

DECRETO N° 6859 MEH.

PARANA, 27 Diciembre de 1988

VISTO

Lo establecido por el artículo 3° de la Ley N° 7292, y

CONSIDERANDO

Que resulta necesario impulsar la industria chacinera y los despostaderos, sobre principios básicos sanitarios, prevaleciendo un control higiénico-sanitario lo cual conlleva la efectivización de la función social en bien de la comunidad;

Que es necesario establecer una reglamentación categorizada, acorde a la infraestructura, tecnología y métodos de procesamiento, garantizando la inocuidad del producto, favoreciendo la creación y legalización de nuevas fuentes de trabajo en la Provincia;

Que la industria chacinera representa en la Provincia un alto consumo por parte de la población, y que dichos productos resultan ser vehículos de enfermedades transmisibles, situación concreta que exige por parte del Estado el debido contralor;

Que oportunamente, se concretarán convenios con otras provincias a los efectos de propender a unificar criterios sobre control higiénico-sanitario de las plantas de desposte y chacinados;

Que de acuerdo al artículo 37° de la Constitución Provincial es deber del Estado, fomentar y proteger la producción, y en especial las industrias madres y las transformadoras de la producción rural;

Que conforme lo reglado en el artículo 42°, inc. a) de la Constitución de la Provincia, es facultad del Poder Ejecutivo reglamentar las condiciones higiénico-laborales de las industrias agropecuarias;

Que el Organismo competente en esta materia es la Dirección de Ganadería, dependiente de la Secretaría Ministerial de Asuntos Agrarios y a los fines del efectivo cumplimiento de las normas jurídicas reglamentarias que recepen las consideraciones precedentes, requieren necesariamente la previsión de un sistema de sanciones que aseguren su coactividad;

Por ello;

EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA

DECRETA

TITULO I

MATERIA - ORGANO DE APLICACION - JURISDICCION

ARTICULO 1°. **Habilitación:** la habilitación y funcionamiento dentro de la jurisdicción Provincial de los establecimientos elaborados de chacinados, transporte y comercialización de sus productos se regirá por la presente reglamentación.

ARTICULO 2°. **Autoridad:** la Dirección de Ganadería en su carácter de autoridad de aplicación, fiscalizará el cumplimiento del presente decreto por intermedio de su personal, pudiendo solicitar colaboración y necesario apoyo a las Municipalidades y/o Policía de la Provincia.

ARTICULO 3°. **Asesoramiento:** sin perjuicio de la facultad otorgada por el artículo anterior, la Dirección de Ganadería, ejercerá funciones de asesoramiento técnico e instituirá a las Municipalidades, Juntas de Fomento y Juntas de Gobierno, de los sistemas de control sanitarios más efectivos, pudiendo supervisar su ejecución.

ARTICULO 4°. **Jurisdicción:** las Municipalidades, Juntas de Fomento y Juntas de Gobierno, controlarán dentro de su jurisdicción territorial, el estricto cumplimiento de las disposiciones reglamentarias, con referencia al transporte y comercialización de chacinados elaborados en establecimientos habilitados.

ARTICULO 5°. **Convenios:** la Secretaría Ministerial de Asuntos Agrarios, estará facultada a celebrar con los Municipios y otros Organismos Provinciales o Nacionales, convenios delegando facultades establecidas específicamente en el presente decreto.

ARTICULO 6°. **Exigencias:** la habilitación de los establecimientos donde se elaboren chacinados será otorgada por la Dirección de Ganadería, previa verificación del cumplimiento de las exigencias higiénico-sanitarias establecidas en el presente decreto, para las distintas categorías de plantas.

TITULO II

CHACINADOS - DEFINICION Y CLASIFICACION

ARTICULO 7°. Chacinados: se entiende por chacinados, los productos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin.

ARTICULO 8°. Embutidos.

- a) Definición: se entiende por embutidos, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se laboren, que hayan sido introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico aprobado para tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente.
- b) Clasificación: los embutidos pueden ser: embutidos frescos, embutidos secos o embutidos cocidos.
- c) Embutidos frescos: se entiende por embutido fresco, aquellos embutidos crudos cuyo término de comestibilidad oscila entre uno (1) y seis (6) días.
- d) Embutidos secos: se entiende por embutido seco, aquellos embutidos crudos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un lapso prolongado.
- e) Embutidos cocidos: se entiende por embutido cocido, los embutidos, cualquiera sea su forma de elaboración, que sufren un proceso de cocimiento en estufa o agua.

ARTICULO 9°. Chacinados no embutidos: se entiende por chacinado no embutido, todos los chacinados no comprendidos en la definición del artículo 8°, punto a).

ARTICULO 10°. Fiambres: definición: se entiende por fiambres, los chacinados, las salazones, las conservas de carne, las semiconservas y los productos conservados que se expendan y consuman fríos.

ARTICULO 11°. Fábrica de chacinados: definición: se entiende por fábrica de chacinados, todo establecimiento o sección de un establecimiento, que elabore productos definidos en el artículo 7° de este decreto reglamentario.

ARTICULO 12°. Nuevos productos: la Dirección de Ganadería podrá autorizar la inclusión en una clasificación chacinados determinada, de productos que no se aparten íntegramente de las exigencias establecidas en el presente decreto. A tales efectos, deberá presentarse una monografía con la descripción del producto, su forma de elaboración y componentes utilizados.

TITULO III

CATEGORIZACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS

ARTICULO 13°. Categoría A: los establecimientos categoría A deberán reunir los requisitos establecidos por el Título IV - Capítulo I que es parte integrante de la presente, pudiendo comercializar sus productos en el ámbito provincial.

ARTICULO 14°. Categoría B: los establecimientos categoría B, deberán reunir los requisitos establecidos en el Título IV - Capítulo II, que es parte integrante de la presente, pudiendo comercializar sus productos dentro del Dpto. Provincial en que se encuentren.

ARTICULO 15°. Categoría C: los establecimientos categoría C, deberán reunir los requisitos establecidos en el Título IV - Capítulo III, que es parte integrante de la presente, pudiendo comercializar sus productos exclusivamente al mostrador.

TITULO IV

CAPITULO I

ESTABLECIMIENTO CATEGORIA "A"

REQUISITOS DE CONSTRUCCION Y CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS

ARTICULO 16°. Aislamiento: las fábricas de chacinados deberán hallarse aisladas de toda otra industria que elabore productos no comestibles.

ARTICULO 17°. Acceso de carga y descarga: los accesos dentro del establecimiento serán pavimentados, con recintos adecuados para la carga y descarga, los que serán cubiertos de modo tal que permitan que los medios de transporte queden protegidos durante estas operaciones, por un alero no menor de cinco (5) metros a partir del borde de la banquina hacia afuera y tendrán un exceso hacia ambos lados de por lo menos dos (2) metros.

La descarga de reses, media reses o cuartos, se efectuará por rieles aéreos y otro medio mecánico. La carne en trozos se transportará en zorras. En ningún caso se permitirá el transporte a hombro.

ARTICULO 18°. Condiciones del edificio: el edificio debe ser íntegramente de mampostería y llenar, entre otros, los siguientes requisitos:

- a) los pisos deben ser de material impermeable, antideslizante y resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.
- b) los pisos tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca del drenaje del dos (2) por ciento como mínimo.

