

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS.

Secretaría de Agricultura DEFENSA.

ANEXO I

REGLAMENTO DE INSPECCIÓN TÉCNICA Y TECNOLÓGICA retrete-SALUD

CARNE DE AVES

1. DEFINICIONES:

INSTALACIONES: se refiere al sector de la construcción del establecimiento en sí y las dependencias adjuntas, sistemas que implican agua, alcantarillado, vapor y otros.

EQUIPO: se refiere a maquinaria y otras herramientas utilizadas en establecimientos.

RIISPOA: Reglamento de Inspección Industrial y Saneamiento de Productos origen animal, aprobado por el Decreto N ° 30691 de 03/29/1952, el cual Reglamentó la Ley N° 1.283, de 12.18.1950, modificado por el Decreto N ° 1.255, de 06.25.1962, modificado por el Decreto N° 1236, de 02.09.1994, modificado por el Decreto N ° 1812 del 02/08/1996, modificado por el Decreto N ° 2.244, del 04/06/1997, regulada por la Ley N° 7.889, de 23.11.1989.

DIPOA: Departamento de Productos de Origen Animal Inspección, el Secretaría de la Defensa Nacional de Agricultura, el Ministerio de Agricultura y Suministro.

SIF: Servicio de Inspección Federal del Ministerio de Agricultura, interpretado por DIPOA (en cada establecimiento industrial).

Aves: se entiende como el aves de corral domésticas:

- a. Género Gallus: Aromastone pollos, gallos, gallinas y.
- b. Meleagridis género: pavos y pavos maduros.
- c. Género Columba: palomas.
- d. Anas género: patos y patos maduros.
- e. Anser Género: ocas y gansos maduros.
- f. Perdix género: perdiz, chucar, codornices.
- g. Phaslanus género: faisán
- h. meleagris del Numida: DAngola ni de pintada.

CARNE DE AVE: corresponde a carne de aves de corral, la parte muscular comestible aves de corral sacrificadas, declarados aptos para el consumo humano mediante inspección veterinario oficial antes y después de la masacre.

VIVIENDA: Se entenderá por todo el cuerpo de un ave después del aturdimiento o no, sangrado, desplume y evisceración, donde los cultivos, la tráquea, el esófago, intestinos, cloaca, el bazo, los pulmones y los órganos reproductores se han eliminado. lo eliminación opcional de los riñones, las piernas, el cuello y la cabeza.

CORTES: se entiende cortando una parte o la parte de la carcasa, con límites previamente especificada por DIPOA con hueso o sin hueso, con piel o sin piel, experimentado o no, sin la mutilación y / o laceraciones.

RECORTES: se entiende por el recorte de una parte o fracción de corte.

KIDS: Se entiende por niños de despojos: hígado sin una vesícula biliar biliar, el corazón no el pericardio y la molleja y sin revestimiento y su Contenido eliminado por completo.

ENFRIAMIENTO: es el proceso de enfriamiento y mantenimiento de temperatura entre 0 ° C (cero grados centígrados) en 4 (cuatro grados centígrados positivo) a partir de productos de aves de corral (en canal, cortes, cortes, niños y / o derivados), con una tolerancia de 1 ° (un grado) medida en la intimidad de la misma.

El pre-enfriamiento: la temperatura del proceso de descenso de canales de aves, inmediatamente después de la evisceración y el lavado de medidas, realizado por inmersión en el sistema de agua de hielo y / o hielo de agua o pasaje

por túnel de enfriamiento, de acuerdo con sus criterios técnicos específicos.

Congelación: es el proceso de enfriamiento y mantenimiento de una temperatura no superior a -12°C , los productos avícolas (canales, cortes o

2

recortes, niños o derivados) toleraba una variación de hasta el 2° (dos grados Celsius), medida en la intimidad de la misma.

SAZONADO: es el proceso de añadir al producto de condimentos de aves y / o especias debidamente autorizadas por DIPOA, posteriormente presentarse simplemente por enfriamiento (refrigeración o congelación)

Desinfección: designa la operación realizada después de una limpieza completa y diseñado para destruir los patógenos así como reducir el número de microorganismos a un nivel que no permite la contaminación de producto alimenticio, utilizando higiénicamente físico químico y / o satisfactoria.

Se aplica al medio ambiente, el personal, los vehículos y diversos equipos puede ser directa o indirectamente contaminados por animales y productos de origen animal.

Etiquetado: se entiende como proceso de identificación de los alimentos a través de la etiqueta.

ETIQUETA: es cualquier inscripción, leyenda, imagen o cualquier materia descriptiva o gráfico que está escrito, impreso, estampado, repujado o litografiado o pegado en el envase de los alimentos (artículo 795 - RIISPOA, modificado por el Decreto N^o 2244 del 04/06/97, publicado en el Boletín Oficial de 05.06.97).

PACKAGING ninguna manera la comida ha sido envasado, embalado o en botella.

El envase primario: cualquier envase que identifica el producto principalmente.

El embalaje secundario: o "plan de marcado" se refiere a la continentes de identificación de productos han identificado plenamente con la etiqueta principalmente, cualquiera que sea la naturaleza de la impresión y el embalaje.

CONTINENTE: todo el material que rodea y condiciona la comida, en general o en parte con el comercio y la distribución como una unidad aislada.

CLASIFICACIÓN: significa que el criterio científico o comercialmente adoptado para establecer la clase de alimento, tal como se especifica para cada de identificación estándar y calidad.

AVES DE TIERRA: significa un grupo de aves desde el mismo origen y ubicado en un lugar y / o cobertizo.

Comestible: se entiende como todos los materiales y / o productos primas utilizadas como alimento humano.

NO comestibles: se entiende como todas las materias primas y / o productos adulterado, no haya sido inspeccionado o no destinadas al consumo humano.

LA CARGA SI: el veterinario responsable del servicio Inspección Federal (SIF) en el establecimiento registrado con DIPOA. Todos los ajustes antes mencionados, así como todas las disposiciones contenida en esta norma están en línea con el Código Internacional Prácticas de higiene recomendadas para la carne de ave Preparación (CAC / RCP 14-1976) del Codex Alimentarius.

ANEXO II

INSTALACIONES Y EQUIPOS RELACIONADOS CON INSPECCIÓN TÉCNICA "Ante mortem" E "POST MORTEM"

1. UBICACIÓN

El matadero debe estar instalado en el centro de una parcela, alta acerca 1 m (un metro) de distancia de los límites de la carretera, de preferencia 5 m (cinco metros), con entradas laterales que permiten el movimiento y la circulación independiente de los vehículos que transportan las aves vivas y vehículos de transporte productos, cuando sea posible, con entradas independientes. En caso de tener áreas suficiente para que las instalaciones previstas en estas normas y han allanado las zonas de circulación y otras áreas no construidas, adecuadamente urbanizada.

3

El funcionamiento de Aves de Corral en mataderos situados dentro de los límites de la ciudad, además de cumplir con las disposiciones del artículo anterior, sólo se autorizará una vez consulta con la autoridad de salud pública, el medio ambiente y el Municipio (Artículo 48 de la Inspección Industrial y Regulación de Productos de Salud origen animal, en lo sucesivo RIISPOA).

No se autorizará la operación o construcción de matadero de aves si se encuentran en estrecha proximidad a otros establecimientos, en naturaleza, puede poner en peligro la calidad de los productos destinados a humanos, que se tratan en estos mataderos (artículos 64 y 65 la RIISPOA).

2. GENERAL SOBRE EL EQUIPO.

Los equipos y utensilios será la creación de preferencia

Será metálica. Permitir el uso de material plástico adecuado, no admitiendo-

El uso de recipientes de madera y mampostería. Equipo y

artículos tales como mesas, barandillas, carros y otros continentes que reciben productos comestibles son materiales de la hoja de acero inoxidable, de preferencia el aleación de aluminio duro u otro material que pueda ser aprobado por

Servicio de Inspección Federal. Cajas y bandejas o recipientes similares cuando

no hay materiales de lámina de acero inoxidable pueden ser de plástico adecuado a propósitos. En general, las áreas que son o pueden ser

en contacto con la carne, incluidas las soldaduras y las juntas, deberán permanecer sin problemas.

las instalaciones fijas: escaldadores, depenadeiras, rieles

evisceración, pre-enfriadores, tanques, cintas transportadoras, etc., debe ser

instalado con el fin de permitir una fácil limpieza de la misma y las zonas

circundante, manteniendo una distancia mínima de 1,20 m (un metro y veinte

cm) y paredes de 0,30 cm (treinta pies) desde el suelo, con la excepción de

Aire trilla siempre se debe mantener una distancia mínima de 0,30 cm (treinta

cm) de las columnas o paredes, específicamente, el conducto de la evisceración, cuya

la eliminación de la pared no debe ser inferior a 2 m (dos metros) en el lado

que soportar los empleados y el área de Inspección Final, y 1 m (un metro) de

Cuando este lado opuesto no hay manipulación.

3. PARA GENERAL LOCAL.

En cuanto a la construcción, sus características deben cumplir los siguientes requisitos especificaciones:

3.1. PLANTA (artículo 33, artículo 3 y el artículo 94 de RIISPOA).

3.1.1. Construido de material impermeable, liso y antideslizante, resistente

a los golpes, ataques de fricción y ácido, con una pendiente de 1,5 a 3% (uno y medio a tres por ciento) hacia los canales para drenar el perfecto;

3.1.2. En la construcción de los mismos se pueden usar los materiales del tipo

"Gressit", "KORODUR", cerámica industrial, hormigón u otros materiales, siempre y cuando

aprobado por la Inspección Federal;

3.1.3. En las cámaras frigoríficas, la inclinación baja se encuentra preferentemente en sentido de antecámaras, lo que permite la instalación de desagües desviados en la entrada las cámaras;

3.1.4. Los ángulos formados por las paredes se redondearán entre sí y aquellos con el suelo.

3.2. ALCANTARILLADO

3.2.1. La conducción de aguas residuales residuos no comestibles debe ser puesto en marcha en los factores clave a través de piletas y sifones;

3.2.2. Las boquillas de descarga al exterior a través de la rejilla deben tener metálica a prueba de roedores, o dispositivos de eficiencia iguales;

3.2.3. No se le permitió regresar las aguas residuales. Permiso deberá ser la red confluencia de las aguas residuales de los pre-enfriadores para conducir

4

otros residuos no comestibles, siempre que dichas conexiones no están demostradas promover cualquier inconveniente tecnológico y sanitario-higiénico.

3.3. Paredes, puertas y ventanas (Artículo 33, Artículos 4 y 15 de RIISPOA)

3.3.1. Las paredes son lisas, resistentes e impermeables, por regla por lo general hasta una altura mínima de dos metros o totalmente, cuando sea necesario, baldosas de color claro o material de tipo similar "Gressit" u otro material aprobado por la Inspección Federal. Ellos deben ser rellenadas con cemento (o masa apropiado) de color blanco o claro, manteniendo una distancia mínima entre sí;

3.3.1.1. en la construcción de paredes, totales o parciales, no se permitirá

El uso de material del tipo o zonas huecas "elementos" "" combogó

industria de transformación, incluyendo la plataforma de recepción y de aves de corral fábricas de transformación, ya que es difícil proporcionar limpieza y de retención de polvo, escombros, etc.;

3.3.2. El personal y la circulación interna de las puertas de acceso deben ser de lanzadera tipo, con un ancho mínimo de 1,20 m (un metro y veinte centímetros), con visualización de la pantalla o de vidrio, equipado con o sin cortinas de aire a discreción de Inspección Federal;

3.3.2.1. el material utilizado en la construcción de puertos no debería ser oxidado, a prueba de agua y es resistente a higienizações;

3.3.3. Las ventanas no son oxidables marcos de metal, instalada en menos 2 m (dos metros) desde la planta baja, con barandas en plano inclinado (Biselado) y resistente al agua (45 °), provisto de pantallas milímetros no oxidable, a prueba de insectos y desmontable, estando dimensionada propiciar suficiente iluminación y ventilación natural;

3.3.4. Las cortinas de aire se instalan siempre que las aberturas (puertas y vasos) para comunicarse directamente con el ambiente externo, o al servir como vínculo entre los locales o zonas con diferentes temperaturas.

3.4. TECHO (artículo 33, punto 5 del RIISPOA)

3.4.1. El revestimiento será construido de losas de hormigón u otros materiales superficie lisa, resistente a la humedad y vapores, aprobado por la Inspección Federal;

3.4.2. No habrá pintura de revestimiento en los locales donde el cadáveres están siendo manipulados y que no han recibido la protección de envasado;

3.4.3. El revestimiento se prescindirá en los casos en que la cubierta es de metal, estructura refractaria al calor solar y proporcionar un sellado perfecto para entrada de insectos, pájaros, etc.

