

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos

Manual de Procedimientos

Capítulo 17

Anexo D: Material Específico de Riesgo

Tabla de Contenido

- [Definiciones](#)

Parte I: Remoción del Material Específico de Riesgo

- [1.0 Introducción](#)
 - 1.1 Resumen de la Norma.
 - 1.2 Plan HACCP
 - 1.3 Requisitos para la exportación
 - 1.4 Fecha efectiva de aplicación de la Norma sobre Material Específico de Riesgo.
- [2.0 Identificación del ganado, determinación de la edad, marcación y segregación de carcasas al momento de ingreso y durante la faena y acondicionamiento, refrigeración, desposte y deshuesado.](#)
 - 2.1 Determinación de edad, identificación y marcación de carcasas.
 - 2.1.1 Determinación de edad a través de documentación de fecha de nacimiento.
 - 2.1.2 Determinación de la edad a través de la evaluación de la dentición cuando no se provea documentación de fecha de nacimiento.
 - 2.1.3 Identificación y marcación de carcasas.

2.2 Control y segregación de carcasas durante los procesos de acondicionamiento, refrigeración, desposte y deshuesado.

2.2.1 Establecimientos de Faena.

2.2.2 Establecimientos de desposte/deshuesado.

3.0 Insensibilización, acondicionamiento, desposte/ deshuesado y remoción de MER

- 3.1 Herramientas exclusivas para la manipulación de MER.
- 3.2 Insensibilización.
- 3.3 Separación de la cabeza y remoción del cráneo, cerebro, ganglios del trigémino, ojos y amígdalas.
- 3.4 Amígdalas palatinas.
- 3.5 Lengua y carne de quijada.
- 3.6 Remoción del íleon distal.
- 3.7 Corte al medio de carcasa
- 3.8 Verificación o Remoción de la medula espinal.
- 3.9 Remoción de ganglios de la raíz dorsal (DRG).
 - 3.9.1 Establecimientos de faena /envío.
 - 3.9.2 Establecimientos de recepción.
- 3.10 Verificación y revisión de la remoción de MER realizada por el operador.
- 4.0 Manejo y desecho de MER.
 - 4.1 Manejo del MER dentro del establecimiento.
 - 4.2 Desechos del piso
 - 4.3 Recipientes para MER.
 - 4.4 Limpieza de los recipientes para MER.
- 5.0 Controles sobre MER

Parte II: Controles para el aseguramiento de prohibición de piensos y gestión de MER

- 6.0 Introducción
 - 6.1 Objetivos de la Norma.
 - 6.2 Programas de control.
- 7.0 Recolección, segregación y teñido de MER
 - 7.1 Materiales Específicos de Riesgo. (MER)
 - 7.1.1 Materiales Específicos de riesgo removidos de carcasas de ganado

- 7.1.2 Animales decomisados ante mortem, post mortem, stock muerto y fetos bovinos.
 - 7.1.3 Desechos del piso.
 - 7.1.4 Materiales de aguas residuales.
 - 7.2 Recipientes para MER.
 - 7.3 Segregación y teñido de MER.
- [8.0 Traslado de MER desde el establecimiento.](#)
 - 8.1 Envío de MER desde el área del establecimiento.
 - 8.2 Envío de carcasas que contienen ganglio de la raíz dorsal
 - 8.2.1 Establecimientos de faena/ traslado.
 - 8.2.2 Transportistas de carcasas “OTM” (Ganado Mayor de Treinta Meses)
 - 8.2.3 Establecimientos de recepción.
 - 8.3 Disposición de desechos in situ.
- [9.0 Gestión de Registros.](#)
 - 9.1 Registros de MER solicitados según Normas de Salud Animal.
- [10.0 Cumplimiento y verificación.](#)
 - 10.1 Responsabilidades del operador.
 - 10.2 Responsabilidades del personal de inspección de CFIA.
- Apéndice A: Dentición del ganado.
- Apéndice B: Columna vertebral del Ganado.
- Apéndice C: Tracto Gastrointestinal del Ganado.
- Apéndice D: Marcas identificativas: Carcasas OTM

Definiciones

A los efectos de esta norma:

Ganado

Significa animales de las especies *Bos taurus* o *Bos indicus*; pero no incluye otros rumiantes como el bisonte, bueyes almizcleros, yaks o búfalos de agua.

Materiales Específicos de Riesgo (MER)

Comprende el cráneo, cerebro, ganglio del trigémino, ojos, amígdalas palatinas, medula espinal, y ganglios de la raíz dorsal de Ganado OTM, así como también el íleo distal del ganado de todas las edades.

Nota: Se clasifican como Materiales Específicos de Riesgo al cerebro, ganglio del trigémino, ojos, amígdalas palatinas, medula espinal, ganglio de la raíz dorsal porque en el ganado infectado con Encefalopatía Espongiforme Bovina dichos tejidos contienen el agente de contagio de y pueden transmitir la enfermedad. El cráneo del ganado mayor OTM,

exceptuando los cuernos y la quijada, se clasifica de la misma manera debido a la alta probabilidad de ser contaminado al momento de la insensibilización y durante la manipulación de los otros tejidos si estuviera permitida la remoción por separado.

UTM

Ganado menor de 30 meses de edad.

OTM

Ganado mayor o igual a 30 meses de edad.

Establecimiento Inspeccionado a Nivel Federal

Significa:

- Establecimiento que se encuentre registrado conforme al Reglamento de Inspección de Carne, 1990; o
- Establecimiento registrado provincialmente que recibe servicios de inspección de higiene llevados a cabo por CFIA. Tales inspecciones forman parte de un acuerdo entre CFIA y la autoridad provincial de British Columbia, Manitoba y Saskatchewan.

Establecimiento Registrado a nivel Federal

Se refiere a establecimientos registrados conforme al Reglamento de Inspección de Carne, 1990.

Parte I: Remoción de Material Específico de Riesgo (MER).

1.0 Introducción

El gobierno canadiense adoptó esta norma de remoción de Materiales Específicos de Riesgo (MER) del Ganado que se faena en Canadá con el fin de prevenir que los tejidos que puedan estar infectados con EEB ingresen a la cadena de alimentación de los humanos.

Cada operador involucrado en la faena de ganado y/o desposte/ deshuesado de carcasas/cuartos de bovinos deberá implementar las prácticas contenidas en este anexo según corresponda.

1.1 Resumen de la norma

El propósito del presente documento es describir los estándares mínimos que deben cumplir los establecimientos de faena y desposte/deshuesado durante el acondicionamiento de carcasas, cortes y productos deshuesados.

Los estándares fueron diseñados para cumplir con los siguientes objetivos:

1. Asegurar la remoción de todo Material Específico de Riesgo.
2. Prevenir la contaminación cruzada de carnes comestibles y MER durante la faena, desposte o deshuesado.

1.2 Plan HACCP

Los operadores deben reevaluar el plan HACCP con el fin de asegurarse que se identifique el peligro asociado a los MER (por ejemplo: infectividad de la EEB) mediante el Programa de Incremento de la Inocuidad Alimentaria (FSEP) Formulario 5 (o equivalente). Los Puntos Críticos de Control se identifican claramente en el Plan HACCP para la determinación de la edad de los animales y la remoción de MER.

El operador es responsable del desarrollo, implementación y mantenimiento de los programas de control que se refieran a la presente norma de remoción de MER. Dichos programas de control deben ser revisados y aprobados por el Veterinario a cargo (VIC) (o Inspector a cargo [IIC] si corresponde) y su implementación debe demostrar control continuo y efectivo, incluyendo pero no limitándose a controles sobre identificación y determinación de edad de los animales, identificación, marcación y segregación de carcasas OTM y remoción de MER. Si los requisitos no fueran cumplimentados por el operador, el VIC o IIC evaluará la situación y tomará las medidas correspondientes.

1.3 Requisitos para la exportación

Para poder exportar carne vacuna o productos de bisonte a determinados países, el operador quizás tenga otras restricciones y deba implementar controles o procedimientos diferentes o adicionales en relación a los MER además de los descritos en el presente Anexo (por ejemplo: etiquetado de la carne OTM). Para más información consulte la sección del país correspondiente dentro del Capítulo 11 de este manual. Para exportar carne vacuna o de bisonte a los EE.UU diríjase al Anexo Z.

1.4 Fecha efectiva de aplicación de la norma

La presente entró en vigencia el **24 de Julio de 2003**. Las modificaciones posteriores rigen a partir de la fecha de publicación de la Directiva sobre la Higiene de la Carne.

2.0 Identificación del ganado, determinación de la edad, marcación y segregación de carcasas al momento del ingreso y durante la faena/ acondicionamiento, refrigeración, desposte y deshuesado

Los operadores que faenen o desposten/deshuesen UTM y OTM deben establecer e implementar procedimientos con el fin de identificar y separar estos dos tipos de ganado desde el ingreso al establecimiento hasta la faena y durante la refrigeración y/o desposte/deshuesado de los mismos. En los establecimientos de faena, se debe mantener la identificación de la carcasa vacuna y todas sus partes hasta su disposición final. Para cumplir con este requisito la Agencia Canadiense de Identificación Ganadera (CCIA) y Agri-Traçabilité Québec (ATQ) establecen que se debe colocar la etiqueta de la oreja del animal dentro de una bolsa plástica y colocarla junto al garrón luego del cuereado. El VIC podrá evaluar / aprobar los procedimientos alternativos, que cuenten con el mismo nivel de seguridad y que mantengan la identidad de la carcasa y todas sus partes hasta su disposición final.

2.1 Determinación de la edad, identificación y marcación de las carcasas

Los operadores deben reexaminar el plan HACCP y desarrollar un Punto Crítico de Control para los procedimientos de determinación de edad (ya sea por examen de la dentición o por documentación que constate la fecha de nacimiento). Inspectores de la CFIA auditarán el Plan HACCP del establecimiento según el Protocolo de Verificación FSEP.

Para los propósitos de esta norma, se puede determinar la edad del Ganado a través de documentación confiable que indique la fecha de nacimiento o a través de la dentición. El documento que indica la fecha de nacimiento es mejor que la dentición para determinar la edad del ganado. Cuando la documentación se encuentre disponible deberá ser considerada como la mejor forma de determinar la edad del animal.

Los operadores deberán llevar registro de la edad e identidad del Ganado faenado. Los registros deberán incluir información sobre los procedimientos

que se utilizaron para determinar la edad de los animales. Si la edad fuera determinada a través de documentación, ésta deberá archivarse durante dos años a partir de la fecha de faena.

2.1.1 Determinación de la edad a través de documentación que indique fecha de nacimiento

CFIA fomenta que los productores presenten información precisa que indique la fecha de nacimiento. Asimismo, la información que se encuentre en las bases de datos de CCIA y ATQ en el caso de Quebec, se acepta como alternativa a la determinación de edad por dentición a los fines de la inspección de carne para consumo interno y animales vivos o carne para exportación. La determinación de edad a través de la dentición no debería ser necesaria si se cuenta regularmente con información aceptable sobre la fecha de nacimiento.

De igual forma, CFIA reconoce como válida copia fiel de documentación que indique fecha de nacimiento emitidas por asociaciones de criadores inscriptas. Tales asociaciones incluyen a aquellas establecidas conforme a la Ley de Pedigrí Animal de Canadá. Para más [Información sobre asociaciones nacionales de criadores](#), visite el sitio web de AAFC.