- c) la o las bocas de drenaje estarán tapadas con rejillas removibles y la conexión a la red general de descarga de efluentes se hará por cierre sifónico.

ARTICULO 19°. Disponibilidad de agua: la disponibilidad total de agua potable para las necesidades del establecimiento será de veinte (20) litros por kilogramo de producto terminado. Esta cifra es básica y será adecuada por la Dirección de Ganadería de acuerdo a las condiciones de trabajo.

El tratamiento y evacuación de las aguas residuales se ajustarán a las reglamentaciones vigentes.

ARTICULO 20°. Paredes y techos; ángulos: los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso, y de las paredes entre sí, deberán ser redondeados.

ARTICULO 21°. Techos: la cubierta o techo podrá ser de hormigón armado, con chapas metálicas, plásticas o de otro tipo que previamente haya sido aprobado por autoridad sanitaria competente. La altura de los techos no podrá ser inferior a tres (3) metros.

ARTICULO 22°. Dependencias: los establecimientos categoría "A" deberán contar con las siguientes dependencias:

- 1) oficina destinada a la inspección veterinaria.
- 2) sala destinada a despostadero.
- 3) sala de elaboración.
- 4) cámara frigorífica.
- 5) secadero.
- 6) ahumadero.
- 7) estufas.
- 8) sala de cocción.
- 9) depósito de tripas.
- 10) depósitos de aditivos.
- 11) local para lavado de utensilios.
- 12) local de rotulación, embalaje y expedición.
- 13) depósito para detrito de limpieza, desperdicios y comisos.
- 14) servicios sanitarios.
- 15) vestuarios.

Las salas destinadas a despostaderos y a elaboración pueden ser comunes, cuando la Dirección de Ganadería lo autorice.

ARTICULO 23°. Aislamiento de dependencias: todas las dependencias enumeradas en el numeral anterior, deben estar aisladas entre sí, con puertas de cierre automático con sus aberturas protegidas con tela inoxidable antiinsectos o cortinas de aire y de aireación amplia.

ARTICULO 24°. Dependencias, eximición: cuando por la índole de la producción, no se requiera contar con algunas de las dependencias citadas, la misma será eximida, cuando lo autorice la Dirección de Ganadería.

ARTICULO 25°. Instalaciones - capacidad: las instalaciones estarán acordes en superficie y capacidad con la producción, la que será estimada en kilogramos o unidades diarias.

ARTICULO 26°. Despostadero.

- a) Definición: con el nombre de despostadero se entiende el establecimiento o sección del establecimiento donde se practica el despiece de los diferentes trozos en que se divide una res, con destino al consumo humano.
- b) Aislamiento: la sala destinada a despostadero, deberá estar aislada de toda otra actividad.
- c) Requisitos: los despostaderos deben reunir todos los requisitos exigidos por esta reglamentación para la fábrica de chacinados, relacionados con la índole de su producción, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar se consigne en este decreto.
- d) Rieles: los rieles de los despostaderos tendrán una separación del techo no menor de treinta (30) centímetros y estarán colocados a una altura tal, que en ningún caso las carnes colgadas se encuentren a menos de treinta (30) centímetros del suelo. La separación de los rieles entre sí no será menor de ochenta (80) centímetros y estará a no menos de sesenta (60) centímetros de la pared. Cuando se trate de porcinos u ovinos, la distancia entre rieles será no menor de cincuenta (50) centímetros.
- e) Temperatura: durante la labor los despostaderos deberán mantenerse a una temperatura no superior a diez (10) grados centígrados. Para elaboración de conservas se admitirá una temperatura máxima de quince (15) grados centígrados. En ambos casos, la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los siete (7) grados centígrados.
- f) Huesos: en los despostaderos no se admite la acumulación de huesos, los que deben ser retirados durante la tarea, cuando su acumulación entorpezca el trabajo o haga peligrar la higiene. No se permite en los despostaderos arrojar o depositar desperdicios o huesos en el suelo.
- g) Recipientes: los recipientes para transportar y/o depósitos de huesos, desperdicios o recortes, deberán responder a las características especificadas para las fábricas de chacinados.
- h) Refrigeración de materia: la materia a depositar, cuando no provenga de otra sección del mismo establecimiento, debe llegar refrigerada con una temperatura máxima de cinco (5) grados centígrados.
- i) Cámaras frigoríficas: las cámaras frigoríficas destinadas a depósitos de reses para su posterior despiece, deberán ser independientes de las cámaras frigoríficas destinadas a depósitos de la carne desosada.
- j) Transporte dentro del establecimiento: las carnes serán conducidas desde el exterior hasta el lugar de su manipuleo, en el interior del establecimiento, por medio de rieles, recipientes para transporte y otros medios que, a juicio de la inspección veterinaria sea apropiada. La carne elaborada no podrá tomar contacto con el ambiente exterior.

- k) Capacidad de la cámara frigorífica: la capacidad de las cámaras deben ser como mínimo, igual a la capacidad máxima de producción.
- l) Ventilación: la ventilación, cuando no se realice por medios mecánicos, se efectuará por aberturas que tengan una superficie mínima de un (1) metro cuadrado cada sesenta (60) metros cúbicos de ambiente a ventilar. Si la ventilación se realiza por medios mecánicos, estos tendrán una capacidad suficiente para remover el aire cinco (5) veces por hora.
- m) Descongelado: el descongelado de las reses o trozos de carne, no podrá hacerse por medio de corrientes de aire caliente.

ARTICULO 27°. Sala de elaboración.

- a) Friso: en la sala de elaboración, las paredes deben estar recubiertas hasta dos metros con cincuenta metros (2,50 m.) de altura como mínimo de material impermeable, azulejos, placas de cerámica vitrificadas, mármol o cualquier otro material aprobado por la autoridad sanitaria competente, que sea resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.
- b) Parte de la pared sin friso: si el revestimiento impermeable, no llegara hasta el techo, la parte no revestida, debe estar recubierta por revoque liso y pintado con material impermeable de colores claros, libre de sustancias tóxicas.
- c) Capacidad: la sala de elaboración debe disponer de una superficie mínima de cuarenta (40) metros cuadrados.
- d) Superficie por obrero: la superficie libre, dentro de la sala de elaboración, tendrá un mínimo de dos (2) metros cuadrados por operario.
- e) Picos de agua: la sala de elaboración contará con picos de agua fría y caliente para limpieza en cantidad suficiente, los que estarán ubicados a no menos de treinta (30 cms.) del suelo y no más de cincuenta (50 cms.).
- f) Limpieza: el sistema general de limpieza incluye:
 - 1) prelimpiado con agua tibia (40°C-50°C)
 - 2) aplicación de compuestos efectivos para limpieza según la suciedad y temperatura adecuada.
 - 3) enjuague con agua caliente.
 - 4) saneamiento: agua clorada o clorógena o compuestos de amonio cuaternarios.
- g) Grifos de agua potable: la sala de elaboración contará con grifos de agua potable para beber los operarios, como mínimo a razón de uno (1) cada cincuenta (50) personas.