3.5. ILUMINACIÓN Y VENTILADOR (artículo 33, artículos 2 y 15 RIISPOA)

3.5.1. Todas las secciones deben tener iluminación y ventilación natural Adecuado a través de ventanas y / o aberturas, siempre que la pantalla siempre la prueba insectos, salvo disposición en contrario en el presente Reglamento;

3.5.2. La iluminación artificial también es esencial, hará que la "luz fría" la observación de que las "líneas de inspección" y la "inspección final", los focos la luz será arreglado para asegurar área de iluminación perfecta, que permite la precisión de las pruebas. Con iluminación mínima de 500 lux, medidos la posición de los canales sin causar sombras en la cavidad toracoabdominal;

3.5.3. No se permitirá el uso de la luz que enmascara o determinar falsa Imprimir coloración de las canales y los niños;

3.5.4. En las secciones en que se producen, almacenan y carnes preparadas y derivados de las aves de corral, las lámparas deben ser para los guardias.

3.5.5. En caso de necesidad, además, a ser instalados puede capuchas, teniendo en cuenta la forma satisfactoria la capacidad de renovación del aire medio ambiente como tres (3) volúmenes por hora;

5

3.6. Pie derecho (Artículo 34 - punto 2 RIISPOA)

3.6.1. Todas las dependencias de matanza deben ser como mínimo de "pie derecho" 4,00 m (cuatro metros);

3.6.2. Desde las instalaciones en las que la manipulación de productos comestibles por lo que disponen de aire acondicionado y las operaciones realizadas sobre ellos permiten, a "la capacidad derecho "puede reducirse a 3,00 m (tres metros).

4. DETERMINADO EN CUANTO A las instalaciones y equipos

4.1. AVES DE RECEPCIÓN

4.1.1. Se puede instalar en una plataforma de cubierta, debidamente protegida vientos y luz directa del sol reinante;

4.1.2. A criterio de la Inspección Federal, esta sección puede ser parcial o completamente cerrada, el cumplimiento de las condiciones climáticas regionales, siempre que no lo hacen hay un daño a la ventilación e iluminación;

4.1.3. En caso de tener espacio suficiente, teniendo en cuenta la velocidad momento de la masacre y de las operaciones llevadas a cabo allí.

Cuando no es posible masacre inmediata, permitirá dispuso a esperar en su sitio con cobertura específica y la ventilación y, en su caso medio ambiente, humectación;

4.1.4. Tendrá dispositivo que permite un fácil movimiento de contenedores y / o paletas, que, después de vacío, deben remitirse a propia sección.

No habrá ningún almacenamiento de contenedores y / o paletas después limpiado y desinfectado en la misma ubicación de contenedores y / o paletas de aves de corral vivas;

4.1.5. No se permitirán vehículos transportadores de limpieza de las aves que viven en la zona de descarga de la plataforma receptora, salvo en los casos trabajo sellado completo de instalaciones móviles del vehículo, caracterizado como un sistema cerrado con el flujo y la canalización adecuada de los residuos.

4.2. Aturdimiento y el sangrado

4.2.1. El aturdimiento será preferentemente por debajo de electro inmersión en un líquido, cuyo equipo debe tener un voltaje y registros amperaje y esto será proporcional a la especie, el tamaño y el peso de las aves,

También teniendo en cuenta la extensión a ser cubiertos por inmersión. La impresionante no debe promover, en todo caso, la muerte de las aves y debe ser seguido por el sangrado dentro de los doce (12) segundos. Otros métodos pueden ser adoptados, como de aturdimiento por gas, ya previamente aprobado por DIPOA, y están en línea con el dispositivos de la técnica. RIISPOA 135, modificado por el Decreto 2244 del 04/06/97. Permite la masacre sin aturdimiento previo solamente para el servicio normas religiosas o los requisitos de los países importadores.

4.2.2. El sangrado se llevará a cabo en la propia instalación única, llamada "área de sangrado", se centró en la recepción de la plataforma de las aves totalmente sellado en las paredes y el techo. La operación de purga es realizado con las aves contenidas por los pies de los ganchos de materiales inoxidables, el apoyo de aire de trilla mecanizada.

La longitud del túnel corresponde a la distancia recorrida por el pájaro en tiempo mínimo requerido para el corrimiento completo, o tres (3) minutos antes que no se permitirá ninguna otra operación.

4.2.3. Hay que tener en cuenta también el momento en que las aves de corral deben permanecen colgando de los pies, antes de que el sangrado, por lo que es el flujo de sangre a la cabeza;

4.2.4. En la zona, la sangre debe ser recogida en el material ferroviario propio acero inoxidable o de albañilería, totalmente impermeabilizadas con cemento liso, llamado "sangrar por ferrocarril." La planta baja o valle debe presentar

6

pendiente pronunciada hacia los puntos de recogida, que será instalado Dos drenajes (2) de drenaje: uno (1) por la sangre y el otro en el agua lavar;

4.2.5. La sangre recogida se va a utilizar para la industrialización, como destino adecuado comestible, u otro según el criterio de la Inspección Federal;

4.2.6. Desde el sangrado, todas las operaciones deben llevarse a cabo de forma continua, no se les permite retrasar o acumulación de aves cualquiera de sus fases, a la entrada de las canales en cámaras frigoríficas;

4.2.7. sección de sangrado debe tener obligatoriamente lavabos desencadenado el pedal (u otro mecanismo para evitar el uso directo de las manos), con esterilizadores de fácil acceso para el operador;

4.2.8. El sangrado debe estar separado físicamente de la recepción de los animales y, preferiblemente tienen acceso independiente de los trabajadores.

4.3. Escaldado y desplumado

4.3.1. Debe llevarse a cabo en nuestras propias instalaciones y / o común a ambas actividades, completamente separadas por paredes de las otras áreas operativa;

4.3.1.1. La habitación debe tener una ventilación suficiente para agotar el vapor del escaldado y la impureza suspendido.

Se recomienda el uso de "linternas", campanas o campanas cuando

La ventilación natural es insuficiente. El revestimiento se puede renunciar en este la dependencia;

4.3.2. El escaldado necesariamente debe llevarse a cabo poco después de terminar el sangrado, en condiciones definidas de temperatura y tiempo, a la medida de características de procesamiento de aves de corral (pollo, pollo, gallo, Perú, etc.) no lo que permite la introducción todavía se viven las aves de corral en el sistema;

Las aves pueden ser escaldados por los siguientes procesos:

- 4.3.2.1. por pulverización de agua caliente y vapor;
- 4.3.2.2. por inmersión en el tanque con agua calentada en el vapor;
- 4.3.2.3. otro proceso previamente aprobado por DIPOA;
- 4.3.3. Cuando se realiza el tanque de escaldado, debe ser construida de material inoxidable, que prohíbe el uso de cualquier otro material impermeabilización en sus superficies interiores. Además, debe presentar sistema de control de la temperatura y el agua continua, de modo que en cada turno de trabajo (8 horas) correspondiente a ser restaurado a su volumen total. La sentencia de la Inspección Federal, el agua del tanque de escaldado puede ser eliminado por completo en las pausas de trabajo, cuando sea necesario;
- 4.3.4. Debe ser proporcionado equipo y / o área adecuada para escaldado de los pies y la cabeza y los pies retirado de la cutícula, cuando destinados a fines comestibles, observando los mismos criterios que para la renovación continua de agua y frecuencia de su total eliminación;
- 4.3.5. El desplume debe ser mecanizada, lleva a cabo con las aves suspendido por los pies y luego procesada después de la escaldadura, se prohíba retrasar;
 - 4.3.5.1. No se permitirá la acumulación de plumas en el suelo y debe de Por lo tanto, hay un canal para el transporte continuo de plumas fuera de la dependencia. Las características y dimensiones de este canal pueden variar De acuerdo con el tipo de equipo instalado, o no estar integrado en el propio suelo, con el fin de permitir que suficientes plumas de envío y fácil limpieza;
- 4.3.6. Cuando son pies y / o descabezado en la sección de escaldado y desplumado, la instalación será obligatoria una "Punto de Inspección", observado los requisitos mínimos necesarios antes de que estas operaciones.

4.4. EVISCERACION

- 4.4.1. La evisceración se llevará a cabo en la instalación en sí, aislado por las paredes de la zona de escaldado y desplume,

7

incluyendo desde la operación de corte de la piel del cuello a la "toilette final" cadáveres.

En esta sección también se puede colocar etapas de pre-enfriamiento, por goteo, a envases primarios y clasificación, ya que los permisos de área perfecto alojamiento de equipos y no hay aseo para cada lesión operación;

- 4.4.2. Antes de la evisceración, los cadáveres deben ser lavados en las duchas rociadores provisto de agua a presión adecuada, con chorros dirigidos en lo que significa que toda la carcasa puede lavar, incluyendo los pies. en los sistemas evisceración no automatizado, estas duchas estarán ubicados al principio a través de la evisceración o en la entrada de la habitación para la evisceración;

- 4.4.3. La evisceración no automatizado se lleva a cabo obligatoriamente con las aves suspendidas materiales inoxidables ganchos atascado en la trilla mecánico de aire, en las que se debe instalar un material de cubeta acero inoxidable, resistente a la corrosión, lisa y fácil de limpiar la superficie, de modo que tripas comestibles son capturados y llevadas para coleccionistas, o conducido directamente a la sección de subproductos no comestibles (representación de plantas); Los equipos automatizados para la evisceración (extracción de cloaca, cortar y la hernia abdominal) deberá cumplir con los requisitos del anexo II, el punto 2 del presente Reglamento.

Automatización de las operaciones de evisceración o no, también debe tenerse en cuenta

las precauciones necesarias para evitar la interrupción de las vísceras y el contacto de carcasas de superficies contaminadas;

4.4.4. El aire de trilla está dispuesto en el canal a una altura tal que no permite, bajo ninguna circunstancia, que no despenduradas aves pueden jugar en ferrocarril o en sus aguas residuales;

4.4.5. Todas las operaciones que componen la evisceración e incluso la "Inspección Line" debe realizarse a lo largo de este gasoducto, cuya longitud debe ser al menos un (1) metro por trabajador para satisfacer la normal esperado

Trabaja en el Desarrollo, a saber:

4.4.5.1. cuello cortes en la piel y la tráquea;

4.4.5.2. extracción de cloaca;

4.4.5.3. abrir el abdomen;

4.4.5.4. eventración (exposición de las vísceras);

4.4.5.5. inspección sanitaria;

4.4.5.6. la retirada de las vísceras;

4.4.5.7. la extracción de los pulmones;

4.4.5.8. "Tocador" (eliminación de la cosecha, el esófago, la tráquea, etc.);

4.4.5.9. lavado final (externa e interna);

4.4.6. No se permitirá la extracción de órganos y / o partes de canales antes que la inspección post mortem se lleva a cabo, a excepción de lo dispuesto en el párrafo 4.3.6 de la subsección 4.3 (escaldado y desplumado);

4.4.7. carril de la evisceración deberá presentar a la empinada drenar colector, para permitir la extracción continua de los residuos hacia el exterior de la dependencia para evitar la acumulación de la sección;

4.4.8. La anchura de la cuneta, borde a borde, será de al menos 0,60 m (sesenta centímetros), y señaló que el abandono de su borde hasta el punto nora proyección en la artesa es de al menos 0,30 m (treinta centímetros);

4.4.9. El gasoducto tiene agua corriente, con una presión suficiente, siempre a través de un sistema de tubos perforados situados en el interior y a lo largo de canal, con el fin de proporcionar una limpieza constante y eliminación continua de para la recogida de residuos;

4.4.9.1. la DIPOA puede aprobar los sistemas de saneamiento alternativos tolva de evisceración, cumplir con los preceptos de higiene de los equipos;

4.4.10. a través de la evisceración habrá puntos de agua situada en sus bordes por valor de al menos 1 (uno) por cada dos (2) trabajadores, para el lavado de las manos;

8

4.4.11. En el área de abrir el abdomen, eventración, la inspección salud y eliminación de despojos, se recomienda instalar, paralelo y más de trilla, la altura de la mitad superior de la de soporte de servicio del dispositivo de gancho y guía, impidiendo el movimiento de las canales y la reducción de la posibilidad de en contacto con las vísceras con la carcasa;

4.4.12. La inspección post-mortem, realizado en la sección de evisceración tendrá:

4.4.12.1. área de "Inspección de roscas", que se encuentra a lo largo del ferrocarril evisceración, poco después de la eventración. Debe tener todo el equipo capaz de proporcionar eficiencia, facilidad y comodidad de las operaciones de inspección salud, con una iluminación adecuada (mínimo 500 LUX) y el espacio mínimo de un (1) metro por inspector, fregaderos y esterilizadores;

4.4.12.2. área para la "inspección final", está junto a la rampa de la evisceración, dotado

puntos brillantes suficiente, dispuestos de forma perfecta iluminación. También se aboga luz entre 500 a 600 LUX;

4.4.12.3. sistema de materiales de acero inoxidable engancha en el aire o la trilla no se instala para permitir el desvío fácil y eficiente de los cadáveres sospechosos trabajos de inspección sanitaria;

4.4.12.4. carros, patadas o recipientes de acero inoxidable, equipada con cierre, previsto para la colocación de las canales y las vísceras condenado, total o parcialmente identificados por el color rojo, y también con la inscripción "Condenado";