Los métodos de determinación de edad de un animal aceptados por las bases de datos de CCIA y ATQ incluyen la fecha real de nacimiento del ternero o el primer día del período de parto en el cual nació un grupo de terneros. En los casos en los que se provea una fecha de parto “estimada” a través de otros métodos, no se aceptará la fecha de nacimiento y se utilizará la dentición para determinar la edad.

Los inspectores de CFIA revisarán la documentación que utilizó el operador para determinar la edad del ganado como parte de los procedimientos de inspección ante mortem. Si el VIC decide que la documentación es precisa y confiable, se la aceptará para la verificación de la edad del ganado. Sin embargo, en caso de que el VIC encuentre motivos significativos para poner en duda la validez de la documentación, el ganado en cuestión será procesado como un lote y se constatará la veracidad del documento con la autoridad que lo emitió.

En caso de que la autoridad emisora de la documentación constate la veracidad de la misma, el lote será liberado. Si no puede verificarse la información con la autoridad competente, se utilizará la dentición para

determinar la edad. En caso de ser necesario, el VIC enviará un informe de observación al Área de CFIA responsable de la identificación y trazabilidad para posible seguimiento de cada caso.

De igual forma, si la documentación que indica la fecha de nacimiento de un animal fue considerada válida en la inspección ante mortem pero al realizar la inspección de la cabeza el inspector de CFIA observa que el quinto incisivo permanente está sobre la línea de la encía el animal será considerado como OTM y será tratado en consecuencia. El inspector considerará como incumplimiento la discrepancia entre la documentación y la apariencia física de la cabeza. En caso de ser necesario, el VIC enviará un informe de observación al Área de CFIA responsable de la identificación y trazabilidad. Esto indicaría que la determinación de edad llevada a cabo por los productores es inadecuada y permitiría que se realice un seguimiento caso por caso.

El extravío de la identificación o la no identificación del animal tendrá como consecuencia que se determine la edad a través de la dentición.

2.1.2 Determinación de la edad a través de la dentición cuando no se provea documentación que indique fecha de nacimiento.

Para los fines de esta norma, se considera que el Ganado es mayor de 30 meses (OTM) cuando poseen más de dos incisivos erupcionados (por ejemplo el primer par de incisivos permanentes y al menos uno del segundo par)

Nota: a los fines de esta norma, se considera erupcionado a un diente permanente cuando cualquier parte del mismo sobresale de la encía. Esto incluye cualquier diente que haya erupcionado detrás o delante del diente de leche existente. Se considerará ganado menor de 30 meses (UTM) mientras el tercer incisivo permanente no aparezca sobre la superficie de la encía. Véase [Apéndice A](#) del presente Anexo para diagramas de incisivos bovinos y la edad a la que corresponden.

El examen visual del incisivo de cada carcasa se debe realizar antes o en la estación de inspección.

El operador examina los incisivos de cada carcasa y determina si la misma proviene de un animal OTM. El empleado que fue designado y quien examina la dentición, quien debe estar debidamente capacitado, debe poder reconocer incisivos permanentes y estar informado sobre la presente norma.

Alternativamente, el operador puede decidir tratar todos los animales faenados como OTM en cuyo caso no sería necesario el examen de los incisivos.

Los inspectores de CFIA verifican la efectividad y precisión de la determinación de edad llevada a cabo por el operador mediante el examen de los incisivos de todas las carcasas durante la inspección de la cabeza. El inspector registra los errores en la determinación de edad que fue realizada por el personal de la planta e inmediatamente notifica al operador para que se implementen medidas correctivas y preventivas.

2.1.3 Identificación y marcación de carcasas.

La identificación y marcación de ambas mitades de las carcasas de animales OTM se debe realizar lo más pronto posible luego de la determinación de edad. El operador deberá aplicar una de las marcas descritas en el [Apéndice D](#) aplicando un sello (por ejemplo: utilizando tinta comestible azul) a cada una de las mitades de la carcasa OTM.

La marca deberá ser visible para el empleado que divide las carcasas con el fin de que utilice la sierra adecuada. Cuando se utilice una sola sierra para dividir todas las carcasas, se la deberá limpiar y desinfectar luego de dividir una carcasa OTM si posteriormente se la utilizará para una carcasa UTM.

Se debe mantener control e identidad de la carcasa, cabeza y las partes. Se identificará la cabeza como OTM de manera aceptable para el VIC.

El operador deberá aplicar tinta comestible azul sobre las superficies expuestas de la columna vertebral de cada lado de cada carcasa OTM luego de la remoción de la médula y antes de la refrigeración. Para una correcta identificación el operador deberá aplicar tinta comestible azul al canal vertebral y podría incluir el cuerpo vertebral. Sin embargo, las apófisis espinosas (dorsales) no se deben manchar con tinta ya que compromete la calificación. Todas las vértebras, incluido el sacro deben ser teñidos con tinta comestible azul con el fin de obtener una marca visible para el momento del desposte/deshuesado.

La aplicación de tinta azul sobre las vértebras inmediatamente después de que las mismas hayan salido del área de lavado de carcasas deberá ocurrir sólo cuando el operador tenga en ejecución un programa escrito aprobado por el VIC y que demuestre la aplicación de controles efectivos incluyendo un sistema de marcación e identificación de las carcasas que asegure que todas las OTM son debidamente identificadas y marcadas.

Los operadores de establecimientos de faena podrían reducir o eliminar algunos de los requisitos aquí descritos siempre que se obtenga el mismo resultado. Por ejemplo, un operador podría decidir tratar a todo el ganado faenado o ganado faenado de un lote en particular como si fuese OTM. En dicho caso, se deberá remover MER de todas las carcasas independientemente de su edad y no habría necesidad de examinar los incisivos. Sin embargo, deberá todavía aplicar alguna de las marcas descritas en el [Apéndice D](#) a través de un sello en cada mitad de la carcasa si el operador también faenara UTM. Cada columna vertebral de carcasas OTM deberá ser marcada y teñida de acuerdo a los requisitos mencionados anteriormente.

2.2 Control y segregación de carcasas durante los procesos de acondicionamiento, refrigeración, desposte y deshuesado

2.2.1 Establecimientos de faena

Los operadores de establecimientos registrados a nivel federal que faenen ganado UTM y OTM deberán asegurarse de que los animales se faenen en grupos definibles. CFIA recomienda especialmente que la faena de grupos de ganado OTM se realice al final de la producción diaria con el fin de facilitar el control operativo y la verificación de la remoción de MER. Si el operador elige faenar y segregar ganado OTM utilizando una metodología alternativa deberá desarrollar un programa de control por escrito que obtenga los mismos resultados y que deberá ser revisado y aprobado por el VIC antes de proceder a su implementación. El operador es responsable de asegurar que los métodos de segregación propuestos cumplan con los requisitos para exportación aplicables.

No obstante, los operadores de todos los establecimientos registrados a nivel federal deberán agrupar de manera visible todas las carcasas de ganado OTM dentro del refrigerador y programar el desposte/ deshuesado de las mismas al final de la producción diaria. Otra alternativa es que los operadores de los establecimientos registrados a nivel federal envíen las carcasas a otro establecimiento de iguales características para el desposte/deshuesado.

Los operadores de todos los establecimientos registrados a nivel federal deberán llevar cuenta del número de ganado OTM que se faene en el establecimiento. Dicho número deberá ser registrado luego de que el personal de CFIA finalice la inspección de las cabezas y antes de que las carcasas abandonen la playa de faena. El número total de carcasas OTM identificadas en la playa de faena debe coincidir con el número de carcasas dentro de la

cámara frigorífica y con el número de carcasas que ingresan al área de desposte/deshuesado o que se envían desde el establecimiento.

2.2.2 Establecimientos de desposte/deshuesado

Los operadores de establecimientos de desposte/deshuesado que reciban medias reses y/o cuartos de Ganado OTM deberán desarrollar e implementar procedimientos para mantener la identidad de dichos productos hasta la remoción de la columna vertebral y el desecho de MER. Los procedimientos deberán incluir:

1. Registro del número de carcasas/mitades de carcasas/cuartos que se reciben y coincidencia de éste número con el número de carcasas deshuesadas y despostadas.

y

2. Desposte/deshuesado de dichas carcasas al final de la producción diaria.

Para el consumo interno no es necesario separar la carne según la edad luego de que se haya completado el deshuesado de la columna vertebral.

3.0 Método de insensibilización, acondicionamiento, deshuesado y remoción de MER

3.1 Herramientas exclusivas para la manipulación de MER

El operador deberá utilizar herramientas específicas (por ejemplo: cuchillos), identificadas por color o por otro sistema visual, para todos los procedimientos que involucren incisión o manejo directo o indirecto de tejidos catalogados como MER. Con excepción de lo que se detalla más adelante en la sección siguiente del presente Anexo.

3.2 Insensibilización

No se permite la utilización de pistolas de perno cautivo penetrante que inyecte aire dentro de la cavidad craneal o barras de corte de médula. Esto se aplica a la faena de rutina así como también al decomiso ante mortem o la eutanasia en

los corrales de descanso (por ejemplo: animales en condición no ambulatoria o comprometidos).

El operador deberá desarrollar, implementar y mantener un sistema de control efectivo para recolectar el tejido cerebral que fue externalizado al momento de la insensibilización previo al desangrado de ganado OTM o de todo el ganado UTM y OTM si éstos no fueran identificados antes de la insensibilización. El sistema de control debe incluir medidas que aseguren que el cerebro no entre en contacto o contamine la carne, productos para alimentación animal, (por ejemplo: cueros que se utilizan para gelatina o colágeno, la sangre que se recupera para consumo humano y/o para piensos incluyendo harina de sangre que se puede utilizar para alimentar terneros.)

El tejido cerebral que haya caído al piso se debe desechar como MER.

Cuando se insensibiliza ganado OTM a través de pistolas de perno cautivo existe una alta probabilidad de que la sangre se contamine con MER (tejido neural). Se autorizan los siguientes métodos para prevenir la contaminación con MER de la sangre bovina que se puede utilizar en piensos y alimento para animales:

1. La sangre que se recupera del degüelle de animales UTM será considerada material exento si no contiene sangre de OTM (tolerancia cero).
2. Insensibilización humanitaria utilizando un método no penetrante (por ejemplo: insensibilización eléctrica, faena ritual, etc.)
3. Método cerrado de recolección de sangre (Por ejemplo: cuchillo ahuecado o cánula); o
4. Cualquier otro método aprobado por CFIA.

Véase la tabla que se encuentra a continuación para la disposición de los senos frontales, por ejemplo, cueros de la cabeza de bovinos. El Operador debe presentar ante CFIA un programa específico de control para tal propósito.