ARTICULO 28°. Piletas lavamanos: en todos los ambientes donde se trabajen las carnes, en cualquiera de las etapas del proceso y exceptuadas las cámaras frigoríficas, se dispondrá de piletas lavamanos.

La capacidad de la pileta deber ser de por lo menos: 0,40 mts. por 0,40 mts. por 0,20 mts. por cada treinta personas que operen en ese ambiente. Las piletas estarán servidas con agua fría y caliente, con o sin mezclador. Las canillas serán de por lo menos ½" y estarán colocadas con su boca de descarga a no menos de 0,30 mts. de altura sobre el borde superior de la pileta, el accionamiento de la canilla será a pedal, o con barra para abrir o cerrar con el antebrazo. Durante las horas de trabajo deberá haber jabón líquido disponible en cada pileta. Deberán usarse para el secado elementos que se destruyan con el uso inmediato o equipo de aire caliente u otro elemento que no pueda en ninguna forma acumular suciedad o transmitirla de un operario a otro.

ARTICULO 29°. Limpieza de planta: es indispensable la limpieza y desinfección de los locales, instalaciones, utensilios, ropas, etc., con elementos y procedimientos adecuados al concluir cada jornada o turnos de trabajo.

ARTICULO 30°. Ahumaderos y estufas: los ahumaderos y estufas serán de mampostería revocada y de fácil higienización.

ARTICULO 31°. Depósito de tripas: los depósitos de tripas poseerán piletas de cemento u otros materiales impermeables para conservación de las tripas saladas.

ARTICULO 32°. Sala de aditivos: la sala de aditivos estará instalada en local independiente de toda otra dependencia de la fábrica. Deberá poseer espacio físico suficiente y equipamiento para permitir en ella la preparación de las distintas mezclas.

La sala de aditivos deberá disponer de estanterías metálicas con recipientes inoxidables y de fácil higienización para clasificación, con tapa y debidamente rotulados, deberá poseer además, un depósito de aditivos.

ARTICULO 33°. Utensilios: los utensilios empleados en el manipuleo de los aditivos, no pueden tener otro uso que el específico a que están destinados. El material de construcción de los utensilios, debe ser metal inoxidable o plástico.

ARTICULO 34°. Local para el lavado de utensilios: el local destinado al lavado de utensilios y elementos laborales, deberá contar con piletas acordes con las necesidades para la que se destina y abundante provisión de agua.

ARTICULO 35°. Desnaturalización: todo material que se introduzca al local de desperdicios, debe ser desnaturalizado de acuerdo a lo que disponga la Inspección Veterinaria.

ARTICULO 36°. Local de rotulación, embalaje y expedición: el local destinado a tal fin, deberá llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias.

ARTICULO 37°. Servicios sanitarios y vestuarios: los servicios sanitarios y vestuarios deben responder a las normas del Capítulo V, artículos 201°, 202°, 203°, 205°, 206° y 207° de la ley N° 7292, decreto N° 2285/84 MHEOP.

ARTICULO 38°. Vestimenta: la vestimenta y demás condiciones higiénico-sanitarias a que debe ajustarse el personal, son las establecidas en el Capítulo V, artículo 204° de la ley N° 7292, decreto N° 2285/84 MHEOP.

ARTICULO 39°. Fuentes: el régimen de fuentes se ajustará a las reglamentaciones vigentes.

ARTICULO 40°. Iluminación: la iluminación de la sala de elaboración será natural y/o artificial, permitiendo operatividad en todo el ámbito del local, exigiéndose un mínimo de doscientas (200) unidades lux. En ningún caso la luz debe alterar el color de la materia prima.

ARTICULO 41°. Ventilación: la ventilación cuando no se realice por medios mecánicos, se efectuará por aberturas que tengan una superficie mínima de un (1) metro cuadrado cada sesenta (60) metros cúbicos de ambiente a ventilar.

Si la ventilación se realiza por medios mecánicos, estos tendrán capacidad suficiente para remover el aire cinco (5) veces por hora.

ARTICULO 42°. Temperatura: durante la elaboración, la temperatura en el ámbito de trabajo, no podrá exceder de quince (15) grados centígrados.

ARTICULO 43°. Depósito de huesos y desperdicios: los recipientes para el depósito de huesos y desperdicios, deberán poseer tapa, ser de cantos interiores redondeados y contruirdos de metal inoxidable o material plástico de alta densidad. Los recipientes para transporte de huesos o desperdicios, deberán reunir las mismas condiciones que los anteriores pudiendo no poseer tapa.

ARTICULO 44°. Cámaras frigoríficas: las cámaras frigoríficas se ajustarán a los requerimientos establecidos en el decreto N° 2285/84 MHEOP, Sección IV.

ARTICULO 45°. Sala de cocción: en la sala de cocción, la ventilación ya sea natural o por medios mecánicos, deberá asegurar un ambiente libre de vapores, olores y evitar su condensación en paredes y techos.

ARTICULO 46°. Secadero: las paredes de los secaderos, serán revocadas, de superficies lisas y pintadas en colores claros. Los pisos serán impermeables y los techos cuando el material de construcción lo permita, revocados.

ELEMENTOS LABORALES

ARTICULO 47°. Implementos laborales: se consideran elementos laborales, los rieles aéreos, gancheras, zorras, bandejas, moldes, mesas, máquinas (excluidas las de servicios mecánicos) y todo otro elemento que se utilice en la elaboración integral de la materia prima.

ARTICULO 48°. Rieles: toda estructura metálica de suspensión de los rieles hasta llegar a la unión con el riel mismo, deberá ser estañado o pintado con pinturas sintéticas que no desprendan olor ni se alteren por las características del ambiente, las que se mantendrán en todas las partes, pintadas sin que aparezca oxidación. Los rieles serán estañados o en caso contrario, estarán totalmente libres de pintura, deberán mantenerse limpios y cuando estén engrasados, la grasa deberá estar firmemente adherida, formando una película delgada que no pueda desprenderse ni caer sobre la materia prima.

ARTICULO 49°. Ganchos: todos los ganchos para cualquier uso que estén en contacto con las carnes, deberán como mínimo ser estañados y mantenerse estañados por reposición del recubrimiento cada vez que sea necesario.

Las roldanas, ejes del mismo, soportes del gancho, cáncamo si lo hubiera, deberán ser estañados o en caso contrario estarán totalmente libres de pintura y sin oxidación. Para lubricar las roldanas no se podrá usar aceites o productos que contengan sustancias tóxicas y después de haber sido lubricadas, deberán escurrirse totalmente en forma que no puedan caer gotas de aceite sobre las carnes suspendidas o los productos en proceso de elaboración.

ARTICULO 50°. Bandejas, baldes, zorras, etc.: deberán ser de acero inoxidable o de material plástico de tipo absolutamente inodoro e inalterable por las sustancias en contacto.

ARTICULO 51°. Estanterías: las estanterías destinadas a soportar bandejas con carne, aditivos, etc., serán metálicas, de material inoxidable. En ningún caso podrán ser estanterías de madera u otro material poroso o absorbente. Las estanterías serán removibles, lavables y desinfectables.

