

# comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Tema 4 del Programa**

**CX/MPH 03/04  
Octubre de 2002**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LAS CARNES**

**Novena Reunión  
Wellington, Nueva Zelandia, 17-21 de febrero de 2003**

### **ANTEPROYECTO DE CÓDIGO GENERAL DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA (Al trámite 3 del procedimiento del Codex)**

Se invita a los gobiernos y a las organizaciones internacionales interesadas a enviar observaciones sobre el anteproyecto de código de prácticas de higiene para la carne fresca adjunto. Las observaciones deberán enviarse a:

Ms Cindy Newman  
Codex Committee on Meat and Poultry Hygiene  
Nueva Zelandia Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington, Nueva Zelandia  
Fax: +64 4 463 2500  
Correo electrónico: [cindy.newman@nzfsa.govt.nz](mailto:cindy.newman@nzfsa.govt.nz)

con copia al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia **a más tardar el 31 de diciembre del 2002.**

#### **ANTECEDENTES**

La 8ª Reunión (febrero de 2002) del Comité del Codex sobre Higiene de la Carne y de Carne las Aves de Corral (CCMPH)<sup>1</sup> debatió el anteproyecto de código de prácticas de higiene para la carne fresca. El Comité acordó llevar a cabo revisiones específicas de las Secciones 1 a 4 y debatió en forma limitada las Secciones 5 a 14 e hizo observaciones generales y sugerencias para la revisión de las mismas. Se enmendaron todas las Secciones del anteproyecto de código con el fin de incorporar cambios resultantes de menor importancia en base a las decisiones previas del Comité sobre los principios generales y las definiciones. El Comité también acordó actualizar todas las referencias con respecto al anteproyecto de código, incluidas las notas al pie, con información más reciente.

El Comité decidió adjuntar al informe<sup>2</sup> el anteproyecto de código de prácticas de higiene para la carne fresca (ver Apéndice III) para recabar observaciones en el trámite 3, con un plazo para las observaciones del 30 de junio de 2002. El Comité acordó que un grupo redactor<sup>3</sup> prepararía una versión revisada del anteproyecto de código para ser distribuido, recabar observaciones adicionales y para ulterior consideración durante la 9ª Reunión del CCMPH.

<sup>1</sup> Alinorm 03/16 párrafos 28 - 75

<sup>2</sup> Alinorm 03/16 Apéndice III

<sup>3</sup> Encabezado por Nueva Zelandia, con la asistencia de Australia, Brasil, Canadá, Dinamarca, Egipto, Alemania, Grecia, Corea, Malasia, los Países Bajos, Noruega, las Filipinas, Sudáfrica, Tailandia, los Estados Unidos, Consumidores Internacionales, la Comisión Europea y la Oficina Internacional de Epizootias.

El Comité acordó que el grupo redactor revisaría el anteproyecto de código de prácticas higiénicas para la carne fresca en base al texto del informe<sup>4</sup>, las deliberaciones, las observaciones escritas presentadas a la 8ª Reunión<sup>5</sup>, y las observaciones escritas presentadas al cierre del plazo del 30 de junio de 2002, y el anteproyecto de principios generales sobre la higiene de la carne<sup>6</sup>.

El grupo redactor examinó la versión revisada del anteproyecto de código de prácticas higiénicas para la carne en base a todas las observaciones recibidas y redactó una nueva versión revisada tomando en cuenta los nuevos proyectos de definición referentes a los programas de higiene de la carne basados en el riesgo que fuera proporcionado por el Dr. Steve Hathaway, Consultor del Codex. El tema principal de la nueva versión del código es un método de control del proceso basado en el riesgo. A continuación se detallan las definiciones propuestas referentes al concepto “en base al riesgo”.

## PROYECTOS DE DEFINICIÓN

### 1. En base al riesgo

Tradicionalmente los programas de control de los alimentos se han basado en buenas prácticas de higiene (GHP). Por regla general, las medidas empleadas:

- Se habrán derivado del conocimiento empírico de la inocuidad de los alimentos disponible al momento;
- Serán de naturaleza prescriptiva;
- Describirán el proceso más que el resultado y, por lo tanto, no proporcionarán una medida de protección al consumidor.

En la actualidad HACCP se acepta como el sistema preferido de control de los alimentos. Las directrices HACCP elaboradas por el Codex incluyen el reconocimiento de la utilidad de las GHP como programa requerido, y hacen referencia a la “eficacia” del programa en términos de resultados referentes a la inocuidad de los alimentos. Los comentarios iniciales referentes a las directrices del Codex establecen que la implementación de HACCP deberá estar “respaldada por evidencia científica de riesgos a la salud humana”, y el motivo del análisis de riesgos se describe como “la identificación, para el plan HACCP, de los peligros de naturaleza tal que su eliminación o reducción a niveles aceptables sea esencial para la producción de alimentos inocuos”. No obstante, las directrices no destacan el vínculo esencial entre la evaluación de riesgos y la formulación de planes HACCP.

Una cantidad cada vez mayor de textos del Codex referentes a la inocuidad de los alimentos se refiere a la necesidad de métodos basados en el riesgo, como por ejemplo, los Principios Generales de Higiene de los Alimentos establecen que “Se debe llevar a cabo una evaluación de riesgos para determinar la necesidad o lo apropiado de un requisito”.

Un programa de control de los alimentos en base al riesgo requiere un cierto conocimiento del nivel de protección del consumidor que puede alcanzarse mediante determinadas medidas de control de los alimentos. Ello implica el conocimiento del nivel de control de peligros que se logra en los alimentos en forma relativa al nivel apropiado (esperado) de protección del consumidor (NADP). Dicho vínculo se puede expresar en términos cuantitativos, por ejemplo, utilizando un modelo de evaluación de riesgos, o en términos cualitativos, por ejemplo, el nivel de protección del consumidor inherente a las metas prescritas para la salud pública.

La validación y verificación de un programa de control de los alimentos en base al riesgo requiere una medida objetiva del nivel requerido de control de peligros. Ello se describe de la manera más amplia como un parámetro de rendimiento.

La expresión “en base al riesgo” se puede aplicar a una medida, grupo de medidas, programa de inocuidad de los alimentos o sistema de inocuidad de los alimentos. A los efectos del CCMH, “en base al riesgo” se define como:

---

<sup>4</sup> Alinorm 03/016 Apéndice III

<sup>5</sup> CX/MPH 02/4 Add.1 y Documentos de Sala de Conferencia 2, 3, 4 y 5

<sup>6</sup> Alinorm 03/016 Apéndice II

*Que tiene parámetros de rendimiento y/o proceso<sup>7</sup> elaborados de acuerdo a los principios de análisis de riesgos.*

## **2. Parámetro de rendimiento**

Un parámetro de rendimiento proporciona una medida del nivel de control de peligros que se requiere en un programa de control de los alimentos basado en el riesgo. Se puede establecer en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria siempre que exista un vínculo establecido entre el nivel requerido de control de peligros en esa etapa y el NADP.

A los efectos del CCMH, “un parámetro de rendimiento” se define como:

*Una expresión del nivel requerido de control de peligros en una determinada etapa que se considera necesario para alcanzar el nivel apropiado de protección.*

## **3. Parámetro de proceso**

Es poco probable que los parámetros de rendimiento sean de naturaleza tal que se puedan verificar en forma continua como parte de un programa de control de los alimentos basado en el riesgo. En la mayoría de los casos, los parámetros de proceso, por ejemplo, tiempo/temperatura que se hayan validado como habiendo alcanzado parámetros de rendimiento en un punto determinado de la cadena alimentaria. Dichos parámetros de proceso se podrán medir fácilmente en la práctica, y probablemente constituirán los límites críticos en los puntos críticos de control de los planes HACCP.

A los efectos del CCMH, “un parámetro de proceso” se define como:

*Una característica mensurable o cuantificable en una etapa o combinación de etapas determinadas que pueden alcanzar un parámetro de rendimiento.*

Se destaca que los parámetros de proceso para alimentos frescos, tales como la carne fresca, pueden adoptar varias formas, por ejemplo, tasas de no detección para anomalías organolépticas o contaminación grave, parámetros de control de proceso estadístico para organismos indicadores tales como *Escherichia coli* de tipo genérico.

## **4. Objetivo referente a la inocuidad de los alimentos**

Los objetivos referentes a la inocuidad de los alimentos (FSO) han sido descritos de varias maneras en la literatura reciente sobre la inocuidad de los alimentos, y pueden considerarse como un tipo especial de parámetro de rendimiento. En la mayoría de los casos estarán basados en un modelo de evaluación de riesgos.

Durante la Reunión del CCFH del 2001, se reconoció que era mejor restringir el concepto de FSO a su aplicación en el punto de consumo de los alimentos, y se definió como “La frecuencia y/o concentración máximas de un peligro [microbiológico] en un alimento al momento de consumo que proporciona el nivel apropiado de protección al consumidor (NADP)”. No obstante, dicha definición tal vez no refleje adecuadamente la naturaleza estocástica de la relación entre el nivel de control de peligros en los alimentos y el nivel alcanzado de protección al consumidor.

A los efectos del CCMH, un FSO se define como:

*Un parámetro de rendimiento en el punto de consumo.*

Es poco probable que los FSO estén sujetos a verificación como parte de un programa de higiene de la carne basado en el riesgo. Sin embargo, se pueden establecer parámetros de rendimiento y de proceso que alcancen el FSO en otras etapas de la cadena alimentaria.

---

<sup>7</sup> Ver definición demás abajo.

## **RECOMENDACIONES**

Se recomienda al Comité que considere el Anteproyecto de Código de Prácticas Higiénicas para la Carne, incluidos los proyectos de definición provistos, y que considere adelantar el documento al Trámite 5 del procedimiento de etapas del Codex.

## ANEXO I

## ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA

## Índice

1.	INTRODUCCIÓN .....	3
2.	ÁMBITO Y USO DE ESTE CÓDIGO .....	3
3.	DEFINICIONES .....	4
4.	PRINCIPIOS GENERALES PARA LA HIGIENE DE LA CARNE .....	11
5.	PRODUCCIÓN PRIMARIA .....	11
	5.1 Principios de la higiene de la carne que se aplican a la producción primaria .....	11
	5.2 Higiene de animales de matanza .....	11
	5.3 Higiene de animales de caza silvestre sacrificados .....	12
	5.4 Higiene de los piensos .....	14
	5.5 Higiene del medio ambiente .....	15
	5.6 Transporte .....	15
	5.6.1 Transporte de animales de matanza .....	15
	5.6.2 Transporte de animales de casa silvestre sacrificados .....	16
6.	PRESENTACIÓN DE ANIMALES PARA LA MATANZA .....	16
	6.1 Principios de higiene de la carne que se aplican a los animales que se presentan para la matanza .....	16
	6.2 Condiciones del cobertizo .....	17
	6.3 Inspección ante mortem .....	17
	6.3.1 Formulación de sistemas de inspección ante mortem .....	18
	6.3.2 Implementación de la inspección ante mortem .....	19
	6.3.3 Categorías de dictamen ante mortem .....	20
	6.4 Información sobre animales provista antes de la matanza .....	20
7.	PRESENTACIÓN DE ANIMALES DE CAZA PARA EL FAENADO .....	21
	7.1 Principios de higiene de la carne que se aplican a la inspección de los animales de caza que se presentan para el faenado .....	21
	7.2 Inspección de los animales de caza sacrificados que se presentan para el faenado .....	21
8.	ESTABLECIMIENTOS: DISEÑO, INSTALACIONES Y EQUIPO .....	21
	8.1 Principios de la higiene de la carne de aplicabilidad a los establecimientos, instalaciones y equipo .....	22
	8.2 Diseño y construcción de cobertizos .....	22
	8.3 Diseño y construcción de las áreas de matanza .....	23
	8.4 Diseño y construcción de áreas donde se faenan los animales o en las que pueda haber carne .....	23
	8.5 Diseño y construcción de equipo con el que se pueda faenar animales o que pueda contener carne .....	24
	8.6 Agua corriente .....	25
	8.7 Control de la temperatura .....	25
	8.8 Instalaciones y equipo para la higiene personal .....	25
	8.9 Vehículos de transporte .....	26
9.	CONTROL DEL PROCESO .....	26
	9.1 Principios de la higiene de la carne que se aplican al control del proceso .....	27
	9.2 Sistemas del control del proceso .....	28

9.2.1	Procedimientos operativos normalizados de saneamiento (SSOP)	28
9.2.2	Criterios microbiológicos	29
9.2.3	HACCP	29
9.2.4	Parámetros de rendimiento basados en el resultado de control del proceso	29
9.2.5	Sistemas de reglamentación	30
9.2.6	Sistemas de garantía de la calidad	31
9.2.7	Equivalencia	32
9.3	Requisitos generales de higiene para el control del proceso	32
9.4	Requisitos de higiene para la matanza y el faenado	33
9.5	Inspección post mortem	35
9.5.1	Formulación de sistemas de inspección post mortem	35
9.5.2	Implementación de la inspección post mortem	36
9.6	Dictamen post mortem	38
9.7	Requisitos de higiene para el control del proceso después de la inspección post mortem	39
9.8	Requisitos de higiene para las partes comestibles de animales que se consideren nocivas o no aptas para el consumo humano	41
9.9	Sistemas para el retiro del mercado	42
10.	ESTABLECIMIENTOS: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO	42
10.1	Principios de higiene de la carne que se aplican al mantenimiento y saneamiento de los establecimientos, instalaciones y equipos	42
10.2	Mantenimiento y saneamiento	42
11.	HIGIENE PERSONAL	43
11.1	Aseo personal	43
11.2	Estado de salud personal	44
12.	TRANSPORTE	44
13.	INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS Y CONCIENCIACIÓN DEL CONSUMIDOR	44
14.	FORMACIÓN	45
14.1	Principios de formación para la higiene de la carne	45
14.2	Programas de formación	45
	APÉNDICE I	46
	PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN POST MORTEM: DIRECTRICES PARA LA ELABORACIÓN DE UN SISTEMA BASADO EN EL RIESGO	
	APÉNDICE II	50
	DICTAMEN DE NOCIVIDAD O NO APTITUD PARA EL CONSUMO HUMANO DE LAS PARTES COMESTIBLES DE ANIMALES	

## ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE

### (Adelantado al Trámite 3)

#### 1. INTRODUCCIÓN

1. Tradicionalmente se ha considerado a la carne como vehículo de una proporción significativa de enfermedades humanas transmitidas por los alimentos. Ha cambiado el espectro de las enfermedades transmitidas por la carne, que son de importancia para la salud pública, juntamente con los cambios sufridos por los sistemas de producción y procesamiento. El hecho de que el problema continúa ha quedado bien ilustrado en años recientes con estudios de vigilancia en seres humanos, relativos a patógenos transmitidos por la carne tales como *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. y *Yersinia enterocolitica*. Aparte de los peligros biológicos, químicos y físicos existentes, están surgiendo nuevos peligros, p.ej. el agente de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB). Asimismo, el consumidor tiene expectativas sobre temas relativos a la aptitud que no son necesariamente significativos para la salud humana.

