- - -	Incisión - -
LENGUA	Palpación	Palpación	-	-
OTROS	Para la detección de cisticercosis ver número III-b)-2.5.1. - del título inspección post - mortem de la presente circular.			Para la detección de cisticercosis ver número III-b)-2.7... de la presente Circular

**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 parotideos son los *lymphonodi parotidei*.
- Los ganglios linfáticos retrofaringeos son los *lymphonodi retrofaringei*.

## PROCEDIMIENTOS BASICOS DE REFERENCIA PARA LA INSPECCION POST-MORTEM

### c) VISCERAS

Se trata de requisitos de referencia para la inspección (véase procedimientos de inspección post-mortem)

La inspección podrá complementarse con procedimientos más exigentes, según la evaluación de riesgo que se haga.

	<b>BOVINOS</b> (incluidos terneros)	<b>EQUINOS</b>	<b>OVINOS Y CAPRINOS</b> (incluidos terneros)	<b>PORCINOS</b>
GANGLIOS LINFATICOS				
MESENTERICOS RETROHEPATICOS BRONQUIALES Y MEDIASTINICOS	Examen visual Incisión Incisión	Examen visual Palpación Incisión	Examen visual Palpación Palpación	Palpación (a) Palpación Incisión
-APARATO GASTROINTESTINAL -BAZO	Examen visual (a) Palpación e incisión	Examen visual Palpación e incisión.	Examen visual Examen visual	Examen visual Examen visual
-HIGADO	Palpación. Examen visual de la vesícula biliar e incisión profunda longitudinal que comprometa el hilio y grandes vasos.			
-PULMONES	Palpación. Salvo en el caso de los ovinos y caprinos, se deberán abrir los bronquios mediante una incisión transversal en el lóbulo diafragmático.			
-CORAZON	Examen visual tras haber retirado el pericardio. En el subpárrafo III-b)-2.5.2.- Circular se especifican los requisitos complementarios de inspección para los bovinos. En el subpárrafo III-b)-2.7.1.- Circular se especifican los requisitos complementarios de inspección de inspección para los cerdos.			
-RIÑONES	Examen visual tras la descapsulación. 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 de los *lymphondi tracheobronquiales y mediastinales*.
- (a) indica que se deberá practicar una incisión en caso de que se observen lesiones en los ganglios linfáticos submaxilares.

TITULO II: DE LOS CRITERIOS PARA LA CALIFICACIÓN DE APTITUD PARA EL CONSUMO HUMANO

PARRAFO I

CONSTATAACIONES GENERALES

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLOGICOS O ANOMALIAS Y SITUACIONES ESPECIALES				
1.	CONSTATAACIONES GENERALES	CANAL	VISCERAS	NOTAS
1.1	Síndrome febril, debilidad y síntomas generales que indican una enfermedad infecciosa aguda.	R	R	<p>Cuando se detecta en la inspección ante-mortem, el faenamamiento y la inspección post-mortem debe llevarse a cabo con precauciones especiales. De ser posible, evitar el faenamamiento hasta que el animal se recupere, siempre que ello no implique riesgos para la salud del hombre, de los animales y sufrimientos innecesarios para estos últimos si se considera probable la curación después del tratamiento.</p> <p>En caso de que se diagnostique una enfermedad en la inspección ante-mortem que determine la inaptitud total, la destrucción debe ser en un lugar y forma apropiados,</p>
1.2	Excitación, temperatura elevada o agotamiento causado por estrés, sin signos de enfermedad aguda.	A	A	<p>Se aplazará el faenamamiento y se repetirá la inspección ante-mortem después de un reposo adecuado en el corral de aislamiento. Si no fuera posible el aplazamiento, realizar faenamamiento de urgencia R/R.</p>

1.3	Estado agónico indicado por temperatura subnormal, pulso lento y débil, funciones sensorias perturbadas.	R	R	Deberá destruirse en un lugar y forma apropiados.
1.4	Estados generales crónicos: caquexia, emaciación, aspecto repugnante, y edema.	R	R	
1.5	Signos de infección aguda provocada por parásitos protozoarios de la sangre, tales como hemoglobinuria, anemia o debilidad.	R	R	
1.6	Septicemia, piemia o toxemia.	R	R	
1.7	Color y olor anormales, etc.			
1.7.1	Causados por enfermedad crónica o grave.	R	R	
1.7.2	Causados por los piensos (harina de pescado, etc.)	R	R	Excepto que después de 24 horas de oreo desaparezca el olor.

1.7.3	Causados por tratamiento con medicamentos:			
a)	si están generalizados.	R	R	
b)	si están localizados.	A	A	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; en caso contrario: R/R.
1.7.4	Olor sexual	A	A	Salvo en casos de machos adultos de las especies Porcinas y Caprinas con olor repugnante R/R.
1.8	Fetos y animales recién nacidos sin desarrollar.	R	R	
1.9	Matanza con precauciones especiales o matanza de urgencia:			
1.9.1	Con desangrado no satisfactorio, decoloraciones, estados edematosos	R	R	
1.9.2	Colapsos repentinos sin que se haya detectado en el examen post-mortem ninguna enfermedad, ningún síntoma general ni cambios patológicos (por ej., crisis cardiovascular).	R	R	
1.9.3	Cadáver desangrado después de la muerte natural o animal faenado en agonía.	R	R	

1.9.4	Animal asfixiado	R	R	
1.9.5	matanza de urgencia que se hace necesaria debido a un trauma accidental durante el transporte al matadero o en sus proximidades.	A	A	si el desangrado no es satisfactorio o si se ha efectuado después de la muerte natural. Retiro de las partes afectadas.
1.9.6	animales sacrificados de urgencia sin ser sometidos a inspección ante-mortem:			
a)	Con pruebas justificadas para el faenamiento.	A	A	A condición de que el desangrado sea satisfactorio y a reserva de los resultados del examen de laboratorio, si el desangrado no es satisfactorio.
b)	con pruebas insuficientes para el faenamiento.	R	R	
1.9.7	Parto reciente	A	A	La vaca deberá ser mantenida en reposo obligatorio de 72 horas previo al faenamiento. Los órganos genitales y glándula mamaria R/R . Adopción de precauciones especiales para evitar riesgos ocupacionales como prevención de posible Brucelosis



PARRAFO II

ENUMERACION TOPOGRAFICA

2. ENUMERACION TOPOGRAFICA	CANAL	VSCERAS	NOTAS
2.1 Infección umbilical con efectos sistémicos.	R	R	
2.2 Enfermedades del sistema nervioso:			
2.2.1 Encefalitis y meningitis agudas.	R	R	Es obligatorio realizar diagnóstico diferencial de Rabia. Envío de cabeza al Instituto de Salud Pública. Coordinar con Servicio Agrícola y Ganadero examen para descartar Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB).
2.2.2 Encefalitis crónica, meningitis y ataxia con temperatura corporal normal, sin ningún otro signo de complicaciones.	A	A	Rechazo de la cabeza. A menos que se aplique R/R en virtud del punto 1.4 o análisis de laboratorio que determinen Rabia , EEB u otra patología o condición que lo amerite.
2.2.3 Abscesos cerebrales: a) derivados de piémia. b) solamente lesiones localizadas, sin ningún otro signo de complicaciones.	R A	R A	Rechazo del cerebro. A reserva de los resultados del examen de laboratorio.

<p>2.2.4 Comportamiento anormal (funciones sensorias perturbadas, etc.):</p> <p>a) con desangrado satisfactorio y sin ningún otro signo de complicaciones, ni circunstancias o registros sospechosos.</p> <p>b) acompañado de otros signos o de indicaciones de que han estado expuestos a infecciones o a la acción de venenos.</p>	<p>A</p> <p>R</p>	<p>A</p> <p>R</p>	<p>A reserva del examen de laboratorio, para excluir el estado tóxico, EEB, Rabia u otro cuadro o infeccioso que podría exigir la aplicación de R.</p>
<p>2.3 Enfermedades del pericardio corazón y vasos sanguíneos:</p>			
<p>2.3.1 Pericarditis:</p> <p>a) casos agudos de pericarditis infecciosa exudativa, septicemia y pericarditis bovina traumática con estado febril, acumulación de exudado, trastornos circulatorios, cambios degenerativos en los órganos u olor anormal.</p> <p>b) pericarditis subaguda infecciosa y exudativa.</p> <p>c) pericarditis infecciosa crónica sin otras complicaciones en un animal bien nutrido.</p>	<p>R</p> <p>A</p> <p>A</p>	<p>R</p> <p>A</p> <p>A</p>	<p>A reserva de los exámenes de laboratorio, presencia de antibióticos y de lo señalado en el punto 1.4, en tal caso R/R. Rechazo del corazón.</p> <p>Rechazo del corazón.</p>

d)	pericarditis traumática bovina crónica.	A	A	Rechazo del corazón.
2.3.2	Endocarditis:			
a)	endocarditis ulcerosa y endocarditis verrucosa con compromisos sistémicos (estados febriles).	R	R	
b)	sin complicaciones	A	A	Rechazo del corazón.
2.3.3	Lesiones cardíacas de carácter no infeccioso (malformación, etc.)	A	A	A menos que se aplique R en virtud del punto 1.4. Rechazo del corazón.
2.3.4	Aneurisma verminoso en los caballos:			
a)	con edema, infarto o hemorragia limitadas a las extremidades posteriores.	A	A	Rechazo de partes de la canal. Rechazo intestino.
b)	con peritonitis reciente, trastornos circulatorios evidentes en el mesenterio o intestinos, o debilidad general.	R	R	
2.4	Enfermedades del sistema respiratorio:			
2.4.1	Sinusitis	A	A	Siempre que no sean aplicables los puntos 1.1 o 1.4. Rechazo de la cabeza.