ARTICULO 52°. Máquinas o equipos mecánicos: las máquinas o equipos mecánicos de cualquier índole destinadas a la tarea de cortar, picar o mezclar, los subproductos y las carnes en general, tendrán todas las piezas que entren en contacto con los mismos de acero inoxidable o en caso contrario, serán estañados. La pieza cuya norma lo permita podrá ser de material plástico y tener recubrimiento de resinas sintéticas siempre que sean materiales resistentes a la abrasión, al agua caliente, no quebradizos y no tóxicos y no contengan elementos nocivos para el organismo humano que puedan transferirse a las carnes que entren en contacto con él. Todas las piezas de máquina que entren en contacto con los productos comestibles deben ser desmontables para su limpieza, la que deberá ser hecha una vez al día.

ARTICULO 53°. Equipos de elaboración: todos los elementos mecánicos o herramientas que se destinen a la elaboración de carnes deberán ser lavables y desinfectables. No se permitirá la realización de tareas con equipos que no estén perfectamente en estas condiciones higiénicas. Las mesas destinadas a la elaboración serán metálicas, removibles del piso y tendrán la parte superior de superficie lisa y continua, con esquinas redondeadas, evitando los ángulos rectos, totalmente revestidos en acero inoxidable; este material deberá recubrir también cuatro (4) cantos de la cubierta de la mesa. La unión entre las chapas de acero inoxidable, tanto en el centro como en los cantos, deberá ser obtenida por soldaduras del mismo material. Los cantos estarán cubiertos de un modo tal que los líquidos que escurran en la mesa, no puedan filtrarse entre la chapa y la tabla superior de la mesa, ya sea ésta de material inoxidable o no.

Se permitirá el uso de elementos laborales de madera cuando a juicio de la inspección veterinaria así lo autorice. De autorizarse tablas colocadas en los bordes de las mesas, las mismas serán de superficie lisa, sin hoyos ni vetas; de madera dura, con un mínimo de hidroscopticidad, sin astillas que no desprendan olores ni destiñan y el tamaño de cada tabla, no será nunca mayor de 0,30 mts. de ancho, que permita su fácil remoción y traslado a los puntos de limpieza; las tablas deberán ser removibles de las mesas, limpiadas y lavadas prolijamente a cada

cambio de turno. Serán eliminadas del trabajo las tablas que como consecuencia de su uso, presenten grietas o agujeros que impidan su total limpieza.

ARTICULO 54°. Depósito de elementos laborales: cuando las necesidades del establecimiento lo requieran, deberá contar con un depósito para almacenamiento de los elementos laborales una vez higienizados.

ARTICULO 55°. Elementos de limpieza: los mismos contarán con un local adecuado para su depósito. Los elementos tales como cepillos, escobas, etc. serán de material sintético y de fácil higienización.

ARTICULO 56°. Plomo y arsénico: los metales y otros materiales en contacto con los alimentos y materias primas, no deberán contener más de uno (1) por ciento de plomo, antimonio, zinc u otras impurezas, ni más de un (1) centésimo por ciento de arsénico u otra sustancia nociva.

ARTICULO 57°. Piletas: las piletas deben ser construidas de material impermeable y de superficie lisa y sus desagües estar conectados a la red cloacal.

REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y OTROS ELEMENTOS QUE INTERVIENEN EN LA ELABORACION

ARTICULO 58°. Uso de las mezclas: las mezclas o pastas de carne que hubieran sido utilizadas en el día de su preparación podrán ser empleadas hasta el día siguiente, siempre que fueran conservadas en cámaras frigoríficas a una temperatura de cuatro (4) a cinco (5) grados centígrados en el interior de la masa.

ARTICULO 59°. Uso de mezclas en caso de ruptura: las mezclas o pastas de carne procedentes de rupturas en las envolturas de chacinados en elaboración podrán ser utilizadas para preparar otros productos que se elaboren ese mismo día, en caso de no utilizarse ese mismo día, podrán hacerlo el día siguiente, siempre que se sometan a la cocción y se almacenen en cámaras frigoríficas.

ARTICULO 60°. Tripas.

- a) Tiernización: las tripas naturales utilizadas como continente, podrán ser tratadas por inmersión en jugo de ananá fresco o extracto de papaína, bromelina, ficina, o jugo pancreático, para permitir que las enzimas actúen sobre las tripas, logrando su tiernización, debiéndose en todos los casos, después de este tratamiento, ser sometidos a un prolijo lavado para eliminar todo el resto de la sustancia empleada.
- b) Infestación: está prohibido el uso de envolturas animales (intestino o esófago) infestadas con nódulos parasitarios, excepto en los casos que la infestación no exceda de cinco (5) nódulos por metro y los mismos hayan sido extirpados.

ARTICULO 61°. Parafina, cera, barniz: en los embutidos estacionados, está permitido el baño de parafina purificada desodorizada, de ceras, el barnizado u otro producto aprobado por autoridad sanitaria competente.

ARTICULO 62°. Papeles de plomo: los papeles de plomo o de estaño demasiado plomífero y los coloreados con anilinas consideradas nocivas que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse siempre que se coloque una hoja intermedia de material impermeable.

ARTICULO 63°. Celofanes: en las envolturas de embutidos, puede reemplazarse el papel de estaño o de aluminio por celogonias incoloras, emerosinas, cefalinas, películas o celulosa pura, celofanes y afines, materiales plásticos (resinas y sus compuestos) y otros materiales autorizados por la autoridad sanitaria competente.

ARTICULO 64°. Aceites: los embutidos preparados en aceite, deben ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a setenta y dos (72) grados centígrados por un lapso mínimo de treinta (30) minutos.

PROHIBICIONES - INPEPTITUD DECLARACION DE COMPONENTES

ARTICULO 65°. Indicación de colorantes: cuando se usen colorantes en la preparación de chacinados, deberá consignarse en el rótulo "Coloreado Artificialmente", con la indicación del colorante utilizado.

ARTICULO 66°. Prohibiciones: no podrán elaborarse chacinados:

- a) empleando materia prima de calidad inferior y/o proporción distinta en la declarada en la monografía con que se aprobó el producto.
- b) con aditivos no autorizados.
- c) con la adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada en este reglamento.
- d) adicionando tejidos u órganos de calidad inferior o aponeurosis, intestinos, bazos, glándulas de secreción interna, excepto el hígado.

ARTICULO 67°. Carne de quijada: cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá ser desalojada del exceso de estos tejidos antes de su elaboración.

ARTICULO 68°. Ineptitud de chacinados: se consideran chacinados ineptos para el consumo:

- a) cuando la superficie fuera húmeda, pegajosa o resumiera líquido.
- b) cuando a la palpación se verifiquen zonas flácidas o de consistencia normal.
- c) cuando hubiere indicios de fermentación pútreas.
- d) cuando la mezcla o masa presente colores anormales.
- e) cuando se compruebe la rancidez de las grasas.

- f) cuando la envoltura de los embutidos se halla perforada por parásitos.
- g) cuando se verificara la existencia de gérmenes patógenos.