2. Un enfoque contemporáneo a la higiene de la carne basado en el riesgo requiere que las medidas higiénicas se apliquen a los puntos de la cadena alimentaria cuando tengan mayor valor para reducir los riesgos al consumidor transmitidos por los alimentos. Ello deberá reflejarse en la aplicación de medidas específicas que estén basadas en la ciencia y en la evaluación de riesgos, y un mayor énfasis en la prevención y control de la contaminación durante el procesamiento. La aplicación de los principios HACCP es un elemento esencial. La medida del éxito de los programas actuales es una demostración objetiva de los niveles de control de peligro en los alimentos que están relacionados con los niveles requeridos de protección al consumidor, en lugar de concentrarse en medidas detalladas y prescriptivas que producen resultados desconocidos.

3. Hay una cantidad de gobiernos nacionales que están aplicando sistemas que redefinen los respectivos papeles de la industria y el gobierno en las actividades de higiene de la carne. Sin tomar en consideración los sistemas de entrega, la autoridad competente está a cargo de la definición de la función del personal que participe en las actividades de la higiene de la carne, de corresponder, y de verificar que se cumplan todos los requisitos reglamentarios.

4. Los principios de gestión de riesgos en la inocuidad de los alimentos<sup>8</sup> deberán incorporarse cuando sea apropiado a la formulación y aplicación de los programas de higiene de la carne. Lo que es más, es posible que los nuevos riesgos a la salud humana transmitidos por la carne que han sido recientemente reconocidos requieran medidas adicionales a las que normalmente se aplican a la higiene de la carne, p.ej. la posibilidad de transmisión zoonótica de trastornos del sistema nervioso central de ganado sacrificado significa que se deberán realizar programas adicionales de vigilancia de la salud animal.

#### 2. ÁMBITO Y USO DE ESTE CÓDIGO

5. Este anteproyecto de código de prácticas higiénicas para la carne elabora y aplica “El Código Internacional Recomendado de Práctica: Principios Generales para la Higiene de los Alimentos”<sup>9</sup> al contexto de la carne hasta llegar al transporte e incluyendo el mismo. En la medida de lo apropiado, se elaborarán aún más y se aplicarán al contexto específico de la higiene de la carne el Anexo a dicho código (Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control y Directrices para su Aplicación), y los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos<sup>10</sup>.

<sup>8</sup> Anteproyecto de Principios de Trabajo para el Análisis de Riesgos (CX/GP/02/3); Principios de Trabajo para la Gestión de Riesgos Microbiológicos (CX/FH 01/7 y ALINORM 03/13, párrafos 99-128).

<sup>9</sup> CAC/RCP 1 – 1969, Rev. 3 1997

<sup>10</sup> CAC/GL 21-1997

6. A los efectos de este código, carne es la que se obtiene de los ungulados domésticos, solípedos domésticos, aves de corral, lagomorfos, animales de caza de cría, aves de caza de cría (incluidas las aves corredoras), y los animales de caza silvestre. Este Código de Prácticas también puede aplicarse a otros tipos de animales cuya carne se utiliza, sujeto a toda medida higiénica específica exigida por la autoridad competente. Además de las medidas generales de higiene que se aplican a todas las especies de animales descritas arriba, este código también presenta medidas específicas que se aplican a las diversas especies y clases de animales, p.ej. animales de caza silvestre que se hayan cazado en el campo.

7. Aunque el ámbito de este código esté por necesidad limitado a la producción de carne, las medidas de higiene que se aplican deberán tener en cuenta otras medidas de higiene que probablemente se apliquen a lo largo de las etapas posteriores de la cadena alimentaria.

8. Por su naturaleza, la higiene de la carne constituye una actividad compleja, y este código hace referencia a normas, textos y otras recomendaciones elaboradas en otras partes del sistema del Codex cuando los vínculos son apropiados, p.ej. los Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 20 – 1995), el Anteproyecto de Principios y Directrices para la Conducción de la Gestión del Riesgo Microbiológico (CX/FH 01/7 y ALINORM 03/13, párrafos 99-128), las Directrices Generales Para el Uso del Término “Halal” (CAC/GL 24-1997) y las recomendaciones del Grupo de Acción Intergubernamental Especial Sobre Buena Alimentación Animal (ALINORM 01/38 y ALINORM 01/38A).

9. Los subgrupos de los principios generales (Sección 4) se incluyen en las secciones subsiguientes en los “casilleros de recuadro doble”. Cuando se proporcionan directrices a nivel de sección, las que son de naturaleza más prescriptiva se presentan en “casilleros de recuadro simple”. Ello sirve para indicar que son recomendaciones basadas en conocimiento y prácticas actuales. Deberán considerarse como de naturaleza flexible y sujetas a disposiciones alternativas, siempre y cuando se alcancen los resultados exigidos en términos de inocuidad y aptitud de la carne.

10. Cuando la carne se produce para el comercio local, las prácticas tradicionales pueden ocasionar discrepancias con respecto a algunas de las recomendaciones para la higiene de la carne que se presentan en este código.

### 3. DEFINICIONES

11. A los efectos de este Código se usan las siguientes definiciones. (Nótese que las definiciones más generales referentes a la higiene de los alimentos se publican en El Código Internacional Recomendado de Práctica: Principios Generales para la Higiene de los Alimentos<sup>11</sup>).

#### ***Matadero***

Todo establecimiento en donde se sacrifican animales determinados y se preparan para el consumo humano y que esté aprobado, registrado y/o listado por la autoridad competente para dicho propósito.

#### ***Animal***

Animales de las siguientes categorías:

- ungulados domésticos;
- solípedos domésticos;
- aves de corral, es decir, aves de cría;
- lagomorfos;
- animales de caza de cría;
- aves de caza de cría, incluidas las aves corredoras;
- animales de caza silvestre, es decir, mamíferos y pájaros terrestres silvestres que se pueden cazar (incluidos los que viven en territorios cercados en condiciones de libertad similares a las de los animales silvestres);

<sup>11</sup> El Código Internacional Recomendado de Práctica: Principios Generales para la Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 1997).



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• otros animales, según lo determine la autoridad competente.</li> </ul>
<b><i>Inspección Ante Mortem</i></b>	Cualquier procedimiento o análisis efectuado por una persona competente a animales en pie con el propósito del dictamen de la inocuidad y aptitud y disposición.
<b><i>Res muerta</i></b>	El cuerpo completo de un animal después del sacrificio y/o el faenado.
<b><i>Residuos químicos</i></b>	Residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas según se describen en las Definiciones a los Efectos del Codex Alimentarius <sup>12</sup> .
<b><i>Autoridad competente</i></b>	La autoridad oficial designada por el gobierno para efectuar el control de la higiene de la carne, incluido la formulación y cumplimiento de las normas reglamentarias para la higiene de la carne.
<b><i>Organismo competente</i></b>	Un organismo reconocido oficialmente y supervisado por la autoridad competente para llevar a cabo actividades específicas relativas a la higiene de la carne.
<b><i>Persona competente</i></b>	Una persona que tiene la formación, el conocimiento, las técnicas y la capacidad de desempeñar una labor asignada, sujeta a cualquier requisito exigido por la autoridad competente.
<b><i>Decomisado</i></b>	Examinado y dictaminado por una persona competente o, de lo contrario, determinado por la autoridad competente como nocivo o no apto para el consumo humano y que requiera destrucción en forma adecuada.
<b><i>Contaminante</i></b>	Todo agente biológico o químico, o materia foránea, u otra sustancia, que no se haya agregado intencionalmente al alimento y que pueda poner en peligro la inocuidad del alimento o su aptitud para el consumo. <sup>13</sup>
<b><i>Enfermedad o defecto</i></b>	Toda anomalía que afecte la inocuidad y/o aptitud.
<b><i>Faenado</i></b>	La separación progresiva de un animal, en res muerta (o media res), otras partes comestibles, y partes no comestibles.
<b><i>Establecimiento</i></b>	Un edificio o área que se utiliza para actividades relacionadas con la higiene de la carne y que está aprobado, registrado y/o listado por la autoridad competente para dicho propósito.
<b><i>Operador de establecimiento</i></b>	La persona que controla un establecimiento y que es responsable de garantizar que se cumplan los requisitos reglamentarios de higiene de la carne.
<b><i>Equivalencia</i></b>	La capacidad de diferentes sistemas de higiene de la carne de cumplir los mismos objetivos de inocuidad y/o aptitud.
<b><i>[Objetivo de inocuidad de los alimentos] (FSO)</i></b>	Un parámetro de rendimiento en el punto de consumo.
<b><i>Depósito para animales de caza</i></b>	Un edificio donde se retienen temporariamente los animales de caza silvestre que ya han sido sacrificados antes de transferirlos a un establecimiento, y que está aprobado, registrado y/o listado para dicho propósito por la autoridad competente. <i>(Notar que a los efectos de este código, un depósito para animales de caza es un tipo especial de establecimiento.)</i>
<b><i>Buenas Prácticas de Higiene (GHP)</i></b>	Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y aptitud de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria <sup>14</sup> .

<sup>12</sup> Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

<sup>13</sup> El Código Internacional Recomendado de Práctica: Principios Generales para la Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev 3 1997).

<sup>14</sup> Manual para Maestros de la OMC, 1999

<b><i>Peligro</i></b>	Un agente biológico, químico o físico que se halla en los alimentos, o una condición de los mismos, que tiene posibilidad de causar efectos adversos para la salud. <sup>15</sup>
<b><i>Cazador</i></b>	Una persona que participa en la caza y/o sangrado, evisceración parcial y faenado parcial de animales de caza silvestre en el campo.
<b><i>No comestible</i></b>	Examinado y dictaminado por una persona competente o, de lo contrario, determinado por la autoridad competente como no apto para el consumo humano.
<b><i>Carne</i></b>	Todas las partes de un animal que: <ul style="list-style-type: none"> <li>• han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para el consumo; y</li> <li>• además de refrigeradas/congeladas, con modificación atmosférica o empaquetadas al vacío, no han recibido tratamiento de tipo alguno a los efectos de su conservación<sup>16</sup>.</li> </ul>
<b><i>Higiene de la carne</i></b>	Todas las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y aptitud de la carne en todas las etapas de la cadena alimentaria.
<b><i>Entrañas/Despojos</i></b>	Carne que no sea oseomuscular.
<b><i>Inspector oficial</i></b>	Una persona competente designada, acreditada o reconocida por la autoridad competente para desempeñar actividades oficiales relacionadas con la higiene de la carne en nombre de la autoridad competente o bajo la supervisión de la misma.
<b><i>Inspección organoléptica</i></b>	Identificación de enfermedades y defectos de los animales por medio de la vista, tacto y olfato.
<b><i>[Parámetro de rendimiento]</i></b>	Una expresión del nivel requerido de control de peligro en una etapa determinada que se considera necesaria para alcanzar el nivel apropiado de protección.
<b><i>Producción primaria</i></b>	Todas las etapas de la cadena alimentaria que constituyen la producción animal y el transporte de los animales al matadero, o la caza y el transporte de los animales de caza silvestre a un depósito para animales de caza silvestre.
<b><i>[Control del proceso]</i></b>	Todas las condiciones y medidas aplicadas durante el proceso de producción que son necesarias para lograr la inocuidad y aptitud de la carne <sup>17</sup> .
<b><i>Parámetro del proceso</i></b>	Una característica mensurable o cuantificable (por ejemplo, tiempo/temperatura) en una etapa determinada o una combinación de etapas que puede alcanzar un parámetro de rendimiento.
<b><i>Inspección post mortem</i></b>	Todo procedimiento o análisis efectuado por una persona competente a todas las partes pertinentes de animales sacrificados con el propósito de dictaminar la inocuidad, aptitud y disposición.
<b><i>Garantía de la calidad (QA)</i></b>	Todas las actividades planificadas y sistemáticas aplicadas al sistema de calidad y que se hayan demostrado necesarias con el fin de garantizar en forma adecuada de que una entidad cumplirá con los requisitos de calidad <sup>18</sup> .
<b><i>[Sistema de garantía de la calidad]</i></b>	La estructura, procedimientos, procesos y recursos organizativos que se requieren para aplicar la garantía de la calidad <sup>19</sup> .

<sup>15</sup> Definiciones a los efectos del Manual de Procedimiento, Comisión del Codex Alimentarius., 12ª edición, página 43.

<sup>16</sup> Ello no impide intervenciones con el fin de disminuir los patógenos.

<sup>17</sup> El “proceso” incluye la inspección ante y post mortem.