2.4.2	Toda forma de neumonía aguda, tales como bronconeumonía purulenta, grave y extensa, gangrena de los pulmones o neumonía necrótica.	R	R	
2.4.3	Neumonía catarral	A	A	A reserva de los resultados del examen de laboratorio, si se sospecha la existencia de bacteremia.
2.4.4	Asfixia	R	R	
2.4.5	Pleuroneumonía del cerdo: a) Con signos claros de curación de los cambios patológicos (por ej., organización b) otros casos con signos de complicaciones.	A  R	A  R	Expurgo de Pleura.
2.4.6	Neumonía subaguda en cualquier animal de matanza (por ej., neumonía granulomatosa, bronconeumonía, neumonía aspiratoria).	A	A	A menos que se aplique R en virtud del punto 1.1 o 1.4.
2.4.7	Bronconeumonía subaguda de los terneros y vacunos jóvenes, con lesiones ligeras.	A	A	Siempre que no sea aplicable el punto 1.4
2.4.8	Abscesos pulmonares múltiples, con metástasis en la canal y/o en otros órgano.	R	R	
2.4.9	Bronquitis	A	A	
2.4.10	Bronconeumonía verminosa	A	A	Siempre que no sea aplicable el punto 1.4.

2.4.11	Atelectasia, enfisema, pigmentación, hemorragias, aspiración de la sangre, del agua de escaldado o de los alimentos ingeridos.	A	A	
2.5	Enfermedades de la pleura:			
2.5.1	Pleuresía fibrinosa difusa o serofibrinosa con compromiso de las condiciones generales y/o febril.	R	R	
2.5.2	Adherencias y manchas de tejido fibroso.	A	A	A menos que no sean tuberculosas; si lo son, véase el punto 3.3.8. Expurgo de la pleura.
2.5.3	Pleuresía supurativa o gangrenosa.	R	R	
2.6	Enfermedades del estómago e intestinos:			
2.6.1	Catarro gastrointestinal agudo :			
a)	con ganglios linfáticos mesentéricos congestionados pero sin ningún otro cambio.	A	A	Rechazo de intestinos.
b)	con congestión de la mucosa y ganglios linfáticos mesentéricos, esplenomegalia o degeneración de los órganos.	R	R	
2.6.2	Catarro gastrointestinal crónico	A	A	Rechazo del intestino.

2.6.3	Enteritis, séptica, con compromiso general y/o fiebre, diftérica o hemorrágica.	R	R	
2.6.4	Estreñimiento y cambios de posición (incluyendo el cólico en el caballo):	R	R	
a)	casos graves, formas agudas o con efectos sistémicos.	A	A	Rechazo de intestinos.
b)	casos leves sin ningún efecto sistémico.			
2.6.5	Meteorismo de los rumiantes o impactación del estómago o rumen:	R	R	
a)	casos graves, formas agudas o con efectos sistémicos.	A	A	Rechazo parte afectada.
b)	casos benignos			
2.6.6	Enfisema del mesenterio en el cerdo.	A	A	Rechazo del mesenterio.
2.7	Enfermedades del peritoneo:			
2.7.1	Peritonitis:			
a)	aguda, difusa	R	R	
b)	peritonitis fibrinosa local	A	A	Rechazo de los órganos afectados.

2.7.2	Adherencias y manchas de tejido fibroso y abscesos encapsulados localizados.	A	A	Si son tuberculosas, véase el punto 3.3.8. Rechazo del peritoneo.
2.8	Enfermedades del hígado:			
2.8.1	Telangiectasia, formación de quistes, cálculos biliares.	A	A	Rechazo del hígado.
2.8.2	Infiltración adiposa.	A	A	
2.8.3	Degeneración del hígado (degeneración parenquimatosa).	A	A	Hígado no apto.
2.8.4	Hepatitis de naturaleza infecciosa, tóxica, parasitaria o no específica.	A	A	Hígado no apto. Si se detecta compromiso de la canal R/R
2.8.5	Nódulos parasitarios en el hígado.	A	A	Hígado no apto.
2.8.6	Necrosis bacteriana reciente del hígado.	A	A	Hígado no apto. Si se detecta compromiso de la canal R/R
2.8.7	Abscesos del Hígado			
a)	abscesos embólicos asociados a infecciones umbilicales recientes, abscesos traumáticos del bazo, etc.	R	R	
b)	abscesos antiguos encapsulados.	A	A	Hígado no apto.
2.8.8	Necrosis miliar del hígado en los terneros.	R	R	

2.9	Enfermedades del tracto urinario:			
2.9.1	Cálculos renales, formación de quistes, pigmentación.	A	A	Riñones no aptos.
2.9.2	Nefritis:			
a)	Canal acompañada de olor a orina, uremia, o edema.	R	R	
b)	nefritis crónica sin ningún efecto sistémico.	A	A	Riñón no apto.
2.9.3	Nefritis leucocítica diseminada (colinefritis)	A	A	Riñón no apto.
2.9.4	Nefritis supurativa y embólica	R	R	
2.9.5	Pielonefritis del ganado vacuno:			
a)	con insuficiencia renal(uremia).	R	R	
b)	ningún signo de efectos sistémicos.	A	A	Rechazo del riñón.
2.9.6	Cistitis:			
a)	forma exudativa acompañada de fiebre, olor a orina o pielonefritis urinogenosas.	R	R	
b)	ningún signo de efectos sistémicos.	A	A	
2.9.7	Rotura de la vejiga o de la uretra:			
a)	en casos de peritonitis urinogenosa, con olor a orina o celulitis urinaria.	R	R	



b) ningún signo de efectos sistémicos.	A	A	
2.10 Enfermedades de los órganos genitales femeninos y enfermedades conexas:			
2.10.1 Inflamación del útero:			
a) metritis aguda (con compromiso general y/o fiebre).	R	R	
b) metritis crónica (incluidos los fetos macerados o momificados), sin ningún signo de efectos sistémicos.	A	A	
2.10.2 Retención de la placenta:			
a) ningún signo de efectos sistémicos.	A	A	Adopción de precauciones especiales para evitar riesgos profesionales
b) acompañada de fiebre o de otros signos de efectos sistémicos.	R	R	Adopción de precauciones especiales para evitar riesgos profesionales
2.10.3 Parto con complicaciones debido a metritis aguda, vaginitis necrótica o presencia de fetos putrefactos.	R	R	
2.10.4 Prolapso, torsión o rotura del útero acompañada de fiebre o de peritonitis.	R	R	

2.10.5	Hidropesía del útero, (acumulación de líquidos.)	A	A	Dependerá del estado general del animal y de que éste no presente síntomas generalizados.
2.10.6	Hemoglobinuria bovina puerperal con presencia de ictericia.	R	R	
2.11	Enfermedades de los órganos genitales masculinos:			
2.11.1	Orquitis y/o epididimitis.	A	A	Testículos no aptos.
<b>2.12 Enfermedades de las ubres</b>				
2.12.1	Inflamación de la ubre (mastitis):			
a)	ningún signo de efectos sistémicos.	A	A	Rechazo de la ubre.
b)	séptica, gangrenosa o con signos de efectos sistémicos.	R	R	
2.12.2	Pigmentación de las glándulas mamarias en los cerdos.	A	A	Rechazo de las ubres.
2.12.3	Edema de la ubre.	A	A	Rechazo de las ubres.
2.13	Enfermedades de los huesos, articulaciones y vainas de los tendones:			
2.13.1	Fracturas:			
a)	sin complicaciones (recientes o en fase de curación).	A	A	Retiro de la parte afectada.
b)	infectadas o acompañadas de signos que indican efectos generalizados.	R	R	