1 Seno frontal de Ganado UTM.		
#	Opciones	Resultados

1A	Animales UTM insensibilizados por métodos penetrantes o no penetrantes.	Procedimientos de rutina (no MER) no comestibles siempre que no exista contaminación cruzada con tejido cerebral o cualquier otro MER de ganado OTM.
2 Seno frontal de Ganado OTM		
#	Opciones	Resultado
2A	Animales OTM insensibilizados por métodos no penetrantes (por ej.: insensibilización eléctrica, faena ritual, etc.)	Procedimientos de rutina (no MER) no comestibles siempre que no exista contaminación cruzada con tejido cerebral o cualquier otro MER de ganado OTM.
2B	Animales OTM insensibilizados por métodos penetrantes.	Procedimientos de rutina (no MER) no comestibles siempre que se prevenga el goteo de tejido cerebral del agujero realizado para insensibilizar al animal con la aplicación de métodos aprobados por CFIA. Por ejemplo, grasa comestible, tampones u otros dispositivos equivalentes. Asimismo se debe remover el tejido cerebral que haya sido expuesto en el seno frontal ya sea rasurando, lavando, raspando y/o aspirando.
2C	Animales que no hayan sido procesados de acuerdo con opciones 2A y 2B	MER

Para información adicional de normas CFIA sobre prevención de contaminación con MER de alimentos, piensos, alimento para mascotas y fertilizantes.

[Guía para Sectores Específicos: Frigoríficos.](#)

3.3 Separación de la cabeza, remoción del cráneo, cerebro, ganglios del trigémino, ojos y amígdalas

Se debe determinar la edad del ganado previo a la remoción de la cabeza de la carcasa. Si esto no fuera posible debido al diseño del establecimiento, el proceso de remoción de la cabeza se llevará a cabo cortando la mayoría de los músculos y el tejido conectivo que une la cabeza con la carcasa con un cuchillo que no se utilice para MER. Esto ocasiona la separación parcial de la cabeza en la unión del cóndilo occipital y la primera vértebra cervical.

Para la remoción de MER se utiliza un cuchillo exclusivo identificado de manera única (por ejemplo: por color) para cortar la médula, se lo enjuaga y desinfecta luego de cada animal. Para la remoción completa de la cabeza no es necesario utilizar un cuchillo de uso exclusivo. Ambos cuchillos deben ser correctamente enjuagados y desinfectados luego de cada animal.

El cráneo de animales OTM incluyendo el cerebro, ganglios del trigémino, ojos y amígdalas palatinas se debe desechar como MER. La remoción de la cabeza se debe realizar sin contaminar la carcasa y demás carne con MER (por ejemplo: médula, cerebro) u otros contaminantes. El operador debe tomar medidas para prevenir la contaminación con MER de productos comestibles (carne de la cabeza y lengua, por ejemplo).

Inmediatamente después de que se haya completado la inspección de la cabeza y se haya recolectado la lengua y la carne de quijada se debe colocar el resto de la cabeza en un contenedor para MER a prueba de filtraciones y de tamaño adecuado con el fin de evitar el contacto entre MER y cualquier otro producto cárnico. No está permitido el deshuesado del área occipital de la cabeza, incluyendo el foramen magnum de ganado OTM.

3.4 Amígdalas Palatinas

Las amígdalas palatinas se remueven de la cabeza de todo el ganado durante la preparación de la cabeza para inspección. Se consideran material no comestible en el Ganado de todas las edades y MER para Ganado OTM.

3.5 Lengua y carne de quijada

La remoción de la lengua, carne de quijada y otros cortes comestibles se debe realizar sin contaminar con MER (por ejemplo: médula, cerebro) u otros contaminantes la carcasa y otros productos comestibles.

3.6 Remoción de íleon distal

El íleon distal de todo el Ganado, sin distinción de edad, se considera MER.

Por lo tanto, se debe remover y desechar como MER conforme a los requisitos del presente Anexo. El operador debe cumplir con esta disposición según alguna de las dos opciones que se detallan a continuación:

1. Remoción y desecho de todos los intestinos delgados de todo el Ganado como MER;

O;

2. Remoción del íleon distal del intestino Delgado y desecho del íleon distal como MER. Para asegurar la completa remoción del íleon distal se debe remover a válvula ileocecal y al menos 200 cm del intestino delgado estirado próximo a la válvula ileocecal. (véase [Apéndice C](#) del presente Anexo para un diagrama del tracto gastrointestinal del ganado). Luego de la remoción del íleon distal, el resto del intestino delgado del ganado de todas las edades se puede recolectar como producto comestible siempre que los intestinos estén libres de defectos patológicos y que provengan de carcasas aptas para consumo humano.

En la segunda opción el operador debe desarrollar, implementar y mantener un programa de control dentro del Plan HACCP que asegure que todo el íleon distal se remueve de acuerdo a las especificaciones detalladas anteriormente. El programa debe incluir descripción de relevancias, procedimientos y equipos que se utilizan para definir y medir el íleon distal a remover. Si no se cuenta con un dispositivo de medición se puede utilizar otro equipamiento que tenga el mismo resultado. El VIC debe revisar y aprobar el programa de control antes de que se lo implemente.

Asimismo, el operador debe asegurarse de que no se incluya ninguna parte del íleon distal junto con los productos comestibles ni para alimento para animales. Si se recupera el intestino grueso, debe existir un programa de control en el establecimiento que indique los requisitos para la recuperación. Véase [Apéndice C](#) del presente Anexo.

3.7 Separación de la carcasa

Para el corte al medio de la carcasa el operador tiene las opciones de utilizar ya sea equipamiento exclusivo o de asegurarse de que el que se usa para carcasas OTM se limpia y desinfecta antes de utilizarlo con ganado UTM o con carcasas de otras especies de animales para consumo. El nivel de limpieza y desinfección requerido es equivalente al que se requiere cuando se contamina la sierra (por ejemplo: se debe remover el material orgánico para asegurar la desinfección adecuada). Se debe instalar un dispositivo (por ejemplo: recipiente de recolección o zaranda) con el fin de recoger los fragmentos de MER en las áreas donde existe el riesgo potencial de contaminación cruzada).

La sierra debe separar la columna a la mitad para facilitar la remoción de la médula. Si la sierra cuenta con un sistema automático de enjuague, el agua de escape debe ser expulsada al exterior a través de un conducto lejos de las

carcasas y otros productos comestibles y no comestibles. Los conductos de aguas residuales deben drenar correctamente hacia un recipiente que se debe vaciar, limpiar y renovar según sea necesario. Todos los residuos se deben tratar como MER y vaciarlos en un contenedor de MER.

El operador deberá identificar inmediatamente toda carcasa que fue dividida incorrectamente y asegurarse de que la médula se remueva correctamente en el área de eviscerado. Las carcasas que fueron divididas de manera incorrecta no serán aprobadas por CFIA. El operador debe tomar medidas correctivas apropiadas para evitar que las carcasas se dividan de manera incorrecta.

3.8 Verificación y remoción de la médula espinal

La médula del ganado OTM se considera MER. Se debe remover la médula en su totalidad antes de sellar con la leyenda de inspección de carne ambas mitades de la carcasa antes de que ésta salga de la playa de faena. Se puede quitar la médula del canal espinal con un cuchillo. Se pueden utilizar otras herramientas pero no se recomienda la utilización de guantes de tela metálica a menos que estén cubiertos con guantes de goma/látex estériles con el fin de minimizar el riesgo de contaminación cruzada grave.

La médula de Ganado UTM no se considera MER. No obstante, se la debe remover completamente de todas las carcasas divididas en la playa de faena antes del lavado final de la carcasa. Este procedimiento se realiza con el fin de prevenir la incorporación de tejido medular en la carne (adulteración), asegurar el cumplimiento de las normas establecidas para la carne y simplificar las medidas de verificación.

Las herramientas de mano que se utilicen para la remoción de la médula deben estar especialmente identificados (por ejemplo: por color). Se puede utilizar equipamiento específico para la remoción de la médula, incluyendo aspiradoras, en ganado de todas las edades. Sin embargo, si se utiliza antes de la inspección final de la carcasa se lo debe desinfectar entre carcasa y carcasa. Si se lo utiliza luego de la aprobación de la carcasa se lo debe desinfectar según se requiera y luego de que haya sido utilizado en ganado OTM antes de poder utilizarlo nuevamente en ganado UTM o en carcasas de animales de otras especies comestibles.

La verificación de la completa remoción de la médula que realiza el operador es uno de los puntos de control más importantes. El operador debe revisar exhaustivamente cada carcasa dividida para asegurarse de que no quedaron restos de médula antes de poder marcar cada carcasa con el sello de inspección de carne.

Cuando se descubran restos de médula, el operador debe retener la carcasa para su revisión y remoción inmediata (por ejemplo: se aplica tolerancia cero).

En el caso de carcasas que se separan luego de la refrigeración (carcasas de ternera), se debe remover la médula durante el deshuesado/desposte si la columna se separa en un establecimiento inspeccionado a nivel federal.

3.9 Remoción de ganglios de la raíz dorsal (DRG)

Es responsabilidad del operador asegurar que no se contamine con MER ningún producto comestible. Se debe remover y desechar DRG como MER. La remoción de la columna vertebral se realizará probablemente en el área de desposte y deshuesado luego de la refrigeración de la carcasa. Con el fin de asegurar la completa remoción de DRG, la columna vertebral de ganado OTM (a excepción de las vértebras de la cola y las alas sacras) se deben remover y desechar como MER. El desposte y deshuese que se realiza para remover la columna vertebral del ganado OTM no deberá generar la remoción de DRG junto con el tejido muscular comestible. Como método más efectivo se debe realizar un corte a 2.5 cm (1 pulgada) del arco vertebral separando el tejido muscular comestible de la columna para asegurarse de que no se incluya DRG involuntariamente junto a la carne comestible.

Se pueden enviar medias carcasas o cuartos de Ganado OTM que aún tengan la columna vertebral (por ejemplo: en las cuales no se haya removido DRG) desde un establecimiento de faena registrado a nivel federal a otro de iguales características si el establecimiento realiza los siguientes controles. No está permitido enviar medias carcasas o cuartos que aún tengan la columna vertebral a establecimientos que no se encuentren registrados a nivel federal.

3.9.1 Establecimientos de faena/envío

Los establecimientos que no remuevan DRG de las columnas vertebrales in situ deberán implementar sistemas de control de identificación y envío aprobados por el VIC. Los controles deberán incluir confirmación escrita de que dentro del establecimiento receptor se aplica un sistema de control comprobable y un sistema de concordancia y notificación sobre la cantidad de medias carcasas o cuartos que deben existir entre ambos establecimientos.

Los oficiales de CFIA serán los responsables de verificar el cumplimiento por parte del operador utilizando los sistemas de verificación de cumplimiento (CVS) correspondientes.

3.9.2 Establecimientos receptores

Los establecimientos receptores deberán contar con autorización de CFIA para recibir carcasas que contengan MER. El establecimiento receptor deberá contar con un sistema de control verificable dentro de la planta que demuestre al IIC que las partes de la columna vertebral que contienen DRG se remueven y desechan apropiadamente como MER. Los establecimientos receptores deben, además, informar al establecimiento de faena la cantidad de carcasas OTM que recibieron. Los oficiales de CFIA serán los responsables de verificar el cumplimiento por parte del operador utilizando los CVS correspondientes.

Nota:

La columna vertebral de Ganado OTM no se debe utilizar como materia prima en la preparación de carne separada mecánicamente (MSM) y carne finamente texturizada (FTM).

3.10 Verificación y remoción de MER realizada por el operador

El operador deberá verificar la completa remoción de todo MER. El operador deberá retener cualquier carcasa o parte de carcasa que aloje fragmentos de MER (por ejemplo: médula) para su revisión inmediata y posterior presentación para su evaluación.