<sup>18</sup> ISO 8402.

<sup>19</sup> Ésta es una definición provisoria a los efectos de este Código y sujeta a cambio, según el resultado final del CCFICS.

<b><i>Basado en el riesgo</i></b>	Que tiene parámetros de rendimiento y/o proceso formulados de acuerdo a los principios de análisis de riesgos.
<b><i>Inocuo para el consumo humano</i></b>	Inocuo para el consumo humano, de acuerdo con los siguientes criterios: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ha sido producido aplicando todos los requisitos relativos a la inocuidad de los alimentos que son apropiados para el fin que se desea darle;</li> <li>• satisface los parámetros de rendimiento basados en resultados, para peligros determinados; y</li> <li>• no contiene residuos químicos a niveles nocivos para el consumo humano<sup>20</sup>.</li> </ul>
<b><i>Procedimientos operativos normalizados de saneamiento (SSOP)</i></b>	Un sistema documentado para garantizar la limpieza del personal, instalaciones, equipos y utensilios y, de ser necesario, y saneamiento a niveles específicos con anterioridad a las operaciones y durante las mismas.
<b><i>Apto para el consumo humano</i></b>	Inocuo para el consumo humano, de acuerdo con los siguientes criterios: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ha sido producido aplicando todos los requisitos relativos a la aceptabilidad por parte del consumidor en el contexto de este código, y apropiados para el fin que se desea darle<sup>21</sup>; y</li> <li>• satisface los parámetros de rendimiento basados en resultados con respecto a enfermedades o defectos determinados.</li> </ul>
<b><i>Verificación (Operador)</i></b>	La revisión continua de los sistemas de control del proceso, incluidas las medidas correctivas y preventivas, para garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios y/o específicos.
<b><i>Verificación</i></b>	Actividades desempeñadas por la autoridad competente y/u organismo competente para determinar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios.
<b><i>Inspector veterinario</i></b>	Un inspector oficial, que posee título profesional de veterinario.

#### **4. PRINCIPIOS GENERALES PARA LA HIGIENE DE LA CARNE**

Ver por separado (ALINORM 03/16 párrafo 61 y Apéndice II).

#### **5. PRODUCCIÓN PRIMARIA**

12. La producción primaria es una fuente importante de peligros relacionados con la carne. Existe una cantidad de peligros presentes en las poblaciones de animales de matanza, y su control durante la producción primaria a menudo presenta dificultades considerables, p.ej. *E. coli* O157:H7, *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. y varios peligros químicos y físicos. Un método en base al riesgo para la higiene de la carne incluye la consideración de opciones de gestión de riesgos que puedan tener un impacto de importancia en la reducción del riesgo cuando se apliquen a nivel de la producción primaria<sup>22</sup>.

13. La provisión de información pertinente sobre los animales destinados a la matanza facilita la aplicación de programas de higiene de la carne basados en el riesgo y permite la aplicación de procedimientos de inspección a medida, para el espectro y predominio de enfermedades y defectos de una población animal determinada.

14. Los principios y directrices presentados en esta sección complementan los objetivos y directrices de la Sección III del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 1997).

<sup>20</sup> La mayoría de los MRL no se consideran como parámetros de rendimiento.

<sup>21</sup> Ver, por ejemplo, las Directrices Generales para el Uso del Término "Halal" (CAC/GL 24-1997)

<sup>22</sup> Anteproyecto de Principios de Trabajo para el Análisis de Riesgos (CX/GP 02/3)

**5.1 PRINCIPIOS DE LA HIGIENE DE LA CARNE QUE SE APLICAN A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA**

- i. La producción primaria deberá gestionarse de manera tal que reduzca la probabilidad de que se introduzcan peligros y que contribuya en forma apropiada a la inocuidad y aptitud de la carne para el consumo humano.
- ii. Tanto el sector de la industria primaria como la autoridad competente, en la medida de lo posible, deberán recabar, recopilar y facilitar información sobre los peligros y situaciones que afecten la inocuidad y aptitud de la carne y que puedan hallarse presentes en las poblaciones animales. Ello incluirá información para asistir o respaldar la reevaluación de los procesos de control basados en HACCP que se conduzcan en el establecimiento.
- iii. La producción primaria deberá incluir programas oficiales u oficialmente reconocidos para el control y vigilancia de los agentes zoonóticos en las poblaciones animales y en el medio ambiente según corresponda a las circunstancias, y se deberá dar parte de las enfermedades zoonóticas de notificación obligatoria, según se requiera.
- iv. Una buena práctica de higiene (GHP) a nivel de la producción primaria deberá incluir, por ejemplo, la salud e higiene de los animales, registros de tratamiento, piensos y factores ambientales pertinentes, y deberá incluir la aplicación de los principios HACCP, en la medida de lo posible.
- v. Las prácticas de identificación animal deberán permitir la rastreabilidad al lugar de procedencia, dentro de lo posible, para permitir la investigación reglamentaria que se requiera.
- vi. Los sistemas de garantía de la calidad, voluntarios o reconocidos oficialmente, aplicados a nivel de la producción primaria deberán tomarse en cuenta en forma adecuada durante la verificación de los requisitos reglamentarios.

**5.2 HIGIENE DE ANIMALES DE MATANZA**

15. Tanto los productores primarios como la autoridad competente deberán colaborar en la aplicación de los programas de higiene de la carne a nivel de producción primaria, con el fin de documentar el estado sanitario general de los animales de matanza y poner en marcha prácticas que mantengan o mejoren dicho estado, p.ej., programas de control zoonótico. Se deberán fomentar los programas de control de la calidad a nivel de la producción primaria, lo que puede incluir la aplicación de principios HACCP de acuerdo a las circunstancias. Las autoridades competentes deberán tomar en cuenta dichos programas en la formulación y aplicación general de programas de higiene de la carne basados en el riesgo.

Con el propósito de facilitar la aplicación de programas de higiene de la carne basados en el riesgo:

- Los productores primarios deberán registrar la información pertinente con respecto al estado sanitario de los animales en su relación con la producción de carne que sea inocua y apta para el consumo humano, p.ej., rastreabilidad de los piensos, tratamiento con medicamentos veterinarios y datos sobre los programas de control para la mastitis. Esta información deberá ponerse a disposición del matadero de acuerdo a las circunstancias.
- Se deberán establecer sistemas para remitir información, del matadero al productor primario, con respecto a la inocuidad y aptitud de los animales de matanza y de la carne, de manera que dicha información sea incorporada a los programas de garantía de la calidad de la industria, a los efectos de mejorar su eficacia.
- La autoridad competente deberá analizar en forma sistemática la información de control y vigilancia de la producción primaria para poder modificar los requisitos de higiene de la carne de ser necesario.

16. La autoridad competente deberá administrar un programa oficial para agentes zoonóticos específicos, peligros y contaminantes químicos. Ello deberá coordinarse en la medida de lo posible con otras autoridades competentes que tengan responsabilidades relacionadas con la salud pública y animal.

Los programas oficiales u oficialmente reconocidos para agentes zoonóticos específicos podrán incluir medidas para:

- Controlar y erradicar su presencia en la población de animales y subgrupos de poblaciones, p.ej. grupos determinados de aves de corral;
- Prevenir la introducción de nuevos agentes zoonóticos;
- Proporcionar sistemas de control que establezcan un mínimo de datos y proporcionen orientación con respecto a un enfoque basado en el riesgo para controlar dichos peligros en la carne; y
- Controlar el movimiento de animales entre las unidades de producción primaria, y hacia los mataderos, cuando las poblaciones estén bajo restricciones de cuarentena.

Los programas oficiales u oficialmente reconocidos para peligros y contaminantes químicos podrán incluir medidas para:

- Controlar el registro y uso de medicamentos y plaguicidas veterinarios para evitar residuos en la carne a niveles nocivos<sup>23</sup> para el consumo humano; y
- Proporcionar sistemas de control y vigilancia que establezcan un mínimo de datos y proporcionen orientación con respecto a un enfoque basado en el riesgo para controlar dichos peligros en la carne.

17. Deberán establecerse sistemas de identificación animal a nivel de producción primaria en la medida de lo posible para que se pueda rastrear en forma eficaz, de ser necesario, la procedencia de la carne desde el matadero o establecimiento al lugar de producción de los animales.

18. Los animales no deberán cargarse para su transporte al matadero, en las siguientes circunstancias:

- cuando el nivel de contaminación de la superficie externa del animal pueda poner en peligro la higiene durante la matanza y el faenado, y no haya intervenciones adecuadas durante el procesamiento posterior;
- cuando haya información que sugiera que los animales pueden poner en peligro la producción de carne inocua y apta para el consumo humano, por ejemplo debido a enfermedades específicas o al suministro reciente de medicamentos veterinarios. En algunos casos, sólo se efectuará el transporte si los animales han sido identificados ( por ejemplo como “de aspecto dudoso”) y son sacrificados bajo supervisión; o
- cuando los animales estén estresados o exista posibilidad de que ello ocurra, por ejemplo debido a lesiones o accidentes.

### 5.3 HIGIENE DE ANIMALES DE CAZA SILVESTRE SACRIFICADOS

19. Se puede obtener sólo un conocimiento limitado sobre el estado sanitario de las poblaciones de animales de caza silvestre que proporcionan carne. No obstante, la autoridad competente deberá considerar todas las fuentes posibles al obtener dicha información. Los cazadores son importantes en este sentido y se les debe exhortar a que proporcionen la información pertinente, p.ej. la procedencia geográfica de los animales de caza silvestre y todo síntoma clínico de enfermedad observado en poblaciones de animales silvestres.

20. La caza de animales silvestres se debe realizar de manera de asegurar que:

- los métodos de matanza sean coherentes con la producción de carne que sea inocua y apta para el consumo humano; y
- la procedencia geográfica no esté sujeta a prohibiciones oficiales pertinentes con respecto a la caza, por ejemplo, en el caso de programas concurrentes químicos de control de plagas o cuarentenas zoonitarias.

<sup>23</sup>

Directrices para el Establecimiento de un Programa Regulator para el Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CAC/GL 16-1993)

21. Los cazadores son particularmente importantes como fuente de información sobre los animales que matan y deberán estar al tanto de sus responsabilidades en cuanto al suministro de la información pertinente al establecimiento que pueda afectar la inocuidad y aptitud de la carne de animales de caza silvestre, por ejemplo, síntomas clínicos de enfermedad que se adviertan inmediatamente antes de la caza y enfermedades y defectos muy obvios que se detecten durante el faenado y/o evisceración parcial en el campo. La autoridad competente podrá requerir que se provea formación básica a los cazadores u otras personas que participen en la caza de animales silvestres sobre aspectos de la higiene de la carne según corresponda a la zona, por ejemplo, el reconocimiento de enfermedades y defectos y la aplicación de buenas prácticas de higiene en el faenado parcial en el campo y transporte al depósito de animales de caza silvestre.

22. Como los animales de caza silvestre se matan en el campo, las prácticas de higiene apropiadas inmediatamente luego de la matanza son esenciales para reducir a un mínimo la contaminación de las partes comestibles. Se deberán aplicar buenas prácticas de higiene en la medida de lo posible durante el sangrado, evisceración parcial, p.ej. remoción de la cabeza y/o evisceración parcial (cuando la autoridad competente así lo permita).<sup>24</sup>

El sangrado y faenado parcial de los animales de caza silvestre en el campo deberá incluir:

- sangrado y evisceración parcial tan pronto como sea posible después de la matanza (a menos que las autoridades competentes hayan eximido a una especie determinada de animal de caza silvestre);
- desollado parcial y/o faenado parcial de forma de minimizar el nivel de contaminación de la carne de las partes comestibles al nivel más bajo posible;
- remoción solamente de las partes del animal que no sean necesarias para la inspección y determinación post mortem; y
- retención de los pulmones, el hígado, el corazón y los riñones, como mínimo, si se lleva a cabo una evisceración parcial, ya sea porque forman parte de la res muerta o, identificados y empacados, como un agregado a la res muerta<sup>25</sup>.

23. Los depósitos de animales de caza silvestre no deberán utilizarse simultáneamente para propósitos que no sean los de recepción y retención de las reses muertas, a menos que la autoridad competente especifique otros usos y condiciones.

24. La entrega de reses muertas de animales de caza silvestre a un depósito o establecimiento destinado a las mismas, deberá realizarse en períodos limitados establecidos por la autoridad competente y de acuerdo a las condiciones ambientales, condiciones de caza, y los resultados deseados relativos a la inocuidad de los alimentos. Las reses muertas y otras partes del animal no deberán congelarse antes de haberse faenado y haber llevado a cabo una inspección post mortem en un establecimiento, a menos de ser inevitable debido a la temperatura ambiente.

#### 5.4 HIGIENE DE LOS PIENSOS

25. La alimentación de animales durante la producción primaria deberá estar sujeta a buenas prácticas de alimentación animal a lo largo de las etapas de obtención, manipulación, almacenamiento, procesamiento y distribución de piensos, así como para la producción de cosechas de forraje y pasturas.<sup>26</sup> Se deberán mantener registros a nivel de manufactura, sobre el origen de los piensos y/o sus ingredientes para facilitar la verificación.

26. Existe la necesidad de colaboración entre todas las partes involucradas en la producción, manufactura y uso de piensos, de manera de establecer la vinculación entre cualquier peligro identificado y el nivel de riesgo al consumidor que pueda resultar de su transmisión a través de la cadena alimentaria.

<sup>24</sup> Por lo general la evisceración parcial sólo incluye la remoción del aparato gastrointestinal, y ello ayuda a disminuir la temperatura.

<sup>25</sup> En el caso de animales pequeños de caza silvestre, la autoridad competente puede permitir una evisceración completa.