2.13.2 Osteomielitis:			
a) localizada	A	A	Rechazo de la parte afectada.
b) gangrenosa, supurativa o acompañada de metástasis.	R	R	
2.13.3 Depósitos de pigmentos en huesos o en periosteo.	A	A	Retiro huesos afectados.
2.13.4 Artritis y/o tendinitis:			
a) no infecciosa o crónica, sin ningún efecto sistémico.	A	A	Para los cerdos, véase erisipela.
b) poliartritis infecciosa aguda (fibrinosa, purulenta).	R	R	
2.14 Enfermedades de la musculatura:			
2.14.1 Ausencia de rigor mortis	A	R	
2.14.2 Depósitos calcáreos generalizados.	R	R	
2.14.3 Localizados	A	A	Expurgo de zonas afectadas en caso de lesiones localizadas.
2.14.3 Necrosis aséptica de la musculatura, por ej., distrofia muscular progresiva.	A	A	Expurgo de zonas afectadas en caso de lesiones localizadas. En caso generalizado aplicar 1.4.-
2.14.4 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	Partes afectadas de la canal R; cuando las lesiones sean graves . Cuando sea generalizada R/R
b)	en otros animales (por ej., carne de corte obscuro).	A	A	Partes afectadas de la canal R; cuando las lesiones sean graves . Cuando sea generalizada R/R.
2.15	Enfermedades de la piel:			
2.15.1	Heridas y celulitis:			
a)	de granulación reciente	A	A	Expurgo de las zonas afectadas.
b)	heridas infectadas y flegmones:			
i	sin signos generales	A	A	Expurgo de las zonas afectadas.
ii	acompañadas de fiebre, metástasis o sepsis.	R	R	
2.15.2	Contusiones (magullamiento):			
a)	localizadas	A	A	Expurgo de las zonas afectadas.
b)	efectos generalizados o alteraciones secundarias en la canal.	R	R	
2.15.3	Quemaduras:			
a)	localizadas, sin ningún efecto sistémico	A	A	Expurgo de las zonas afectadas.

b)	acompañadas de edema extenso o con efectos sistémicos, como fiebre.	R	R	
2.15.4	Eczema y dermatitis crónica del cerdo (de naturaleza primaria).	A	A	Expurgo de la zona afectada.
2.15.5	Eritema y dermatitis aguda (por ej. congelación, insolación, corrosiones, fotosensibilización):			
a)	ningún signo de efectos sistémicos.	A	A	Expurgo de zonas afectadas.
b)	con lesiones generalizadas o efectos sistémicos, como fiebre.	R	R	

PARRAFO III

ENUMERACIÓN ETIOLOGICA

3. ENUMERACIÓN ETIOLOGICA			
3.1	CONDICIONES PARASITARIAS		
3.1.1	Triquinosis ( <i>Trichinella spiralis</i> )		
a)	leve, menos de cuatro larvas	R	R
b)	grave, más de 4 larvas en total de 7 cortes.	R	R
3.1.2	Cisticercosis ( <i>Cysticercus bovis</i> )		
a)	Infestación grave (más de cuatro cisticercos en total, registrados en los puntos de inspección aprobados o en otros.	R	R
b)	Infestación leve, moderada o con quistes muertos o degenerados.	R	R
3.1.3	Cisticercosis ( <i>C. cellulosae</i> ):	R	R
3.1.4	Cisticercosis ( <i>C. ovis</i> ):		
a)	Infestación grave	R	R
b)	Infestación moderada o leve	A	A

Se podrá tratar por congelación de acuerdo a técnica descrita en el anexo 4.

Alternativamente tratamiento por congelación a 20 C por 10 días. Ver anexo 4

3.1.5	Cisticercosis ( <i>C. tenuicollis</i> ):	A	A	Dictamen A, solamente después de que las lesiones visibles sean separadas.
3.1.6	Cenurosis ( <i>Coenurus cerebralis</i> ):	A	A	Rechazo del cerebro.
3.1.7	Distomatosis hepática:	A	A	Rechazo del Hígado.
3.1.8	Equinococosis (hidatidosis)			
a)	visceral	A	A	Rechazo de órganos afectados.
b)	ósea o muscular	R	R	
3.1.9	Estrongilosis pulmonar y gastrointestinal.	A	A	Excepto que sea aplicable el punto 1.4.
3.1.10	Lesiones parasitarias en el hígado o en los intestinos.	A	A	Rechazo de los órganos afectados.
3.1.11	Infestación por <i>Gastrophilus</i> en los caballos.	A	A	Rechazo del estómago
3.1.12	Infestación de <i>Oestrus ovis</i> en los ovinos.	A	A	Rechazo de la cabeza.
3.1.13	Miasis (hipodermosis)	A	A	Excepto que sea aplicable el punto 1.4. Rechazo parte afectada.

3.1.14	Sarnas:			
a)	Sarna sarcóptica del cerdo:			
i)	localizada y sin efectos sistémicos.	A	A	Rechazo del cuero.
ii)	lesiones extensas o signos de efectos sistémicos.	R	R	
b)	Sarna soróptica de los ovinos:			
i)	ningún efecto sistémico	A	A	Rechazo del cuero.
ii)	con lesiones supurativas en la piel.	R	R	Rechazo del cuero
3.2	ENFERMEDADES PROTOZOARIAS			
3.2.5	Tricomoniiasis ( <i>Trichomonas foetus</i> )	A	A	
3.2.6	Sarcosporidiosis (lesiones macroscópicas):			
a)	Infestación grave	R	R	
b)	Infestación leve o localizada	A	A	Rechazo de las partes afectadas.
3.2.7	Toxoplasmosis:			
a)	Signos clínicos o efectos sistémicos.	R	R	
3.2.8	Coccidiosis:	A	A	Rechazar intestinos.



3.3	ENFERMEDADES Y ESTADOS BACTERIANOS (INCLUSO LOS AGENTES AFINES)			
3.3.1	Carbunco bacteridiano afección, incluida la contaminación de animales o carnes no infectados pero contaminados)	R	R	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.(Ver anexo 2)
3.3.2	Carbunco sintomático. ( <i>Clostridium chauvoei</i> )	R	R	
3.3.3	Hemoglobinuria ( <i>C. haemoliticum</i> ) Infecciosa.	R	R	
3.3.4	Enterotoxemia ( <i>C. haemoliticum</i> , <i>C. perfringens</i> ).	R	R	
3.3.5	Edema maligno ( <i>C. septicum</i> etc.)	R	R	
3.3.6	Bradsot (hepatitis infecciosa de las ovejas).	R	R	
3.3.6	Tétano	R	R	
3.3.7	Botulismo	R	R	

<p>3.3.8 Tuberculosis<sup>2</sup></p> <p>a) En el ganado vacuno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- afectado solamente un órgano, o ganglio y sin lesiones miliares.</li> <li>- Más de un órgano afectado, o lesiones miliares en un órgano.</li> <li>- Tuberculosis miliar(granulosa)</li> <li>- Tuberculosis bicavitaria con manifestaciones exudativas en una o en ambas serosas esplánicas</li> <li>- Presencia de lesiones caseosas en diferentes ganglios de la canal: tuberculosis linfática hipertrofiante, caseificación o infiltrativa</li> <li>- generalización</li> <li>- Signos de diseminación hematogena reciente</li> </ul>	<p>A</p> <p>R</p> <p>R</p> <p>R</p> <p>R</p> <p>R</p> <p>R</p>	<p>A</p> <p>R</p> <p>R</p> <p>R</p> <p>R</p> <p>R</p> <p>R</p>	<p>Aplicación de la metodología establecida en el Párrafo V, letra b), numeral 2.1.-</p> <p>Rechazo de órgano afectado, además de pulmón y ubre Excepto que sea aplicable el punto 1.4;</p>
---	--	--	---

<sup>2</sup> Numeral modificado, como aparece en el texto, por Resolución Exenta N° 1060 de 12 de noviembre de 2004, del Ministerio de Salud.