4.4.12.5. enfriadores continuos o con agua con hielo sobre el agua de hielo, destinada a recibir las canales o partes de canales difundidos por inspección;

4.4.13. Además de estos elementos descritos anteriormente, se debe hacer provisión de inspección, el equilibrio diseñado para el control de la absorción de agua por canales en la operación de pre-enfriamiento, así como un termómetro para controlar la temperatura;

4.4.14. despojos no comestibles se publicará directamente en la cuneta evisceración y dio lugar a depósitos colectores o directamente a la sección de subproductos no comestibles (establecimiento de fusión). Despojos comestibles se depositará en acero inoxidable, plástico o material similar, después de previamente preparado y lavado;

4.4.15. Los pies y el cuello con o sin cabeza, cuando se toma en línea eviscerado con fines comestibles, deben ser inmediatamente pre-enfriado en enfriadores continuos por inmersión, de acuerdo con el principio de renovación de agua contador y una temperatura máxima de 4 ° C. El pre-enfriamiento de los pies y cuello, incluso sin la cabeza, debe mantenerse en la sección correspondiente (Anexo II, punto 4.4.1);

4.4.16. Los niños (molleja, corazón e hígado) se procesarán de propia y con la sección de flujo adecuada. se deben abrir las mollejas para permitir el lavado interno perfecto y la eliminación total de la cutícula. En caso de ser extraído del saco pericárdico (corazón) y la vesícula biliar (hígado). Los niños (molleja, corazón e hígado) serán previamente enfriado inmediatamente después de la recolección y preparación. La acumulación de niños

No se permitirá el procesamiento;

4.4.17. La molleja de grasa de la cavidad y la cobertura, se puede utilizar con fines comestibles cuando se retiran durante el proceso de evisceración, antes retiro y la apertura de la molleja y aún bajo los mismos niños de tratamiento comestible;

4.4.18. Los pulmones se eliminan necesariamente a través del sistema vacío o mecánica, para la instalación del sistema de desinfección está abogando de instrumentos utilizados. En los sistemas con equipo de vacío para la presión depósitos negativos y de los pulmones se instalarán fuera de la sección;

4.4.19. La final de la pulverización de lavado de las canales después de la evisceración debe se efectuará por medio de un equipo para lavar eficazmente superficies interna y externa.

Las canales también se pueden lavar "internamente" con el equipo tipo "pistola" o similar con la presión adecuada d'agua.

4.4.19.1. Exige la instalación del medidor de control de volumen

El agua consumida, de al menos 1,5 (uno coma cinco) litros por vivienda cuando está pre-enfriamiento por inmersión en agua;

4.4.19.2. La ubicación de los equipos para rociar el lavado de carcasas (interno y externo) en el caso de pre-enfriamiento por inmersión en agua debe ser después de la evisceración y el inmediatamente anterior a la sistema de pre-enfriamiento, no permitiendo ningún tipo de manipulación de los cadáveres Después de que el procedimiento de lavado;

4.4.19.3. No se le permitirá entrar en el sistema de pre-canales enfriamiento de inmersión que contiene el mismo enjuague de agua residual por aspersión y suciedad de cualquier tipo / visible en sus superficies externa e interna.

4.4.20. La recogida de aves de ovarios (reproducción oa la puesta comercial) será autorizada a condición de que:

4.4.20.1. La colección sólo se llevará a cabo después de la liberación de las aves por la Inspección Federal (SIF)

4.4.20.2. La colección se hizo la observación de todos los principios básicos de la higiene recomendadas por la Inspección Federal (SIF);

4.4.20.3. El producto debe ser enfriado inmediatamente después de la recolección, una temperatura máxima de 4 ° C;

4.4.20.4. El producto debe ser almacenado y transportado en condiciones de refrigeración (0 ° C) y destinados exclusivamente a la pasteurización.

4.5. El pre-enfriamiento

4.5.1. Se puede hacer a través de:

4.5.1.1. rocío de agua fría;

4.5.1.2. inmersión en agua para torres de enfriamiento continuo, tipo tornillo sin fin;

4.5.1.3. la refrigeración por aire (cámaras frigoríficas);

4.5.1.4. otros procesos aprobados por DIPOA.

4.5.2. La renovación del agua o agua fría de los refrigeradores de tipo continuo gusano, durante el trabajo debe ser constante y en la dirección opuesta a tratamiento de cadáveres (contador), por valor de al menos 1,5 (uno y medio) litros por canal en la primera etapa y 1,0 (un) litro en la última etapa.

En el sistema de pre-enfriamiento por aspersión o refrigeradores de inmersión continua, el agua utilizada deberá presentar los estándares de potabilidad previstas en El artículo 62 de RIISPOA, no se permite la recirculación de la misma.

La temperatura de la inmersión en agua sistema de pre-enfriamiento no debería ser más de 4 °.

Si hay varios tanques, la entrada y la salida de agua utilizado en cada tanque debe ser regulada de manera que disminuya progresivamente en la dirección el movimiento de los cuerpos muertos, y el agua renovado en el último tanque no es a continuación:

- Un (1) litro por canal en canal de un peso superior a 2,5 (dos kilos y medio);

- 1.5 (la mitad) litros por canal, para canales de un peso entre 2.5 (dos kilos y medio) a 5,0 (cinco kilogramos);

- Dos (2) litros por canal para canales de un peso de más de cinco (5) kilos.

4.5.2.1. el agua utilizada para llenar los tanques o etapas de por refrigeradores de inmersión (4.5.1.2) para la primera vez, no debe incluirse en el cálculo de estas cantidades;

- 4.5.2.2. hielo añadido a la pre-refrigeración por sistema de inmersión (4.5.1.2) deben ser considerados en el cálculo de las cantidades definidas para el flujo de agua constante en el sistema;
- 4.5.3. En el pre-enfriamiento de tanques de inmersión (4.5.1.2) con el empleo de etanoglicol, amoníaco y / o similares, la renovación también debe ser continua, de conformidad con el punto "4.5.2" por encima, y con agua fría;
- 4.5.4. La renovación del agua pre-refrigeración por sistema de inmersión (4.5.1.2) puede ser hiperclorada, lo que permite a sí mismo no más de 5 ppm de cloro libre;
- 4.5.5. La temperatura del agua residente, medida en los puntos de entrada y salida de las canales de la pre-refrigeración por sistema de inmersión (4.5.1.2), no debería ser mayor que 16°C y 4c, respectivamente, la primera y última etapa, la observación de la longitud máxima de la estancia de las canales en el primero de treinta minutos.
- 4.5.6. Cada tanque sistema de pre-enfriamiento por inmersión continua deberá vaciarse completamente, limpiarse y desinfectarse al final de cada período trabajar (ocho horas) o, cuando sea necesario, a juicio de la Inspección Federal;
- 4.5.7. La reutilización de agua en los pre-enfriadores continuos inmersión puede ser permitido, siempre que los presenta de nuevo normas de potabilidad exigidos después de un tratamiento adecuado;
- 4.5.8. La temperatura de las canales en el final del proceso de pre-enfriamiento, debe ser igual o inferior a 7 ° C. Tolerar la temperatura de 10 ° C durante las canales destinados a la congelación inmediata;
- 4.5.9. Los niños deben ser pre-enfriados en enfriadores continuos para Tipo de inmersión gusano, obedeciendo a la temperatura máxima de 4 ° C y renovación constante de agua en la dirección opuesta al movimiento del mismo, por un importe de al menos 1,5 (uno coma cinco) litros por kilogramo;
- 4.5.10. Cuando se emplea la inyección de aire en los tanques de pre-enfriamiento por inmersión (4.5.1.2) para efectuar el movimiento de agua (burbujeo), que debe ser filtrada previamente;
- 4.5.11. El sistema de pre-enfriamiento de los refrigeradores continuas inmersión (4.5.1.2), deberán disponer de equipo de medición que permite la control y registro constante:
- 4.5.11.1. la temperatura del agua del tanque, los puntos de entrada y de salida de carcasa (termómetro);
- 4.5.11.2. el volumen de agua renovó la primera y última etapa sistema (metros o similar).

4.6. GOTEO

Previsto para el escurrimiento de agua carcasa de la operación de pre-refrigeración. Al final de esta fase, la absorción de agua en canales de aves sometido a pre-enfriamiento por inmersión, no debe exceder de 8% de su pesos.

El lanzamiento se llevará a cabo inmediatamente después de la pre-Refrigeración con los canales suspendidos por las alas o el cuello en el equipo material inoxidable, con el agua por goteo cuneta, suspendidos y dispuestos a lo largo del transportador.

diferentes procesos tecnológicos que permiten que el agua de escorrentía sobre los cuerpos muertos de las aves debido a la operación de pre-enfriamiento por la inmersión en agua puede ser permitido, siempre que sean aprobados por DIPOA.

4.7. Clasificación y empaque

- 4.7.1. La clasificación se puede hacer antes o después del embalaje;
- 4.7.2. Las mesas para el envasado de cadáveres quedará suave, con

bordes elevados y provisto de sistema de drenaje. Buscando una mayor eficiencia y conveniencia de las operaciones, se recomienda la instalación de un soporte de -Tipo de pista (o equipo similar), acero inoxidable, o el tipo de material

11

"Caucho Sanitaria", que debe ser duro y sin bordes y el color desfiáveis clara;

4.7.3. Niños y / o partes de canales, sean o no negociados dentro de ellos, van a recibir el paquete en sí, y, obligatoriamente, la cabeza y los pies empaquetado individualmente;

4.7.4. Las canales deben pasar preferentemente la sección de paquete para la antecámara a través del ocular (portilla) provisto de "cortina de aire", o ausencia, cubierta móvil, evitando no sólo la pérdida innecesaria frío, pero también el movimiento innecesario de otros coches y continentes, entre estas secciones;

4.7.5. Las canales o partes de canales de aves de corral destinadas a instituciones tales como hospitales, hogares de ancianos, escuelas, cuarteles, fábricas, hoteles y restaurantes, puede recibir embalaje colectivo (a granel), debidamente identificado, con la remisión viviendas individuales, siempre que se dirigen a la preparación local;

4.7.6. Una vez envasados cadáveres de embalaje principalmente en el embalaje secundario, se hará en nuevos continentes y el primer uso, siempre que esta operación debe realizarse en las instalaciones de la sección de envase primario;

4.7.7. Puede ser permitido a discreción de la Inspección Federal con el propósito de cajas de embalaje y / o reutilización de transporte o contenedores construido con un material que permite un saneamiento adecuado;

4.7.8. Las canales, partes de canales de aves de corral y niños deben estar comercializado envasarse y etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en el Capítulo II - Etiquetado - Sección I - Etiquetado en general - la RIISPOA y cambios;

5. SECCIÓN DE CORTE DE LA CANAL

5.1. Los establecimientos que realizan el corte y / o deshuesado para aves de corral Tiene su propia y exclusiva, la dependencia con aire acondicionado, la temperatura ambiente no superior a 12 ° C;

5.2. Los recortes también se pueden hacer en la sección de embalaje Primaria y el peso de clasificación, siempre que se calienta y aislado a partir de otras secciones y de manera que no interfiera con el flujo operacional embalaje y clasificación:

5.2.1. La sección dedicada a los canales de deshuesado corte y / o debe tener equipos de medición para el control y registro de la temperatura ambiente;

5.2.2. La sección debe tener lavabos y esterilizadores (anexo II, punto 11.1, letra b) distribuidos adecuadamente;

5.2.2.1. sistema de control debe existir y registro de la esterilización utensilios cuando se trabaja en la sección;

5.2.3. La operación de envasado en envases secundarios de y los cortes o partes podrá ser sometido a una ubicación específica e independiente de otras secciones;

5.2.4. La temperatura de la carne que pasa en esta sección no puede mayor de 7 ° C.

5.3. Los establecimientos que operan en la producción de carnes condimentadas pájaro, debe tener en cuenta lo siguiente:

5.3.1. Ser propietario de la dependencia exclusiva para sazonar y preparación

almacenamiento de especias. La ubicación de esta dependencia debe tener en cuenta la diagrama de flujo operativo de la propiedad y permitir el fácil acceso de los ingredientes;

5.3.2. área disponible para uso en la preparación del producto y más tarde embalaje. Permítase será esta operación, junto con la Sección Los cortes y deshuesado, siempre que no interfieran con el flujo operativo de la Sección, como También no pone en peligro bajo el aspecto higiénico-sanitario;

5.3.3. Cumplir con los demás dispositivos que aparecen en la sección de Cortés y Deshuesado.

12

5.4. En el caso de secciones de industrialización de los productos horneados, ahumados, curados, esterilizados y demás deben obedecer contenida en instrucciones específicas emitidas por DIPOA.

5.5. Para la producción de carne separada mecánicamente de aves (CMS) Debe ser obedecida que contenía las instrucciones específicas emitidas por DIPOA.