ARTICULO 69°. Composición. Obligación de declarar: en los rótulos, marbetes, marchamos o en los mismos continentes de los chacinados, a elección del establecimiento, se deberán consignar los porcentajes de carnes, grasas, órganos y otros tejidos de cada especie animal que entre en su composición. Asimismo debe ser declarado el porcentaje total de aditivos. En los casos indicados por este Decreto, además del porcentaje total de aditivos, debe declararse la utilización de los que así se exigen en los embutidos frescos, deberá constar la fecha de elaboración (día - mes - año).

ARTICULO 70°. Prohibición de tipificar: queda prohibido calificar a los chacinados con denominaciones tales como extra, especial o algo similar.

ARTICULO 71°. Modificación de los componentes: no podrá modificarse la composición de los chacinados, sin previa autorización de la autoridad sanitaria competente.

ARTICULO 72°. Materias grasas: en los chacinados la cantidad de materia grasa que entra en su composición, no podrá sobrepasar en cincuenta (50) por ciento de la masa del producto terminado.

ARTICULO 73°. Elaboración de grasas: las fábricas de chacinados, no podrán elaborar grasas si no se hallan habilitadas para tal fin.

ARTICULO 74°. Agua en los chacinados: la cantidad máxima de agua que se admite en los chacinados frescos, calculado sobre el producto desgrasado, será del setenta y cinco (75) por ciento. En los mismos productos que hayan sufrido el ahumado o ligeramente cocidos, la cantidad máxima de agua permitida será del sesenta y cinco (65) por ciento.

ARTICULO 75°. Hielo y agua: podrá agregarse a los chacinados sometidos a cocimiento, agua o hielo en aquellos casos que razones técnicas lo justifiquen, no debiendo exceder el cinco (5) por ciento del peso total de la masa.

ARTICULO 76°. Hielo y agua en chacinados: en el caso de chacinados cocidos (salchichas tipo viena, franfurk) el porcentaje de agua o hielo adicionado, no podrá exceder el veinticinco (25) por ciento del peso total de la masa. El producto terminado no podrá contener más de setenta y ocho por ciento (78%) de agua.

ARTICULO 77°. Amiláceos: en los chacinados frescos, se permite la adición de sustancias amiláceas alimenticias hasta un cinco (5) por ciento del peso total del producto terminado, reduciéndose esa cifra a tres (3) por ciento en chacinados secos. En chacinados cocidos se admiten hasta el diez (10) por ciento.

ARTICULO 78°. Acido sulfuroso: los chacinados no podrán contener derivados del ácido sulfuroso.

ARTICULO 79°. Aserrín: prohibición: queda prohibido en los establecimientos la tenencia y/o uso de aserrín de madera, salvo el destinado a ser quemado en ahumadero. igualmente queda prohibida la tenencia y/o uso de cáscara de arroz o productos similares.

CAPITULO II

ESTABLECIMIENTOS CATEGORIA "B"

REQUISITOS DE CONSTRUCCION Y CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS

ARTICULO 80°. El establecimiento poseerá recintos adecuados para la carga y descarga, los que serán cubiertos de modo tal que posibiliten que los medios de transporte queden perfectamente protegidos durante las operaciones, por un alero no menor de cinco (5) metros a partir del borde de la banquina hacia afuera y tendrán un exceso hacia ambos lados de por lo menos dos (2) metros. La descarga de reses, media reses o cuartos, se efectuará por rieles aéreos u otros medios mecánicos. La carne en trozo se transportará en zorra. En ningún caso se permitirá el transporte a hombro.

ARTICULO 81°. El edificio deberá ser íntegramente de mampostería y llenará los siguientes requisitos:

- a) los pisos deberán ser de material impermeable, antideslizantes y resistentes a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.
- b) los pisos tendrán drenaje propio por una pendiente hacia la boca del drenaje, del dos (2) por ciento como mínimo.
- c) la o las bocas de drenaje estarán tapadas con rejillas removibles y la conexión a la red general de descarga de efluentes, se hará por cierre sifónico.
- d) la cubierta o techo puede ser de hormigón armado, con chapas metálicas, plásticas o de otro tipo, que previamente haya sido aprobada por autoridad sanitaria competente. La altura de los techos no podrá ser inferior a tres (3) metros.
- e) los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso y las paredes entre sí, deberán ser redondeados.
- f) la disponibilidad de agua potable para las necesidades del establecimiento será de veinte (20) litros por kilogramo de producto elaborado. Esta cifra es básica y será adecuada por la Dirección de Ganadería de acuerdo a las condiciones de trabajo.
- g) el establecimiento deberá poseer una adecuada provisión de agua fría y caliente en el sector productivo.
- h) el tratamiento y evacuación de los líquidos residuales se adecuarán a las reglamentaciones vigentes.

ARTICULO 82°. Los establecimientos Categoría "B" deberán contar con las siguientes dependencias:

- a) Sala destinada a despostadero.
- b) Sala de elaboración.
- c) Cámaras frigoríficas.
- d) Secaderos.
- e) Ahumaderos.
- f) Estufas.
- g) Sala de cocción.
- h) Depósito de aditivos.
- i) Local de rotulación, embalaje y expedición.
- j) Servicios sanitarios y vestuarios.
- k) Sala para inspección veterinaria.

La sala de despostadero y elaboración, pueden ser comunes, cuando la Dirección de Ganadería lo autorice.

ARTICULO 83°. Todas las dependencias enumeradas deben ser aisladas en con puertas de cierre automático, con sus aberturas protegidas por tela antiinsectos o cortina de aire y de aireación amplia.

ARTICULO 84°. Cuando por la índole de la producción, no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, las mismas serán eximidas cuando la Dirección de Ganadería lo autorice.

ARTICULO 85°. La sala de elaboración deberá contar con los siguientes requisitos:

- a) las paredes deberán estar recubiertas hasta dos metros con cincuenta (2,50 mts.) de altura como mínimo, de material impermeable, azulejos, cerámicos, o cualquier otro material aprobado por autoridad sanitaria competente, que resista los ácidos grasos y los elementos de higienización
- b) si el revestimiento impermeable no llega hasta el techo, la parte no revestida debe estar recubierta por revoque liso pintado con material impermeabilizante de colores claros, libre de sustancias tóxicas.
- c) la sala de elaboración debe disponer de una superficie mínima de veinte (20) metros cuadrados modificables por la Dirección de Ganadería de acuerdo a las condiciones de trabajo y volumen de producción
- d) la superficie libre, dentro de la sala de elaboración tendrá un mínimo de dos (2) metros cuadrados por operario.
- e) la sala de elaboración contará con picos de agua fría y caliente para limpieza en cantidad suficiente, los que estarán ubicados a no menos de treinta (30) centímetros del suelo y no más de cincuenta (50) centímetros.
- f) la sala de elaboración contará con grifos de agua potable para beber los operarios, como mínimo a razón de uno (1) cada cincuenta personas.

ARTICULO 86°. El sistema general de limpieza incluye:

- a) prelimpiado con agua tibia (40°C – 50°C).
- b) aplicación de compuestos efectivos para limpieza, según la suciedad y temperatura adecuada.
- c) enjuague con agua caliente.
- d) saneamiento: agua clorada o clogenada o compuestos de amonio cuaternario.