<p>b) En el ganado porcino:</p> <p>b.1.- Si acredita con certificado sanitario emitido por el SAG que el animal afectado procede de un plantel no reaccionante a PPD mamífero o es confirmada esta condición individual por laboratorio reconocido por la autoridad; y <i>con lesiones</i> en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Linfonódulos submaxilares o garganta.</li> <li>- Lesiones linfonódulos submaxilares y/o mesentéricos</li> <li>- Lesiones extensas en los linfonódulos u otros órganos afectados</li> </ul> <p>b.2.- Si no se acredita la condición sanitaria de acuerdo al punto anterior, frente a lesiones compatibles con la enfermedad.</p>	<p>A</p> <p>A</p> <p>R</p> <p>R</p>	<p>A</p> <p>R</p> <p>R</p> <p>R</p>	<p>Rechazo de la cabeza</p> <p>Rechazo de la cabeza y las vísceras</p>
<p>3.3.9 Enfermedad de Johne (paratuberculosis)</p>	<p>A</p>	<p>A</p>	<p>Siempre que no se aplique el punto 1.4. Rechazo de intestinos y mesenterio.</p>
<p>3.3.10 Actinomicosis y actinobacilosis:</p> <p>a) Limitada a la cabeza o a leves lesiones en los pulmones.</p>	<p>A</p>	<p>A</p>	<p>Siempre que no se aplique el punto 1.4. Rechazo de la cabeza.</p>

b) Lesiones extensas en los pulmones.	R	R	
3.3.11 Salmonelosis	R	R	
3.3.12 Colibacilosis, onfaloflebitis poliartritis y otros estados septicémicos de los animales recién nacidos.	R	R	
3.3.13 Mal rojo del cerdo:			
a) Erisipela aguda con eritema, o erisipela cutánea difusa con eritema. Artritis o lesiones de la piel complicadas por necrosis con signos de efectos sistémicos.	R	R	En la inspección ante-mortem, debido al riesgo ocupacional; siempre que sea viable, la matanza deberá aplazarse hasta el final de la faena. Se deben tomar precauciones especiales para evitar los riesgos profesionales.
b) Artritis crónica localizada ocasionada por erisipela. Endocarditis por erisipela, localizada, sin necrosis o signos de toxemia. Lesiones cutáneas ligeras	A	A	Rechazo de piel y lesiones localizadas.
3.3.14 Listeriosis	R	R	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	Rechazo de la cabeza.
3.3.16 Linfadenitis caseosa de los ovinos ( <i>Corynebacterium ovis</i> ).	A	A	A menos que se apliquen R en virtud del punto 1.4. Expurgo de ganglios linfáticos afectados.
3.3.17 Linfangitis ulcerosa de los caballos ( <i>C. ovis</i> ).	A	A	En las áreas geográficas donde el muermo sea endémico se aplica lo indicado en el punto 3.3.18, salvo, que se identifique el <i>C. ovis</i> como agente etiológico.
3.3.18 Muermo	R	R	
3.3.20 Papera equina ( <i>Streptococcus equi</i> )	A	A	R, en el caso del punto 1.1. Rechazo de la cabeza.
3.3.21 Brucelosis:	A	A	En zonas donde haya brucelosis de cualquier especie, se deben tomar precauciones especiales para evitar los riesgos profesionales. Rechazo de ubres, órganos genitales y ganglios seleccionados. La faena deberá aplazarse para el final.
3.3.22 Epididimitis ovina infecciosa ( <i>B. ovis</i> )	A	A	Rechazo de testículos.
3.3.23 Campilobacteriosis bovina ( <i>Campylobacter fetus</i> )	A	A	
3.3.25 Septicemia hemorrágica ( <i>Pasteurella multocida</i> serotipos 6:B y 6:E)	R	R	Cuando no haya compromiso general se decomisaran solo los órganos afectados.
3.3.26 Fiebre de transporte:	R	R	Si es viable, la matanza deberá aplazarse hasta después de la recuperación.
3.3.27 Rinitis atrófica.	A	A	Rechazo de cabeza, cuando aparece con deformidad de <i>ossa faciei</i> .

3.3.28	Difteria de los terneros (necrobacilosis).			
a)	Generalizada	R	R	
b)	Localizada	A	A	Rechazo de cabeza.
3.3.29	Pie podrido en ovinos (foot rot)	A	A	Es necesario que se diferencie cuidadosamente de la fiebre aftosa (véase el punto 3.4.1). Rechazo de las patas.
3.3.30	Leptospirosis:			Precauciones especiales necesarias para evitar la infección de los trabajadores de la industria cárnica y de los otros manipuladores de alimentos.
a)	Aguda	R	R	
b)	Localizada y crónica	A	A	Rechazo de riñón.
3.3.31	Pleuroneumonía contagiosa bovina ( <i>Mycoplasma mycoides</i> subsp. <i>mycoides</i> SC (biotipo bovino)).	A	A	Rechazo de pulmones y pleura.
3.3.32	Pleuroneumonía contagiosa de los pequeños rumiantes ( <i>Mycoplasma</i> sp). biotipo F.38).	A	A	Rechazo de pulmones y pleura.
3.3.33	Agalaxia contagiosa de las cabras y ovejas ( <i>Mycoplasma agalactiae</i> ).	A	A	Rechazo de ubres.
3.4	CONDICIONES VIRALES			<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.

<b>Enfermedades vesiculares y viruelas:</b>				
3.4.1	Fiebre aftosa	R	R	Notificación inmediata al Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).
3.4.2	Fiebre catarral maligna de los bovinos.	A	A	A menos que sea aplicable el punto 1.1. Rechazo del aparato digestivo.
3.4.3	Rinotraqueitis infecciosa bovina-IBR/IPV.	A	A	A menos que sea aplicable el punto 1.1.En caso de lesiones de las vías respiratorias superiores, rechazo de la cabeza.
3.4.4	Diarrea viral bovina / enfermedad de las mucosas.	A	A	A menos que sea aplicable el punto 1.1. Rechazo del aparato digestivo.
3.4.5	Para-influenza bovina.	A	A	A menos que sea aplicable el punto 1.1.
3.4.6	Leucosis bovina:			
a)	Lesiones múltiples macroscópicas.	R	R	
b)	Reacción positiva solamente.	A	A	
3.4.7	Leucosis viral (que no sea de los bovinos).  Lesiones macroscópicas múltiples.	R	R	
3.4.8	<b>Rabia</b>			
a)	con síntomas	R	R	Se debe remitir la cabeza al Instituto de Salud Pública para hacer examen de laboratorio y confirmar diagnóstico.
b)	sacrificado dentro de 8 días. después de haber sido mordido	A	A	Expurgo de las partes alrededor de la mordedura; precauciones especiales para evitar los riesgos

por un animal comprobadamente rabioso.			profesiones.
c) Sacrificado después de 8 días de haber sido mordido por un animal comprobadamente rabioso	R	R	
<b>Diversas enfermedades porcinas:</b>			
3.4.9 Peste porcina (cólera de cerdo):	R	R	Aviso inmediato al SAG
3.4.10 Influenza del cerdo	A	A	A menos que R sea aplicable en virtud del punto 1.1.
<b>Diversas enfermedades de los equinos:</b>			
3.4.11 Rinoneumonitis equina	A	A	Rechazo de la cabeza. R en virtud del punto 1.1..
3.4.12 Influenza equina	A	A	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; R en lugar de A, en el caso del punto 1.1.
3.4.13 Anemia infecciosa equina	A	A	Siempre que no se encuentren lesiones en la inspección post-mortem; en caso contrario, R.
3.4.14 Encefalopatía espongiforme bovina (EEB).	R	R	El ganado, que según datos clínicos, podría estar infectado por la EEB, se deberá solicitar análisis del cerebro al Instituto de Investigaciones Veterinarias del SAG.



3.5	SINDROMES DE ETIOLOGIA NO IDENTIFICADA O NO INFECCIOSA.			
3.5.1	Tumores:			
a)	Tumores benignos circunscritos, mixofibromas y neurofibromas de los nervios intercostales, plexos de los nervios, etc.	A	A	R, para el órgano.
b)	Tumores malignos, por ejemplo, carcinoma y sarcoma, incluido el melanosarcoma.	R	R	Opcionalmente examen de laboratorio para diferenciar
c)	Tumores múltiples, por ejemplo, metástasis o tumores múltiples benignos en distintos órganos.	R	R	Opcionalmente examen de laboratorio para diferenciar..
3.5.2	Desórdenes metabólicos, enfermedades por deficiencias e intoxicaciones:			
a)	Quetosis bovina	R	R	Si el diagnóstico se hace en el ante – mortem se podrán aplicar procedimientos que permitan la recuperación del animal.
b)	Paresia post parto (fiebre de la leche)Hipocalcemia.	A	A	Es preferible que la matanza se aplase hasta la recuperación. R de órganos y partes afectadas por congestión hipostática.
c)	Deficiencias minerales nutricionales.	A	A	A menos que sea aplicable el punto 1.4.
d)	Hipomagnesemia	A	A	Es preferible que la matanza se aplase hasta la recuperación. R de órganos y partes afectadas por congestión hipostática.
e)	Intoxicaciones (envenenamiento agudo y crónico).	R	R	Se aplica a los animales que presentan signos clínicos o en la inspección post-mortem.
f)	Ictericia:			

	i) Hemolítica	R	R	Retención de la canal por 24 hrs. y observación posterior. R si no desaparece y R del hígado.
	ii) Tóxica	R	R	
iii)	Obstructiva o ligera, desaparece dentro de un plazo de 24 horas)	A	A	
iv)	obstructiva (grave)	R	R	
3.5.3	Residuos que excedan los niveles máximos permitidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.	R	R	
3.6	INFECCIONES MICOTICAS Y MICOTOXINAS.			
3.6.1	Micotoxicosis aguda o crónica, detectable clínica o morfológicamente en la inspección ante-mortem o post-mortem.	R	R	