<sup>26</sup> Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Buena Alimentación Animal: Anteproyecto Revisado de Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal (CL 2001/36-AF y CL 2001/37-AF)

No se deberá alimentar a los animales con piensos que:

- hayan sido reconocidos como transmisores de agentes zoonóticos a la población de matanza; o
- contengan sustancias químicas (p.ej. medicamentos veterinarios, plaguicidas) o contaminantes que puedan resultar en residuos o contaminantes en la carne a nivel tal que el producto resulte nocivo para el consumo humano.

27. La autoridad competente deberá aplicar la legislación y los controles adecuados que rijan la alimentación de proteína animal cuando exista una posibilidad de transmisión de agentes zoonóticos, y ello podrá incluir una prohibición de tales alimentos cuando la misma esté justificada por la gestión de riesgos. Todo pienso procesado deberá estar sujeto a criterios microbiológicos y otros, por ejemplo, resultado negativo para *Salmonella* spp. de acuerdo con un plan específico de toma de muestras, y límites máximos para las micotoxinas.

## 5.5 HIGIENE DEL MEDIO AMBIENTE

28. La producción de animales a nivel primario no deberá realizarse en zonas donde existan peligros en el medio ambiente que puedan ocasionar un nivel inaceptable de dichos peligros en la carne. La autoridad competente deberá formular y administrar programas de vigilancia y control según sea apropiado a las circunstancias.

Deberán existir programas de control con sistemas de registro apropiados para:

- las plagas animales y vegetales que puedan poner en peligro la producción de carne inocua y apta para el consumo humano;
- los contaminantes ambientales que ocasionen niveles en la carne que sean nocivos para el consumo humano; y
- garantizar que el agua y otros medios posibles de transmisión, por ejemplo los fertilizantes, no sean vehículos de importancia para la transmisión de peligros.

Deberán existir instalaciones y procedimientos que garanticen que:

- se puedan limpiar eficazmente y se mantengan en buenas condiciones sanitarias los cobertizos, plataformas de alimentación, cuando se usen, y otras áreas donde puedan acumularse los agentes zoonóticos y otros peligros (Ver Sección 10);
- los sistemas para el procesamiento y/o remoción activa de animales muertos y desperdicios no constituyan una posible fuente de peligros para la salud humana transmitidos por los alimentos; y
- los peligros químicos que se requieran por motivos tecnológicos se almacenen de manera de no contaminar el ambiente o los piensos.

## 5.6 TRANSPORTE

### 5.6.1 Transporte de animales de matanza

29. El transporte de animales de matanza deberá llevarse a cabo de manera de no afectar adversamente la inocuidad y aptitud de la carne.

Los animales de matanza requieren facilidades de transporte al matadero que garanticen lo siguiente:

- disminución a un mínimo de la contaminación cruzada con materia fecal;
- que no se introduzcan nuevos peligros durante el transporte;
- que se mantenga la identificación del animal con respecto al lugar de procedencia; y
- que se considere evitar el estrés indebido.

Los vehículos de transporte deberán diseñarse y mantenerse para que:

- los animales puedan cargarse y descargarse fácilmente y con riesgo mínimo de lesión;
- se separen físicamente, durante el transporte, los animales de especies diferentes y los animales de la misma especie cuando haya posibilidad de que se lastimen entre ellos;
- el uso de rejillas de piso, jaulas o dispositivos similares limite la suciedad y contaminación cruzada con materia fecal;
- se proteja a los animales de la contaminación cruzada, según corresponda, cuando el transporte tenga más de un nivel;
- la ventilación sea adecuada; y
- la limpieza y el saneamiento se lleven a cabo sin dificultad (ver Sección 10).

30. Se deberán limpiar los vehículos de transporte y las jaulas que se utilicen y, de ser necesario, se deberán desinfectar los mismos lo antes posible después de haberse descargado los animales en el matadero.

#### **5.6.2 Transporte de animales de caza silvestre sacrificados**

31. Después de la matanza y el faenado efectuados en el campo se deberán transportar sin demora las reses muertas y las vísceras a un depósito o establecimiento, incluidos los depósitos para animales de caza silvestre, de manera de minimizar la contaminación de las partes comestibles. Los vehículos que se usen con este fin deberán cumplir con las buenas prácticas de higiene y con todo requisito reglamentario específico.

32. La temperatura deberá reducirse activamente mediante la refrigeración y el congelado, lo antes posible después del faenado parcial en el campo y el transporte, a no ser que se considere innecesario por razones de temperatura ambiental.

### **6. PRESENTACIÓN DE ANIMALES PARA LA MATANZA**

33. Se deberán presentar para la matanza sólo animales que estén limpios y sanos.

34. La inspección ante mortem es esencial en la actividad previa a la matanza y toda la información correspondiente a los animales de matanza deberá utilizarse en forma continua en los sistemas de higiene de la carne.

#### **6.1 PRINCIPIOS DE HIGIENE DE LA CARNE QUE SE APLICAN A LOS ANIMALES QUE SE PRESENTAN PARA LA MATANZA**

- i. Los animales que se presenten para la matanza deberán estar suficientemente limpios, para no poner en peligro la higiene durante la matanza y el faenado.
- ii. Las condiciones de retención de los animales que se presentan para la matanza deberán minimizar la contaminación cruzada con patógenos transmitidos por los alimentos y facilitar una matanza y un faenado eficaces.
- iii. Los animales de matanza deberán ser objeto de una inspección ante mortem, y la autoridad competente deberá determinar los procedimientos y análisis a utilizarse, la manera en la que se efectuará la inspección, y la formación, conocimiento, técnicas y aptitud del personal que participe en la misma (incluido el personal empleado por el operador del establecimiento).
- iv. La inspección ante mortem deberá estar basada en la ciencia y en el riesgo según corresponda a las circunstancias, y deberá tener en cuenta toda la información pertinente a partir de la producción primaria.
- v. La información pertinente de la producción primaria, de estar disponible, y los resultados de la inspección ante mortem se utilizarán en el control de las operaciones de procesamiento, preferiblemente en el ámbito del HACCP (ver Sección 9).



- |   |
|---|
| vi. La información referente a la inspección ante mortem deberá ser analizada y enviada al productor primario, según corresponda. |
|---|

## 6.2 CONDICIONES DEL COBERTIZO

35. La retención de animales que se presentan para la matanza tiene un efecto importante en muchos aspectos de la matanza y el faenado y en la producción de carne que sea inocua y apta para el consumo humano. La limpieza de los animales tiene un efecto particularmente importante en el nivel de contaminación microbiológica cruzada de la res muerta y otras partes comestibles durante la matanza y el faenado. Se aplicarán una serie de medidas adecuadas a las especies de animal para garantizar que solamente se sacrifiquen los animales que estén limpios, con el fin de disminuir la contaminación microbiológica cruzada.

36. Los sistemas de garantía de la calidad que el operador del establecimiento aplique aumentarán la posibilidad de lograr condiciones apropiadas en los cobertizos en forma continua.

El operador del establecimiento deberá asegurar que las condiciones del cobertizo de animales incluyan:

- instalaciones operadas para minimizar en lo posible la suciedad y la contaminación cruzada de los animales con patógenos transmitidos por los alimentos;
- condiciones de retención que no pongan en peligro el estado fisiológico de los animales sacrificados y que permitan una inspección ante mortem eficaz, p.ej. los animales deberán estar descansados y no hacinados, y protegidos de las inclemencias del tiempo cuando sea necesario;
- los animales de matanza deberán segregarse en clases y tipos, p.ej. clasificación de animales por edad para facilitar la eficiencia del faenado de rutina; separación de animales de acuerdo a necesidades especiales de faenado y separación de “casos dudosos” que hayan sido identificados como con posibilidades de transmitir patógenos específicos procedentes de los alimentos a otros animales (ver 6.3);
- sistemas para asegurar que sólo se sacrifiquen los animales que estén suficientemente limpios;
- sistemas para asegurar que el pienso se haya retirado antes de la matanza, p.ej. antes del transporte al matadero, en el caso de las aves de corral;
- mantenimiento de la identificación de los animales (ya sea individualmente, o en lotes, p.ej. en el caso de las aves de corral) hasta el momento de la matanza y faenado; y
- envío de la información pertinente sobre determinados animales o lotes de animales con el fin de facilitar la inspección ante y post mortem.

37. Al determinar la frecuencia e intensidad de las actividades de verificación necesarias para determinar que las condiciones del cobertizo estén de acuerdo con los requisitos reglamentarios, la autoridad competente u organismo competente deberán tener en cuenta que el operador del establecimiento haya instrumentado en forma adecuada los sistemas de garantía de la calidad.

## 6.3 INSPECCIÓN ANTE MORTEM

38. Una persona competente deberá realizar la inspección ante mortem de todos los animales que se presenten para la matanza, ya sea en forma individual o por lote. La inspección deberá incluir la verificación de que los animales estén identificados adecuadamente para que la inspección ante mortem tome en cuenta toda situación especial referente al lugar de la producción primaria, incluidos los controles de cuarentena pertinentes a la salud pública y animal.

39. La inspección ante mortem apoya la inspección post mortem, aplicando una serie específica de procedimientos y/o análisis que toman en cuenta el comportamiento, porte, y apariencia del animal en pie.

40. La inspección ante mortem deberá ser precedida por un examen de los animales, a la llegada de los mismos al matadero, que deberá ser llevado a cabo por el operador del establecimiento. Cuando existan anomalías en el comportamiento o apariencia que sugieran que se debe segregar un animal o una remesa de animales en el cobertizo, ello deberá hacerse y además se deberá notificar a la persona competente que realice la inspección ante mortem.

Los animales que se describen a continuación deberán estar sujetos a controles especiales impuestos por la autoridad competente, (lo cual puede incluir denegar la entrada al matadero) cuando:

- los animales no estén suficientemente limpios;
- hayan muerto en tránsito;
- exista una enfermedad zoonótica contagiosa que pueda plantear una amenaza inmediata a animales o seres humanos, o se sospeche la presencia de la misma;
- exista una enfermedad zoonositaria sujeta a restricciones de cuarentena, o se sospeche la presencia de la misma;
- no se hayan cumplido los requisitos de identificación animal; o
- falten, o sean inadecuadas, las declaraciones del productor primario, si la autoridad competente las requiere (incluido el cumplimiento con la buena práctica veterinaria en el uso de medicamentos veterinarios).

### **6.3.1 Formulación de sistemas de inspección ante mortem**

41. La inspección ante mortem deberá incluirse como componente integral de un amplio sistema para la producción de la carne basado en el riesgo, con sistemas para el control de las operaciones de procesamiento (ver Sección 9) que incluyan los componentes apropiados. Tanto en la formulación como en la aplicación de los sistemas de inspección ante mortem, deberá utilizarse información pertinente sobre la población de matanza, p.ej. clase de animal, estado sanitario, o región geográfica de procedencia.

42. La autoridad competente deberá establecer la inspección ante mortem, incluidos los procedimientos y análisis, de acuerdo a un método basado en la ciencia y en el riesgo. De no existir un sistema basado en el riesgo, los procedimientos deberán basarse en el conocimiento científico y la práctica actuales.

43. Cuando la inquietud por la salud pública lo justifique, es posible que se requieran medidas adicionales para la inspección ante mortem de rutina.

Las características de un programa de inspección ante mortem basado en el riesgo son:

- procedimientos para la confirmación de identificación adecuada de animales de acuerdo a la legislación nacional;
- formulación y aplicación de procedimientos y análisis organolépticos que sean pertinentes y proporcionales a los riesgos transmitidos por la carne asociados con síntomas clínicos de enfermedad y anomalías fácilmente detectables;
- adaptación de procedimientos al espectro y frecuencia de enfermedades y defectos cuya presencia en la población de matanza sea razonablemente probable, tomando en cuenta el tipo de animal, procedencia geográfica y sistema de producción primaria;
- integración con operaciones de procesamiento basadas en HACCP en la medida de lo posible, p.ej. la aplicación de criterios objetivos para asegurar la limpieza adecuada de los animales que se presenten para la matanza;
- continua adaptación de los procedimientos a la información recibida desde la unidad de producción primaria, en la medida de lo posible;
- uso de análisis de laboratorio para peligros que no se detecten con el examen organoléptico, cuando se sospeche su presencia, p.ej. residuos y contaminantes químicos; y
- envío de información al productor primario, de manera de lograr una continua mejora en el estado de inocuidad y aptitud de los animales que se presenten para la matanza (ver 6.4).

### 6.3.2. Implementación de la inspección ante mortem

44. La autoridad competente deberá determinar de qué manera se instrumentará la inspección ante mortem, incluida la identificación de los componentes que se puedan aplicar a nivel de producción primaria más que en el matadero, p.ej. en el caso de aves de corral criadas en forma intensiva.<sup>27</sup> La autoridad competente deberá establecer el grado de formación, conocimiento, técnicas y aptitud de todo el personal que participe, incluida la función del inspector oficial (y del inspector veterinario) (ver 9.2). Ello incluirá la verificación de las actividades de inspección y dictamen por parte de la autoridad u organismo competente, según corresponda. La responsabilidad final de verificar el cumplimiento de todos los requisitos reglamentarios recaerá en la autoridad competente.

Las responsabilidades del operador del establecimiento con respecto a la inspección ante mortem incluyen:

- la presentación de un certificado a la persona competente que realice la inspección ante mortem declarando, cuando ella se haya llevado a cabo a nivel de producción primaria, que los animales ya han sido aprobados por una inspección ante mortem;
- la segregación de los animales que, por ejemplo, estén en un estado avanzado de preñez, hayan parido recientemente durante el transporte o en cobertizos o hayan abortado recientemente y/o tengan adherencias de membranas fetales;
- la aplicación de sistemas de identificación para animales o lotes de animales hasta el momento de la matanza que documente el resultado de la inspección ante mortem, y después de la matanza, en el caso de animales “de aspecto dudoso”;
- el lavado, secado, y nueva presentación de animales dictaminados como no suficientemente limpios; y
- el retiro inmediato de los animales que hayan muerto en cobertizo, p.ej. a causa de enfermedades metabólicas, estrés, o sofocación, con la autorización de la persona competente que realice la inspección ante mortem.