El operador deberá contar con un sistema que permita la retención y revisión exitosa de las carcasas que alojen MER residual y sin que ocurra contaminación cruzada de carnes con MER. El operador deberá demostrar que se controla el sistema en todo momento.

4.0 Manejo y desecho de MER

La presente sección describe la separación efectiva de MER de la carcasa, disposiciones para el almacenamiento de MER y normas de higiene asociadas a los desechos del piso y recipientes para productos no comestibles. Debido a las diferencias de infraestructura de los establecimientos pueden variar los procedimientos para separar y aislar los varios tipos MER. Generalmente, la separación de MER debería ocurrir lo más rápido posible y se deben tomar recaudos con el fin de evitar la contaminación con MER de productos comestibles y no comestibles y del establecimiento mismo.

4.1 Manejo de MER dentro del establecimiento

Los MER se deben separar de las carcasas lo antes posible durante el proceso de acondicionamiento. Se los debe colocar en recipientes de uso exclusivo sin demora y se los debe trasladar a un área designada dentro de la sección de productos no comestibles para su posterior teñido. Se debe incluir todo MER removido de la carcasa, del piso y todos los restos que fueron recogidos en las áreas de MER. Se debe cumplir con normas básicas de higiene en todo momento.

4.2 Desechos del piso

Las áreas donde se remueva o manipule MER deben ser atendidas por empleados de planta asignados a esta función. Los sistemas para la contención de desechos y limpieza operativa de estas áreas son sumamente importantes. El material de las carcasas y los restos que se retiran del piso con pala o escobilla de las áreas en las que se remueve o manipula MER y cualquier desperdicio que se retira de los canales y drenajes y conductos de aguas residuales que provengan de dichas áreas de deben desechar como MER y se los debe colocar en recipientes de uso exclusivo. Se debe recolectar diariamente MER de los conductos de aguas residuales.

Donde existan controles efectivos para evitar que el piso entre en contacto con MER, no es necesario disponer de los desechos del piso y del contenido de conductos de aguas residuales como MER. Un método aceptable de contención de MER en áreas donde se remueve o manipula es través de la implementación de barreras físicas como depresiones, bateas, rebordes o barreras con efectos similares. Los operadores deberán tener un programa por escrito a satisfacción del VIC quien consultará con el Especialista de área y el Oficial Veterinario Regional (RVO) con el fin de evitar la contaminación cruzada del piso con MER en éstas áreas específicas. (Véase [Sección 7.1.3](#) y [Sección 7.1.4](#))

4.3 Recipientes para MER

Es importante que todo MER y sus restos se coloquen dentro de recipientes a prueba de goteo identificados en el exterior de manera clara e indeleble con la siguiente leyenda: “Material Específico de Riesgo” / “Matériel à risque spécifique” o “MER/ MRS” en ambos idiomas oficiales.

4.4 Limpieza de Recipientes para MER

Se debe limpiar y desinfectar todo equipamiento y recipientes utilizados en la manipulación de MER posterior a su vaciamiento y previo a su reutilización. Los recipientes exclusivos para productos no comestibles y MER deben estar visiblemente limpios en todo momento. Si la empresa de rendering devuelve los recipientes no higienizados, los mismos no deberán utilizarse hasta que se los haya limpiado y desinfectado.

La limpieza de los recipientes para MER no se debe realizar en áreas donde exista el riesgo potencial de contaminación de la carne. La limpieza y desinfección de los recipientes debe ser parte integral del plan de limpieza de las instalaciones y verificarse durante la inspección pre-operativa.

Se debe limpiar y desinfectar todo recipiente exclusivo y el equipamiento, como por ejemplo las tolvas, trépanos, etc. con un químico no comestible aprobado por CFIA luego de que ocurriese la contaminación accidental con MER y previo a la reutilización de los mismos.

5.0 Controles sobre MER

El operador es responsable del desarrollo, implementación y mantenimiento de programas de control documentados que se refieran a todos los componentes de la presente norma sobre remoción de MER incluyendo la inspección ante-mortem, determinación de la edad, identificación de las carcasas y remoción de MER. El programa de control debe asegurar el cumplimiento de las disposiciones relevantes del *Manual de Procedimientos para la Higiene de la carne (MOP)*, 1990 y el *Reglamento de Inspección de Carne*, 1990 y las *Normas de Salud Animal* con respecto al control y disposición de MER bovino y productos no comestibles, incluyendo animales que están muertos al momento del ingreso o que mueren de otras causas que no sean la faena dentro del establecimiento. Se requiere que los operadores reevalúen y modifiquen, de ser necesario, el Plan HACCP con el fin de que se controlen y manifiesten los peligros que implica la EEB para la inocuidad de los alimentos.

El operador y todo el personal involucrado de manera directa debe poseer conocimiento comprobable de los programas de control del establecimiento sobre MER. Asimismo deben ser capaces de demostrar con registros precisos que los controles sobre MER que tienen en el establecimiento se implementan en la práctica y cumplen en su totalidad con las normas y requisitos. El programa de control del operador se debe poder auditar y verificar.

El personal de CFIA deberá verificar el total cumplimiento por parte del operador de la presente norma y de todas las normas a través de inspecciones y auditorías.

Parte II: Controles para el aseguramiento de prohibición de piensos y gestión de MER

6.0 Introducción

El gobierno de Canadá implementó una prohibición de piensos para rumiantes en 1997 con el fin de limitar la propagación de EEB. Se prohibió la alimentación con proteínas de mamíferos a rumiantes, como el ganado bovino, ovino y caprino. Los controles para el aseguramiento de prohibición de piensos requieren la remoción y el desvío de todos los tejidos de MER de los piensos, alimento para mascotas y fertilizantes así como también de los alimentos para consumo humano (Parte I del presente Anexo). Para implementar de manera efectiva los controles todo MER debe ser separado de productos comestibles y no comestibles, debe ser teñido para su identificación y manipulado correctamente hasta su disposición final.

En todo establecimiento donde se manipule MER, el operador deberá implementar, según corresponda, los procedimientos que se describen en la Parte II del presente Anexo.

6.1 Objetivos de la Norma

Las normas de aseguramiento de prohibición de piensos entraron en vigencia el 12 de julio de 2007. Las normas son diseñadas para asegurar la remoción de MER de la cadena alimentaria de animales de tal forma que minimice los riesgos asociados a:

1. Adulteración potencial o contaminación cruzada de piensos para rumiantes con proteínas de origen rumiante prohibidas;
2. Potencial uso indebido en granjas de piensos que contengan proteína de origen rumiante prohibidas.

6.2 Programas de Control

El operador es responsable del desarrollo, implementación y mantenimiento de programas de control documentados sobre todos los componentes de esta norma para el aseguramiento de prohibición de piensos. Los procedimientos de control deben ser revisados y aprobados por el VIC (o por el IIC si corresponde) y la implementación debe demostrar controles efectivos y continuos acerca de la segregación, teñido, envío/transporte, confección de registros y cumplimiento de la autorización por parte de CFIA. Si el operador no cumpliera con los requisitos mencionados el VIC o IIC evaluará la situación y procederá a aplicar las acciones correspondientes para su cumplimiento.

7.0 Recolección, segregación y teñido de MER

7.1 Materiales Específicos de Riesgo (MER)

Los operadores que estén involucrados en la faena de Ganado y/o desposte/deshuesado de carcasas/ mitades de carcasas de bovinos deben recolectar y desechar los siguientes materiales como MER.

7.1.1 MER removido de carcasas de ganado

Incluye tejidos removidos de carcasas de Ganado durante la faena, acondicionamiento, desposte/deshuesado (Parte I del presente Anexo).

7.1.2 Animales decomisados en inspección ante mortem, post mortem, stock muerto y fetos bovinos

Los animales decomisados ante mortem y aquellos que mueren por otras causas que no sean la faena deben ser tratados como MER a menos que se les haya removido los materiales específicos de riesgo. El operador deberá enviar el ganado muerto hacia un área designada en la sección de productos no comestibles para su posterior teñido y disposición conforme a las Normas de Salud Animal, (ver [Sección 7.3.](#)).

Las carcasas de los animales decomisados o muertos de las cuales no se haya removido el MER deben ser desnaturalizadas tiñendo una franja ancha y blanca de la cabeza a las patas (debe contrastar con el color del animal) antes de enviarla a otra ubicación de acuerdo con lo autorizado por CFIA (ver [Sección 7.3.](#)).

Se puede marcar un área menor en las cuerpos del stock muerto que retiran las empresas dedicadas exclusivamente a recolectar MER (camiones,

equipamiento e instalaciones exclusivas) (por ejemplo: solamente la cabeza). La desnaturalización de dichas carcasas a través de la aplicación de una inyección con agentes aprobados por CFIA es opcional.

Las carcasas decomisadas durante la inspección post mortem deben ser tratadas como MER a menos de que se haya realizado la remoción de todo material específico de riesgo. Una vez realizada, el resto de las carcasas se pueden disponer conforme a lo establecido en la Sección 54 (1) del *Reglamento de Inspección de Carne*, 1990.

Los fetos / terneros no nacidos que hayan sido extraídos del útero de una vaca faenada en los establecimientos registrados a nivel federal no es considerado MER. Cualquier feto con pelo en el cuerpo o ternero recién nacido que sea encontrado en el piso dentro del establecimiento se considera MER a menos que se le haya removido el íleon distal.

7.1.3 Desechos del piso

Serán considerados como MER los desechos del piso de las áreas donde se remueva o manipule MER en los establecimientos de faena de Ganado bovino.

En caso de que no existan controles efectivos para contener los desechos del piso que se generan en las áreas donde se manipula o remueve MER, todo material proveniente de las carcasas y los restos que se remueven del piso con pala o rasqueta y los que se recojan de los canales y tapas de drenaje provenientes de dichas áreas deberán desecharse como MER.

No es necesario disponer como MER los desechos del piso y los restos recogidos de las tapas de drenaje y de los desagües donde existan controles efectivos para evitar que el piso entre en contacto con MER.

Un método aceptable de contención de MER en áreas donde se remueve o manipula es través de la implementación de barreras físicas como depresiones, bateas, rebordes o barreras con efectos similares. Los operadores deberán tener un programa por escrito a satisfacción del VIC quien consultará con el Especialista de área y el Oficial Veterinario Regional (RVO) con el fin de evitar la contaminación cruzada del piso con MER en éstas áreas específicas.

Los desechos del piso que se producen en otras áreas que no tengan contacto con tejidos MER no serán tratados como MER. Esto también se aplica en las áreas donde se remueven el íleon distal (establecimientos de faena) y las columnas vertebrales de Ganado OTM (áreas de desposte y deshuesado) ya

que el MER está contenido efectivamente dentro de éstos tejidos. Sin embargo, los operadores deberán tener un programa por escrito, aprobado por el VIC, con el fin de limitar la contaminación cruzada del piso con tejido MER en dichas áreas.