ARTICULO 87°. En todos los ambientes donde se trabajen las carnes en cualquiera de las etapas del proceso exceptuadas las cámaras frigoríficas se dispondrá de piletas lavamanos. La capacidad de la pileta debe ser de por lo menos 0,40 m por 0,40 m por 0,20 m por cada treinta (30) personas que operen en ese ambiente.

Las piletas deberán estar servidas con agua fría y caliente, con o sin mezclador. Las canillas de por lo menos de ½" y estarán colocadas con su boca de descarga a no menos de 0,30 m de altura entre el borde superior de la pileta, el accionamiento de la canilla será a pedal, o con barra para abrir y cerrar con el antebrazo. Durante las horas de trabajo deber haber jabón líquido disponible en cada pileta. Deber usarse para el secado elementos que se destruyan con el uso inmediato o equipos de aire caliente y otro elemento que no pueda en ninguna forma acumular suciedad o transmitirla de un operario a otro.

ARTICULO 88°. Los ahumaderos y estufas serán de mampostería revocada y de fácil higienización.

ARTICULO 89°. La sala de aditivos debe reunir las condiciones estipuladas en los artículos 32° y 33° del presente Decreto.

ARTICULO 90°. El local destinado a rotulación, embalaje y expedición deberá llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias.

ARTICULO 91°. Servicios sanitarios y vestuarios, los mismos deben responder a normas dispuestas en los artículos 201°, 202°, 203°, 205°, 206° y 207 del Decreto N 2285/84 MHEOP.

ARTICULO 92°. La vestimenta y demás condiciones higiénico-sanitarias a que debe ajustarse el personal son las establecidas en el art. 204° del Decreto N 2285/84 MHEOP.

ARTICULO 93°. La iluminación de la sala de elaboración será natural o artificial, permitiendo operatividad en todo el ámbito del local, exigiéndose un mínimo de doscientas (200) unidades lux.

En ningún caso la luz debe alterar los cobres de la materia prima.

ARTICULO 94°. Por cada sesenta (60) metros cúbicos de local deber asegurarse una ventilación no menor de un (1) metro cuadrado mediante ventanas de aberturas cenitales.

Podrá optarse por medios mecánicos que produzcan una renovación del aire no inferior a tres veces el volumen del local mediante extractores con persianas de cierre automático.

ARTICULO 95°. Durante la elaboración, la temperatura del ámbito de trabajo, no podrá exceder de los quince (15) grados centígrados.

ARTICULO 96°. Las cámaras frigoríficas se ajustarán a lo requerido en la Sección IV, Decreto N 2285/84 MHEOP.

ARTICULO 97°. Deberá poseer como mínimo dos (2) cámaras frigoríficas destinadas para materias primas y productos terminados respectivamente.

ARTICULO 98°. En la sala de cocción la ventilación ya sea natural o por medios mecánicos, deber asegurar un ambiente libre de vapores, olores y evitar la condensación en paredes y techos.

ARTICULO 99°. Las paredes de los secaderos, serán revocadas de superficie lisa y pintadas de colores claros. Los pisos, serán impermeables y los techos, cuando el material de construcción lo permita revocados.

ARTICULO 100°. Los recipientes para el depósito de huesos y desperdicios deberán poseer tapas, ser de cantos interiores redondeados y construidos en metal inoxidable o material plástico.

ARTICULO 101°. Deberá contar con recipientes de metal inoxidable o plástico para conservación de las tripas, las que podrán mantenerse en cámaras frigoríficas o dependencias apropiadas a tal fin.

ARTICULO 102°. Todos los elementos laborales cumplirán con lo establecido en los artículos 47° al 57° del presente Decreto.

ARTICULO 103°. Con respecto a los requisitos de materia prima y otros elementos que intervienen en la elaboración, se seguirán las normas establecidas en los artículos 58° al 64° del presente.

ARTICULO 104°. Las prohibiciones, ineptitudes y declaración de componentes, se reglamentarán de acuerdo a lo establecido en los artículos 65° al 79° del presente.

CAPITULO III

ESTABLECIMIENTOS CATEGORIA "C" REQUISITOS DE CONSTRUCCION Y CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS

ARTICULO 105°. El edificio debe ser íntegramente de mampostería y llenar los siguientes requisitos:

- a) los pisos deben ser de material impermeable, antideslizante y resistentes a los ácidos grasos y a los elementos de higienización
- b) los pisos tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca de drenaje de 2% como mínimo.
- c) la o las bocas de drenaje estarán tapadas por rejillas removibles y la conexión a la red general de descarga de efluentes se harán por cierre sifónico.
- d) la cubierta o techo, podrá ser de hormigón armado, con chapas metálicas o plásticas o de otro tipo, que previamente haya sido aprobada por autoridad sanitaria competente. La altura de los techos no podrá ser inferior de tres (3) metros.
- e) los ángulos de encuentro de las paredes y piso y de las paredes entre sí, deberán ser redondeados.

ARTICULO 106°. La disponibilidad total de agua potable para las necesidades del establecimiento, serán de veinte (20) litros por kilogramo elaborado. Esta cifra es básica y será adecuada por la Dirección de Ganadería de acuerdo a las condiciones de trabajo.

ARTICULO 107°. El establecimiento deberá poseer una adecuada provisión de agua fría y caliente en el sector productivo.

ARTICULO 108°. El tratamiento y la evacuación de los líquidos residuales se ajustarán a las reglamentaciones vigentes.

ARTICULO 109°. Los establecimientos Categoría "C" deberán contar con las siguientes dependencias:

- a) Sala destinada a elaboración.
- b) Cámara frigorífica.
- c) Depósito de aditivos.
- d) Baños y vestuarios.

ARTICULO 110°. En la sala de elaboración pueden efectuarse tareas de despostado cuando la Dirección de Ganadería lo autorice.

ARTICULO 111°. Todas las dependencias enumeradas deben estar aisladas entre sí, con puertas de cierre automático, con sus aberturas protegidas con telas antiinsectos o cortinas de aire y de aireación amplia.

ARTICULO 112°. Sala de elaboración:

- a) Las paredes deberán estar cubiertas hasta 2,50 metros de altura con material impermeable, azulejos, cerámicos o cualquier otro material aprobado por autoridad sanitaria competente, que resista ácidos grasos y los elementos de higienización.
- b) Si el revestimiento impermeable no llega hasta el techo, la parte no revestida debe estar cubierta por revoque liso y pintado con material impermeabilizante de colores claros, libre de sustancias tóxicas.
- c) La sala de elaboración debe disponer de una superficie mínima de veinte (20) metros cuadrados, modificable por la Dirección Ganadera de acuerdo a las condiciones de trabajo y volumen de producción
- d) La sala de elaboración contará con picos de agua fría y caliente para la limpieza en cantidad suficiente, los que se ubicarán a no menos de 0,30 m. del suelo y a no más de 0,50 m.

ARTICULO 113°. El sistema general de limpieza cumplirá con lo establecido en el artículo 86° del presente Decreto.

ARTICULO 114°. En todos los ambientes donde se trabajen las carnes en cualquiera de las etapas se dispondrá de piletas lavamanos exceptuadas las cámaras frigoríficas.