6. INSTALACIONES FRÍO

6.1. Este conjunto se compone de la antecámara (s), cámara (s) cámara (s) o túnel de congelación rápida, cámara (s) de almacenamiento de refrigeración y una ubicación para la instalación del productor de equipos de refrigeración;

6.2. Estas instalaciones serán proporcionales a la capacidad masacre y la producción;

6.3. Las antecámaras sólo sirven como área de circulación, no siendo permitido su uso para otros fines y debe ser de aire acondicionado;

6.4. Excepcionalmente, la operación de retirada de los cadáveres de los continentes que se congelaron para el envasado en bolsas u otros continentes secundaria, que se podrá autorizar siempre que el área por lo tanto se comportan y sin pérdida de las operaciones normales;

6.5. En las cámaras de refrigeración, no se permitirá la estiba cadáveres, entendiéndose como tal la eliminación de los cadáveres sin sus envases (cajas, bandejas, etc.);

6.6. Los cadáveres depositados en las cámaras de refrigeración, con presente temperatura alrededor de -1°C (menos un grado centígrado) a 4°C , si toleraba una variación máxima de un grado centígrado:

6.7. El almacenamiento de la carne de ave congelada debe estar en sus propias cámaras, con no más caliente que 18°C (dieciocho grados centígrados);

6.8. Aunque sea temporalmente o por razones técnicas, no será permitido a la congelación de las aves en las cámaras de almacenamiento cuando las canales previamente congelado, no se depositan;

6.9. canales de aves congeladas no deben presentar en la intimidad musculares, temperaturas superiores a -12°C (doce grados Celsius), con tolerancia de 2°C (dos grados Celsius);

6.10. En los almacenes frigoríficos también deben presentar la siguiente características:

6.10.1. antecámara con un ancho mínimo de 2,00 m (dos metros);

6.10.2. fácil de limpiar paredes, resistente a los impactos y / o parcialmente protegido por una estructura de acero tubular diseñado para absorber el impactos de coches en la misma;

6.10.3. sistema de iluminación tipo "luz fría", con la prueba de protección astillado;

6.10.4. puertas con una anchura mínima de 1,20 m (un metro y veinte cm) material de espacio libre con una superficie lisa y no oxidados;

6.10.5. tener termómetro y, cuando proceda, otros dispositivos medición y registro;

6.10.6. excepcionalmente, paletas de madera se permite la entrada cámaras de almacenamiento de congelados para el almacenamiento de productos de embalaje secundaria.

SECCIÓN 7. ENVÍO (EMBARQUE PLATAFORMA)

Destinadas a la circulación de mercancías en cámaras frigoríficas para el vehículo portadora y puede ser dispensado cuando la ubicación de la antecámara permitir el acceso directo al transporte.

7.1. Tiene las siguientes características:

7.1.1. área dimensionado únicamente para pesar, en su caso, y

acceso al transporte, no estar allí permitido la acumulación de productos;

7.1.2. totalmente aislado del entorno mediante paredes, que ofrece

Sólo aberturas (puertas o gafas) en los puntos de hombro del vehículo

13

los transportistas, así como la entrada (portal) para acceder a la sección de personal no funciona. Estas aberturas, se recomienda que la instalación de "cortinas de aire" para mitigar la entrada del ambiente de aire caliente;

7.1.3. protección (cobertura), tres (3) metros mínimos para vehículos portadores en la zona del hombro, así como canales para el drenaje de perder en el suelo.

7.2. Debería haber desinfección gabinete para el personal que trabaja exclusivamente en el área de refrigeración.

8. ENVÍO (artículo 904 - RIISPOA)

8.1. El transporte debe ser compatible con la naturaleza de los productos, a fin de mantener siempre sus condiciones tecnológicas y el consiguiente mantenimiento calidad sin promiscuidad y / u otras condiciones que ponen en peligro ellos;

8.2. Empleados los vehículos que transportan las canales y los niños deben han cuerpos construida de material adecuado, junto con el aislamiento revestimiento apropiado y el material no oxidable, impermeable y fácil limpieza y equipado con una unidad de refrigeración;

8.3. Tolerará el uso de vehículo equipado con el cuerpo isotérmica, sólo para el transporte a corta distancia y duración, que no permite la el aumento de temperatura en los productos en más de 2 ° C (dos grados Celsius);

8.4. Las puertas se seguirán los mismos detalles y recubrimiento cerrar herméticamente;

8.5. Cuando el suelo está protegido plataforma, serán desmanteladas, la permitir su perfecta higiene.

9. instalaciones destinadas a SUBPRODUCTOS DE FABRICACIÓN NO Comestible (Rendering)

9.1. Ellos estarán ubicados en un edificio separado de la muerte de al menos 10,0 m (diez metros), además de un equipo apropiado y transformación suficiente perder de masacre, incluidos los cadáveres y partes condenadas.

la conducción de residuos para esta sección debe ser, preferentemente, por la gravedad, a través del conductor cerrada, aislar del medio ambiente, o propulsión mecánica.

La sección debe tener depósitos de recogida para la clasificación y carga el digestor, de manera que los residuos no se depositan directamente en el suelo;

9.2. Se puede prescindir en los casos en que el volumen de residuos

industrialmente no se comportan, la instalación del sistema para su transformación, la comprensión de cómo los centros que no cumplan la masacre diaria de 10.000 (diez mil) las aves de corral, o incluso bajo las leyes municipales o estado que impiden su instalación, y en otros casos juzgado en aislamiento por la División de Operaciones Industriales - Sección carne y derivados, en la aprobación del proyecto de construcción. Para estos establecimientos, a juicio de la inspección federal, enrutamiento de los residuos se permitirá a los demás establecimientos bajo régimen de Inspección Federal y equipada con maquinaria propia para la transformación, a condición de que se eliminan continuamente de la industria origen y transportados en vehículos apropiados para el uso exclusivo y están equipadas con dispositivo de cierre hermético, mediante la observación de todos los mandamientos aseos higiénicos y sin perjuicio de la calidad final de los productos que se obtenido;

9.3. Incluso en aquellos establecimientos en los que el volumen de residuos no incluye la instalación de equipos para su uso debe ser proporcionado, en la presentación de los proyectos, el área para el futuro Instalación dictada por la necesidad del aumento de volumen de los residuos resultantes o requisitos de orden higiénico sanitario;

9.4. Los establecimientos que no cuentan con planta de aprovechamiento deben instalar el horno crematorio construido de mampostería u otro material adecuado para la

14

incineración de los cadáveres rechazados por las llegadas de inspección y pájaros muerto o han muerto en la plataforma de recepción;

9.5. La zona de recepción de residuos, al lado de la carga del digestor o autoclaves deben ser totalmente aislados del resto de las paredes de mampostería (operaciones de descarga, molienda, etc.), y señaló que la construcción es orientado en el sentido de que, bajo ninguna circunstancia, los trabajadores que trabajan en recepción y zona de carga tendrá acceso a otras fases de procesamiento;

9.6. La harina o en su preparación ("chisporroteo" o tancage) como la etapa final, no puede ser tirado o depositados directamente sobre la piso. El almacenamiento cuando se hace en bolsas, debe ser en paletas en la zona de aislado, seco y ventilado.

10. OTROS SERVICIOS

10.1. hielo utilizado en la industria, especialmente en el pre-enfriamiento las canales y los niños deben ser producidos con agua potable, preferiblemente en establecimiento en sí. El dispositivo debe ser instalado preferentemente la sección en la parte situada lo más cerca posible al lugar de uso;

10.2. Para los recipientes destinados al transporte de las canales o partes de cadáveres y niños, tales como bandejas y carros, no debe haber propia sección y único para su limpieza, equipado con agua caliente (85 ° C) y el vapor. la recipientes o contenedores ya desinfectados, deben ser depositados en locales propia, aislado del suelo y separado del lugar de la recepción y la higiene;

10.3. Para el material de envase primario no debe ser la dependencia propia y única y puede o no puede ser cerca del edificio industrial, que será establecido durante la evaluación de proyectos.

El lugar para depositar y / o montaje de cajas de cartón (embalaje secundaria) debe ser específica y separada, con un flujo apropiado de suministro.

No permite que el depósito de envases directamente sobre el suelo;

10.4. La "sala de calderas" se construirá distancia de tres (3) metros cualquier construcción, y cumplir con los demás requisitos de la ley específico;

10.5. Las instalaciones para el lavado y desinfección de los vehículos transportistas y cajas de aves de corral vivas, están situados en la misma establecimiento en la zona que no traiga perjuicio de orden higiénico sanitario;

10.6. Cuando el producto de limpieza es transportadores que tuvo lugar en los establecimientos, las instalaciones deberán ser independientes y lejos las destinadas a la limpieza de los transportistas y las cajas de aves vivas;

10.7. instalaciones auxiliares, no industrial, como vestuarios y cafetería, sede de la Inspección y oficinas federales, almacenamiento de productos químicos, Ellos serán construidos en edificios separados en el asesinato, preferiblemente juntos o cerca de la entrada principal de la industria, la siguiente:

10.7.1. Los vestuarios serán independientes para cada sexo, con instalaciones proporcional al número de empleados. Las áreas destinadas a cambiarse de ropa deben estar equipados con dispositivos para las pertenencias personales y guardia cuando tienen armarios, estas son las estructura de metal u otro material adecuado fácil de limpiar y con ventilación adecuada. Se aisló esta sección la dirigida a instalaciones sanitarias (lavabos y duchas). Independientemente del tipo del dispositivo que se utiliza para las pertenencias de guardia individuales, deben observarse perfecta separación de la ropa, uniformes de trabajo comunes;

10.7.1.1 Los trabajadores que manipulan carne fresca deberá llevar uniforme de trabajo limpia al comienzo de cada jornada de trabajo, o cuando sea necesario;

10.7.1.2. Tienen vestuarios, lavabos y retretes separados para el manejo de aves vivas y los residuos no comestibles personal;

10.7.1.3. Para los hombres los urinarios obedecen a la proporción de 1 (uno) por treinta (30) y los baños de uno (1) a veinte (20); para las mujeres

15

la proporción de uno (1) a quince (15). Las duchas, provistos de agua fría y caliente y se encuentra separado de los retretes deberán cumplir será la proporción de 1 (Uno) para cada grupo de veinte (20) trabajadores;

10.7.1.4. Todos los inodoros, lavabos y otras instalaciones sanitarias deben mantenerse limpios y en buen estado de reparación;

10.7.2. La cafetería ser convenientemente instalado, de acuerdo con legislación específica, y su uso será obligatorio para todos aquellos que hacen su cenar en el establecimiento, si se prohíbe que las otras instalaciones o zonas de tiendas se utilizan para este propósito;

10.7.3. La sede de la Inspección Federal tendrá sala (s) de trabajo archivo (s) de laboratorio, vestuarios y aseos en número y dimensiones cambiantes que atienden a las necesidades de la obra;

10.7.3.1. Será construido con acceso exclusivo e independiente de cualquier otra propiedad de dependencia.

10.8. Almacén y talleres serán construidos y ubicados en áreas que no afecta negativamente al trabajo industrial, evaluando su idoneidad para la presentación de los proyectos;

10.9. El sistema de aguas residuales industriales se debe conectar a los conductos colectores y Tal sistema de flujo general, equipado con las tuberías e instalaciones grasas de retención, de residuos y cuerpos flotantes, así como para la depuración artificial y el tratamiento, en su caso, con drenaje del agua perenne en curso, u otro sistema, siempre sujeto a la aprobación de la autoridad sanitaria competente:

10.9.1. Los colectores generales consistirán en conductores o cerrados tubos de diámetro adecuados, equipados con bocas de inspección;

10.9.2. La red de alcantarillado, siempre independientes de las aguas residuales industrial, también estará sujeta a la aprobación por la autoridad sanitaria competente.

11. EQUIPOS E INSTALACIONES servicios higiénicos

Su objetivo será proporcionar la higiene del medio ambiente, el personal y las operaciones desarrollado en el matadero antes, durante y después de las obras, para formar garantizar la calidad sanitaria de los productos.

11.1. Estos dispositivos incluyen:

11.1.1. Esterilizadores: Son alojamientos de acero inoxidable previstas en el la parte superior de una ranura longitudinal para recibir los cuchillos, tijeras y pinzas "y" pequeñas aberturas circulares para la introducción de los fusiles. En la parte inferior (Fondo), debe tener un tapón de drenaje para la limpieza de la caja. será obligatoriamente instalado en el área de sangrado, abrir el abdomen, la líneas de inspección "post mortem" y los recortes y la sección de deshuesado. Desde que es necesario, el requerimiento podrá extenderse a otras áreas, en opinión de inspección federal;

11.1.2. Fregaderos: se instalará en la limpieza de oficinas, y aseos, sala de habitaciones manipulación cambiante (estratégicamente situado, con el fin de facilitar su utilización por los trabajadores en el trabajo), puntos de acceso a las secciones y que puedan ser necesarias, a discreción de Inspección Federal. Los grifos se desencadenan pedal u otros mecanismos que evitar el uso directo de las manos y todavía debe tener recipiente para jabón líquido y toallas desechables (u otro dispositivo para secar las manos).