45. La inspección ante mortem en el matadero deberá llevarse a cabo tan pronto como sea posible luego de la llegada de los animales de matanza. Sólo los animales dictaminados como suficientemente descansados podrán proceder a la matanza pero no deberán demorarse más de lo necesario. Cuando haya una tardanza injustificada con respecto a la matanza, p.ej. más de 24 horas, se deberá repetir la inspección ante mortem.

Los sistemas de inspección ante mortem que la autoridad competente exija deberán incluir lo siguiente:

- deberá tomarse en cuenta en forma continua toda la información pertinente proveniente del nivel de producción primaria; p.ej. declaraciones del productor primario con respecto al uso de medicamentos veterinarios, e información relativa a programas oficiales de control de peligros;
- los animales de los que se sospeche sean nocivos o no aptos para el consumo humano deberán identificarse como tales y se los deberá tratar separadamente de los animales normales (ver 6.2 y 8.2);
- el resultado de la inspección ante mortem deberá ponerse a disposición de la persona competente que realice la inspección post mortem antes de examinar los animales en los centros post mortem, de manera de mejorar el dictamen final. Ello es especialmente importante cuando la persona competente que realiza la inspección ante mortem dictamina que un animal de aspecto dudoso puede proceder a la matanza bajo condiciones especiales de higiene;
- en el caso de situaciones más equívocas, la persona competente que realiza la inspección ante mortem puede retener el animal (o el lote) en instalaciones especiales para un examen más detallado, análisis diagnósticos, y/o tratamiento;
- los animales decomisados como nocivos o no aptos para el consumo humano deberán identificarse inmediatamente como tales y se los deberá tratar de manera de evitar la contaminación cruzada de otros animales en cuanto a peligros transmitidos por los alimentos (ver 8.2); y

<sup>27</sup>

En algunos casos la autoridad competente podrá permitir la matanza en la granja, con respecto a clases especiales de animal, p.ej. animales de caza de cría, y en dichos casos los animales de matanza deberán estar sujetos a inspección ante mortem y a otros controles de higiene, según lo determine la autoridad competente.

- se deberá registrar el motivo del decomiso y, de ser necesario, se llevarán a cabo análisis de laboratorio para confirmarlo. Esta información deberá enviarse al productor primario.

46. La matanza de animales bajo un programa oficial u oficialmente reconocido para la erradicación o control de una enfermedad zoonótica específica, p.ej. la salmonelosis, deberá llevarse a cabo exclusivamente bajo condiciones de higiene especificadas por la autoridad competente.

### **6.3.3 Categorías de dictamen ante mortem**

47. El Apéndice II incluye las enfermedades, defectos y otros estados de salud que determinen que un animal o partes comestibles de un animal, son nocivas o no aptas para el consumo humano.

Las categorías de dictamen ante mortem incluyen:

- aprobado para la matanza;
- aprobado para la matanza luego de un período de retención adicional, p.ej. cuando los animales no están lo suficientemente descansados, o cuando se ven afectados temporariamente por un estado fisiológico o metabólico;
- aprobado para la matanza bajo condiciones especiales, es decir, matanza demorada de animales “de aspecto dudoso”, cuando la persona competente que realiza la inspección ante mortem sospecha que el resultado de la inspección post mortem podría ser decomiso parcial o total;
- decomisado por razones de salud pública, es decir debido a: peligros transmitidos por la carne, peligros de sanidad ocupacional, o posibilidad de contaminación inaceptable del ambiente de matanza y faenado luego de la matanza<sup>28</sup> (ver Apéndice II);
- decomisado por razones de aptitud de la carne (ver Apéndice II);
- matanza de emergencia por razones de bienestar animal;<sup>29</sup>
- matanza de emergencia, cuando un animal que reúne las condiciones para ser aprobado podría deteriorarse si hubiera una demora en la matanza, p.ej. hipomagnesemia en el ganado; y
- decomisado por razones zoonitarias, de acuerdo a las disposiciones de la legislación nacional pertinente, y desechado en forma correspondiente.

### **6.4 INFORMACIÓN SOBRE ANIMALES PROVISTA ANTES DE LA MATANZA**

48. Un factor importante para determinar procedimientos óptimos de matanza y faenado es un extenso conocimiento sobre los animales que se presentan para la matanza. Ello es un requisito necesario para una efectiva formulación y aplicación de las operaciones de procesamiento por parte del operador del establecimiento. Asimismo, la autoridad competente deberá analizar la información pertinente y tomarla en cuenta cuando establezca los requisitos de higiene para los sistemas de higiene basados en el riesgo, a lo largo de toda la cadena alimentaria (ver 9.2).

49. La autoridad competente podrá requerir un control de los animales que se presenten para la matanza para establecer una información de base con respecto a la frecuencia de peligros en la población de matanza, p.ej. patógenos determinados transmitidos por la carne, o residuos químicos que excedan los límites máximos de residuos. La autoridad competente deberá formular y aplicar dichas actividades de control de acuerdo a los objetivos nacionales de salud pública. El análisis científico y la distribución de los resultados a las partes interesadas quedará a cargo de la autoridad competente.

De manera de facilitar la higiene de la carne basada en el riesgo, deberá haber sistemas que proporcionen:

- información continua sobre animales presentados para la matanza a ser incorporada a los planes HACCP y a programas de garantía de la calidad que sean parte del control de procesamiento;

<sup>28</sup> La persona competente puede determinar, luego de la inspección post mortem en instalaciones especiales, que las partes comestibles del animal pueden recuperarse con propósitos específicos, p.ej. comida para animales domésticos.

<sup>29</sup> Se pueden hacer excepciones en situaciones de emergencia en las que una demora prolongada de la matanza resultaría en condiciones no aceptables para el bienestar del animal.

- información enviada al productor primario sobre el estado de inocuidad y aptitud de los animales que se hayan presentado para la matanza; e
- información a la autoridad competente que facilite una revisión continua.

## **7. PRESENTACIÓN DE ANIMALES DE CAZA PARA EL FAENADO**

50. Generalmente, existen diferencias entre los animales en pie que se presentan para la matanza y los animales de caza sacrificados que se presentan a un establecimiento en cuanto a que éstos han sido objeto de distintas prácticas de matanza, manejo y transporte. En lugar de una inspección ante mortem, los animales de caza deberán ser evaluados en forma apropiada antes del faenado y antes de comenzar la inspección post mortem en pleno para prevenir la contaminación indebida del ambiente de faenado y el desperdicio de recursos.

### **7.1 PRINCIPIOS DE HIGIENE DE LA CARNE QUE SE APLICAN A LA INSPECCIÓN DE LOS ANIMALES DE CAZA QUE SE PRESENTAN PARA EL FAENADO**

- i. La inspección de los animales en cuanto a su inocuidad y aptitud con anterioridad al faenado deberá estar basada en el riesgo, en la medida de lo posible, y deberá tomar en cuenta la información pertinente proveniente del campo.

### **7.2 INSPECCIÓN DE LOS ANIMALES DE CAZA SACRIFICADOS QUE SE PRESENTAN PARA EL FAENADO**

51. La inspección deberá determinar, en la medida de lo posible, si se ha aplicado en forma apropiada la práctica higiénica relativa a los animales cazados en el campo, incluida una evaluación de la limpieza necesaria para un faenado higiénico. En ese momento se deberán verificar las medidas especiales requeridas por la autoridad competente para facilitar la inspección post mortem, p.ej. la correcta identificación y atado de vísceras separadas de la res muerta (ver 5.3).

52. La inspección deberá tener en cuenta toda información disponible con respecto a la caza en el campo, p.ej. la presencia de anormalidades al momento de la muerte, y la ubicación geográfica. En la medida de lo posible, el resultado se deberá entregar a los cazadores o a otras personas que hayan participado en la caza de dichos animales, con el fin de ampliar su conocimiento de la higiene de la carne y contribución a la misma.

53. La inspección de los animales de caza sacrificados con respecto a inocuidad y aptitud con anterioridad al faenado deberá estar basada en el riesgo en la medida de lo posible, ya que a veces no se presenta el animal entero para el faenado, p.ej. es muy probable que el aparato gastrointestinal de los animales de caza silvestre se abandone en el campo. Los procedimientos de inspección previos al faenado y a la inspección post mortem deberán estar necesariamente limitados por naturaleza. Ellos deberán concentrarse en la detección de anormalidades intrínsecas a la caza de animales de caza silvestre, p.ej. signos de muerte natural o de que el animal ya estaba moribundo al momento de la matanza, impacto de una bala mal ubicada o en expansión, descomposición, y cualquier evidencia de intoxicación con veneno o contaminantes ambientales. Los sistemas para la aplicación de procedimientos de inspección y determinación deberán basarse en los que se usan para la inspección ante mortem de otras clases de animales (ver 6.3).

54. La identificación de una res muerta con las otras partes que se requieran para la inspección post mortem deberá mantenerse hasta el faenado, e incluido el mismo, sin remoción de tejido alguno que se requiera para la inspección post mortem.

## **8. ESTABLECIMIENTOS: DISEÑO, INSTALACIONES Y EQUIPO**

55. Los principios y directrices incluidos en esta sección complementan los objetivos y directrices de la Sección IV del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 1997).

56. La autoridad competente deberá permitir variaciones en el diseño y la construcción de los depósitos para animales de caza silvestre y los establecimientos de procesamiento para animales de caza silvestre, y sus instalaciones, cuando por necesidad sean transitorias, siempre y cuando no se ponga en peligro la higiene de la carne.

### **8.1 PRINCIPIOS DE LA HIGIENE DE LA CARNE DE APLICABILIDAD A LOS ESTABLECIMIENTOS, INSTALACIONES Y EQUIPO**

- i. Los establecimientos deberán estar ubicados, ser diseñados y construidos para reducir al mínimo posible la contaminación de la carne.
- ii. Las instalaciones y el equipo deberán ser diseñados, construidos y mantenidos para reducir al mínimo posible la contaminación de la carne.
- iii. Los establecimientos, las instalaciones y el equipo deberán estar diseñados a fin de permitir que el personal desempeñe sus funciones en forma higiénica.
- iv. Las instalaciones y el equipo que estén en contacto directo con la carne y las partes comestibles del animal deberán ser diseñados y construidos de manera que pueda haber una limpieza y vigilancia eficaces de su estado de higiene.
- v. Deberá haber disponibilidad de equipo adecuado para el control de la temperatura, humedad, y otros factores según lo requiera el sistema específico de procesamiento de carne.
- vi. El agua deberá ser potable, excepto en los casos en los que se pueda usar agua de diferente calidad sin que ello cause contaminación de la carne.

57. Todos los establecimientos deberán tener instalaciones y equipos apropiados donde las personas competentes puedan desempeñar en forma adecuada las actividades relacionadas con la higiene de la carne.

58. Las instalaciones de laboratorio necesarias para apoyar las actividades de higiene de la carne podrán localizarse en el establecimiento o en otro lugar.

### **8.2 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE COBERTIZOS**

59. Los cobertizos deberán diseñarse y construirse para evitar una suciedad indebida en los animales, un nivel indebido de estrés en los animales o que afecte en forma diversa el nivel de inocuidad y aptitud de la carne derivada de los animales que se hallen en dichos cobertizos.

60. Los cobertizos deberán incluir un diseño con una distribución adecuada e instalaciones para el lavado (y secado) de animales según corresponda para especies determinadas.

Los cobertizos deberán diseñarse y construirse de manera que:

- Los animales no estén hacinados o lesionados, ni expuestos a estrés climático;<sup>30</sup>
- faciliten la inspección ante mortem;
- los pisos estén embaldosados o tengan rejillas para permitir un buen desagüe;
- haya un suministro adecuado y una red de agua potable para beber y para la limpieza, y que se provean instalaciones de alimentación, según corresponda;
- exista separación entre los cobertizos y las zonas del matadero donde haya material comestible;
- los animales “de aspecto dudoso” puedan ser segregados y examinados en áreas aparte.<sup>31</sup> Estas áreas deberán incluir instalaciones donde se pueda mantener en forma segura a los animales “de aspecto dudoso”, bajo supervisión antes de la matanza, y deberán tener desagüe separado; y
- exista un área contigua con instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de vehículos de transporte y jaulas, a menos que haya instalaciones a poca distancia que estén aprobadas por la autoridad competente.

61. Se requerirán instalaciones especiales para animales decomisados.

<sup>30</sup> En el caso de las aves de corral y las aves silvestre de caza de cría, las instalaciones deberán tener disponibilidad para estacionar vehículos de transporte en áreas que estén bien ventiladas y protegidas de los rayos del sol, de las inclemencias del tiempo y de las temperaturas extremas.

<sup>31</sup> En el caso de las aves de corral y las aves de caza silvestre de cría, las aves de aspecto “dudoso” normalmente se sacrifican en la línea de matanza de acuerdo a disposiciones especiales de higiene.

Las instalaciones deberán:

- Estar construidas de manera tal que todos los tejidos, entrañas/despojos y materia fecal de los animales para decomiso u otros animales puedan ser mantenidos en forma separada y segura, de acuerdo a las circunstancias; y
- Estar construidas y equipadas de manera de facilitar una limpieza y desinfección eficaces (ver Sección 10).

### 8.3 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE LAS ÁREAS DE MATANZA

62. Las áreas de insensibilización y sangrado deberán estar separadas de las áreas de faenado (ya sea en forma física o por distancia), para disminuir el nivel de contaminación cruzada de los animales.

63. Las áreas para el escaldado, apelmbrado, desplume, raspado y flameado (u operaciones similares) deberán mantenerse adecuadamente separadas de las áreas de faenado.