7.1.4 Materiales de aguas residuales

En los establecimientos de faena de bovinos, el material animal y los restos que se recogen/recuperan de las aguas residuales deberán ser desechados como MER en caso de que no existan controles en el establecimiento para evitar que se contamine el piso en las áreas donde se remueve o manipula MER. Con el fin de recuperar dicho material, se debe colocar un sistema de zarandas con aberturas o mallas de no más de 4 mm de diámetro como un paso del tratamiento de aguas residuales. Todo el material de origen animal o restos que se recuperen mediante este sistema de zarandas debe ser desechado como MER. No se aplicará ningún procedimiento de trituración o maceración que pudiera facilitar el paso del material animal a través del sistema de pre-tratamiento. Las aguas residuales más allá del sistema de zarandas no estarán sujetas a controles por parte de CFIA. Sin embargo, deberán ser tratadas conforme a la legislación aplicable a nivel provincial, municipal y medioambiental.

El material animal y los restos que se recogen del sistema de zarandas para aguas residuales y/o sistema de tratamiento de aguas residuales no deberán tratarse como si fuera MER si existen en el establecimiento controles para evitar que las aguas residuales y los desechos del piso se contaminen en las áreas donde se manipula o remueve MER. El operador debe ser capaz de demostrar que los materiales y restos recuperados que se originan en un área controlada de NO MER o MER y/o que los efluentes originados en un área de MER fueron tratados pasando a través del sistema de zarandas con aberturas o mallas de no más de 4 mm de diámetro. Los operadores que deseen eximir del tratamiento como MER a los materiales o restos recuperados del sistema de aguas residuales que provienen de la playa de faena deberán aplicar en el establecimiento un programa por escrito aprobado por el VIC, quien a su vez debe consultar con el Especialista de Área y el Oficial Veterinario Regional (RVO)

7.2 Recipientes para MER

El MER debe ser recogido y colocado en recipientes de uso exclusivo a prueba de pérdidas inmediatamente y se los debe trasladar al área exclusiva en la sección de productos no comestibles para su posterior teñido. Los contenedores deben estar identificados de manera clara e indeleble en su parte externa con las palabras “Material Específico de Riesgo / “Matériel à risque spécifique” o “MER / MRS” en ambos idiomas oficiales.

Los contaminantes, como por ejemplo fluidos hidráulicos, metales pesados y otros químicos no se deben desechar en los recipientes para MER ya que el sebo extraído se utiliza en piensos, cosméticos, jabón, etc. la inclusión de dichos contaminantes podrían poner en peligro la salud pública y la de los animales.

7.3 Segregación y teñido de MER

El operador es responsable de la segregación y teñido de MER luego de que éste sea removido durante la faena o desposte/deshuesado. Todo MER se debe colocar en un recipiente/tráiler de uso específico en un área exclusiva en la sección de productos no comestibles para su posterior teñido. Se los debe teñir de manera notoria/visible con una tintura indeleble aprobada por CFIA (por ejemplo: agente desnaturalizante). Asimismo, se debe teñir de manera notoria las carcasas que contengan MER [por ejemplo: columnas vertebrales de carcasas de ganado OTM que contengan MER) con una tinta aprobada por CFIA (por ejemplo: tinta azul para marcar carne).

Se debe aplicar la tinta a cada capa de MER para que la tinta sea visible en todas las superficies, por ejemplo, se debe teñir con aerosol cada vez que se coloca MER en un recipiente/ tráiler para teñido. Se puede obtener una lista completa de agentes desnaturalizantes y tintas en la página web de CFIA (es decir: [Listado de referencia de materiales de construcción, materiales de envasado y productos químicos no comestibles](#)).

El operador debe desarrollar, implementar y mantener programas de control que incluyan las siguientes medidas:

1. Segregación y teñido de MER en recipientes de uso exclusivo inmediatamente posterior a la remoción de dicho material de las carcasas.

Notas:

1. Si el operador opta por no segregar MER de otros tejidos no comestibles, todo material mezclado con MER será considerado como tal y debe ser teñido.
 2. El procedimiento de teñido no se aplicará si todas las partes no comestibles del ganado no se envían fuera del establecimiento (disposición de desechos in situ).
2. La marcación de las carcasas de animales decomisados o muertos de los cuales no se ha removido el MER se debe realizar con una franja ancha desde la parte posterior de la cabeza y a lo largo del lomo utilizando tinte que contraste con el color del animal. La marca debe ser visible, indeleble y segura para el consumo animal antes de enviarlas a otra ubicación conforme a la autorización de CFIA. El stock muerto que retiran las empresas dedicadas exclusivamente a MER (camiones, equipamiento e instalaciones exclusivas) podrán marcar una superficie mejor de las carcasas (por ejemplo: solamente la cabeza). Este requisito no se aplica si las carcasas no se envían a otros establecimientos (disposición de desechos in situ).

8.0 Envío de MER desde el establecimiento

8.1 Envío de MER desde el área de no comestibles del establecimiento

Las *Normas de Salud Animal* establecen que ninguna persona podrá transportar MER hacia otro establecimiento a menos que el material estuviera teñido conforme a las disposiciones de las Leyes y Reglamentos y que en la parte exterior del recipiente se lea la leyenda “Material Específico de Riesgo / Matériel à risque spécifique” o “MER / MRS” en ambos idiomas oficiales.

Los operadores de los establecimientos de faena y/o desposte/deshuesado de bovinos deben colocar el MER en recipientes a prueba de pérdidas (ver [Sección 7.0](#)). Sólo se puede enviar MER debidamente identificado y teñido desde Establecimientos Registrados a Nivel Federal. El operador del establecimiento y el transportista de MER deben llevar registro del MER que se envía desde el establecimiento conforme a la [Sección 9.1](#) del presente Anexo.

Todo movimiento o traslado de MER desde el establecimiento de origen hacia otro destino, salvo que sea entregado a un laboratorio nivel 2 debe contar con la autorización de CFIA. El operador del establecimiento de envío debe desarrollar, implementar y mantener un programa de control que asegure que se solamente se utilizan vehículos con la debida autorización de CFIA para

retirar MER del establecimiento. El Inspector responsable de CFIA verificará el programa de control del operador.

8.2 Envío de carcasas de ganado OTM que contienen ganglios de la raíz dorsal (DRG)

8.2.1 Establecimientos de faena/envío

Los establecimientos de faena que no remuevan in situ las columnas vertebrales que contengan DRG de las carcasas de Ganado OTM deben implementar controles sobre la identificación, segregación y envío aprobados por el VIC (ver [parte 2.2.1](#) y [parte 3.9.1](#)) de este Anexo). El operador del establecimiento de faena /envío debe llevar registros diarios que contengan la información mencionada en la [Sección 9.1](#) del presente Anexo.

8.2.2 Transportistas de carcasas OTM

Todo movimiento o traslado de MER desde el establecimiento de origen hacia otro destino, salvo que sea entregado a un laboratorio nivel 2 debe contar con la autorización de CFIA. Los operadores y propietarios de las empresas o vehículos que desean transportar carcasas de ganado OTM deberán ponerse en contacto con el VIC o IIC del establecimiento o la Oficina Distrital de Salud Animal para obtener información sobre los requisitos de autorización. El transportista debe llevar registros en cumplimiento de las condiciones emanadas del permiso que le fuere otorgado, Las Normas de Salud Animal y la [Sección 9.1](#) de este anexo. El vehículo/tráiler que transporte MER se debe limpiar antes de realizar cada nueva carga cumpliendo con el programa por escrito del operador.

8.2.3 Establecimientos de recepción

Los establecimientos de recepción deben contar con autorización para recibir MER emitida por CFIA. Los operadores de establecimientos que desean recibir MER deben presentar una solicitud de permiso al VIC/IIC del establecimiento o a la Oficina Distrital de Salud Animal. La solicitud incluye procedimientos por escrito que documenten los parámetros operativos y de diseño de las instalaciones. El establecimiento receptor debe poseer un sistema de control verificable (ver [Sección 2.2.2](#) y [Sección 3.9.2](#)). Asimismo, deberán llevar registros que contengan la información detallada en la [Sección 9.1](#) de este Anexo.

8.3 Disposición in situ

Las consultas con respecto a la admisibilidad del método de disposición deben ser dirigidas a la Oficina Distrital de Salud Animal de CFIA. Con relación al tratamiento y destrucción in situ, el operador debe llevar registro diario que incluya nombre y dirección, fecha de faena y remoción de MER, el peso conjunto de todo MER tratado o el número de carcasas (si corresponde), el número de etiquetas aprobadas (CCIA, ATQ, etc.) y la fecha y forma en las que se trató o destruyó las carcasas (ver [Sección 9.1](#) del presente Anexo).

9.0 Gestión de Registros

9.1 Registro de MER solicitados por las *Normas de Salud Animal*

La Sección 6.23 (1-2) de las *Normas de Salud Animal* establece que se mantengan los registros por un período no menor a 10 años para toda persona que:

1. Se le solicite que remueva o tiña MER;
2. Recoja las carcasas de ganado bovino que murió o fue decomisado ante mortem; o
3. Reciba de otras personas MER o carcasas que lo contengan.

Además de los requisitos de esta sección, los operadores de establecimientos registrados a nivel federal deben llevar registros adicionales según se indica anteriormente.

Los operadores de los establecimientos que remueven (en pre faena, faena o deshuesado de ganado OTM), tiñen, envían, transportan o reciben MER (incluyendo carne que contiene MER) deberán llevar registro por cada día en que se remueven, tiñen o reciben las carcasas con MER así como también cuando se las retira. Los operadores deben mantener durante diez años los registros que contengan la información que se detalla a continuación si correspondiera:

1. El nombre del operador y la dirección del establecimiento;
2. La fecha de remoción, teñido, envío, transporte o recepción de MER;
3. El peso de MER, el número de carcasas enviadas, transportadas o recibidas si corresponde;
4. El número de stock muerto y los animales decomisados ante mortem;

5. El nombre de la tinta utilizada para identificar MER o carcasas;
6. El número de la etiqueta de aprobación (CCIA o ATQ) del stock muerto que contiene MER según se lo establecido en el Artículo 172 (Sección 172) de las Normas de Salud Animal, o la información mencionada en el párrafo 187(2)(a);
7. Nombre y dirección de la persona, empresa o establecimiento que transporta MER o carcasas que contengan MER desde o hacia los establecimientos; y
8. El nombre y la dirección de la persona o empresa que recibe o recibirá el MER (renderers, recolectores de stock muerto, establecimientos de recepción de ganado OTM, etc.)

10.0 Cumplimiento y verificación

10.1 Responsabilidad del operador

El operador es responsable del desarrollo, implementación y mantenimiento de los programas de control documentados que se refieren a todos los componentes de las normas de control para el aseguramiento de prohibición de piensos incluyendo a la recolección de MER, segregación, teñido, envío/ transporte, confección de registros y cumplimiento de los procesos de permisos de CFIA. Los programas de control deben asegurar el cumplimiento de las disposiciones del MOP CFIA, el Reglamento de Inspección de Carne, 1990 y las Normas de Salud Animal con respecto al control y disposición de MER bovino y material no comestible, incluyendo a los animales que se encuentran muertos al momento del ingreso o de los que mueren de otras causas distintas a la faena. Los programas de control de MER del operador deben poder ser auditables y verificables a satisfacción de los oficiales de CFIA.

10.2 Responsabilidad del personal de inspección de la CFIA

El personal de CFIA debe verificar el cumplimiento total por parte del operador de la presente norma y de todas las normas pertinentes a través de la realización de inspecciones y auditorías.