11.1.3. Bebedores: se instalarán dentro de las distintas dependencias, accionada pedal y situado correctamente;

11.1.4. el agua y el vapor de la instalación:

11.1.4.1. Para lavar el suelo y las paredes, así como para el lavado y equipos de desinfección, se recomienda la instalación de mezcladores de agua y vapor de agua, en los puntos convenientes de las habitaciones, con manguera de acoplamiento rápido apropiado;

11.1.4.2. El agua usada en todo el establecimiento, sea cual sea Se requerirá su trabajo para presentar las características de potabilidad especificada en el artículo 62 del Reglamento de Inspección Industrial y Saneamiento

Productos de Origen Animal - RIISPOA. Se obligatoriamente clorado con garantizar la seguridad microbiológica, independientemente de su origen (agua superficie, represado, manantiales, pozos profundos o comunes, la red abastecimiento público). La cloración obligatoria, denominado en este documento. no excluye, Obviamente, el tratamiento químico anterior (floculación, sedimentación, filtración y neutralización) técnicamente necesaria para ciertas aguas impuras, en particular el superficie y cuya necesidad de juzgar a los Inspección Federal;

11.1.4.3. El consumo medio de agua en los mataderos de aves de corral puede ser calcula tomando como base la cantidad de treinta (30) litros por ave sacrificada incluyendo en el mismo el consumo de todas las secciones del matadero. Permiso será el volumen menor consumo promedio, ya que los requisitos tecnológicos y en conserva higiénico-sanitario establecido en esta Norma, con la aprobación de la DIPOA.

11.1.4.4. Debe instalarse mecanismo de alarma audible con el

sistema de dosificación de cloro del suministro de agua industrial.

11.1.5. Gabinete de Higiene: Es el lugar destinado a la higiene aparatos para el lavado y desinfección de las manos, siempre y botas para número de empleados y estratégicamente situado

ANEXO III

Inspección sanitaria ante mortem de Medio Ambiente y post mortem

1. CONSIDERACIONES GENERALES

1.1. La demanda será la limpieza de suelos, paredes, equipos, maquinaria y herramientas, especialmente las dependencias manipular comestible, inmediatamente después del final de la obra industrial o entre turnos;

1.2. Las instalaciones internas, así como la zona de los alrededores establecimiento deberá estar libre de insectos, roedores, perros y otros animales, teniendo cuidado de sí mismo, sobre todo de moscas y cucarachas puntos;

1.3. Las máquinas, automóviles, tanques, mesas, continentes y otros utensilios, Ellos serán debidamente identificados con el fin de evitar cualquier confusión entre destinados para productos comestibles y los utilizados en el transporte o almacenamiento productos no alimenticios y condenados;

1.4. El personal que manipule productos condenados estarán obligados a desinfección de las manos, los instrumentos y prendas de vestir, con sustancias apropiadas. la mismo se aplica a los trabajadores que manipulan el material para la prestación de materia vegetal (Residuos);

1.5. Siempre que sea necesario, la Inspección Federal de determinar la reemplazo, raspado, la pintura y la renovación de suelos, paredes, techos, equipos, etcétera

FACILIDAD 2.HIGIENE

2.1. camiones más limpios y cajas:

2.1.1. Instalaciones para la limpieza y desinfección de camiones transportadores de aves de corral vivas y cajas, deben proporcionar tratamiento independientemente de sus aguas residuales antes de su vertido al alcantarillado general;

2.1.1.1. El lavado se realiza con agua con dispositivos de presión y la desinfección realizada, preferiblemente con pulverizadores (sprays);

2.1.1.2. Para la desinfección, agentes empleados serán los indicados por Servicio de Salud Animal del Ministerio de Agricultura;

2.1.1.3. En los casos de la verificación de las enfermedades infecciosas contagiosas, será aplique con rigor, las medidas previstas en el Art. 92 párrafo 3 de la RIISPOA.

2.2. Plataforma de recepción para las aves:

17

2.2.1. En general, la limpieza de esta área comprenderá eliminación de excretas (y otro tipo de suciedad), lavado y desinfección;

2.2.2. El lavado se realiza con dispositivos de presión de agua, por Mejor limpieza de las superficies;

2.2.3. Las aves que murieron en la plataforma de recepción o durante transporte, se remitirá, con prontitud, en recipientes cerrados y identificado, el crematorio o el horno de fusión, siempre bajo el control de Inspección Federal.

2.3. Los pisos, paredes y techos en general:

2.3.1. Cuando empezaron los trabajos del día, es esencial que las plantas presentarse impecablemente limpia en todos los puntos de las habitaciones y dependencias.

Esta limpieza en el curso de las operaciones, también debe mantenerse en la mejor forma posible. Para ello, es necesario el lavado frecuente, sobre todo en las zonas más propensas a la aparición de impurezas, con un volumen suficiente de agua y distribuido adecuadamente. Cada debe tener cuidado a fin de evitar salpicaduras sobre los cuerpos muertos y niños. La eliminación de la suciedad de los canales y adelgazamiento y secar el suelo, junto a la escobilla de goma, debe ser el funcionamiento Naturaleza continua. Es importante evitar el estancamiento de las aguas residuales, en cualquier parte secciones, deben estar constituidos incluso una preocupación de que el suelo más allá limpio, mantener tanto como sea posible, seco. Los canales son, constantemente barrido y lavado, ya que la eliminación frecuente de residuos sólidos facilita el flujo y el flujo del agua de lavado;

2.3.1.1. Completado el trabajo del día, los desagües de piso y canales estarán sujetas a un lavado a fondo con agua caliente a presión;

2.3.2. Las paredes también terminaron los trabajos del día, recibirá de lavado idéntica a la planta y de vez en cuando la discreción de la inspección, una con la higiene detergentes;

2.3.3. El uso de lámparas UV y las cámaras de ozonización con fines de higiene, se regirán por la propia instrucción.

3. EQUIPO DE HIGIENE

3.1. Todo el equipo de matadero que tiene contacto directo o indirecta con la carne, se debe limpiar a fondo cuando comenzaron la trabajo, sin la cual la Inspección Federal no podrá autorizar funcionamiento de la sección o secciones. Del mismo modo, en el curso de las operaciones, mantenimiento de la higiene es una cuestión de respeto. Cuando hay una interrupción de que funciona para la comida, también se debe aplicar el mismo procedimiento;

3.2. En general, la limpieza y desinfección de equipos será llevado a cabo con el uso de agua caliente a presión, por Los dispositivos adecuados que permitiera que los mezcladores de agua y boquillas de vapor. También utilizar jabones o detergentes voluntad, soluciones bactericidas diferente del adoptado, después de su aplicación de forma eficiente enjuague;

3.3. sólo se tomará la limpieza general de las salas y equipos De hecho, después de que el recinto está totalmente libre de productos comestibles;

3.4. No permita el uso de utensilios en general, con mangos de madera. la pinceles utilizados para pisos y paredes puede limpiar en ningún caso todo, ser utilizado para limpiar todo el equipo;

3.5. Se debe prestar especial atención a los siguientes equipos:

3.5.1. Escaldadores: deben ser completamente agotados al final de cada jornada de trabajo, o cuando sea necesario, según el criterio de la Inspección Federal, eliminar completamente los residuos acumulados allí y esterilizarlos correctamente;

3.5.2. Depenadeiras: Del mismo modo, deben ser convenientemente limpia, la observación de la eliminación total de las plumas unidos a sus superficies y recolectores de "dedos";

3.5.3. Todo el equipo automático (para el corte de ventilación, de corte, dislocación del cuello, corte abdominal, hernia y / u otro) debe proporcionar un sistema de limpieza continua eficaz en todo el procesamiento;

3.5.4. molleja más limpias: La limpieza del limpiador de la molleja debe

ser ayudado con el uso de chorros de agua a presión;

3.5.5. Extractor pulmones: sus tuberías y depósitos deben proporcionar facilidad de eliminación de los pulmones contenida en el mismo y una limpieza adecuada equipo;

3.5.6. enfriadores continuos ("Chiller"): Después de agotado por completo, su superficies deben ser lavados con la ayuda de cepillos, mirando hacia arriba, particularmente piezas internas;

3.5.7. las canales de transporte y niños: Siempre que se utilice, debe proporcionar para el sistema de lavado continuo con agua preferiblemente caliente.

3.5.8. Motores: Todas las máquinas tienen sus motores debidamente protegido y blindado para la eficacia de limpieza y seguridad de los trabajadores;

3.5.9. contenedores:

3.5.9.1. recipientes en general, tanto para los productos reservados productos comestibles y no comestibles tan pronto como se llenan, voluntad tener su contenido eliminado inmediatamente al destino apropiado;

3.5.9.2. la capacidad de los contenedores no debe superarse en aras de evitar el desbordamiento de la materia en el suelo;

3.5.9.3. los contenedores para el transporte y el embalaje productos comestibles nunca pueden ser utilizados para otros fines;

3.5.9.4. cuando las condiciones de trabajo no permiten la mecanización Transporte de residuos (incluidos los condenados) para el establecimiento de fusión, los contenedores Ellos deben limpiarse con agua caliente y vapor, después de su regreso, en área para este propósito;

3.5.9.5. contenedores condenados serán sometidos a un estricto desinfección al final de la obra;

3.5.10. aéreas, cadenas y ganchos rieles:

3.5.10.1. la limpieza de las vías de aire será necesario retirar el costras originadas por sangre, plumas, escombros, etc., se realiza con la ayuda de agua y cepillos "nylon", cuyo equipo debe estar situada en el retorno de las compañías aéreas;

3.5.10. 2. La inspección post mortem, los ganchos utilizados para la inspección final, debe limpiarse de forma correcta;

3.5.11. Esterilizadores: El agua dentro de las cajas, cuando está en uso, debe estar a una temperatura mínima de 85 ° C (ochenta y cinco grados centígrados) observando también que el tiempo de inmersión debe durar al papel decisivo menos tres (3) minutos. Por esta razón, los trabajadores deben tener cuchillos y / o tijeras en duplicado. Se requiere una limpieza diaria de estos esterilizadores, con chorros de vapor y renovación del agua deben mantenerse y, cuando esto no es posible, por lo menos dos (2) una vez por turno;

3.5.12. Camiones portadores de productos:

3.5.12.1. los vehículos de transporte de mercancías y, a continuación, a su empleo, se lavó con agua (preferiblemente caliente) y detergente, e incluso desinfectada, el cumplimiento de la verificación de inspección en el momento del embarque, las condiciones de servicio de estos requisitos higiénicos;

3.5.12.2. cuando esos vehículos se lavan en la propiedad en sí, Se debe colocar tiene que ser adecuada y exclusiva (completamente distinta de instalaciones existentes para el lavado de los vehículos que transportan las aves) y debe agua a presión se emplea, sobre una (1) atmósfera.

OPERACIONES DE SALUD 4.:

Entre las muchas operaciones que se desarrollan en el establecimiento, merecen una mención especial, bajo el punto de vista higiénico, lo siguiente:

19

4.1. sangría:

4.1.1 eliminación frecuente de la sangre y el agua, de modo que el área de Siempre presentar el mejor estado de limpieza;

4.1.2. La adhesión estricta a lo que se ha prescrito con referencia al tiempo sangría y quemaduras temprana;

4.1.3. perfecto funcionamiento del canal de aguas negras de flujo rápido sangre;

4.1.4. Equipo y sangría instrumentos deben ser desinfectados adecuadamente, tan a menudo como sea necesario.

4.2. de ventilación de extracción: Se debe hacer de tal manera que no hace La ablación de la cloaca (separación) de los tractos digestivos y urogenital que es abrir, con el fin de reducir la contaminación de las canales de las heces, la proceso tradicional de la plena retirada de la cloaca determina fatalmente. este operación se realizará con las aves suspendidos por los pies, corriendo por la incisión "Rodelar" cloaca (pericloaca), moviendo la carcasa, sin separarlo la parte de extremo del intestino.

Máquinas automáticas o mecanizados para realizar esta operación debe tener auto lavado con agua a presión.

El dispositivo mecánico (extractor de cloaca arma) debe tener el sistema para el lavado de coches con agua, provocada cada transacción, evitando así la descarga de los cadáveres.

4.3. corte abdominal: Debe ser hecho de una manera que no interrumpa las vísceras y proporcionar facilitar la exposición de ellos.

Máquinas automáticas para realizar esta operación debe tener sistema de auto limpieza con agua a presión.

4.4. La interrupción del trabajo industrial: solamente puede ocurrir cuando todas las aves, ya se desangró, tienen su procesamiento normal y completa reanudación del trabajo sólo se puede efectuar con las instalaciones y equipos limpiado correctamente.

4.5. Evisceración: Observe el cuidado higiénico en los procedimientos evisceración, sobre todo después de la inspección sanitaria.

4.6. manipule la carne y vísceras: los procedimientos de manejo de carne y despojos deben cumplir con los principios básicos de la higiene.