64. Cuando se operen líneas de matanza, las mismas deberán estar diseñadas de manera tal que haya constante avance de los animales para evitar la contaminación cruzada.

65. Se podrán requerir instalaciones especiales para sacrificar y faenar animales de aspecto dudoso o lesionados.

De existir, dichas instalaciones deberán:

- tener fácil acceso hacia los corrales que contengan animales “de aspecto dudoso” o lesionados;
- estar construidas de manera adecuada para almacenar en forma higiénica las partes derivadas de animales “de aspecto dudoso” o lesionados, y
- estar construidas y equipadas para facilitar una limpieza y desinfección eficaces (ver Sección 10).

### 8.4 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE ÁREAS DONDE SE FAENAN LOS ANIMALES O EN LAS QUE PUEDA HABER CARNE

66. Todas las áreas e instalaciones en las que se faenen animales o pueda haber carne deberán estar diseñadas y construidas de manera de permitir buenas prácticas higiénicas<sup>32</sup>, y de reducir a un mínimo la contaminación de la carne.

Las salas y otras áreas en las que se faenen animales o pueda haber carne deberán estar diseñadas y construidas de manera que:

- se minimice la contaminación cruzada durante los períodos de procesamiento en la medida de lo posible;
- se pueda llevar a cabo una limpieza, desinfección y mantenimiento eficaz durante los períodos de procesamiento y entre los mismos; (ver Sección 10)
- los pisos de las áreas en las que haya agua tengan suficiente declive como para permitir un continuo desagüe hacia sumideros con rejillas o protección similar;
- los ángulos entre paredes contiguas sean redondeados en las áreas en que haya posibilidad de acumulación de suciedad u otros contaminantes;
- las puertas externas no deberán abrirse en forma directa al área;
- los vertederos que lleven separadamente distintas partes de animales tengan portezuelas para inspección y limpieza cuando ellas se necesiten por motivos de saneamiento;
- se usen salas separadas para:
  - el faenado de porcinos u otros animales con cuero, cuando se faenan otras clases de animales al mismo tiempo

<sup>32</sup>

Código Internacional Recomendado de Práctica, Principios Generales para la Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1 – 1969, Rev. 3 1997)

- el vaciado y limpieza de aparatos digestivos, y para mayor preparación de aparatos digestivos limpios, a menos que dicha separación sea innecesaria
- manipulación de carne y partes no comestibles de animales, y después de haber sido designados como tales, a menos que dichos productos estén separados por tiempo o distancia
- almacenamiento de productos no comestibles como cueros, cuernos, pezuñas, plumas y grasas no comestibles

- haya iluminación natural o artificial apropiada para las buenas prácticas de higiene e inspección;
- existan instalaciones apropiadas para la preparación y almacenamiento de grasas comestibles;
- se impida eficazmente el acceso de plagas y se evite albergarlas; y
- se provean instalaciones adecuadas para el almacenamiento seguro de sustancias químicas (p.ej. materiales de limpieza, lubricantes y tintas de marcar) y otras sustancias peligrosas, de manera de prevenir la contaminación accidental de la carne.

67. Se deberán proporcionar salas diseñadas y aisladas adecuadamente para refrescar, refrigerar y congelar la carne.

Los mataderos y otros establecimientos en los que se deshuesa o se corta la carne deberán contar, a tal fin, con:

- instalaciones que permitan un progreso constante de las operaciones o que garanticen una separación completa entre los distintos lotes de producción;
- una sala o salas, separadas físicamente de las otras salas donde se pueda controlar la temperatura; y
- separación del área de empaque de las áreas de deshuese, corte y empaque primario, a menos que existan medidas de higiene que garanticen que el empaque no contamina la carne.

68. Los sistemas de desagüe y eliminación de desechos de desperdicios no deberán ser una fuente de contaminación de la carne, del suministro de agua potable ni del ambiente de procesamiento. Todas las líneas deberán ser herméticas y con escotillas y ventiladores adecuados, con estanques colectores, trampas, rejillas y sumideros que estén aislados de toda área de faenado o en la que pueda haber carne.

69. A los efectos del despacho de carne, los establecimientos deberán tener un área apropiada, suficientemente protegida de la contaminación ambiental y capaz de prevenir variaciones adversas de temperatura.

## **8.5 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE EQUIPO CON EL QUE SE PUEDA FAENAR ANIMALES O QUE PUEDA CONTENER CARNE**

70. Todo el equipo que se utilice para faenar animales, o en áreas en las que pueda haber carne, deberá facilitar las buenas prácticas de higiene. El equipo y los recipientes que se hallen en salas o áreas de faenado o en las que pueda haber carne deberán estar diseñados y contruidos para minimizar la contaminación. No se deberá permitir que la carne entre en contacto con el piso, paredes o estructuras fijas no diseñadas para dicho contacto.

71. Donde se operen líneas de matanza, las mismas deberán estar diseñadas de manera que haya un avance constante de las reses muertas y otras partes de animales con el fin de prevenir la contaminación cruzada entre las distintas partes de la línea de matanza y entre las distintas líneas de matanza.

72. Todas las salas y otras áreas de faenado, o donde pueda haber carne, deberán estar equipadas con instalaciones adecuadas para lavarse las manos, y deberán estar equipadas con instalaciones adecuadas para el lavado y desinfección de implementos, de ser necesario (ver Sección 10).

Las instalaciones para la limpieza y desinfección de implementos deberán:

- utilizarse sólo para dicho propósito y estar diseñadas para limpiar y desinfectar eficazmente implementos específicos;



- estar ubicadas para tener acceso conveniente desde los lugares de trabajo; y
- tener líneas de desagüe conectadas a las cañerías.

73. El equipo e implementos a ser utilizados con materiales no comestibles o para decomiso deberán estar claramente identificados.

74. Los establecimientos deberán tener medios adecuados de ventilación natural o mecánica, de manera de prevenir el exceso de calor, humedad y condensación, y de asegurar que el aire no esté contaminado con olores, polvo o humo.

Los sistemas de ventilación deberán estar diseñados y contruidos de manera de:

- reducir a un mínimo la contaminación transmitida por el aire proveniente de aerosoles y de gotas de condensación;
- controlar la temperatura ambiente, la humedad y los olores; y
- reducir a un mínimo la entrada de aire desde las áreas contaminadas (p.ej. áreas de matanza y de faenado) a las áreas limpias (p.ej. áreas de refrigeración de reses muertas).

## 8.6 AGUA CORRIENTE

75. Se deberá proveer instalaciones adecuadas para el control y mantenimiento de la potabilidad, almacenamiento, control de la temperatura y distribución del agua, y eliminación del agua sucia.

Se deberá instalar equipo que proporcione:

- un suministro adecuado y fácilmente accesible de agua potable, fría y caliente, en todo momento;
- agua potable caliente para la adecuada desinfección del equipo, a menos que se cuente con un sistema de saneamiento equivalente;
- agua potable de temperatura adecuada para lavarse las manos; y
- solución sanitizante utilizada de acuerdo a las especificaciones del fabricante, suministrada en la forma en que se necesite y cuando se necesite.

76. Cuando se suministre agua no potable para diversos usos, p.ej. para combatir incendios, producción de vapor, y refrigeración, se deberán diseñar sistemas de reticulado para evitar la contaminación cruzada del agua potable.

## 8.7 CONTROL DE LA TEMPERATURA

77. Cuando no hay un control adecuado de la temperatura, humedad y de otros factores ambientales, la carne es especialmente susceptible a la supervivencia y desarrollo de patógenos y microorganismos deteriorantes.

78. Las instalaciones y el equipo deben ser adecuados para:

- refrescar, refrigerar y/o congelar la carne de acuerdo a especificaciones por escrito;
- almacenar la carne a las temperaturas requeridas;
- controlar la temperatura, humedad, ventilación y otros factores ambientales de manera de garantizar el cumplimiento de los regímenes de control del proceso.

## 8.8 INSTALACIONES Y EQUIPO PARA LA HIGIENE PERSONAL

79. La matanza, el faenado y la subsiguiente manipulación de los animales y partes de animales presenta muchas oportunidades para que las personas que manipulan la carne ocasionen la contaminación cruzada de la carne (ver Sección 11). Se necesitan instalaciones adecuadas para la higiene personal de manera que no haya contaminación cruzada indebida de la carne proveniente de dicha fuente.

80. Se proporcionarán instalaciones que estén diseñadas y ubicadas con el fin de no poner en peligro la inocuidad de la carne. De ser necesario se deberán proporcionar áreas separadas, p.ej. para el personal que manipula animales vivos o productos decomisados (ver Sección 11).

Las instalaciones para la higiene personal deberán incluir:

- vestuarios, duchas, inodoros con descarga de agua, instalaciones para lavarse y secarse las manos de ser necesario, y áreas separadas para comer; y
- ropa de protección, que pueda limpiarse en forma adecuada y minimice la acumulación de contaminantes.

Todas las salas en las que haya carne deberán estar equipadas con instalaciones adecuadas para el lavado de manos que:

- estén ubicadas de forma conveniente con respecto al lugar de trabajo;
- tengan canillas/grifos que no se usen con las manos;
- suministren agua a temperatura adecuada, y posean dispositivos de suministro de jabón líquido u otras sustancias para el lavado de las manos;
- incluyan equipo de secado de manos donde sea necesario, y receptáculos para descartar las toallas de papel; y
- tengan las cañerías para el agua sucia conectadas al desagüe.

## 8.9 VEHÍCULOS DE TRANSPORTE

Los vehículos o contenedores de flete en los que se transporte la carne deberán:

- estar diseñados y equipados para que la carne no entre en contacto con el piso;
- tener juntas y puertas herméticas que eviten el ingreso de todo tipo de fuentes de contaminación; y
- estar equipados de manera tal que se pueda mantener y controlar la temperatura y la humedad, cuando sea necesario.

## 9. CONTROL DEL PROCESO

81. Hay una extensa gama de peligros relacionados con la carne, p.ej. *Salmonella* spp. y los residuos de medicamentos veterinarios; el ambiente de procesamiento, p.ej. *Listeria monocytogenes* y *Clostridium perfringens*, y de las personas que manipulan los animales, p.ej.. *Staphylococcus aureus* y virus de la hepatitis. Para producir carne que sea inocua y apta para el consumo humano es necesario un control eficaz de las operaciones que incluya tanto buenas prácticas de higiene como HACCP.

82. Los principios y directrices presentados en esta sección deberán satisfacer las directrices y objetivos generales de la Sección V del Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev 3 1997). Los principios y directrices se amplían en esta sección con respecto a los peligros referentes a la carne, sin embargo, son igualmente aplicables a las características de aptitud.

83. Muchos aspectos de los procedimientos de matanza y faenado acarrear la posibilidad de una grave contaminación de la carne, p.ej. remoción de cuero/piel/plumas, evisceración, lavado de la res muerta, inspección post mortem, recortado y mayor manipulación en el proceso de refrigeración. En estas circunstancias, los sistemas de control de las operaciones deberán limitar la contaminación microbiana cruzada al nivel más bajo posible, y reflejar la contribución proporcional de dichos controles en la reducción de los riesgos a la salud humana transmitidos por la carne.

#### **9.1 PRINCIPIOS DE LA HIGIENE DE LA CARNE QUE SE APLICAN AL CONTROL DEL PROCESO**

- i. La producción de carne que sea inocua y apta para el consumo humano requiere que se preste atención al detalle en cuanto a la formulación, aplicación, control y revisión del control del proceso.
- ii. El operador del establecimiento tiene la responsabilidad primaria de aplicar sistemas para el control del proceso. Cuando se apliquen dichos sistemas, la autoridad competente deberá verificar que dichas operaciones cumplan con las reglamentaciones relativas a la higiene de la carne.
- iii. El control del proceso deberá limitar al mínimo nivel posible la contaminación microbiológica usando un método basado en el riesgo.
- iv. Se deberá aplicar HACCP como sistema preferido para control del proceso en la medida de lo posible, y éste deberá estar respaldado por las indispensables buenas prácticas de higiene que incluyan SSOP.
- v. El control del proceso deberá reflejar una estrategia integrada para el control de peligros a lo largo de la cadena alimentaria, teniendo en cuenta la información disponible desde la producción primaria y, en la medida de lo posible, con anterioridad a la matanza.
- vi. Todos los animales deberán ser objeto de una inspección post mortem basada en la ciencia y en el riesgo. Dicha inspección deberá adecuarse a los peligros y/o defectos que tengan una probabilidad razonable de aparecer en los animales que se presenten para la inspección.<sup>33</sup>
- vii. La autoridad competente deberá determinar los procedimientos y análisis a ser utilizados en la inspección post mortem, la manera en que la inspección se lleve a cabo, y la capacitación, conocimiento, técnicas y aptitud del personal (incluidas la función de los veterinarios y la del personal empleado por el operador del establecimiento).
- viii. La inspección post mortem deberá tener en consideración toda la información pertinente recibida de la producción primaria, la inspección ante mortem, y de los programas oficiales u oficialmente reconocidos de control de peligros.
- ix. El dictamen post mortem deberá realizarse en base a: riesgos a la salud humana transmitidos por los alimentos, otros riesgos a la salud humana, p.ej. provenientes de contacto ocupacional o manipulación de carne en el hogar, riesgos a la salud animal transmitidos por los alimentos según los especifique la legislación nacional pertinente, y características de aptitud.
- x. Se deberán establecer parámetros de rendimiento para el resultado de las actividades de control del proceso y de inspección post mortem en la medida de lo posible, y deberán estar sujetos a continua verificación por parte de la autoridad competente.
- xi. El operador del establecimiento podrá emplear organismos competentes o personas competentes para llevar a cabo las actividades prescritas de control del proceso<sup>34</sup>, incluida la inspección ante<sup>35</sup> y post mortem.
- xii. El operador del establecimiento deberá aplicar sistemas voluntarios u oficialmente reconocidos de garantía de la calidad, en la medida que puedan mejorar las actividades de higiene de la carne, y la autoridad competente podrá tenerlos en cuenta en la verificación del cumplimiento de los requisitos reglamentarios.