La capacidad de la pileta debe ser de por lo menos 0,40 m. por 0,40 m. por 0,20 m. por cada treinta (30) personas que operen en ese ambiente.

Las piletas estarán servidas en agua fría y caliente con o sin mezclador. Las canillas serán de por lo menos ½" y estarán colocadas en su boca de descarga a no menos de 0,30 m. de altura sobre el borde superior de la pileta, el accionamiento de las canillas será a pedal, o con barra para cerrar o abrir con el antebrazo. Durante las horas de trabajo deber haber jabón líquido disponible en cada pileta.

Deberá usarse para el secado elementos que se destruyan con el uso inmediato o equipos de aire caliente u otros elementos que no puedan de ninguna forma acumular suciedad o transmitirla de un operario a otro.

ARTICULO 115°. La mesada de trabajo será de acero inoxidable, mármol u otro material aprobado, con pileta inoxidable de ángulos redondeados, adosada o no a la mesada.

ARTICULO 116°. La iluminación de la sala de elaboración será natural o artificial, permitiendo operatividad en todo el ámbito del local, exigiéndose un mínimo de 150 unidades lux.

En ningún caso la luz debe alterar los colores de la materia prima.

ARTICULO 117°. La ventilación deberá cumplir con lo estipulado en el artículo 94° del presente Decreto.

ARTICULO 118°. Durante la elaboración, la temperatura en el ámbito de trabajo, no podrá exceder los quince (15) grados centígrados.

ARTICULO 119°. La o las cámaras frigoríficas se ajustarán a lo requerido en el Decreto N° 2285/84 MEHOP, Sección IV:

- a) el establecimiento deberá contar para el depósito de la materia prima como mínimo con una (1) cámara frigorífica.
- b) la misma, podrá estar compartimentada o debidamente acondicionada para poder también depositar en ella, productos elaborados. De no contar con una heladera comercial lo suficientemente amplia para dar cabida a la producción de veinticuatro (24) horas.

ARTICULO 120°. El depósito de aditivos estará instalado en el local independiente a toda otra dependencia del establecimiento:

- a) para su construcción debe reunir los requisitos establecidos en la parte general y el revestimiento impermeable de las paredes, en todo acorde con la sala de elaboración.
- b) constar con estanterías metálicas y recipientes inoxidables o plásticos de fácil higienización, para clasificación de aditivos.
- c) el material de construcción de los utensilios deberá ser de material inoxidable o plástico y no puede tener otro uso que el específico al que están destinados.
- d) la sala de aditivos deberá poseer espacio físico y equipamiento que permita en ella, la preparación de las distintas mezclas de aditivos.

ARTICULO 121°. Los servicios sanitarios y vestuarios deben responder a las normas establecidas en los artículos 201°, 202°, 203°, 205°, 206° y 207° del Decreto N 2285/84 MHEOP.

ARTICULO 122°. La vestimenta y demás condiciones higiénico-sanitarias a que debe ajustarse el personal son las establecidas en el artículo 204° del Decreto N 2285/84 MHEOP.

ARTICULO 123°. Los recipientes para depósito de huesos y/o desperdicios, deberán poseer tapas, ser de cantos interiores redondeados y contruidos de metal inoxidable o material plástico.

ARTICULO 124°. Deberá contar con recipientes de metal inoxidable, o plástico, para conservación de las tripas, las cuales podrán mantenerse en cámaras frigoríficas o dependencias apropiadas a tal fin.

ARTICULO 125°. Todos los elementos laborales cumplirán con lo establecido en los artículos 47° al 57° del presente Decreto.

ARTICULO 126°. Con respecto a los requisitos de las materias primas y otros elementos que intervienen en la elaboración, se seguirán las normas establecidas en los artículos 58° al 64° del presente.

ARTICULO 127°. Las prohibiciones, ineptitud y declaración de componentes, se reglamentarán de acuerdo a lo establecido en los artículos 65° del presente.

ARTICULO 128°. Los establecimientos Categoría "C" podrán elaborar chacinados frescos exclusivamente.

TITULO V

HABILITACION

ARTICULO 129°. Organismo de Aplicación: la Dirección de Ganadería será el único organismo que procederá a habilitar las fábricas de chacinados, previo cumplimiento de las disposiciones establecidas en el presente Decreto.

ARTICULO 130°. Libre Acceso: los establecimientos habilitados en el orden provincial por la Dirección de Ganadería, tendrán la obligación de permitir el libre acceso al personal de dicho organismo, a todas las dependencias de la planta en cualquier horario.

ARTICULO 131°. Requisitos para la habilitación: los establecimientos tipos "A", "B" y "C" que reúnan las condiciones higiénico-sanitarias que constatará la Dirección de Ganadería mediante la inspección técnica, accederán a la habilitación provincial sin la cual no podrán funcionar, deberán cumplir además con los siguientes requisitos:

- 1) Solicitud de habilitación dirigida a la Dirección de Ganadería conteniendo lo siguiente:
 - a) nombre de las personas o sociedad que formula el pedido, acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilio real. Cuando el solicitante sea una sociedad, copia autenticada del contrato social.
 - b) actividad o actividades para la que se solicita habilitación, apuntando declaración jurada del volumen presumible de elaboración
- 2) Documentación que debe acompañar la solicitud:
 - a) memoria descriptiva del establecimiento.
 - b) memoria operativa del establecimiento.
 - c) plano de las obras en escala uno en cien (1:100) de cada uno de los pisos del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalaciones sanitarias internas y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes, indicación del recorrido de los rieles para las reses y/o productos, ubicación de los equipos, ubicación y medidas de las tuberías de agua fría y caliente, comodidades sanitarias para el personal, distribución de los departamentos para las distintas operaciones y local previsto para la inspección veterinaria.
 - d) plano de toda la planta en escala de uno en doscientos (1:200) con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua del establecimiento si lo poseyera, principales edificios vecinos, identificando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables.
 - e) sistema de eliminación de aguas servidas: para cumplir este requisito deber acompañarse también un certificado acreditando la aprobación del mismo con las autoridades provinciales competentes (Subsecretaría de Medio Ambiente).

ARTICULO 132°. Habilitación provisoria: la Dirección de Ganadería otorgará a solicitud del interesado, habilitación provisoria, previa constatación del cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias indispensables para el funcionamiento de la planta, previo pago de una tasa por habilitación que se fijará por ley.

ARTICULO 133°. Cumplimiento de requisitos: la Dirección de Ganadería, establecerá el lapso de tiempo que crea conveniente, según el caso, a los fines que el interesado cumplimente con los requisitos higiénico-sanitarios que determinará el citado organismo.

ARTICULO 134°. Incumplimiento de los requisitos: en el supuesto caso que el interesado no cumplimente en término establecido, con los requisitos higiénico-sanitarios especificados en la resolución de habilitación provisoria, la Dirección de Ganadería estará facultada a aplicar las sanciones establecidas en el artículo 145° de la presente reglamentación.

ARTICULO 135°. Habilitación definitiva: la Dirección de Ganadería mediante resolución procederá a la habilitación definitiva del establecimiento, previa comprobación del funcionamiento y cumplimiento de los requisitos exigidos. El organismo de aplicación, sin perjuicio de conceder la habilitación definitiva, podrá exigir las mejoras necesarias a los fines de un correcto y eficaz mantenimiento higiénico-sanitario.