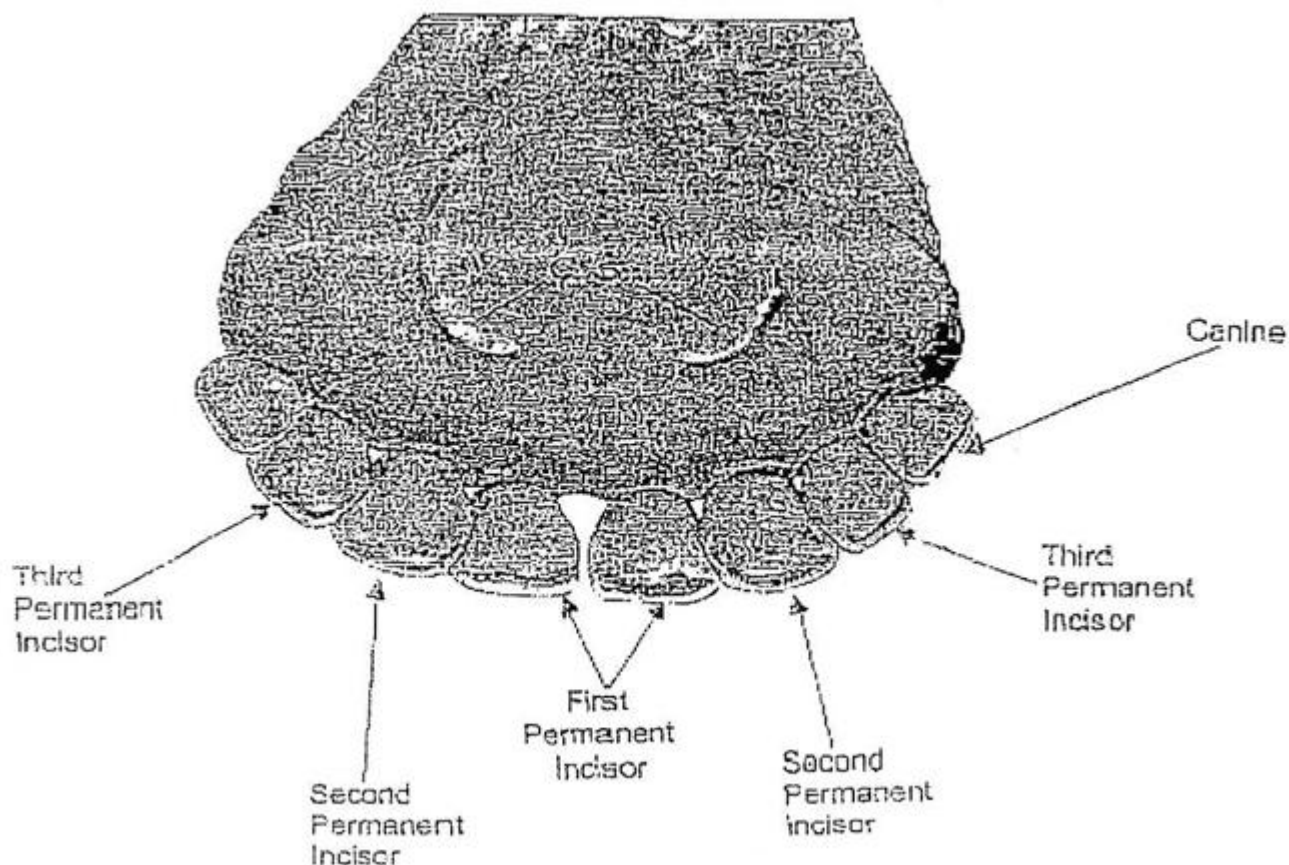
El personal de inspección debe supervisar la remoción, segregación, manejo y teñido de MER (incluyendo el stock muerto o carcasas decomisadas de las cuales no se ha removido el MER) de conformidad con las condiciones de los permisos y gestión de registros en los establecimientos registrados a nivel

federal. Los inspectores de CFIA deberán tomar las acciones correspondientes cuando se detecten incumplimientos.

Apéndice A: Dentición del ganado bovino

Imagen I

Dientes Permanentes. Vista Lingual. Incisivos y Caninos de Buey de 5 años de edad.

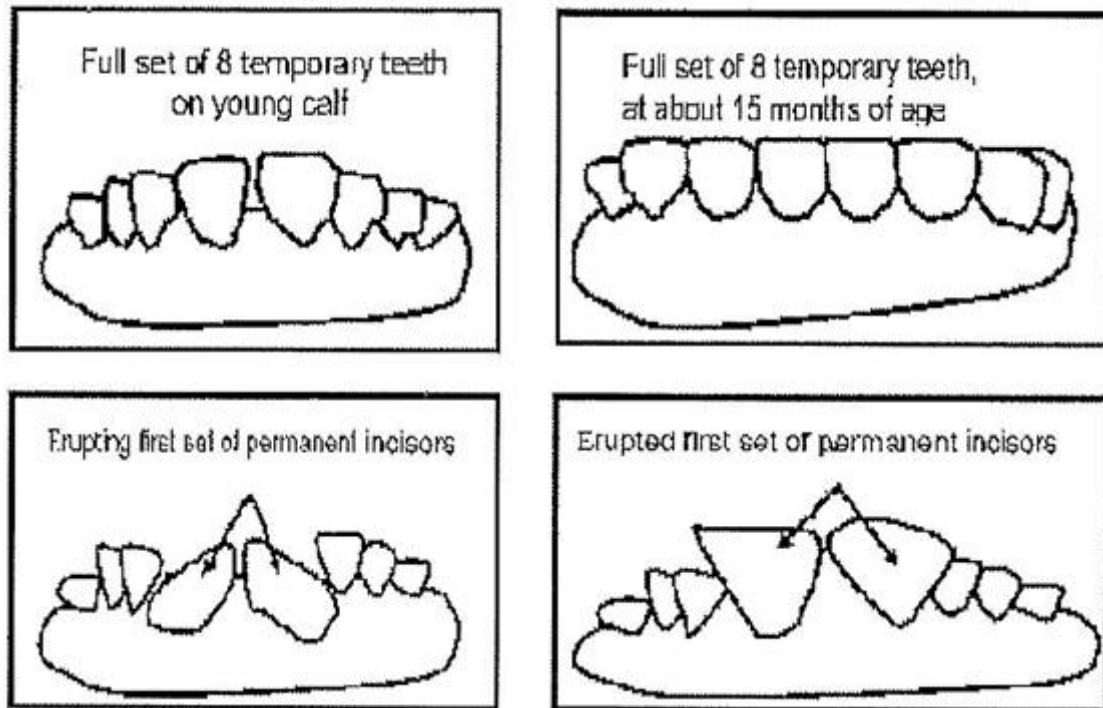


Descripción de la imagen I – Dientes permanentes, vista lingual, incisivos y caninos. Buey de 5 años de edad.

La figura representa el aspecto lingual de la mandíbula de un bovino de 5 años de edad. Los primeros incisivos permanentes (derecho e izquierdo) se ubican al centro; se señalan los segundos incisivos permanentes (derecho e izquierdo) los terceros incisivos permanentes (derecho e izquierdo) y el canino derecho respectivamente.

Imagen II

Ilustración de la Dentición de ganado UTM (menor de treinta meses)



Descripción de la imagen II – Ilustración de la dentición de ganado menor de treinta meses.

Las ilustraciones se leen de derecha a izquierda. Todas muestran la vista frontal de la mandíbula de los bovinos menores de treinta meses.

La primera ilustración representa un set completo de ocho dientes temporales de la mandíbula de un ternero joven.

La segunda ilustración representa un set completo de ocho dientes temporales en la mandíbula de un bovino de aproximadamente quince meses de edad.

La tercera ilustración representa el primer set de incisivos permanentes emergiendo de la mandíbula de un bovino.

La cuarta ilustración representa el primer set de incisivos permanentes completamente emergidos de la mandíbula de un bovino.

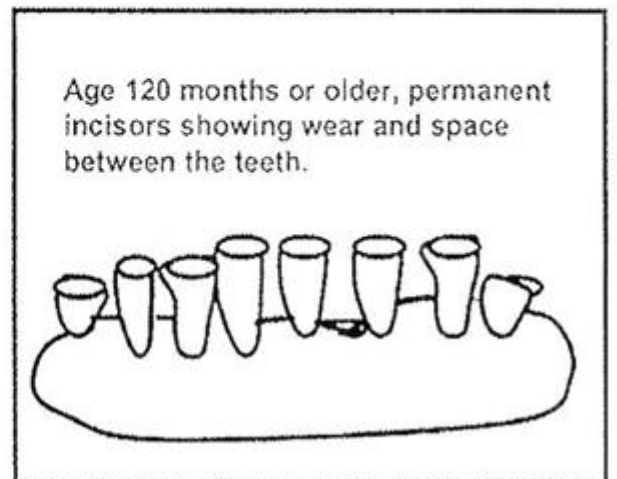
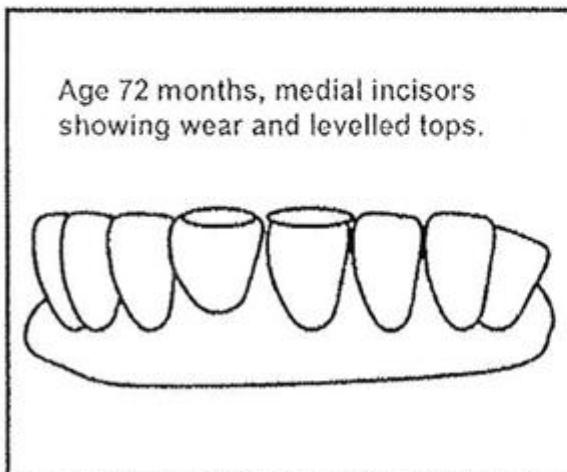
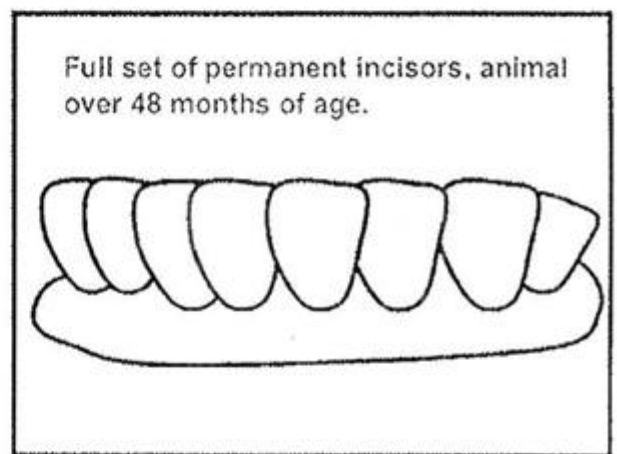
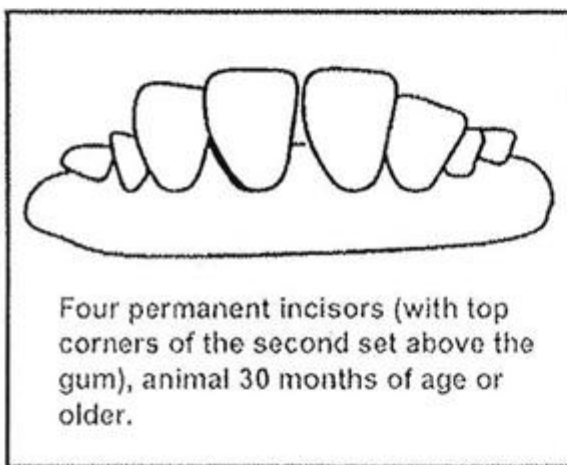
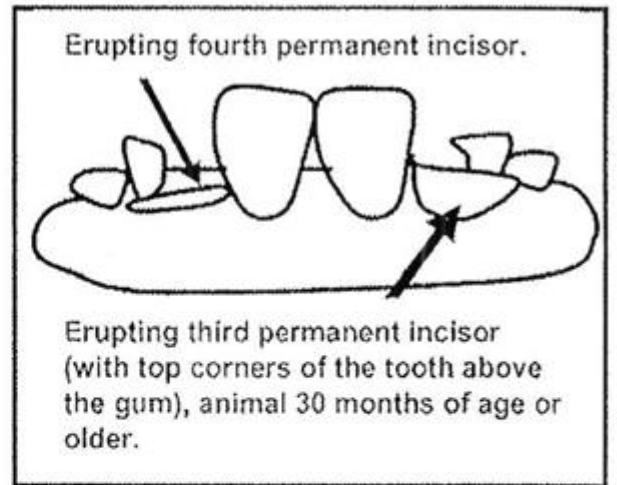
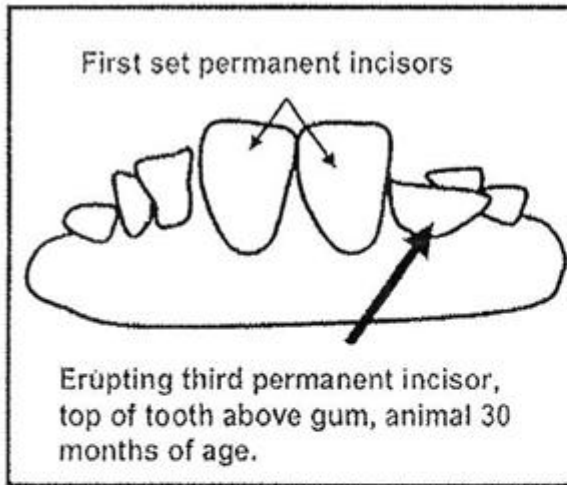
La quinta y última ilustración representa la mandíbula de un bovino. Se muestran los tres incisivos temporales derechos y los dos últimos incisivos izquierdos. En el lado izquierdo de la mandíbula podemos ver el tercer