### TITULO III: DE LOS PROCEDIMIENTOS ESPECIALES

#### PARRAFO I

#### CARBUNCO BACTERIDIANO

Cuando se sospeche Carhunco Bacteridiano, se procederá de la siguiente forma:

##### **Examen ante-mortem**

- a.- En caso que el animal se encuentre vivo se sacrificará de inmediato, por un método de conmoción en la sala de urgencia y deberá ser remitido al destructor sin sangrarlo ni desollarlo. Para hacer el transporte del animal se deberán obturar las aberturas naturales con algodón hidrófilo, estopa, u otro material que impida el escurrimiento de líquidos. De acuerdo a las condiciones del establecimiento la destrucción podrá ser mediante autoclave, digestor, incineración o enterramiento.
- b.- Los animales del corral en que se registró el caso se mantendrán en aislamiento, procediendo a su faenamiento sólo si dentro de las siguientes 48 horas no se registra un nuevo caso.
- c.- Si se producen nuevos casos en un corral, se podrá aplicar un tratamiento específico al resto de los animales. Posteriormente a la medicación, los animales deberán mantenerse en observación a lo menos diez días, o más si el período de carencia de los fármacos administrados superan este período.
- d.- Los operarios que manipulen estos animales deberán usar equipos de protección personal que incluya botas y guantes de goma, antiparras, máscaras de protección y overol.

##### **Examen post - mortem**

Cuando se sospeche de Carhunco Bacteridiano en la sala de faena, se procederá a la detención inmediata de la línea, a fin de practicar los procedimientos de confirmación. Confirmada la sospecha se procederá de la siguiente forma:

- a.- Cuando se diagnostica un animal con Carhunco en la línea, se procede a su destrucción, incluidos sus órganos vísceras y cuero.
- b.- En caso que el diagnóstico se verifique con posterioridad a la evisceración del animal, además de la destrucción del animal afectado, se destruirán en forma íntegra el animal que antecede al afectado en la línea y los tres animales posteriores al mismo.
- c.- En caso de cerdos con diagnóstico de Carhunco agudo, se aplicará el mismo criterio anteriormente señalado, procediendo además a desinfectar la escaldadora y la máquina peladora con solución de hipoclorito de sodio a concentraciones de 5.000 ppm y enjuagando con agua potable corriente después de treinta minutos de aplicada la solución.
- d.- En cerdos con diagnóstico de Carhunco crónico, se destruirá el animal afectado. Con relación a los operadores que manipulen inadvertidamente los animales afectados, se debe aplicar un lavado con una solución de hipoclorito de sodio de concentración no menor a

2.000 ppm de cloro activo, a las partes del cuerpo que entraron en contacto con el animal o sus fluidos.

- e.- Los equipos de trabajo no desechables tales como botas, pecheras, cascos y otros elementos de protección usados en la faena se deben desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio en concentración de 5.000 ppm de cloro activo.
- f.- Las instalaciones y herramientas de trabajo se lavarán con agua caliente y posteriormente se desinfectarán con una solución de hipoclorito de sodio en concentración de 5.000 ppm de cloro activo o con soda cáustica ( hidróxido de sodio) al 5%. Antes de reiniciar las labores y no antes de treinta minutos después de aplicada la solución, las instalaciones y utensilios deberán ser enjuagados con abundante agua potable.

## PARRAFO II

### MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN DE TRIQUINAS

#### I.- Examen triquinoscópico

##### a).- Instrumental:

Triquinoscopio de lámpara incandescente que permita un aumento de 50 a 100 veces la imagen real. Placa compresora, formada por dos plaquetas de vidrio que puedan comprimirse una contra otra, una de las cuales estará dividida en 28 celdas iguales.

- Tijeras pequeñas curvas.
- Pinza pequeña.
- Cuchillo para cortar las muestras.
- Pequeños recipientes numerados destinados a recoger las muestras.
- Cuentagotas.
- Vaso que contenga ácido acético y otro que contenga una solución de potasa cáustica para aclarar en caso de posible calcificación o para ablandar la carne seca:

##### b) Toma de muestras:

- 1.- Cuando la canal sea entera deberá tomarse una muestra del grosor de una avellana, de uno de los pilares del diafragma, **en la zona de transición entre la parte muscular y la parte tendinosa.**
- 2.- Cuando únicamente se disponga de un pilar de diafragma, habrá que tomar de él una muestra que tenga un grosor doble que el de una avellana. A falta de ambos pilares del diafragma habrá que tomar una muestra de grosor doble de una avellana de la parte del diafragma situada cerca de las costillas o esternón y en su defecto de la musculatura de la lengua o de los músculos masticadores o incluso de los músculos abdominales.
- 3.- Cuando solo se disponga de partes del animal, de cada parte deberá tomarse tres muestras de músculos esqueléticos que contengan poca grasa, del tamaño de una avellana y tomadas en puntos diferentes, **en la medida de lo posible cerca de los huesos o de los tendones.**

**c) Modo de operar:**

De la muestra tomada de las canales enteras, anteriormente descritas, deberán cortarse en siete fragmentos del tamaño de un grano de avena, comprimirlas entre las placas compresoras de tal forma que pueda leerse fácilmente a través de ellas.

Cuando la carne de los trozos que vayan a examinarse esté seca y envejecida, las preparaciones deberán empaparse durante diez a veinte minutos, en una solución de potasa diluida en dos volúmenes de agua antes de comprimirlos.

Cuando, en el caso de las canales enteras, la muestra proceda de la parte del diafragma situada cerca de las costillas, del esternón, de la musculatura de la lengua, de los músculos masticadores o, incluso de los músculos abdominales, deberán cortarse 14 fragmentos del tamaño de un grano de avena.

De cada una de las tres muestras tomadas de partes de la canal, el Veterinario deberá cortar ocho fragmentos del tamaño de un grano de avena, es decir 24 fragmentos en total.

El examen en el triquinoscopio deberá hacerse de modo que cada preparado sea examinado lenta y cuidadosamente. Cuando, durante el examen triquinoscópico, se detecten imágenes sospechosas cuya naturaleza no pueda determinarse con certeza ni siquiera con ayuda del mayor aumento del triquinoscopio, deberá procederse a un examen posterior con ayuda del microscopio. Este examen microscópico deberá hacerse de modo que cada preparación sea examinada, lenta y cuidadosamente, con un aumento superior a 100 veces.

En caso de duda, deberá proseguirse el examen con otras muestras y preparados. Si es necesario, con aumentos superiores hasta que se obtengan las precisiones deseadas.

El examen triquinoscópico deberá ser realizado por el profesional en una forma tal que considerando su experiencia, el tipo y complejidad de las muestras analizadas, asegure la eficacia en la detección de las larvas de triquina.

De acuerdo con las condiciones estructurales de la línea de trabajo y el equipamiento existente para el examen triquinoscópico, el Servicio de salud competente determinará para cada planta faenadora, el número máximo de cerdos a examinar por este método, por cada médico veterinario en una jornada de trabajo.

## II. Método de la digestión artificial de muestras colectivas

### A) Instrumental y reactivos:

Cuchillo y pinzas para la toma de muestras.

Máquina de picar carne, que deje los trozos entre 2 y 3 milímetros de diámetro

Matraz "Erlenmeyer" de 3 litros provisto de un tapón de goma .

Embudo cónico de separación, de una capacidad de 2.000 mililitros.

Soporte normal, con el pie en forma de A, de 28 centímetros de longitud, provisto de una varilla de 80 centímetros.

Anillo de 10 a 11 centímetros que pueda fijarse al soporte.

Pinza provista de una mordaza plana (23/40 milímetros) que pueda sujetarse al soporte mediante un manguito doble.

Tamiz (finura de la malla: 177 micras) de un diámetro exterior de 11 centímetros, provisto de una rejilla de latón o de acero inoxidable.

Embudo de un diámetro interior mínimo de 12 centímetros.

Probetas graduadas de 100 mililitros.