<sup>33</sup> Cuando no se pueda realizar la evaluación de riesgos, la inspección post mortem llevada a cabo de acuerdo con el conocimiento científico actual deberá ser capaz de lograr el nivel necesario de protección al consumidor.

<sup>34</sup> Las actividades prescritas de control del proceso pueden incluir "sistemas de inspección oficialmente reconocidos" (CAC/GL 20-1995).

## 9.2 SISTEMAS DE CONTROL DEL PROCESO

84. El control efectivo del proceso requiere la formulación y la aplicación de sistemas apropiados. La industria tiene la responsabilidad primaria de aplicar y supervisar los sistemas de control del proceso para garantizar la inocuidad y aptitud de la carne. Dichos sistemas deberán incorporar los indispensables planes de buenas prácticas de la higiene y HACCP, de acuerdo a las circunstancias.

85. Un sistema documentado de control del proceso deberá describir las actividades relacionadas con la higiene de la carne que se apliquen (incluido todo procedimiento de toma de muestras), los parámetros de rendimiento (de establecerse), las actividades de verificación, y las medidas correctivas y preventivas.

86. El operador del establecimiento podrá emplear organismos competentes o personas competentes debidamente reconocidas por la autoridad competente para llevar a cabo las actividades de control del proceso, incluida la inspección post mortem. Dichas actividades deberán ser parte de sistemas de garantía de la calidad o HACCP, según corresponda a las circunstancias.

87. Los sistemas de control del proceso relacionados con la inocuidad de los alimentos deberán incorporar un enfoque basado en el riesgo. La aplicación de los principios HACCP en la formulación y aplicación de los sistemas de control del proceso deberá realizarse de conformidad con el Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control (HACCP) y Directrices para su Aplicación, (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 1997). Las Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 26-1997) proporcionan los requisitos generales para el control de las operaciones relativas a los alimentos, en lo que al comercio internacional se refiere.

### 9.2.1 Procedimientos operativos normalizados de saneamiento (SSOP)

88. Los SSOP pre operativos y operativos deberán disminuir al mínimo la contaminación directa e indirecta de la carne, en la medida de lo posible y práctico. Un sistema SSOP que se aplique en forma adecuada garantizará la limpieza y saneamiento de las instalaciones y los equipos antes de comenzar las operaciones, y el mantenimiento de una higiene adecuada durante las operaciones. La autoridad competente podrá proporcionar directrices SSOP, las que podrán incluir requisitos reglamentarios mínimos para el saneamiento general.

Las características de los SSOP son:

- el establecimiento deberá elaborar un programa escrito para el SSOP donde se describan los procedimientos correspondientes y la frecuencia de su aplicación;
- se deberá identificar al personal del establecimiento a cargo de la aplicación y el control de los SSOP;
- se deberá documentar el control y cualquier medida correctiva y/o de prevención que se ponga a disposición de la autoridad competente a efectos de la verificación;
- medidas correctivas que incluyan una forma adecuada de disponer del producto; y
- evaluaciones periódicas efectuadas por el operador del establecimiento para controlar la eficacia del sistema.

89. La verificación microbiológica de los SSOP puede utilizar una gama de métodos directos o indirectos. Los operadores de los establecimientos deberán usar el control estadístico de procedimientos u otros métodos para controlar las tendencias de saneamiento.

### **9.2.2 Criterios microbiológicos**

90. En ciertas circunstancias se podrá establecer un parámetro de rendimiento como criterio microbiológico que defina la aceptabilidad de una remesa de productos, por ejemplo, en base a la presencia/ausencia o cantidad de microbios y/o la cantidad de toxinas/metabolitos, según un plan específico de muestreo.<sup>36</sup>

### **9.2.3 HACCP**

91. Los sistemas HACCP para la producción de carne constituyen un medio activo de control del proceso con fines relativos a la inocuidad de los alimentos<sup>37</sup>. La validación de un plan HACCP para la carne deberá asegurar que el mismo sea efectivo para alcanzar los parámetros de rendimiento (ver 9.2.4), tomando en cuenta el grado de variabilidad en la presencia de peligros que normalmente está asociado con los diversos lotes de animales que se presentan para procesamiento.

92. La frecuencia de la verificación puede variar según los aspectos operativos de control del proceso, el historial de rendimiento del establecimiento en la aplicación del plan HACCP, y el resultado de la verificación misma. En algunos casos, la autoridad competente podrá decidir aprobar los planes HACCP y estipular las frecuencias de verificación.

93. Aunque los planes HACCP normalmente se limitan a la inocuidad de los alimentos, los conceptos de fondo de HACCP pueden utilizarse para formular sistemas de control del proceso relativos a la aptitud de los alimentos. En la medida de lo posible, los sistemas de control del proceso para características de aptitud deberán utilizar amplios programas de garantía de los alimentos (ver 9.2.6).

### **9.2.4 Parámetros de rendimiento basados en el resultado de control del proceso**

94. El establecimiento de parámetros de rendimiento para el resultado de actividades determinadas mejora enormemente la verificación de un adecuado control del proceso. En la mayoría de los casos, la autoridad competente establecerá dichos parámetros. Al establecer los parámetros de rendimiento, la industria puede demostrar fácilmente un control adecuado del proceso para las características de inocuidad de la carne.

95. El establecimiento deberá tener un sistema documentado de control del proceso para aplicar medidas correctivas que permitan lograr los parámetros de rendimiento en forma sistemática. La revisión del proceso y toda otra medida correctiva que se requiera como resultado de no haber logrado alcanzar los parámetros de rendimiento deberá registrarse en forma adecuada. La autoridad competente deberá aplicar un sistema para el recabado y análisis de resultados de todos los establecimientos en la medida de lo posible, y revisar periódicamente las tendencias del control del proceso en relación con los objetivos nacionales de higiene de la carne.

96. En la medida de lo posible, los parámetros de rendimiento deberán expresar objetivamente el nivel de control de peligro derivado de la aplicación de los principios del análisis de riesgos. Cuando no haya suficiente conocimiento de los riesgos a la salud humana, los parámetros de rendimiento podrán establecerse inicialmente a partir de encuestas de base de parámetros vigentes y enmendarse posteriormente según corresponda, para reflejar los objetivos de la salud pública. Cuando se establezcan parámetros de rendimiento para las características de aptitud de la carne, el resultado deberá alcanzarse en forma práctica y reflejar las expectativas del consumidor.

97. También podrán utilizarse parámetros organolépticos, por ejemplo “tolerancia cero” para la contaminación fecal visible en las reses muertas.

Los parámetros de rendimiento para el resultado de los sistemas de control del proceso actúan de manera de:

- facilitar la validación de los sistemas de control del proceso;
- facilitar la derivación de parámetros de proceso en varias etapas del sistema de producción de alimentos;
- permitir una flexibilidad y una innovación técnica máxima en la forma en la que el operador del establecimiento logra el nivel requerido de rendimiento;

<sup>36</sup> Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL – 1997)

<sup>37</sup> Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control (HACCP) y Directrices para su Aplicación (Anexo del CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 1997).

- facilitar la coherencia del rendimiento a nivel industria;
- proveer una base objetiva para directrices y normas reglamentarias dirigidas a la obtención de resultados, p.ej. requisitos estadísticos de control del proceso, frecuencia de *Salmonella* spp.;
- con el tiempo mejorar el control del peligro para incrementar el nivel de protección al consumidor; y
- facilitar el dictamen de equivalencia de medidas sanitarias.

98. Cuando los parámetros de rendimiento se establecen como directrices reglamentarias o normas, se deberá proporcionar a todas las partes interesadas una explicación de la vinculación con un nivel apropiado de protección al consumidor, p.ej. directrices para niveles aceptables de *E. coli* genérico, normas para la ausencia de *E. coli* O157:H7, y límites máximos de residuos para sustancias químicas extremadamente tóxicas.

99. Los parámetros de rendimiento para el resultado del control del proceso pueden no ser un medio adecuado para lograr el nivel requerido de protección al consumidor contra los peligros graves, por ejemplo EEB. Es posible que la autoridad competente deba aplicar procedimientos y análisis especiales para alcanzar los parámetros de rendimiento, por ejemplo, análisis diagnósticos de laboratorio del cerebro de todos los animales que tengan síntomas de carácter nervioso durante la inspección ante mortem, decomiso de rutina de “materiales de riesgos específicos”, y la prohibición de carne recuperada mecánicamente en regiones donde las poblaciones de matanza hayan tenido EEB. Se deberán aplicar medidas específicas como éstas en base a la evaluación de riesgos y una total consideración de la eficacia de todas las opciones disponibles relativas a la gestión de riesgos<sup>38</sup>

### 9.2.5 Sistemas de reglamentación

100. La autoridad competente tiene la facultad jurídica de establecer y hacer cumplir los requisitos reglamentarios relativos a la higiene de la carne, y tiene la responsabilidad final de verificar que se cumplan todos los requisitos reglamentarios. La autoridad competente tiene cinco funciones esenciales con respecto al control del proceso:

- i. Establecer sistemas reglamentarios (p.ej. retiro del mercado y rastreo), y requisitos, p.ej. formación, conocimiento, técnicas y aptitud del personal (generalmente a nivel nacional).
- ii. Poner en práctica controles específicos de higiene de la carne cuando ellos se designen como responsabilidad directa de la autoridad competente, p.ej. programas oficiales de toma de muestras o certificación oficial.
- iii. Verificar que los sistemas de control del proceso que el operador del establecimiento haya puesto en práctica cumplan con los requisitos reglamentarios según corresponda, es decir, buenas prácticas de higiene, SSOP y HACCP.
- iv. Verificar que los organismos competentes desempeñen sus funciones según se requiera.
- v. Tomar medidas, de corresponder, para que se cumplan los requisitos.

La autoridad competente deberá verificar el cumplimiento de:

- los requisitos relativos a las buenas prácticas de higiene para: animales que se presenten para la matanza (y animales de caza silvestre que se presenten para el faenado), establecimientos, instalaciones y equipo, control del proceso, transporte, e higiene del personal;
- los SSOP;
- los planes HACCP;
- todos los requisitos reglamentarios referentes a la inspección ante y post mortem;
- parámetros de rendimiento y proceso que sean directrices o normas reglamentarias, p.ej. requisitos estadísticos microbiológicos de control del proceso, o normas para *Salmonella* spp.;

<sup>38</sup> La encefalopatía espongiforme bovina. Capítulo 2.3.13, Código Internacional de Epizootias, 2000. Oficina Internacional de Epizootias.

- residuos químicos y niveles de contaminantes que estén por debajo de los límites máximos según los describan la legislación pertinente y los planes de muestreo nacional;
- programas de control de zoonosis oficiales u “oficialmente reconocidos”, p.ej. análisis microbiológicos para E. coli O157:H7; y
- retiro de “materiales de riesgo determinado”, según corresponda, p.ej. que puedan constituir un riesgo de transmisión de encefalopatías espongiiformes.

101. Las actividades de verificación pueden incluir la evaluación de las actividades de procesamiento llevadas a cabo por el personal del establecimiento, verificaciones de documentos, análisis organoléptico de partes comestibles de animales y carne, y toma de muestras para análisis de laboratorio. La aprobación/registro/listado de un establecimiento puede facilitar la capacidad de la autoridad competente de verificar que las operaciones del mismo cumplan con los requisitos reglamentarios.

102. La autoridad competente deberá verificar la supervisión adecuada de las actividades de verificación y la naturaleza e intensidad de dicha supervisión deberá estar basada en el riesgo. El inspector oficial (incluido el inspector veterinario) verifica, como parte de su función, el cumplimiento de los requisitos reglamentarios y puede utilizar verificaciones adicionales de documentos, procedimientos y análisis. Las reglas que rijan la presencia del inspector oficial durante la inspección ante y post mortem, y durante el procesamiento, cortado y almacenamiento de la carne deberán ser determinadas por la autoridad competente con relación al empleo de otras personas competentes, y con relación a los posibles riesgos a la salud humana asociados con las clases de animales y de carne de que se trate.

103. Un programa nacional de higiene de la carne deberá estar sujeto a verificación por parte de la autoridad competente.

Cuando el operador del establecimiento no cumpla con los requisitos reglamentarios, la autoridad competente deberá tomar medidas para hacer que cumpla con los mismos y que ellos incluyan:

- disminución de la producción mientras el operador recupera el control del proceso;
- cese de la producción, y retiro de la certificación de la carne que se considere nociva o no apta para el uso que se le desee dar;
- retiro del personal competente requerido por la autoridad competente;
- orden de tratamiento específico, retiro del mercado o destrucción de la carne, según corresponda; y
- retiro o suspensión total o parcial de la aprobación/registro/listado del establecimiento si los sistemas de control del proceso no son válidos o no han cumplido con los requisitos en repetidas oportunidades.

### **9.2.6 Sistemas de garantía de la calidad**

104. La autoridad competente deberá fomentar el uso de los sistemas de garantía de la calidad en todas las etapas de la cadena alimentaria, que sean voluntarios y generados por la industria.

105. En la medida de lo posible y práctico, el operador del establecimiento deberá aplicar sistemas de garantía de la calidad con el fin de mejorar la eficacia y eficiencia de la higiene de la carne. Los sistemas de garantía de la calidad funcionan por medio de la aplicación de procedimientos y prácticas documentados, y permiten que el operador del establecimiento proporcione una garantía adicional de que los controles del proceso existen y funcionan correctamente.