incisivo permanente emergiendo, pero no sobresale de la línea de la encía, lo que significa que el animal tiene menos de 30 meses de edad.

Bibliografía: FSIS Notice 5-04, A 12 de Enero de 2004.

Imagen III

Ilustración de la dentición del ganado OTM (mayor de 30 meses de edad)



Descripción de la imagen III Ilustración de la dentición del Ganado de 30 meses de edad o mayor.

Las ilustraciones se leen de derecha a izquierda. Todas muestran una vista frontal de la mandíbula de un bovino de 30 meses de edad o mayor.

La primera imagen representa el primer set de incisivos permanentes. A la izquierda se observa un tercer incisivo permanente en erupción, la punta del diente no sobrepasa la línea de la encía, lo que significa que el animal tiene 30 meses de edad.

La segunda imagen representa el primer set de incisivos permanentes. A la derecha se observa un cuarto incisivo permanente en erupción. A la izquierda un tercer incisivo permanente con las esquinas superiores del diente sobre la línea de la encía, lo que significa que el animal tiene 30 o más meses de edad.

La tercera imagen representa los primeros cuatro incisivos permanentes. El primer set está completamente erupcionado y el segundo set (izquierdo y derecho) cuyas puntas superiores se encuentran sobre la línea de la encía, lo que significa que el animal tiene 30 o más meses de edad.

La cuarta imagen representa un set completo de incisivos permanentes. El animal tiene más de 48 meses de edad.

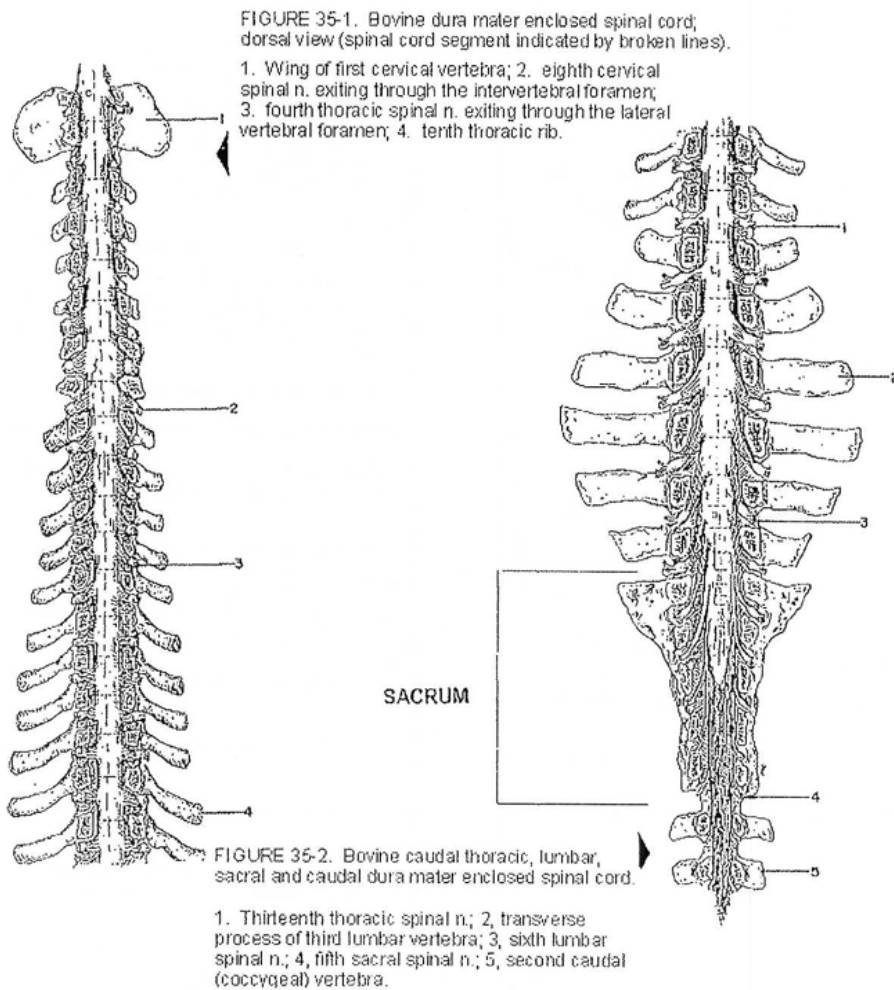
La quinta imagen representa los incisivos centrales (primeros incisivos permanentes [izquierda y derecha]) que muestran la superficie superior desgastada y nivelada. El animal tiene 72 meses de edad.

La sexta y última imagen representa los incisivos permanentes que muestran desgaste y espacio interdental. El animal tiene 120 o más meses de edad.

Apéndice B: Columna vertebral del ganado

Imagen I

Rumiante



Descripción de la imagen – Columna vertebral del ganado – Rumiante.

La imagen representa la vista dorsal de la duramadre bovina encapsulada en la columna vertebral.

Se identifican:

Número 1: ala de la primer vértebra cervical.

Número 2: octavo nervio espinal cervical saliendo del foramen intervertebral.

Número 3: cuarto nervio espinal torácico saliendo del foramen vertebral lateral.

Numero 4: décima costilla torácica.

La imagen a la izquierda representa las vértebras torácicas, lumbares, sacras y duramadre encapsulada en la columna vertebral.

Se identifican:

Número 1: decimotercer nervio espinal torácico.

Número 2: apófisis transversa de la tercera vértebra lumbar

Número 3: sexto nervio espinal lumbar.

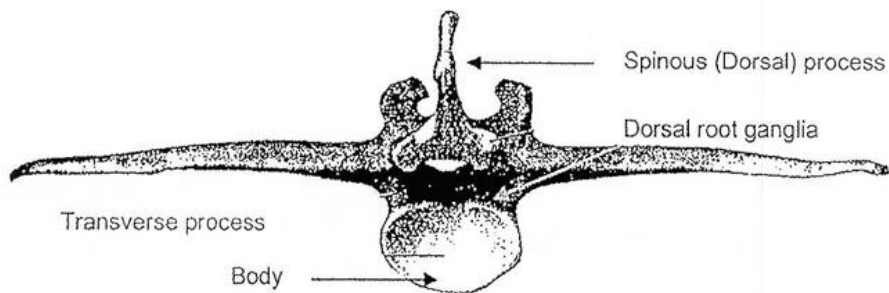
Número 4: quinto nervio espinal sacro.

Número 5: segunda vértebra caudal (coccígea).

Extraído de: Sisson and Grossman Anatomía de animales Domésticos – Volumen 1.

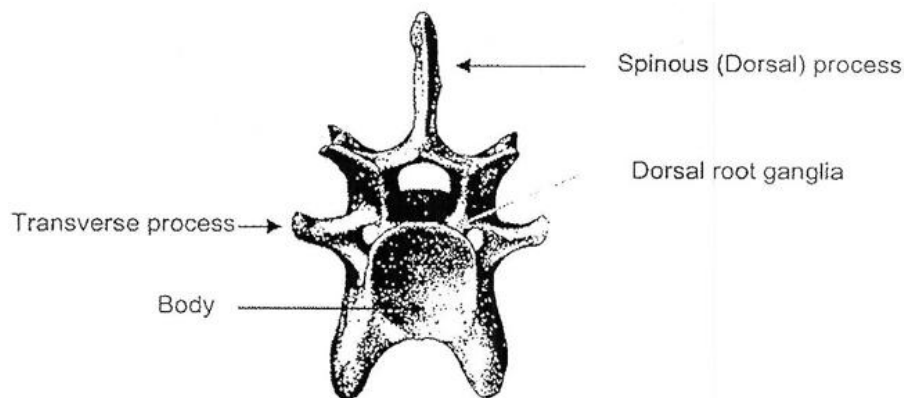
Imagen II

Vértebra lumbar de bovinos



Descripción de la imagen – Vértebra lumbar de bovinos.

Vértebra Cervical- Bovinos



Descripción de la imagen – Vértebra Cervical de Bovinos.

La imagen representa la vista frontal de una vértebra cervical de bovinos. Se identifican el cuerpo, apófisis transversa, ganglios de la raíz dorsal y apófisis espinosa (dorsal).