Estereomicroscopio (aumento de 15 a 40 veces) que disponga de una iluminación adecuada, o un triquinoscopio provisto de una tabla horizontal para el compresor, que disponga de una iluminación adecuada.

En caso de utilización del triquinoscopio: Una cubeta para el cómputo de larvas, que se podrá describir de la siguiente manera:

Una cubeta formada por placas acrílicas de un espesor de 3 milímetros y que reúna las siguientes características:

Fondo de la cubeta: 180 x 40 milímetros dividido en cuadrados de 10 x 10 mm. Y de altura de 20 milímetros.

En caso de utilización del estereomicroscopio, una serie de placas de "Petri", de un diámetro de 9 centímetros, cuyo fondo este dividido en cuadrados de examen de 10 x 10 mm.

Recipientes de 10 litros que se utilizarán para la sanitización de los instrumentos, mediante un tratamiento (como el formol) y para el líquido de digestión que quede, en caso de resultado positivo.

Acido clorhídrico concentrado (al 37 %).

Concentración de pepsina: 1:10.000 NF (US National Formulary), correspondiente a 1:12.500 BP (British Pharmacopea), correspondiente a 2.000 FIP (Federación Internacional de Farmacia).

Bandejas que puedan contener 50 muestras de aproximadamente 2 gramos cada una.

Una balanza de precisión de 0,1 gramo.

### 2) Toma de muestras:

2.1 Cuando las canales sean enteras, tomar una muestra de aproximadamente 2 gramos en uno de los pilares del diafragma, en la zona de transición entre la parte muscular y la parte tendinosa. Si no hubiera pilar del diafragma, tomar la misma cantidad en uno de los siguientes sitios: en la parte del diafragma situada cerca de las costillas, o del esternón. A falta del diafragma tomar la misma cantidad de muestra en uno de los siguientes puntos la musculatura de la lengua, los músculos masticadores, o la musculatura abdominal.

2.2 Para los trozos de carne, tomar una muestra de aproximadamente 2 gramos en los músculos esqueléticos que contengan poca grasa y, en la medida de lo posible, **cerca de los huesos o de los tendones.**

### 3) Procedimiento:

#### 3.1 Grupos completos de muestras (100 a la vez):

Se tomará una muestra de aproximadamente 1 gramo de cada una de las 100 muestras individuales procedentes de los cerdos. La muestra colectiva se pasará por la máquina de picar carne de modo que se obtengan trozos de entre 2 y 3 mm de diámetro.

La carne picada se colocará en el matraz "Erlenmeyer" de 3 litros, al mismo tiempo que 7 gramos de pepsina y se cubrirá con 2 litros de agua potable, calentada a una temperatura aproximada de 40 a 41°C con 25 mililitros del ácido clorhídrico. Agitar la mezcla para disolver la pepsina. El pH de la solución deberá ser entonces de aproximadamente, 1,5 a 2.

Para la digestión, el matraz "Erlenmeyer" se colocará en una estufa a 40-41°C durante cuatro horas, aproximadamente. Durante este tiempo se agitará regularmente, como mínimo, dos veces por hora.

Digerida la solución, se filtrará mediante un tamiz, a través del embudo cónico de separación de 2 litros y se dejará en reposo sobre el soporte durante, por lo menos, una hora.

Se trasvasará a una probeta graduada un volumen total de, aproximadamente, 45 mililitros, y se distribuirá en tres placas de "Petri", de fondos cuadrado.

Cada placa de "Petri" se examinará minuciosamente en el estereomicroscopio, con el fin de descubrir las larvas.

En caso de utilización de cubetas para el computo de larvas, los 45 mililitros se distribuirán en dos cubetas y se examinarán en el triquinoscopio.

Las larvas aparecerán en el sedimento como unos organismos identificables y, si el agua estuviera tibia, frecuentemente se podrán observar los enrollados y desenrollados de la espiral.

Los líquidos producto de la digestión se deberán examinar desde el momento en que estén dispuestos, en ningún caso se podrá postergar el examen para el día siguiente. Si los líquidos de digestión no fueran lo suficientemente transparentes, o si no se examinaran en el plazo de treinta minutos siguientes a su preparación, se deberán clarificar de la siguiente manera:

Verter la muestra final de 45 mililitros en una probeta graduada y dejar sedimentar durante diez minutos. Después de dicho tiempo, quitar por aspiración 30 mililitros del líquido sobrenadante y agregar agua potable a los 15 mililitros restantes, hasta obtener un volumen total de 45 mililitros. Después de un nuevo período de reposo de diez minutos, quitar por aspiración 30 mililitros de líquido sobrenadante, verter los 15 mililitros restantes en una placa de "Petri", o en una cubeta, para el cómputo de las larvas, con vistas a su examen. Lavar la probeta graduada con 10 mililitros de agua potable; agregar el líquido así obtenido a la muestra en la placa de "Petri" o en la cubeta para computo de larvas y examinar.

### 3.2 Grupos de menos de 100 muestras:

Se podrá agregar un máximo de 15 muestras individuales, a un grupo completo de 100 muestras para examinarlas al mismo tiempo que estas últimas. Si el número de muestras que se deban examinar es superior a 15 e inferior a 100, el líquido de digestión se debe reducir proporcionalmente.

#### 4 Resultado:

En caso de resultado positivo o dudoso del examen de una muestra colectiva, se deberá tomar una muestra de 20 gramos de cada cerdo, de acuerdo con las indicaciones contempladas en la anterior letra. Las muestras de 20 gramos procedentes de cinco cerdos se deberán reunir y examinar de acuerdo con el método antes descrito. De esta forma se examinarán las muestras en 20 grupos de cinco cerdos. Si se descubrieran triquinas en la muestra de un grupo de cinco cerdos se deberán tomar las muestras de 20 gramos de cada animal que pertenezca a dicho grupo y se deberán examinar de acuerdo con el método antes descrito.

### III.- Método de la digestión de muestras colectivas con utilización de un agitador magnético

#### a) Instrumental y reactivos:

Cuchillo y pinzas para la toma de muestras.

Bandejas divididas en 50 cuadrados que puedan contener, cada uno, muestras de carne de 2 gramos aproximadamente.

#### Molinillo.

Agitador magnético provisto de una placa térmica de temperatura controlada y una barra magnética (recubierta de teflón) de 5 centímetros, aproximadamente.

Embudos de separación cónicos de una capacidad de 2 litros.

Soportes con anillos y fijaciones.

Tamices, finura de la malla de 177 micras, de un diámetro exterior de 11 centímetros provistos de una rejilla de acero inoxidable.

Embudos de un diámetro interior mínimo de 12 centímetros destinados a recibir el tamiz.

Vaso de precipitado de 3 litros.

Probetas graduadas de una capacidad aproximada de 50 mililitros o tubos de centrifugación.

Triquinoscopio provisto de una tabla horizontal o un estereomicroscopio que disponga de una iluminación adecuada.

Cubeta para el cómputo de larvas (en caso de utilización de un triquinoscopio).

La cubeta deberá estar formada por placas acrílicas de un espesor de 3 milímetros y deberá presentar las siguientes características:

Fondo de la cubeta: 180 x 40 milímetros dividido en cuadrados. de 10 x 10 mm. Y de altura de 20 milímetros.

El fondo y las placas frontales deberán estar fijos entre las placas laterales, de manera que formen dos pequeñas asas en los dos extremos. La parte superior del fondo deberá estar entre 7 y 9 milímetros más elevada con relación a la base del cuadrado formado por las placas laterales y frontales. Las placas se fijarán con un adhesivo adecuada al material.

Varias placas de "Petri", si se utiliza un estereomicroscopio, cuyo fondo esté dividido en cuadrados de 10 x 10 milímetros mediante un instrumento puntiagudo.

Una hoja de aluminio.



Acido clorhídrico al 25 por 100.

Concentración de pepsina: 1:10.000 NF (US National Formulary); correspondiente a 1:12.500 BP (British Farmacopea); correspondiente a 2.000 FIP (Federación Internacional de Farmacia).

Agua potable calentada a una temperatura de 46-48° C.

Varios recipientes de 10 litros que se utilizarán para la sanitización del instrumental, mediante un tratamiento como el formol, y para el jugo digestivo que queden en caso de resultado positivo.

Una balanza de precisión de 0,1 gramo.

#### **b) Toma de muestras:**

1. Cuando las canales están enteras, tomar una muestra de, aproximadamente, 2 gramos de uno de los pilares del diafragma, en la **zona de transición entre la parte muscular y la parte tendinosa**; si no hubiera pilar del diafragma, tomar la misma cantidad en la parte del diafragma situada cerca de las costillas o del esternón, o en la musculatura de la lengua, o en los músculos masticadores, o también en la musculatura abdominal.
2. Para los trozos de la carne tomar una muestra de, aproximadamente, 2 gramos, en los músculos esqueléticos que contenga poca grasa y, en la medida que sea posible, cerca de los huesos o en los tendones.