ARTICULO 136°. Modificación de volumen: los establecimientos habilitados están obligados a comunicar inmediatamente todo aumento en el volumen de sus actividades, ampliación o modificación en el rubro de las mismas y/o en los locales e instalaciones y cualquier innovación en los procesos de elaboración e industrialización.

ARTICULO 137°. Traslado de actividad: todo traslado del establecimiento habilitado, sección o actividades del mismo a un nuevo local, requiere previamente la habilitación de dicho local.

ARTICULO 138°. Modificaciones y ampliaciones: la modificación o ampliación del establecimiento, locales o instalaciones, no podrá ser realizada sin previo conocimiento y aprobación de la Dirección de Ganadería.

ARTICULO 139°. Locales anexos o independientes: el mismo régimen se aplicará a locales anexos o independientes de los establecimientos habilitados, aunque desde el punto de vista de la organización de la empresa, formen una unidad con ellos o revistan el carácter de accesorios o complementarios de los mismos.

ARTICULO 140°. Rehabilitación: la rehabilitación en todos los casos, solo podrá acordarse previo cumplimiento de los requisitos, trámites, pagos de tasas, etc. previsto para la habilitación original.

TITULO VI

INSPECCION VETERINARIA

ARTICULO 141°. Implementación: la Dirección de Ganadería mediante resolución implementará la forma de actuación de los médicos veterinarios que se desempeñen en fábricas de chacinados o establecimientos en que se realicen despostes, los cuales deberán estar matriculados en el Colegio de Médicos Veterinarios de la Provincia de Entre Ríos.

ARTICULO 142°. Funciones: los médicos veterinarios desempeñarán las siguientes funciones:

- a) controlar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos elaboradores de chacinados y de desposte.
- b) controlar el estado sanitario y características organolépticas de la materia prima que se emplee en dichos establecimientos.
- c) controlar el proceso de elaboración en las distintas etapas en el aspecto higiénico-sanitario.
- d) controlar las características organolépticas y sanitarias de los productos terminados.
- e) retirar muestras para los análisis fisico-químicos y bacteriológicos a realizar por organismos oficiales competentes.
- f) extender Certificados y documentación que ampare la comercialización y transporte.
- g) ajustarse a las resoluciones y normas complementarias que dicte en consecuencia la Dirección de Ganadería.

TITULO VII

TASAS DE INSPECCION, HABILITACION Y FUNCIONAMIENTO

ARTICULO 143°. Reglamentación: el Gobierno de la Provincia mediante Ley respectiva y sus Decretos reglamentarios legislará sobre las tasas a aplicar por inspección veterinaria y habilitación de los establecimientos elaboradores de chacinados y despostaderos y asimismo fijará el arancel anual por funcionamiento de los establecimientos nombrados.

TITULO VIII

TRANSPORTE

ARTICULO 144°. Condiciones y requisitos: deberá remitirse al Título IV del Decreto N° 2285/84 MHEOP, en lo que incumba a estos establecimientos elaboradores de chacinados o despostadero.

TITULO IX

INFRACCIONES - SANCIONES

ARTICULO 145°. Infracciones: las infracciones a la presente reglamentación y demás reglamentaciones que se dicten en su consecuencia, serán pasibles de las sanciones que a continuación se establecen, sin perjuicio de proceder a su acumulación, de acuerdo a la gravedad del caso en examen:

- a) Apercibimiento.
- b) Multas graduables entre un mínimo y un máximo que fijará el Poder Ejecutivo Provincial, mediante el pertinente decreto.
- c) Comiso de productos o subproductos.
- d) Clausura temporaria o definitiva de los establecimientos previo sumario y de acuerdo a la gravedad del caso.

ARTICULO 146°. Actas de infracción: en el supuesto de comprobarse infracción, el funcionario actuante labrará un Acta circunstanciada donde se hará constar los siguientes datos:

- a) Lugar, fecha y hora de verificación
- b) Nombre o razón social, domicilio, nombre de quien este a cargo del establecimiento al momento de la inspección y todos sus datos personales.
- c) Naturaleza y motivos de la presunta infracción, disposición legal violada, según criterio del funcionario actuante.
- d) Notificación de la falta que le atribuye y plazo que se le acuerda para formular los descargos que haga a su legítimo derecho.
- e) Firma del responsable, encargado y/o representante del funcionario actuante.
- f) En caso de negativo o imposibilidad de firmar, se dejará constancia de dicha circunstancia en el Acta.

ARTICULO 147°. Descargos: el presunto infractor podrá, dentro del término de cinco (5) días hábiles a contar de la fecha de la instrumentación del Acta, interponer ante la Dirección de Ganadería, los descargos que estimen conveniente.

ARTICULO 148°. Medios probatorios: conjuntamente con el decreto, el presunto infractor, podrá ofrecer las siguientes medidas de prueba:

- a) Documental.
- b) Pericial.
- c) Informativa.

La Dirección de Ganadería, dispondrá la prosecución del trámite en la forma y término que considere necesario, el que no podrá exceder de diez (10) días, rechazando lo que estime manifiestamente improcedente, superfluo o meramente dilatorio. En todos los casos, se notificará de lo resuelto al peticionante en el domicilio constituido.

ARTICULO 149°. Clausura: en los casos previstos en el inc. d) del artículo 145°, el presunto infractor estará facultado a interponer descargos que estime de su legítimo derecho, dentro de las cuarenta y ocho (48) horas posteriores a la instrumentación del Acta de infracción. La Dirección de Ganadería, previo informe técnico y dictamen legal, se expedirá mediante resolución fundada en el término de cinco (5) días, a contar de la efectivización de la sanción, sobre el levantamiento, confirmación o sustitución de la pena adoptada.

ARTICULO 150°. Facultad de los Municipios: los Municipios podrán disponer la clausura preventiva de un establecimiento situado en el ejido municipal, debiendo informar inmediatamente de tal procedimiento y sus causas motivantes a la autoridad de aplicación, a los fines del pertinente contralor de la medida dispuesta.

ARTICULO 151°. Comiso: los inspectores de la Dirección de Ganadería, inspectores municipales y/o autoridad policial, estarán facultados dentro de sus jurisdicciones a proceder al decomiso de los productos y subproductos de origen animal; previa instrumentación del Acta y posterior entrega, comprobada su aptitud para el consumo humano, a una institución de bien público bajo el correspondiente recibo firmado por autoridad competente.

ARTICULO 152°. Resolución de la Dirección de Ganadería: el Director de Ganadería, resolverá acerca de la infracción, teniendo en cuenta las constancias obrantes en el expediente administrativo, previo informe técnico y dictamen legal sobre el caso planteado.

ARTICULO 153°. Recursos: de las resoluciones dictadas por la Dirección de Ganadería, serán recurribles por el infractor, de conformidad a la normativa legal que regula el trámite administrativo.

ARTICULO 154°. El presente Decreto será refrendado por el señor Ministro de Economía y Hacienda.

ARTICULO 155°. Regístrese, comuníquese, publíquese y archívese.