5. HIGIENE PERSONAL

La higiene de los trabajadores es de suma importancia en el trabajo de matadero. Las medidas hasta ahora destacan, relativo a la higiene planta y equipo de la industria serían reducidos o incluso cancelados en valor si no se acompañan de aludir al personal. en este

Se tendrá en constante objeto de la atención de la Inspección Federal - PI: la la salud de los que trabajan directa o indirectamente con los productos, la limpieza y la idoneidad de su ropa y sus hábitos de higiene, no sólo en relación con su propio pueblo, como también con la forma en que conducta en el ejercicio de sus funciones.

El establecimiento debe organizar el programa de formación del personal higiene industrial y el Servicio de Inspección Federal - SIF debería participar en el diseño e implementación.

5.1. Salud: La Inspección Federal debe tomar nota, con el apriete las disposiciones del artículo 92 de RIISPOA y siguientes párrafos siguientes transcrito en su totalidad:

"Artículo 92 - Los trabajadores que trabajan en la industria de productos de origen animal

llevará a las tarjetas de salud proporcionados por las autoridades sanitarias funcionarios. Deberán presentar el estado de salud y tienen hábitos de higiene; anualmente, será sometido a examen en la salud pública local, presentado a la Inspección Federal las indicaciones correspondientes en su cartera, la

20

el que no se halló sufren de enfermedades que con incompatibilizem empleos de manufactura productos alimenticios.

§ 1 - En el lugar donde no hay servicio oficial de Salud Pública puede ser aceptado la resolución de DIPOA, certificados previstos por el médico privado.

§ 2 - Se requiere el examen médico, tan a menudo como sea necesario, para cualquier empleado de establecimientos, incluyendo sus propietarios, si ejercer actividades industriales.

§ 3 En caso de que se demuestre la existencia de enfermedades de la piel, enfermedades infecciosas portadores contagiosas o repugnantes y no aparentes de la salmonela, que son inmediatamente fuera del trabajo, mientras que la Inspección Federal repórtelo la Autoridad de Salud Pública. "

5.2. Prendas de vestir y herramientas:

5.2 .1. Estarán obligados a llevar el uniforme blanco por los trabajadores (por hombres, gorras, pantalones y camisa o monos, preferentemente protegido por delantales; casquillo para las mujeres, pantalones y blusa o traje, esta protegida delantal). Proporciona el uso de uniforme de color oscuro para los trabajadores mantenimiento de equipos y no manipulan productos comestibles. no No se permitirá el uso de ropa de color oscuro, bajo el uniforme de trabajo. Los empleados que realizan funciones e instalaciones de limpieza el equipo debe ser identificado correctamente a fin de que existe mejor identificación.

5.2.2. Cada vez que los trabajadores están ausentes de las secciones la manipulación durante el trabajo debe salir de la salida de los delantales y guantes, colgadas en perchas adecuadas, así como el equipo de trabajo;

5.2.3. Para todos aquellos que trabajan en el matadero, el uso es obligatorio botas de goma o material equivalente, preferentemente blanco o claro y resistente a la limpieza;

5.2.4. El uniforme de trabajo sólo se puede utilizar en el sitio. todos ya que el operador tiene que retirar la propiedad debe intercambiar previamente ropa, manteniendo su uniforme en un lugar apropiado. donde que el establecimiento no tiene su propia ropa, proporciona a lavar uniformes para lavandería industrial, bajo la responsabilidad de la empresa;

5.2.5. El tamaño de los equipos de trabajo (cuchillos, ganchos y rifles) se necesariamente se hace con la "envoltura" de protección de metal inoxidable (acero inoxidable o duraluminio) si sellándolo utilizar los hechos de cuero u otro material similar;

5.2.6. el uso de cualquier guardia será sellado en los instrumentos trabajar;

5.2.7. Está prohibido el uso de: esmalte de uñas, anillos, pendientes, pulseras y otros adornos, así como reloj para todos los que manipulen directamente con las canales y los niños todavía no protegidos (lleno);

5.2.8. En las áreas de descanso, internos o externos, se instalará bancos, sillas, etc., que prohíben que los trabajadores uniformados se sienten directamente en el suelo, bandas u otros lugares inapropiados.

5.3. hábitos de higiene: Se requiere de los trabajadores del servicio de presentación

con las uñas cortas y sin manos atadas paños, el disfraz de protección. a unirse en locales industriales y dejar los aseos, será obligado a lavarse las manos con agua y jabón y luego proceder a la desinfección de contenedores estratégicamente ubicado, el uso de productos aprobado por DIPOA, exigiendo otra parte, el cumplimiento de los artículos 84 y 85 RIISPOA.

6. HIGIENE (WASH y desinfección)

La limpieza de la totalidad establecimiento, incluyendo las instalaciones, equipos y utensilios deben contener disposiciones para el programa específico memorial descriptivo de todos los procedimientos, métodos de frecuencia y evaluación

21

eficiencia, se detalla por sección, especificando también todas las sustancias empleado para este propósito.

El lavado y desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios deben obedecer a los siguientes:

- 6.1. lavado Pre con agua a presión para eliminar los sólidos;
 - 6.2. la extracción física con ayudas mecánicas o detergentes;
 - 6.3. Seco para eliminar los sólidos y detergentes;
 - 6.4. aplicación desinfectante, cuando sea necesario, y siempre actuado enjuague completo;
 - 6.5. los procedimientos de lavado y desinfección general del establecimiento, Ellos deben ser ejecutadas cuando el entorno sea libre de productos comestible;
 - 6.6. Las soluciones usadas en la higiene de los locales, equipos y El personal debe estar siempre a las registradas en el Ministerio de Salud y que su autorizado el uso DIPOA;
 - 6.7. Cada debe tener cuidado en el manejo de las soluciones concentradas desinfectantes, impidiendo su contacto con el ojo y la mucosa nasal, principalmente;
 - 6.8. En intervalos no superiores a una (1) hora de la comida y el descanso de los trabajadores, que sólo permite la secciones de lavado, equipos y utensilios con agua a presión.
 - 6.9. El SIF debe conocer la naturaleza, oportunidad y procede programa de higiene industrial desarrollada por el establecimiento.
 - 6.10. El SIF veterinario debe realizar un análisis regular de los resultados programa de higiene industrial de los exámenes establecimiento y la realización Además se necesita.
 - 6.11. Los resultados son los objetos de informe, cuyas conclusiones y recomendaciones serán puestas en conocimiento del establecimiento.
7. El establecimiento deberá crear el control de insectos y roedores, como parte del programa de Higiene Ambiental Industrial.
- 7.1. Deberán disponer de un informe mensual con los datos diarios de los puntos de control y dispositivos de control;
 - 7.2. El análisis de los informes y procedimientos del programa de control asignación adicional será el SIF.

ANEXO IV

INSPECCIÓN *antem*

1. asignación específica del veterinario a cargo de la Inspección Federal, e incluye la inspección visual de los envíos de aves de corral para masacre, así como

conjunto de medidas adoptadas para permitir que el mismo procesamiento industrial.

2. La inspección ante mortem tiene como objetivos:

2.1. Evitar la muerte de las aves con la reposición del tracto gastrointestinal y, En consecuencia, la posible contaminación durante el procesamiento industrial (Artículo 227 de RIISPOA). Para ello, las aves deben alcanzar masacre cumplir con la suspensión de la potencia durante un mínimo de seis (6) a ocho (8) horas;

2.2. Conociendo el fondo del lote a través del Boletín de Salud, para evitar el sacrificio de todas las aves que han sido afectados por enfermedades que justificar la masacre por separado, a través de masacre de emergencia inmediata (Artículo 123 - RIISPOA);

2.3. Detectar la enfermedad que la identificación no es posible llevar puesto mortem, especialmente las que afectan al sistema nervioso;

22

2.4. Identificar las aves de corral con sospecha de problemas, probada para justificar una reducción de la tasa normal de la masacre de tomar más precisa;

2.5. Permitir la identificación de los lotes de aves que han sido tratados con antibióticos (a través del Boletín de Salud) para el efecto de secuestro, con miras a la realización de pruebas de laboratorio, con vistas a una posible presencia residuos en la carne.

3. La inspección ante mortem será realizado por la plataforma receptora, que debe tener un área específica y aislada para realizar la autopsia, cuando necesario.

3.1. sección de la necropsia debe tener el equipo y utensilios requerido para el propósito, incluyendo recipientes adecuados para la collheita materiales para su envío al laboratorio. Usted también debe tener recipiente de acero inoxidable, con cierre hermético para la colocación de las aves y / o después de botín la necropsia;

3.2. Cuando el área de la necropsia es contiguo a la plataforma, debe ser perfectamente aislado de la industrial y el cuerpo, a fin de no permitir interferencias en la recepción de las aves y diagrama de flujo operativo de la industria;

3.3. Las aves necropsia deben ser incinerados en el crematorio, o procesado junto con los subproductos no comestibles;

3.4. El crematorio en este caso estará aislado de la industria, preferentemente en la zona próxima a la planta de aprovechamiento;

4. Junto con la notificación de la masacre o seguir cada lote de pájaros, las empresas deben enviar a la Salud Boletín Federal de Inspección en el cual debe contener la siguiente información: (artículo 129 de RIISPOA).

4.1. Origen de las aves, incluyendo nombres y dirección de la granja productor y el número de lote o una nave;

4.2. número de aves de corral (inicial y final);

4.3. enfermedades detectadas en el lote;

4.4. Tipo de tratamiento al que fue sometida la remesa, especificando el agente El uso terapéutico y duración del tratamiento;

4.5. alimentar fecha de suspensión con antibióticos y / o coccidiostáticos;

4.6. Los datos y el tiempo de retirada de energía;

4.7. Otros datos que se consideren necesarias;

4.8. Firma del veterinario responsable de la escuadra.

5. Un montón en el que se detectaron las aves con presunta o comprobada, llevar a enfermedades para justificar la masacre por separado, deberán ser sacrificados al final de la masacre normal bajo cuidados especiales (Masacre de emergencia Mediar). Dependiendo del caso, la carne pueda ser declarada apta o no aptos para el consumo.

6. Cuando hay necesidad de llevar a cabo la matanza de emergencia inmediata, debería estar rodeado por todos los cuidados de higiene y de salud y al final procederá limpieza completa y, cuando sea necesario, la desinfección instalaciones, equipos y utensilios, así como la renovación total de agua de pre refrigeradores y escaldadeiras.

7. lotes en los que las zoonosis con las aves se encuentran probados, la del médico veterinario SIF / DIPOA podrá autorizar el sacrificio para matar el final, si se observan las precauciones para minimizar el riesgo de propagación agente causal y se reunió con las demás disposiciones emitidas por la agencia Oficial de Protección de la Salud, en cuyo caso se condenó la carne.

23

8. No sacrificar las aves de corral sometidos a tratamiento con medicamentos serán permitidos y que no ha sido obedecido el período recomendado entre la suspensión de solicitud y la fecha masacre.

9. En la inspección ante mortem también deberían estar sujetos a las condiciones de transporte de aves vivas cuidadosamente para jaulas de siembra óptimas.

ANEXO V

INSPECCIÓN *POST MORTEM*

1. Se hace de forma individual durante la masacre, mediante un examen visual las canales y los despojos macroscópicas y, cuando proceda, la palpación y cortes.

2. Local o matar a la sección de los puntos en los que realizan estas pruebas son denominado "líneas" de inspección y deben estar ubicadas a lo largo de la rampa evisceración, proporcionando las siguientes condiciones:

2.1. iluminación adecuada, tal como se especifica en el anexo II, punto 3.5, el párrafo 3.5.2;

2.2. separación mínima de 1 (un) metro a cada inspector;

2.3. Dispositivos para el lavado y esterilización de los instrumentos y lavabos manos;

2.4. Sistema de control y registro de la ocurrencia de enfermedades y de destino las canales y los despojos.

3. Sólo después de la inspección post mortem, será removida, y / o tratamiento de las canales y / o partes y niños.

4. Permite la instalación de otra inspección (s) punto (s) de las canales de evisceración rampa u otra operación de esta naturaleza.

5. No debe haber sistema de identificación de aves que están sufriendo problemas Para sanitaria y requieren pruebas adicionales, que tendrá lugar en área de inspección final (anexo II, sección 4, párrafo 4.4.12) y debe ser, inmediatamente desviada de la línea de masacre (Inspección final).

5.1. La inspección en línea se lleva a cabo por personal con formación específica Para esta función, pero el juicio final sobre la comestibilidad de la carne y los despojos, es única y exclusivamente al veterinario oficial.

5.2. La identificación de cada canal y las vísceras desvía de la línea de masacre para la inspección final debe ser mantenido hasta que el examen final veterinaria SIF se ha completado.

6. El veterinario oficial responsable de la Inspección Federal por el matadero

titular también la misión para especificar la velocidad de la Noria en línea evisceración de modo que todo el posible realización masacre normales los exámenes post-mortem.

6.1. Es importante destacar que dicha velocidad se debe ajustar con el fin de permitir la inspección sanitaria adecuada, no sólo en línea con la capacidad aprobada de sus instalaciones y equipos, observando también las numerosas variables con respecto a la salud de cada lote aves de corral;

6.2. Así que cuando se detectan la inspección ante mortem o post enfermedades en las aves, lo que indica la necesidad de exámenes más precisos, tasa de masacre está condicionada a la perfecta ejecución de la obra;

6.3. La tasa de masacre tiene implicaciones en todos los trabajos, cubriendo los aspectos tecnológicos, higiénica y sanitaria. Por lo tanto, debe ajustarse a la superficie de trabajo, la capacidad del equipo y el número y cualificación técnica de los trabajadores encargados de las diferentes tareas.