#### **c) Método:**

##### **1.- Grupos completos de muestras (100 a la vez):**

Triturar en el molinillo 100 muestras de, aproximadamente 1 gramo, tomadas de cada muestra individual de acuerdo con las indicaciones de la letra b). Hacer funcionar el aparato tres o cuatro veces durante un segundo.

Llevar la carne picada a un vaso de precipitado de 3 litros y espolvorear con 10 gramos de pepsina. Introducir en el vaso de precipitado 2 litros de agua de la llave calentada a una temperatura de 46-48°C y agregar 16 mililitros de ácido clorhídrico.

Introducir varias veces el dispositivo de triturado del molinillo en el líquido de digestión que se encuentre en el vaso de precipitado, para quitar de él las sustancias que aún tenga adheridas.

Colocar la barra magnética en el vaso de precipitado y cubrirlo con una hoja de aluminio.

Colocar el vaso de precipitado en la placa precalentada del agitador magnético y comenzar la agitación. Antes de empezar el proceso de agitación, se deberá regular el agitador magnético de tal forma que, durante el funcionamiento, pueda mantenerse una temperatura constante de 44-47°C.

Durante el proceso de agitación, el líquido de digestión deberá girar a una velocidad lo suficientemente elevada para permitir la formación de un profundo remolino central, sin provocar salpicaduras.

Agitar el líquido de digestión durante treinta minutos, parar el aparato, filtrar el líquido de digestión a través de un tamiz colocado en un embudo y recoger el filtrado en un embudo de separación.

Dejar el líquido de digestión en el embudo de separación durante treinta minutos.

Después de treinta minutos, traspasar rápidamente una muestra de 40 mililitros del sedimento del líquido sobrenadante, dejando así un volumen de 10 mililitros.

La muestra de 10 mililitros del sedimento restante se verterá en una cubeta para el cómputo de larvas o en una placa de "Petri".

Enjuagar la probeta graduada o el tubo de centrifugación con, aproximadamente, 10 mililitros de agua potable, que se agregará a la muestra en la cubeta de cómputo de larvas o en la placa de "Petri". Luego, proceder a la observación en el triquinoscopio o el examen en el estereomicroscopio, según el caso.

Los líquidos de digestión deberán observarse desde el momento en que están dispuestos. En ningún caso se podrá postergar el examen para el día siguiente. Si los líquidos de digestión no se examinan en el plazo de treinta minutos siguientes a su preparación, se deberán clarificar de la siguiente manera: Verter la muestra final de, aproximadamente, 40 mililitros en una probeta graduada y dejar sedimentar durante diez minutos. Después de dicho tiempo, quitar 30 mililitros en una probeta graduada y dejar sedimentar, con el fin de obtener un volumen de 10 mililitros. Dicho volumen se llevará a 40 mililitros con agua potable. Después de un nuevo período de reposo de diez minutos, quitar por aspiración 30 mililitros de líquido sobre nadante, para obtener un volumen de 10 mililitros que se examinará en una placa de "Petri" en una cubeta para cómputo de larvas. Lave la probeta graduada con 10 mililitros de agua potable y agregar el líquido obtenido a la muestra en la placa de "Petri" o en la cubeta para el cómputo de larvas para su examen.

Si el examen revela que el sedimento no está claro se deberá verter la muestra en una probeta graduada y con agua potable se deberá llevar su volumen a 40 mililitros. Luego se aplicara el método antes mencionado.

## **2.- Grupos excedentes de menos de 100 muestras:**

Eventualmente se podrán agregar 15 muestras, de 1 gramo cada una, a un grupo de 100 muestras y se podrán examinar el mismo tiempo que estas últimas de acuerdo con el método descrito en la letra c). En caso de más de 15 muestras se deberán examinar en calidad de grupo completo. En el caso de grupos que lleguen, hasta las 50 muestras, los líquidos de digestión se podrán reducir a 1 litro.

En caso de resultado positivo o dudoso del examen de una muestra colectiva, se deberá tomar una muestra de 20 gramos de cada cerdo, de acuerdo con las indicaciones contempladas en la anterior letra b). Las muestras de 20 gramos procedentes de cinco cerdos. Si se detectan las triquinas en una muestra de 20 gramos de cada animal que pertenezca a dicho grupo y se deberán examinar de acuerdo con el método antes descrito.\*\*\*\*\*

## PARRAFO III

### Método de Saneamiento de Carnes por Congelación

Las carnes de animales faenados, en mataderos autorizados, que hayan sido inspeccionadas mediante alguno de los métodos establecidos en la presente circular, para detectar la presencia de *Trichinella spiralis*, o *Cysticercus bovis*, en la que se haya diagnosticado la infestación leve, de acuerdo al anexo N° 1, serán retenidas mediante un “**acta**” emitida por Médico Veterinario Inspector Oficial y podrán ser sometidas a un método de tratamiento por congelación de acuerdo a las siguientes pautas:

- a) Las carnes previamente refrigeradas a 4°C o menos, podrán ser congeladas a las temperaturas indicadas y tiempos señalado en las Tablas 1 y 2 de este mismo anexo.
- b) Previo al período de congelación se deberá retirar de la carne todos los materiales de embalaje.
- c) Las cajas o bandejas deberán ser apiladas de tal forma que permitan una adecuada circulación de aire para que la carne llegue lo más pronto posible a la temperatura requerida.
- d) **El tiempo de congelación se comenzará a contar desde el momento en que las carnes o cortes de canal alcancen la temperatura mínima especificada en las tablas 1 y 2.**
- e) El saneamiento por congelación podrá ser realizado en el mismo establecimiento en que el animal fue faenado, siempre que éste cuente con las instalaciones de frío que permitan efectuarla. En caso que el establecimiento no cuente con los sistemas de frío necesarios para el tratamiento especificado, las carnes afectadas podrán someterse al saneamiento por congelación en cámaras o recintos frigoríficos autorizados, para estos efectos por el mismo Servicio de Salud competente. El procedimiento de saneamiento en los frigoríficos autorizados será fiscalizado por el Médico Veterinario Inspector Oficial del matadero de origen de las canales o carnes a sanear. Dichas cámaras deberán asegurar a través de un termógrafo que el producto se mantenga a temperatura constante y no exista posibilidad de cambios. Además, se deberán llevar sistemas de registros que faciliten la fiscalización.
- f) Las carcasas o cortes sometidos a saneamiento por esta técnica deberán ser ubicadas en un lugar especial de la cámara y tendrán una ficha en que se registre el día de comienzo y término del tratamiento, además de la firma del Médico Veterinario Oficial, quien será el responsable de todo el proceso.
- g) La cámara o túnel que contenga productos bajo saneamiento térmico, estará equipada con un termógrafo cuyo sensor se encuentre ubicado en o sobre el nivel más alto al cual el producto bajo tratamiento se guarda y lejos de los equipos de refrigeración. El sistema de registro de temperatura (ej. Termógrafo) debe estar autorizado por la Autoridad Sanitaria y debe ser revisado periódicamente por el Médico Veterinario Inspector Oficial.
- h) La identificación de las bandejas o cajas con carne sometida a saneamiento, deberá indicar lo siguiente:

Para Cisticercosis

“PRODUCTO PARA SANEAMIENTO” Cisticercosis  
“MANTENER CONGELADO A -20 °C POR 10 DIAS COMO MINIMO”  
“FECHA DE INGRESO A SANEAMIENTO:.....”  
“FECHA DE SALIDA DEL SANEAMIENTO:.....”

y para Triquinosis:

“PRODUCTO PARA SANEAMIENTO” Triquinosis  
“MANTENER CONGELADO A -20°C POR 20 DIAS COMO MINIMO”  
“FECHA DE INGRESO A SANEAMIENTO:.....”  
“FECHA DE SALIDA DEL SANEAMIENTO:.....”

La identificación antes señalada será mediante un distintivo impreso o autoadhesivo de color AMARILLO FUERTE, puesta en todas sus caras para asegurar su rápida, clara y precisa identificación.

- i) Las plantas faenadoras autorizadas para el saneamiento térmico, deberán llevar en forma continua y permanente, un sistema de registro de información que considere los siguientes antecedentes:
- Número y peso( Kg. de vara caliente) de animales afectados por Cisticercosis y Triquinosis.
  - Número y peso de las cajas resultantes del desposte de los animales afectados
- j) La retención del producto para el saneamiento y la posterior liberación, del producto ya saneado se efectuará mediante un acta emitida por la autoridad sanitaria. El ingreso y salida del producto desde la cámara o túnel de congelado será supervisada por el Médico Veterinario Inspector Oficial.
- k) Las carnes que sean sometidas al proceso de saneamiento, se considerarán para el consumo una vez terminado este proceso de saneamiento y liberados por un “**acta**” emitida por la Autoridad Sanitaria.