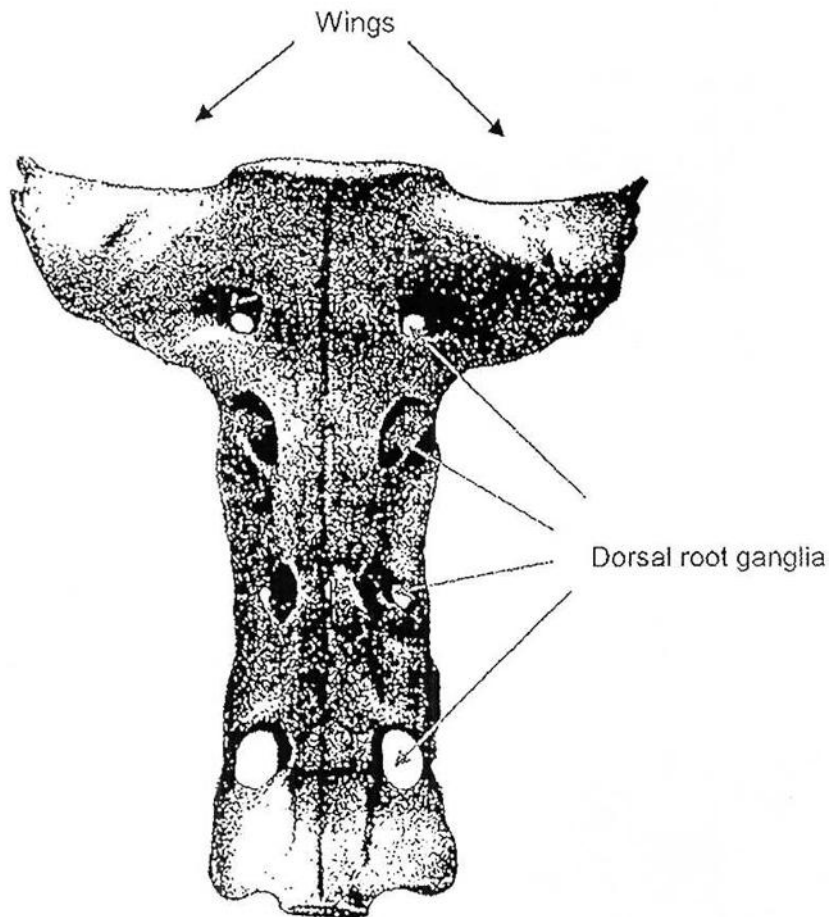
Nota: Los ganglios de la raíz dorsal (DRG) pueden sobresalir del foramen intervertebral hacia el espacio entre el cuerpo y la apófisis transversa de la vértebra

contigua. Las costillas están unidas a apófisis transversas acortadas en la región torácica.

Bibliografía: Sisson and Grossman Anatomía de animales Domésticos – Volumen 1.

Imagen III

Sacro bovino – vista ventral

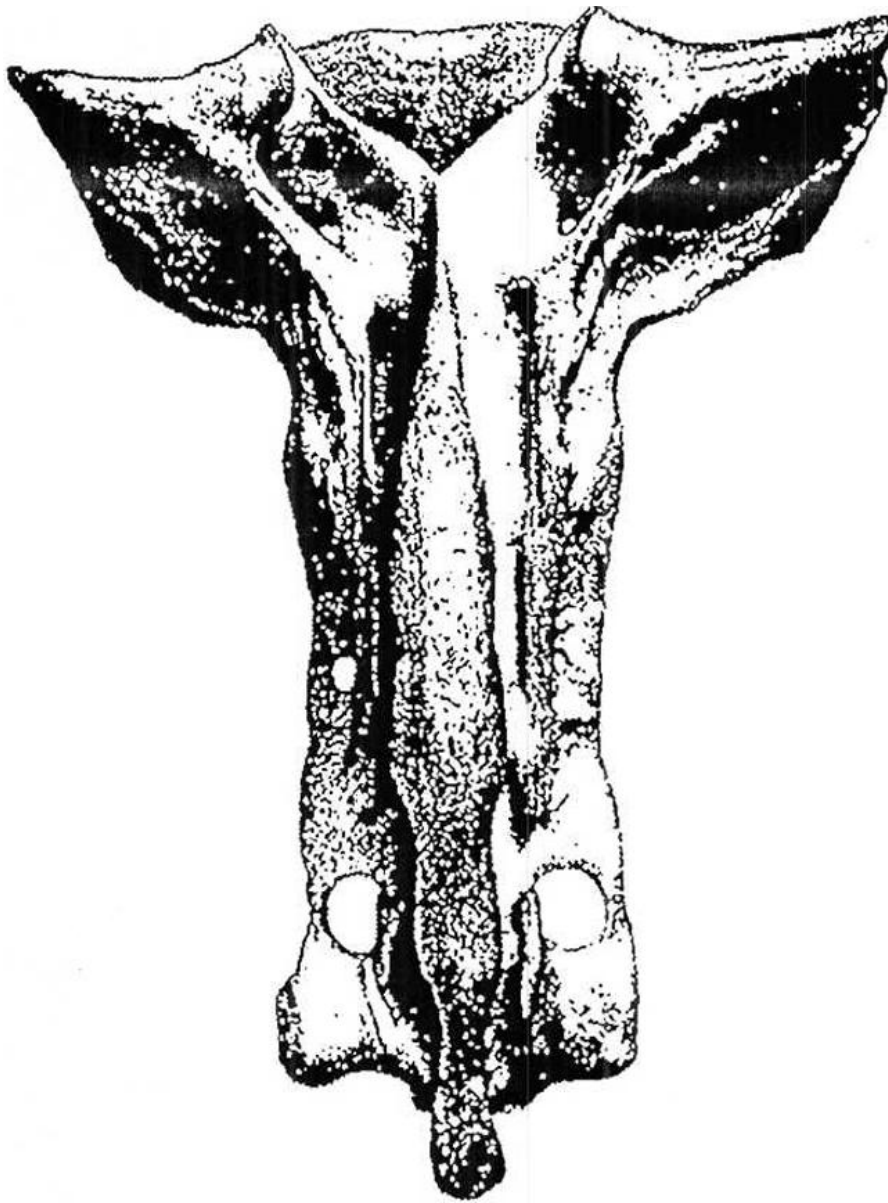


Descripción de la imagen – Sacro de un Bovino, vista ventral.

La imagen representa la vista ventral del sacro de un bovino. Cuatro flechas indican la ubicación de los ganglios de la raíz dorsal. Se identifican el lado izquierdo y derecho del sacro bovino.

Bibliografía: Sisson and Grossman Anatomía de animales Domésticos – Volumen 1.

Sacro de un bovino, vista dorsal.



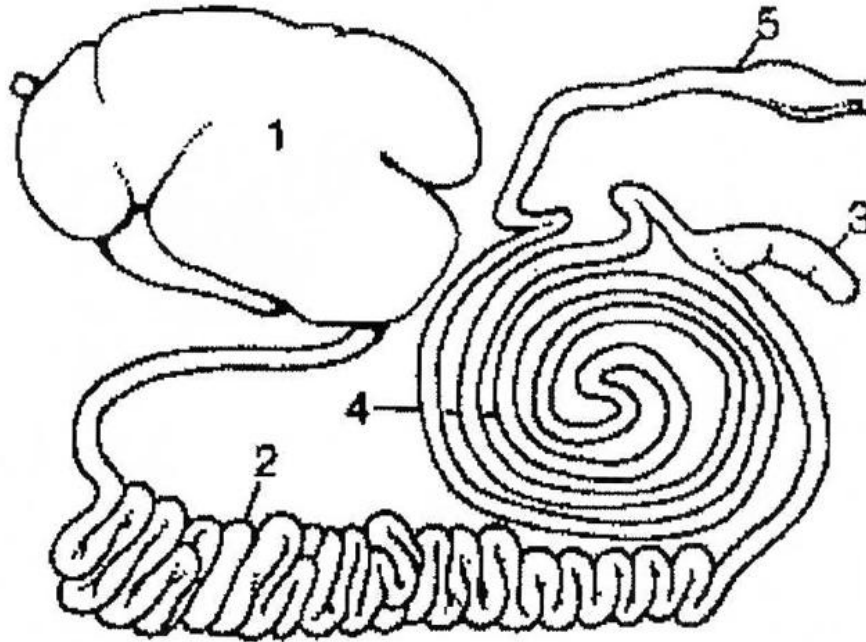
Descripción de la imagen – Sacro de un bovino – vista dorsal

La imagen representa la vista dorsal del sacro de un bovino. No se identifican estructuras en esta imagen.

Bibliografía: Sisson and Grossman Anatomía de animales Domésticos – Volumen 1.

Apéndice C: Tracto gastrointestinal del ganado

Tracto Gastrointestinal de ganado dispuesto en un plano.



Descripción de la imagen – Tracto gastrointestinal

La imagen representa el tracto gastrointestinal dispuesto en plano.

En la imagen se identifican:

Número 1= Estómago

Numero 2= Intestino Delgado

Número 3 = Ciego

Número 4= Colon ascendente.

Número 5 = Colon descendente.

1. Estómago

2. Intestino delgado

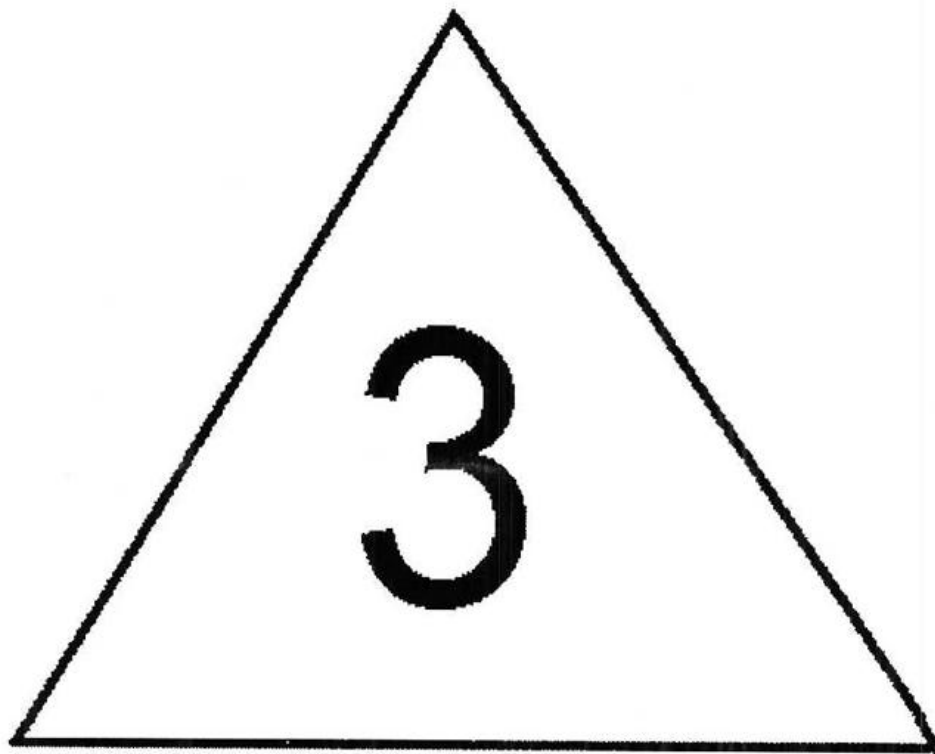
3. Ciego

4. Colon ascendente

5. Colon descendente.

Bibliografía: Dyce, Sack and Wensing Libro de Anatomía Veterinaria, *tercera edición*

Apéndice D: Marcas identificativas: ganado bovino de 30 meses de edad o mayor.



Descripción de la imagen – marcas identificativas: Carcasas de Ganado bovino de 30 meses de edad o mayor.

La figura representa un triángulo equilátero con un número 3 dentro del mismo.

o

3