24

7. Los ensayos realizados en las líneas de inspección puede ir precedida de una fase de llamada Preparatoria, que tiene como objetivo presentar a la inspección de los cadáveres y despojos capaz de ser examinado de manera efectiva para facilitar la visualización internos y externos y todavía conservar, bajo el punto de vista higiénico, las porciones comestible. La perfecta ejecución de esta operación es responsabilidad de la empresa.

8. La inspección post mortem de las aves se lleva a cabo en tres etapas o "Líneas Inspección ", a saber:

8.1. La línea - examen interno:

8.1.1. Se lleva a cabo mediante la visualización de la cavidad torácica y abdominal (Los pulmones, los alvéolos, los riñones, los órganos sexuales), respetando el tiempo mínimo de 2 (Dos) segundos por ave.

8.2. Línea B - examen de las vísceras:

8.2.1. Visa examen del corazón, hígado, molleja, el bazo, los intestinos, ovarios y oviducto en la puesta;

8.2.2. Se mantiene sobre la pantalla, la palpación, en su caso, comprobación de olores e incluso incisión;

8.2.3. Por lo tanto, el examen de los órganos está el aspecto (color, forma, tamaño), la consistencia, y en ocasiones de olores;

8.2.4. Na realizar el examen en cuestión, debe ser respetado el tiempo mínimo de dos (2) segundos por ave.

8.3. La línea C - examen externo:

8.3.1. Se lleva a cabo mediante la visualización de las superficies externas (piel, articulaciones, etc.). Esta línea se efectúa mediante la eliminación de las contusiones, los miembros abscesos fracturados, superficiales y localizadas, callos, etc. Se prevé, Además, el tiempo mínimo de dos (2) segundos por ave para lograr este examen.

Tabla 9. numéricos Inspección Líneas funcionarios en relación con la velocidad La recolección de la cadena de evisceración

9.1. Tipos de establecimientos en función de la capacidad y velocidad disminuir

Tipo 1 - velocidad de hasta 1.000 aves / hora

Tipo 2 - velocidad de 1.000 a 2.000 aves / hora

Tipo 3 - velocidad de 2.000 a 3.000 aves / hora

Tipo 4 - Velocidad de 3.000 a 4.000 aves / hora

Tipo 5 - velocidad de 4.000 a 5.000 aves / hora

9.2. acelera la muerte de 5.000 aves / hora será disciplinado por instrucciones específicas complementarias al presente Reglamento.

9.3. El número de empleados especificados en la siguiente tabla, será referente, por lo que sólo las necesidades a lo largo de las líneas de inspección, no se el cálculo de las necesidades de otros, y por lo tanto deben estar sujetos a las disposiciones de Ordenanza N ° 082 del 27 de febrero., 1976

Todavía deben tener en cuenta las particularidades de cada sector, constituyendo, por lo tanto, no básica y de referencia absoluto.

LÍNEAS

NÚMERO DE EMPLEADOS

INSPECCIÓN

TIPO 1

TIPO 2

TIPO 3

tipo 4

TIPO 5

LÍNEA

examen interno

1

1

1

2

3

La línea B

examen de las vísceras

-

-

1

1

2

La línea C

El examen externo

-

1

1

1

1

25

SUSTITUTO

LAS LÍNEAS

1

1

1

1

1

1

ANEXO VI

ESQUEMA DE TRABAJO DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN FEDERAL

EN mataderos de aves

1. antes del asesinato START

- 1.1. inspección ante mortem,
 - 1.1.1. Recepción y conferencia Boletín de Salud, teniendo en cuenta la fiel cumplimiento de las disposiciones de la Sección 4 del Capítulo III;
 - 1.1.2. Observar la salud de las aves, así como las demás disposiciones de punto anterior con fines de autorización y masacre temprano.
- 1.2. planta de personal para líneas de inspección en el veterinario responsable;
- 1.3. Comprobar las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos Matar habitación: pisos y sistemas de drenaje, paredes, techos, instalaciones Sanitarias adjuntos, fregaderos (con toallas de papel y jabón), tablas en general, contenedores, carros (incluyendo la identificación), línea aérea, los abandonos y esterilizadores;
- 1.4. Compruebe el funcionamiento normal de los dispositivos de limpieza: esterilizadores de cuchillos y mangueras de vapor;
- 1.5. Trabajadores presentación del cheque, como:
 - 1.5.1. El uniforme de corrección y servicio de limpieza (incluyendo sombreros), con dos o más bolsas de semanas, si se proporciona el uso de delantales de plástico o transparente;
 - 1.5.2. La ausencia de heridas purulentas en las manos y los brazos, protegido o no por la cinta adhesiva, gasa, etc.;
 - 1.5.3. Las condiciones de higiene de las manos (uñas cortas y limpias sin esmalte, dedil o cualquier otro tipo de protección de tela o cuero).
- 1.6. Compruebe la presentación del personal de la Inspección Federal, como la corrección de conservación oficial uniforme.

2. Durante la matanza de TRABAJO

- 2.1. Compruebe que las cajas y los vehículos se lavan y se desinfectados después de su uso.
- 2.2. Impresionante comprobar que se está haciendo correctamente, teniendo en cuenta la intensidad del choque, de acuerdo con el peso medio de masacre de aves de corral y la velocidad;
- 2.3. Compruebe el tiempo mínimo sangrado, antes de la puesta en práctica de las cuales, ningún trabajo se puede realizar en el animal. Idem, como el funcionamiento técnico sangrado, con el fin de asegurar el máximo flujo sanguíneo;
- 2.4. La comprobación del mantenimiento de la limpieza de área de sangrado y otra dependencias de habitación masacre, así como la eliminación metódica de los bienes y residuos de las habitaciones;
- 2.5. Para comprobar el estado y el funcionamiento de los esterilizadores ubicadas en diversos puntos de la sala; si usted tiene una carga completa de agua limpia (renovado siempre que sea necesario) y no menos de 85 ° C de temperatura cada vez permitiéndose utilizar su extraña propósito; frecuencia de observación y oportunidad de su uso por los empleados de la IF y de los trabajadores, con especial atención el sangrado, líneas de corte e inspección abdominales;
- 2.6. Para evitar la contaminación de las canales, los despojos u otra porción a fines comestibles y la consecuente condena e imperativo, ejercer un control, con especial atención en el cumplimiento de la siguiente requisitos:
 - 2.6.1. El correcto funcionamiento de la ducha lavado externo cadáveres, al entrar en la zona limpia para proceder evisceración;

- 2.6.2. El uso adecuado de la pistola de la cloaca, evitando seccionamiento porciones intestinales y auto limpieza sistemática de los mismos;

2.6.3. El corte abdominal es de suma importancia, ya que es la Condiciones de vivienda de presentación y las tripas a la inspección sanitaria, ressaltando que esta tarea es donde se produce la mayor contaminación;

2.6.4. No permita que las mangueras de lavado de suelo, cuando los animales están elaborando para evitar la contaminación de las salpicaduras sobre los cuerpos muertos

y trilladoras, o altura tablas permiten este riesgo.

2.7. el trabajo de verificación de los funcionarios si en la línea de inspección: completa y correcta aplicación de los exámenes, de acuerdo con las técnicas establecidas, procedimientos correctos en la rechazos introducido en sus propias líneas y partes de convulsiones para la inspección final; observancia de las causas se indica en tablas de marcadores; observancia de los cuidados de higiene, en caso de condena o agarrotamiento de las piezas (lavarse las manos, desinfección de cuchillos);

2.8. vigilar el cumplimiento por parte de los trabajadores, el lavado manos y desinfección de cuchillos durante la evisceración del trabajo;

2.9. Comprobar el uso correcto de los contenedores de productos comestibles;

2.10. La verificación de comportamiento higiénico de los trabajadores; lavado las manos con agua y jabón cada vez que entra en la habitación, que sale de las oficinas la dependencia sanitaria u otra de la creación: hábitos de higiene (no escupir, no escupir, no fume); lavado y limpieza de botas con solución desinfectante;

02:11. Comprobar el estado de los sumideros: son limpias, desentupidas, siempre con jabón líquido y toallas desechables;

2.12. mantenimiento y organización de los trabajos de limpieza de la zona inspección federal;

2.13. carcasas de verificación de la eficacia del lavado externos fuera de la a través de la evisceración. La carcasa debe entrar en el sistema de enfriamiento libre de pre suciedad u otras materias extrañas;

2.14. El control de la perfecto funcionamiento del sistema de refrigeración de pre inmersión en agua reseñar las siguientes:

2.14.1. temperaturas correctas en las diferentes etapas;

2.14.2. constante flujo de agua, la relación recomendada, y la dirección opuesta al movimiento de las canales y niños;

2.14.3. hipercloraciones de control de la renovación del agua dentro del sistema del rango recomendado;

2.14.4. Controlar la temperatura correcta de los cadáveres y los niños fuera de la sistema.

2.15. El control de la tasa de absorción de agua por los canales de aves sometido a pre-enfriamiento por inmersión en agua, dentro del límite permisible. Se entiende mediante la absorción de la porcentaje de contenido de agua obtenida por canales de aves durante el proceso de matanza y otras operaciones tecnológicas, especialmente ante el sistema de refrigeración por inmersión, ya que poco porcentaje de agua absorbida se produce durante el escaldado, desplumado y varios lava la cadena de evisceración (en promedio hasta un 3%).

El sistema de control de la absorción de agua en canales de aves presentado el pre-enfriamiento por inmersión debe ser eficiente y eficaz, sin margen cualquier pérdida en la calidad del producto final.

Los métodos oficiales de dicho control sean el método de control

Interna llevó a cabo en el nivel de la transformación local SI industrial, y el método

Por goteo para controlar la absorción de agua canales de aves congeladas sometido a pre-enfriamiento por inmersión.

2.15.1. Método de Control Interno El control especificado en el presente documento se refiere a

agua absorbida durante el enfriamiento pre por inmersión que es directamente principalmente relacionada con la temperatura del agua de la enfriadora, el tiempo permanecer en el sistema, tipo de corte abdominal, la inyección de aire en el sistema (Bubbling) y otros factores menos importantes.

27

La cantidad de agua determinado por este método se expresa en porcentaje del peso total de la canal de aves a un máximo de 8% de su peso.

2.15.2. Técnica: Se basa en la comparación de peso de las canales debidamente identificado antes y después de la refrigeración por inmersión de la pre:

2.15.2.1. Número de canales: al menos 10 canales en cada prueba;

2.15.2.2. Separar los cadáveres a ensayar tras la salida de la última ducha a través de la evisceración;

2.15.2.3. Proporcionar drenaje antes de agua retenida en las cavidades;

2.15.2.4. Pesar, individual o colectivamente, los cadáveres a ensayar, determinando de ese modo el peso inicial (Pi);

2.15.2.5. Identificar las canales están probando antes de entrar en el sistema pre enfriamiento por inmersión;

2.15.2.6. Retire canales de un peso para la prueba sólo después de la gotear de los mismos;

2.15.2.7. Pesar, individual o colectivamente, los cadáveres están probando, determinando de ese modo el peso final (Mp);

2.15.2.8. La diferencia (D) entre el peso inicial (BW) y el peso final (Pf) multiplicado por 100 y dividido por el peso inicial (IW), determina el porcentaje de agua absorbida (A) durante el procesamiento. $D \times 100$

Fórmula:

$$A = \frac{D}{P_i} \times 100$$

pi

2.15.2.9. Frecuencia de las pruebas: se recomienda que al menos una (1) de prueba para cada turno de trabajo (cuatro horas).

B - método de goteo ("Técnica de escurrido"): Este método se utiliza para determinar la cantidad de carcasas de agua de descongelación congelado. Si la cantidad de agua, expresada como un porcentaje de peso de la canal, con todos los niños / partes comestibles en el paquete, exceda el umbral de 6%, se considera que (s) canales (s) absorbidos (fuera) un exceso de agua para la pre-enfriamiento por inmersión en agua.

Definición : La cantidad de agua tal como se determina por este método se expresa un porcentaje del peso total de la canal congelada con los niños / Piezas comestible.

Fundación : La canal congelada, con o sin los niños / Piezas comestible, se descongela en condiciones controladas, lo que permite el cálculo de la el peso del agua escurrida.

Los equipos y utensilios : balanza capaz de pesar hasta 5 kg con una precisión de aproximadamente 1 g. bolsas de plástico, lo suficientemente grande con el fin de contener la canal, que tiene un sistema de cierre seguro.

Un recipiente con un baño de agua controlado por termostato, con equipo capaz de mantener las canales que se describe para

Vivienda para examinar. El baño de agua deberá contener un volumen de agua no inferior 8 veces el volumen por debajo de la prueba de colada, el agua debe mantenerse a una Temperatura 42 ° C, más o menos 2 ° C

filtro de papel o toallas de papel.