Temperatura de congelación(°C)	Número mínimo de días (ininterrumpido)	
	Carcasa	Corte
-20	20	20

TABLA N° 2  
Método de congelación para la destrucción de *Cysticercus bovis*

Temperatura de congelación (°C)	Número mínimo de días (ininterrumpidos)	
	Carcasa	Cortes
- 20	10	10

## PARRAFO IV

### PROCEDIMIENTO PARA LA DISPOSICIÓN DE PRODUCTOS NO APTOS PARA CONSUMO

**En concordancia con el Art. 86 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S. 977/96)**, los productos no aptos para consumo (órganos, vísceras, canal o partes de la canal), deberán ser destruidos o sometidos a tratamientos aprobados por la autoridad de salud, con el fin exclusivo de destinarlos al uso **industrial no destinado a la alimentación humana**. Estas operaciones deben realizarse en el recinto para la destrucción de producto no apto para consumo, bajo la vigilancia y responsabilidad directa del médico veterinario inspector oficial.

La destrucción de los productos no aptos para consumo deberá realizarse en el recinto del matadero destinado a esta operación, y que estará dotado de un digestor o destructor de productos no aptos para consumo humano. Cuando por razones de fuerza mayor no sea posible contar con un digestor, el servicio de Salud competente, podrá autorizar otros sistemas para destruir estos desechos tales como; cremación, cocción en marmita cerrada u otros.

En cambio, el tratamiento de los productos no aptos para consumo humano destinados al uso industrial no alimentario podrá ser realizado en un establecimiento diferente a la planta faenadora, siempre que este cuente con autorización del servicio de Salud correspondiente.

#### **A.- Destino de los animales mortecinos**

1.- Aquellos animales mortecinos en que se sospeche de Carbunco bacteridiano, deberán ser sometidos a un examen específico que permita confirmar o excluir esta enfermedad. Los animales que resulten positivos deberán ser tratados conforme a los procedimientos estipulados en el Anexo N°

2.- Una vez excluida la posibilidad de Carbunco se deberá proceder al manejo y traslado del animal mortecino extremando las medidas de higiene, en un carro exclusivo para este uso, al recinto donde se procederá al retiro del cuero, si la autoridad sanitaria lo considera pertinente, y al posterior trozado del animal con el fin de que sea:

2.1.- Sometido a destrucción en los digestores de la planta o;

2.2.- Sea introducido en contenedores sellados que lo trasladaran a un establecimiento autorizado para procesar productos no aptos para consumo humano o;

2.3.- Sea desnaturalizado con productos químicos repelentes e introducido en contenedores sellados que lo trasladaran a un relleno sanitario autorizado por el Servicio de Salud respectivo.

Todos los instrumentos y equipos, utilizados para el traslado y trozado del animal, así como los recintos deberán ser sometidos a un lavado riguroso y luego a una desinfección con productos permitidos por la autoridad sanitaria.

#### **B.- Disposición final de Canales o partes declaradas no aptas para consumo y desecho de mataderos**

1.- Los órganos y carnes afectados por enfermedades tales como: Tuberculosis, Clostridiosis, Triquinelosis y Cisticercosis, deberán ser sometidos a un proceso térmico que asegure que estos no constituyan un riesgo para la salud de la población, luego de esto podrán ser retirados de la Planta

Faenadora de Carnes (PFC) con destino a uso industrial o a relleno sanitario autorizado por el Servicio de Salud competente para estos efectos.

2.- El transporte de estos productos debe realizarse bajo condiciones que aseguren que estos no se constituyan en peligros potenciales para la salud de la población.

3.- El matadero que envíe estos productos a relleno sanitario o a una planta procesadora de desechos de matadero, deberá llevar un registro en base a formulario foliado por triplicado que contendrá la siguiente información:

- 3.0 Nombre o razón social y dirección del emisor de la partida.
- 3.1 Nombre o razón social y dirección del destinatario de la partida.
- 3.2 Número de bolsas o bultos y peso total de la partida entregada.
- 3.3 Detalle del contenido de los bultos.
- 3.4 Patente del vehículo que transporta los productos no aptos para consumo humano.
- 3.5 Fecha y hora de la salida del vehículo.
- 3.6 Nombre y firma del médico veterinario responsable de la inspección sanitaria de las carnes del matadero, que autoriza el despacho de los productos.

**Los formularios tendrán la siguiente distribución:**

- a) El original, sin desprenderlo del talonario, quedará en poder de la planta.
- b) La primera copia quedará en poder del destinatario de los desechos.
- c) La segunda copia será para el transportista.

4.- El traslado de los productos se efectuará luego de desnaturalizarlos con algún producto adecuado y deberá realizarse en contenedores sellados que impidan el escurrimiento del contenido. Cada contenedor debe llevar una leyenda que indique en forma clara y legible la siguiente frase **“NO ABRIR - DESECHO DE MATADERO - NO APTO PARA CONSUMO HUMANO”**.

**C.- Uso Industrial de Productos no aptos para consumo Humano**

- 1.- Las carnes y órganos de animales que han sido declarados no aptos para el consumo humano, podrán ser utilizados como materia prima para procesos industriales o ser procesados para exportación.
- 2.- Los mataderos podrán entregar sus productos no aptos para el consumo humano a las Plantas Procesadoras de estos productos, para lo cual previamente deberán solicitar la correspondiente autorización al Servicio de Salud competente. La autoridad sanitaria autorizará a los mataderos de su jurisdicción, a entregar sus productos no aptos para consumo humano a estos establecimientos de acuerdo a las siguientes condiciones:
  - 2.1.- Los mataderos que dispongan de cámaras de congelación destinadas exclusivamente a guardar y mantener sus productos no aptos para consumo humano podrán, acumularlos diariamente hasta que sean retirados para su traslado a la Planta Procesadora.
  - 2.2.- Los mataderos que no posean las instalaciones especificadas en el punto 2.1., podrán ser autorizados para entregar sus productos no aptos para el consumo humano diariamente, si disponen de una dependencia cerrada y con llave, de uso exclusivo para guardar dichos productos, condicionado a que si éstos no son retirados durante el día de su faenamiento, se procederá a su destrucción.
  - 2.3.- Las balanzas y todo instrumental que se utilice para manipular productos no aptos para el consumo humano, serán destinados solo a estos fines.

- 3.- Los establecimientos autorizados para procesar productos no aptos para consumo humano (ya sea congelados para exportación o para uso industrial no alimentario) y que recepcionen estos productos de mataderos, mantendrán los formularios señalados en el punto B.3 a disposición de la autoridad sanitaria para efectos de su control.
- 4.- Las bolsas que se usen para empaçar los productos no aptos para consumo humano serán de material plástico resistente y de un grosor no inferior a 110 micrones. Cada bolsa o bulto contendrá un mismo tipo de órgano y su peso máximo será de 30 Kg. Su boca deberá ser sellada, y llevará estampada en forma clara y legible y con caracteres indelebles la siguiente leyenda: **“NO ABRIR - DESECHOS DE MATADERO - NO APTO PARA CONSUMO HUMANO”**.
- 5.- Todo establecimiento procesador de desechos deberá extender al momento de la salida de la mercadería, una guía en la que conste al menos lo siguiente:
  - 5.1.- Nombre y dirección del destinatario.
  - 5.2.- Número de bolsas o bultos y peso total de la partida.
  - 5.3.- Detalle del contenido de los bultos.
  - 5.4.- Fecha y hora de salida y patente del vehículo.
  - 5.5.- Número del sello de la carga.
- 6.- En las autorizaciones que otorguen los Servicios de Salud a los establecimientos procesadores de desechos, conforme a las presentes normas, se dejará constancia que las transgresiones de las mismas podrán ser causa suficiente para dejar sin efecto tales autorizaciones y sin perjuicio de las sanciones que corresponda aplicar.
- 7.- El traslado de los bultos de las plantas procesadoras a los puertos de embarque, se hará en vehículos cerrados y con aislación térmica, cuyas puertas serán selladas por el responsable en estos establecimientos una vez cargada la partida.
- 8.- Los establecimientos autorizados para procesar productos no aptos para consumo humano en el país, deberán estar capacitados técnicamente para producir una total transformación de los mismos, en el sentido de elaborar productos industriales tales como abonos, harina de carne, u otros totalmente distintos a los de uso alimentario humano.