Procedimiento : Para mantener las aves en una temperatura -12°C hasta que la momento del análisis. Limpiar el exterior del paquete para eliminar todo el líquido y el hielo. Pesar redondeo al entero más cercano. Con eso obtiene la medida "M0". Retirar los pollos congelados dentro del paquete (con la vísceras), limpie el paquete y pesarlo, consiguiendo la medida "M1". da la el peso del ave sacrificada restando arriba "M1" de "M0". La colocación del ave sacrificada, sobre la vísceras, en su caso, dentro de una bolsa de plástico (bolsa) con la apertura abdomen del ave frente a la parte inferior del paquete. El paquete que contiene el aves de corral y despojos deben permanecer sumergido en el baño de agua de temperatura 42°C , tales para que el agua no penetra en su interior. El embalaje debe ser

28

sumergido en agua hasta que la temperatura del centro del ave alcanza 4°C . Para la determinar el tiempo de remojo, se utiliza la siguiente tabla:

Peso más aves vísceras (en gramos)

el tiempo de inmersión (en minutos)

hasta 800

65

801-900

72

901-1000

78

1001-1100

85

1101-1200

91

1201-1300

98

1301-1400

105

1401-1500

112

1501-1600

119

1601-1700

126

1701-1800

133

1801-1900

140

1901-2000

147

2001-2100

154

2101-2200

161

2201-2300

168

Por encima de 2.300 gramos, 100 g durante 7 minutos adicionales o parcial. después de la periodo de inmersión, retire la bolsa de plástico del baño. La apertura de un agujero en parte inferior para que el agua pueda drenar dado a conocer por la descongelación,

entonces el paquete y su contenido deben permanecer allí durante una hora temperatura ambiente, entre 18 y 25 ° C. Retire el embalaje aves descongelado y las vísceras y dejar escurrir. Retire las vísceras y seco. Pesar el pájaro descongelado, junto con las vísceras y su embalaje. así obtenido como "M2". Pesar el envase que contiene las vísceras, con lo que la obtención de la como "M3".

cálculos:

% De líquido perdido =

$M0-M1-M2 \times 100$

ave congelada

$M0-M1-M3$

NOTA : Para los lotes con diferentes pesos, puso por primera vez en las aves de baño más pesado. Para 100g menos, se dejó pasar 7 minutos, luego se coloca el siguiente lote, y así sucesivamente. Al final todos los pájaros dejan al mismo tiempo. resultado revisado

Si, por ejemplo 6 canales, la cantidad media de agua en el descongelación se más de 6%, se considera que la cantidad de agua absorbida durante la inmersión pre-refrigeración supera el valor umbral.

2.16. control de volumen del agua renovada de enfriadores continuos;

2.17. El control de la cloración del agua de alimentación;

2.18. Controlar la velocidad y el volumen de la masacre;

2.19. Las medidas tomadas por el veterinario en la dirección de la corrección deficiencias o irregularidades relativas a asuntos tratados en las secciones anteriores.

29

3. tras el asesinato de TRABAJO:

3.1.Lavagem general con agua caliente a presión, con detergente apropiado:

3.1.1. Suelos, paredes;

3.1.2. Equipos en general;

3.1.3. trilla aire.

4 .ÁREA FRÍO:

4.1. de almacenamiento:

4.1.1. Registro y control de las temperaturas de las cámaras;

4.1.2. Registro y control de los productos almacenados;

4.1.3. el aspecto de higiene (limpieza y desinfección de los locales y antecámaras);

4.1.4. Verificación de las condiciones de almacenamiento apropiadas: somieres; adecuada distribución de los productos almacenados; condiciones de envasado del producto almacenado.

4.2. Corte y deshuesado:

4.2.1. Registro y control de temperatura ambiente (no superior a 15 ° C);

4.2.2. Observancia de los preceptos higiénicos, cuando de la realización de trabajos de fabricación;

4.2.3. Control y registro de las temperaturas de los esterilizadores y carnes;

4.3. envío:

4.4. Comprobar las condiciones higiénicas y funcionales del vehículo;

4.4.1. Comprobación de la temperatura del producto para su envío.

5. CONTROL DE OTROS:

- 5.1. Programa de control para combatir insectos y roedores:
 - 5.1.1. Mapeo de los sitios;
 - 5.1.2. frecuencia;
 - 5.1.3. Tipo de sistema utilizado;
 - 5.1.4. características de los productos utilizados;
 - 5.1.5. informe de la eficiencia y las medidas tomadas de las conclusiones obtenido los informes.
 - 5.2. De control del programa de lavado y desinfección de tanques de agua suministro:
 - 5.2.1. frecuencia;
 - 5.2.2. Tipo de sistema utilizado;
 - 5.2.3. Las características del producto usado.
 - 5.3. Control de la relación de los productos químicos almacena y se utiliza en industria:
 - 5.3.1. emplazamiento de almacenamiento;
 - 5.3.2. criterios de seguridad;
 - 5.3.3. historia descriptivo de la utilización de cada producto.
 - 5.4. productos de control y etiquetas registradas.
 - 5.5. Control de los resultados de las pruebas oficiales de laboratorio.
 - 5.6. registrar sucesos cotidianos en formas apropiadas de control, con el registro de las acciones tomadas.
 - 5.7. control sanitario de las autoridades de la industria y de Inspección Federal.
- NOTA** : Los modelos de formularios y mapas para ser utilizados en IIFF se estandarizados y disciplinado por DIPOA.

30

ANEXO VII

INSPECCIÓN *ante mortem*

EL CONTROL DE LA origen de las aves, y el vehículo con la correlación

INSPECCIÓN *POST MORTEM*

ESTABLECIMIENTO:

SIF:

FECHA:

SHIFT:

LOT

PRODUCTOR

MUNICIPIO

Número de vehículo de aves muertas

RESPONSABLE: DUTY

SIF:

ANEXO VIII

ASIGNACIÓN DE MES movimiento pasó por animales sacrificados

INSPECCIÓN FINAL

ESTABLECIMIENTO:

SIF:

MUNICIPIO:

código

causas

incautación

DESTINO DE LAS AVES talados

enfermedad

CONDENA

Total

%

PARCIAL

%

absceso

aerosaculitis

artritis

apariencia

repugnante

caquexia

celulitis

colibacilosis

contaminación

Contusión / fractura

dermatosis

escaldado

excesivo

evisceración

retrasado

Neoplasia (tumor)

salpingitis

La insuficiencia de sangría

31

septicemia

síndrome ascítico

síndrome

hemorrágico

Total

NOTA : Otras causas de captura y condena, no se ha especificado anteriormente se enumeran los espacios en blanco. Debe haber muchos espacios en blanco según sea necesario.

Total de las aves muertas:

total de aves sacrificadas:

FECHA: ASS. EMPLEADO:

ANEXO IX

DESTINOS Y los criterios de evaluación en las aves

abscesos

(Artículo 233 de RIISPOA)

Artículo 233 (RIISPOA) - "Los abscesos y lesiones supurantes, cuando no están influyendo en el estado general, causar rechazo del elemento modificado ".

aerosaculitis

Los cadáveres de las aves con amplia evidencia de la participación de las bolsas aire con aerosaculitis o aquellos con afectación sistémica debe ser condenados por completo. Las canales menos afectados, pueden ser rechazados en parte, después de la eliminación y la condena completa de todos los tejidos implicado en la lesión, incluyendo exudados. Vísceras sea siempre condenado por completo, si aerosaculitis.

Los procesos inflamatorios (artritis, celulitis, dermatitis, y salpingitis colibacilosis)

Cualquier órgano u otra parte de la carcasa que se ve afectada por un proceso inflamatorio debe ser condenado y, si hay pruebas de carácter problema sistémico, el canal y las vísceras en su totalidad deben ser condenado.

TUMORES

(artículos 234 y 197 de RIISPOA)

Cualquier órgano u otra parte de la carcasa que se ven afectados por un tumor

Debe ser condenado y cuando hay evidencia de metástasis, o la condición

En general, el ave se ve comprometida por el tamaño, la posición y la naturaleza del tumor, el canal y las vísceras son condenados por completo.

Artículo 197 (RIISPOA) - "Los tumores malignos - carcasas están condenados, Vivienda o partes del cuerpo que tienen tumores malignos, con o sin metástasis ".

Artículo 234 (RIISPOA) - "La presencia de neoplasias dará lugar a un rechazo total, a excepción de hemangioma cutánea limitada, la determinación de la retirada de la parte lesionado ".

asqueroso ASPECTO

(artículos 172 y 236 de RIISPOA) - síndrome hemorrágico

32

Artículo 172 (RIISPOA) - "carne Disgusting - son bien considerado y condenados canales que dan mal aspecto, color anormal o exhala olores de drogas, excrementiciais, sexual o de otros consideraron anormal ".

Artículo 236 (RIISPOA) - "debe ser condenado aves, incluyendo la caza, que muestra los cambios de putrefacción, un desprendimiento de sulfuro de hidrógeno, olor a amoniaco, crepitar de gas que revela la palpación o colorante Mod músculos ".

caquexia

(Artículo 232 del RIISPOA) "Los animales caquéuticos deben ser rechazadas, no importa qué son las causas de que la malnutrición está en el proceso ".

CONTAMINACIÓN

canales o partes de - (Artigo165 de RIISPOA) Las canales "contaminado cadáveres están contaminados por heces durante la evisceración o cualquier otra fase de trabajo debe ser condenado.

§ 1 también serán condenados canales, partes de la canal, órganos o cualquier producto comestible que se contaminan por el contacto con el suelo o de lo contrario, a condición de que la limpieza completa no es posible.

§ 2. En el caso del párrafo anterior, el material contaminado puede estar para la esterilización por calor, a juicio de la Inspección Federal, teniendo en cuenta practicado la limpieza ".

Las fracturas lesión /

(Artículo 235 del RIISPOA)

Artículo 235 (RIISPOA) - "Las lesiones traumáticas cuando se limita implican sólo en el rechazo de la parte afectada ".

Artículo 173 (RIISPOA) - "Párrafo único - Cuando las lesiones hemorrágicas o resultado congestiva de lesiones, trauma o fractura, el rechazo debe ser limitado a las zonas afectadas ".

DERMATOSIS

Los canales de aves que muestran evidencia de daño a la piel y / o carne

de la misma, debe rechazarse la parte afectada, o cuando la condición general de ave ha sido comprometida por el tamaño, la ubicación o la naturaleza de la lesión, y los cadáveres vísceras están condenados.

escaldar EXCESIVO

Las extensas lesiones mecánicas, incluidas las causadas por quemaduras excesiva, determinar la condena total de las canales y los despojos.

EVISCERACION RETRASADO

(Artículo 236 de RIISPOA)

Procedimientos: "Se configura desde los 30 minutos del resultado de sangría".

Adoptar los siguientes criterios:

1. Entre 30 y 45 minutos de evisceración más rápido en la línea, incluso improvisados.

Observe cuidadosamente los órganos internos y las características organolépticas de la carcasa.

Si hay participación de la canal y vísceras bajo el aspecto sensorial, debe proceder a la sentencia. De lo contrario, se libera el conjunto;

2. Entre 45 y 60 minutos condenan totalmente los órganos internos y

procede a una evaluación exhaustiva de las canales, la adopción de los siguientes criterios:

2.1 Release;

2.2 Utilización de las canales Condicional (tratamiento térmico);

33

2.2 condena total de la canal cuando las características organolépticas se cambian.

3. Después de 60 minutos

3.1 condenar los órganos internos;

3.2 evaluación minuciosa y cuidadosa de la vivienda desde el punto de vista sensorial y la adopción de los siguientes criterios en función del grado de deterioro de las características organolépticas:

3.2.1 Utilización condicional;

3.2.2 plena convicción.

HEMORRAGIA INADECUADA

(Artículo 236 de RIISPOA)

delgadez

Artículo 169 (RIISPOA) - "Las carnes magras - animales delgados de cualquier libre proceso patológico puede ser para el uso condicional (ahorra o salchicha)."

Artículo 231 (RIISPOA) - "La endo y ectoparásitos, cuando no va acompañada de delgadez, determinar la condena de las vísceras o partes modificadas".

SEPTICEMIA

Artículo 229 (RIISPOA) - "Todas las aves en el ante o post mortem presentan síntomas o se sospecha de casos de tuberculosis, pseudo-tuberculosis, la difteria, el cólera, la viruela, la fiebre tifoidea aviar, diarrea blanca, paratifoidea, leucosis, la peste, septicemia general, la psitacosis y las infecciones por estafilococos en general, debe ser condenado".

síndrome ascítico (SECO Circular / DIPOA / CIPOA N° 160/91, 07.10.91)

Enfermedades especiales

(Artículo 229 de RIISPOA)

Los cadáveres de las aves que muestran evidencia de cualquier enfermedad que se caracteriza por la presencia, en la carne o en otras partes comestibles de la canal del organismos o toxinas peligrosas para el consumo humano, debe ser condenado por completo.