106. El operador del establecimiento podrá emplear organismos competentes o personas competentes debidamente reconocidos por la autoridad competente para llevar a cabo actividades prescritas de higiene de la carne que sean parte de un amplio sistema de garantía de la calidad. Estos sistemas alternativos para realizar las actividades de higiene de la carne deberán incluir:

- personal que cumpla con los requisitos de formación, conocimiento, técnicas y aptitud establecidos por la autoridad competente;
- planes HACCP para el control de peligros pertinentes;
- parámetros de rendimiento para las características de inocuidad de la carne; y

- verificación de las actividades de control del proceso por parte de la autoridad competente.

107. La autoridad competente deberá tomar en cuenta la contribución de dichos sistemas durante la verificación de los requisitos reglamentarios, y ello podrá incluir el reconocimiento oficial del sistema de garantía de la calidad.

Los sistemas de garantía de la calidad aplicados por el operador del establecimiento podrán ser oficialmente reconocidos por la autoridad competente<sup>39</sup>, y en dichas circunstancias:

- el reconocimiento oficial se puede lograr por medio de una evaluación del sistema llevado a cabo por la autoridad competente, o por un organismo competente oficialmente reconocido que demuestre que el sistema de garantía de la calidad cumple con criterios determinados;
- cuando se asigna a un tercero la categoría de organismo de evaluación oficialmente reconocido, la autoridad competente deberá aplicar criterios determinados y hacer que dicho organismo esté sujeto a procedimientos de verificación oficial;
- la autoridad competente puede disminuir la frecuencia de las actividades de verificación cuando el sistema de garantía de la calidad demuestre repetidamente que se cumplen los requisitos reglamentarios; y
- deberá haber una normativa reglamentaria que trate adecuadamente la falta de rendimiento y/o la falta de cumplimiento con el sistema de garantía de la calidad.

### 9.2.7 Equivalencia

108. Equivalencia es el estado en que las medidas de higiene aplicadas en un país exportador, aunque difieran de las medidas de higiene aplicadas en un país importador, alcancen, según demuestre el país exportador, el nivel apropiado de protección<sup>40</sup> del país importador. Cuando se requiere una determinación de equivalencia<sup>41</sup> y los establecimientos usen programas piloto de sistemas alternativos para el control del proceso antes del dictamen final, el producto en cuestión deberá reunir las condiciones para la certificación de exportación cuando se hayan cumplido con los requisitos de higiene de la carne.

### 9.3 REQUISITOS GENERALES DE HIGIENE PARA EL CONTROL DEL PROCESO

109. El control del proceso deberá satisfacer los requisitos generales de higiene del Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos.<sup>42</sup>

Los requisitos generales de higiene para el control del proceso deberán incluir, por ejemplo:

- el agua para la limpieza y desinfección deberá ser de un nivel apropiado para el propósito específico, y deberá ser utilizada de forma de evitar la contaminación directa o indirecta de la carne;
- la limpieza de las instalaciones y el equipo deberá incluir el desmontado de los mismos cuando sea necesario, la remoción de todo tipo de desechos, el enjuague de los componentes, la aplicación de un agente de limpieza autorizado, la repetición del enjuague, el reensamblado de los componentes, y una desinfección y enjuague adicionales según corresponda;
- se deberá manipular y almacenar los recipientes y el equipo de manera de disminuir la posibilidad de contaminación de la carne;
- cuando el armado de los recipientes o cajas de cartón se efectúe en salas o áreas donde se encuentra la carne, deberán armarse de forma de evitar la más mínima posibilidad de contaminar el producto; y

<sup>39</sup> Anteproyecto de Directrices para la Utilización de Sistemas de Garantía de la Calidad para Cumplir con los Requisitos Relacionados con los Alimentos (CX/FICS 02/6)

<sup>40</sup> Anteproyecto de Directrices sobre la Determinación de Equivalencia de Medidas Sanitarias Relativas a los Sistemas de Inspección y Certificación de Alimentos (CAC Alinorm 01/30A, Apéndice III).

<sup>41</sup> Directrices para el Establecimiento de Acuerdos de Equivalencia con Respecto a los Sistemas de Inspección y Certificación de Alimentos (CAC/GL 34-1999).

<sup>42</sup> Notar que los requisitos generales para el control de ingreso de materiales, uso de agua, empaquetado, documentación y archivos, y procedimientos para retiro del mercado se describen en el Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1 – 1969, Rev. 3 1997).



- el acceso controlado del personal a las áreas de procesamiento.

110. Al verificar el control del proceso y al llevar a cabo otras actividades relativas a la higiene de la carne, la autoridad competente y la industria deberán tener acceso a laboratorios debidamente acreditados o reconocidos. El análisis de muestras deberá utilizar métodos analíticos convalidados.<sup>43</sup>

Se podrá requerir el análisis de laboratorio para:

- la verificación del control del proceso;
- la aplicación de los parámetros de rendimiento;
- el control de residuos;
- diagnóstico de enfermedades que afecten a cada animal; y
- el control de zoonosis.

#### 9.4 REQUISITOS DE HIGIENE PARA LA MATANZA Y EL FAENADO

111. Solamente animales en pie destinados a la matanza deberán ingresar al matadero, excepto los animales que hayan sido sacrificados como medida de emergencia fuera del matadero y que tengan la documentación veterinaria pertinente.

112. Solamente los animales destinados para la matanza podrán ingresar a un matadero, excepto los animales utilizados para el transporte, o para el arreo.

113. Un animal solamente deberá ser sacrificado o faenado en un matadero si la persona competente está disponible para llevar a cabo la inspección ante y post mortem. En casos de matanzas de emergencia, si la persona competente no está disponible, se aplicarán disposiciones especiales establecidas por la autoridad competente.

114. Todos los animales llevados al área de matanza del matadero deberán ser sacrificados sin demora. Las operaciones de insensibilización, apuntillado y desangrado de los animales no deberán efectuarse con más rapidez de la que se puedan aceptar las reses muertas para ser faenadas.

Durante la operación inicial de faenado, y con la debida consideración a la disminución del nivel de contaminación:

- a los animales sacrificados que se escalden, se chamusquen o se traten de algún otro modo análogo, se les deberá quitar la cerda, el pelo, las costras, las plumas, las cutículas y la suciedad;
- la tráquea y el esófago deberán permanecer intactos durante el sangrado, excepto en el caso de sacrificio ritual;
- el sangrado deberá ser lo más completo posible; si la sangre va a utilizarse para la elaboración de alimentos, la misma deberá ser recolectada y manipulada de forma higiénica;
- la lengua deberá retirarse de manera que no se corten las amígdalas;
- no se requiere el desuello de la cabeza en el caso de ciertos animales, por ejemplo, cabras, terneros, y ovejas, siempre y cuando las cabezas se manipulen de manera de evitar una contaminación indebida de la carne;
- antes de separar de la cabeza cualquier carne destinada al consumo humano, la cabeza deberá limpiarse y, salvo en el caso de las reses muertas escaldadas y peladas, desollarse en medida suficiente para facilitar la inspección y la separación higiénica de las partes determinadas;
- las ubres lactantes o manifiestamente enfermas deberán separarse lo antes posible durante el faenado de la res;
- no deberá permitirse que el contenido de las ubres contamine la res muerta;

<sup>43</sup>

Directrices para la evaluación de la competencia de laboratorios de análisis en el Control de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 27-1997)

- el desuello o despellejado a gas (el insuflado de aire o gas entre la piel o cuero y el tejido interno para facilitar el desuello) sólo será permitido si puede lograrse con un nivel mínimo de contaminación y satisface los parámetros de rendimiento microbiológico y organoléptico; y
- los cueros/vellones no se lavarán, descarnarán o dejarán acumular en ninguna parte del matadero o establecimiento utilizado para la matanza o el faenado.

115. El lavado de las aves de corral y de las aves silvestres de cría debe realizarse después del desplume y sólo pueden lavarse eficazmente con agua potable para eliminar el polvo, las plumas y cualquier otro contaminante. El lavado de dichas aves muertas efectuado en etapas múltiples durante el proceso de faenado y a la brevedad posible después de cada etapa contaminante, disminuye la adherencia de bacterias a la piel y la contaminación generalizada de las aves muertas. (El lavado después de la evisceración e inspección post mortem también es necesario por motivos tecnológicos, ya que éste es el único método disponible para limpiar las aves muertas en forma periódica antes de comenzar el proceso de refrigerado.) El lavado puede realizarse usando varios métodos, por ejemplo, mediante vaporización o lavado de inmersión.

116. Las aves corredoras de cría suelen tener una cantidad excesiva de polvo y suciedad en las plumas y ello presenta la posibilidad de contaminación grave en el área del faenado, a no ser que haya una separación adecuada, ya sea mediante el uso de la distancia, barreras, u otros medios tales como la ventilación positiva.

117. Una vez que se haya comenzado el proceso de separación del cuero/vellón, las reses muertas no deberán estar en contacto entre sí y ello deberá mantenerse hasta que la persona competente que realiza la inspección post-mortem haya examinado y hecho el dictamen de todas las reses muertas. (Nota: En la práctica no puede lograrse la separación total en el caso de las aves de corral y aves silvestres de cría.)

Durante el faenado, y con la debida consideración a la disminución del nivel de contaminación:

- el desuello deberá completarse antes de la evisceración;
- el agua de los tanques de escaldado deberá cambiarse frecuentemente para evitar la contaminación excesiva;
- la evisceración deberá efectuarse sin demora;
- se deberá prevenir la descarga o derrame de todo material procedente del esófago, buche, estómago, intestinos, cloaca o recto, o de la vesícula biliar, la vejiga urinaria, el útero o las ubres;
- los intestinos no deberán separarse del estómago durante la evisceración y no deberán practicarse, durante la misma, otros cortes en los intestinos, salvo que éstos se aten para prevenir el derrame del contenido de los mismos, excepto en el caso de las aves de corral y aves de caza;
- el estómago e intestinos y todo el material no comestible procedente de la matanza y/o faenado de los animales deberán retirarse lo antes posible de la sala de faenado y procesado para evitar la contaminación cruzada de la carne;
- se deberá demostrar la eficacia de los métodos utilizados para limpiar la contaminación visible y microbiana y el cumplimiento de otros requisitos estipulados por la autoridad competente; y
- la materia fecal y otras materias de las reses muertas se deberán raspar o limpiar para que no cause mayor contaminación, y para lograr los parámetros adecuados de rendimiento para el control del proceso.

118. Las reses muertas no deberán entrar en contacto con superficies o equipo a no ser que resulte prácticamente inevitable. Cuando haya contacto debido al diseño del equipo utilizado, por ejemplo en el caso de máquinas de eviscerado automático, la higiene del equipo se deberá mantener y controlar en forma adecuada.

119. La persona competente que lleva a cabo la inspección post mortem deberá exigir una disminución en el nivel de producción o suspender las operaciones u otras medidas apropiadas, según considere necesario (ver 9.2.5), en los casos en que dicha persona estime que la matanza o el faenado de animales, o la manipulación de la carne, podrían afectar en forma adversa la inocuidad o la aptitud de la carne.

120. Los operadores de los establecimientos deberán satisfacer los requisitos de la autoridad competente en lo referente a la presentación de partes comestibles de animales para la inspección post mortem. Las partes de los animales sacrificados que se hayan retirado antes de la inspección post mortem deberán poder identificarse como pertenecientes a una res muerta determinada (o a un grupo de reses muertas) cuando así se exija para el dictamen post mortem.

121. Las instalaciones y el equipo para la matanza y/o faenado podrá utilizarse para otros propósitos siempre y cuando se cumplan los requisitos de limpieza y saneamiento apropiados.

122. La autoridad competente deberá fomentar la elaboración y adopción de tecnologías y procedimientos de innovación a nivel de establecimiento, que reduzcan la contaminación cruzada y aumenten la inocuidad de los alimentos, por ejemplo, el aislamiento del intestino grueso colocándolo en una bolsa y atándolo.

## 9.5 INSPECCIÓN POST MORTEM

123. Todos los animales deberán ser objeto de una inspección post mortem, que preferentemente deberá formar parte de un amplio sistema basado en el riesgo para la producción de carne.

124. La inspección post mortem de animales deberá utilizar información proveniente de la producción primaria y de la inspección ante mortem, junto con el resultado de la inspección organoléptica de la cabeza, res muerta y vísceras, para emitir un dictamen sobre la inocuidad y aptitud de las partes comestibles en cuanto al consumo humano. Cuando el resultado de la inspección organoléptica sea insuficiente para dictaminar con exactitud que las partes comestibles de animales son inocuas o aptas para el consumo humano, las partes deberán mantenerse aisladas y se deberá realizar una inspección confirmatoria de los procedimientos y/o análisis.

### 9.5.1. Formulación de sistemas de inspección post mortem

125. La autoridad competente deberá establecer los procedimientos y análisis de inspección post mortem de acuerdo a un método basado en la ciencia y en el riesgo. La autoridad competente está a cargo de establecer criterios para el dictamen y la verificación del sistema de inspección post mortem. De no haber un sistema basado en el riesgo, los procedimientos deberán basarse en el conocimiento científico y práctica actuales.

126. Se deberá utilizar información pertinente sobre la población animal, p.ej. tipo de animal, estado de salud, y región geográfica de procedencia, tanto en la formulación como en la aplicación de los sistemas de inspección post mortem.

127. Cuando así lo indiquen las inquietudes de la sociedad con respecto a la salud pública en el caso de posibles peligros, p.ej. análisis de *Trichinella* spp., se podrá requerir una exploración rutinaria de las partes comestibles de animales por medios que no sean la inspección organoléptica.

Las características de un programa de inspección post mortem basado en el riesgo son:

- formulación y aplicación de procedimientos y análisis organolépticos que sean pertinentes y proporcionales a los riesgos transmitidos por la carne y relacionados con anomalías de fácil detección;
- adecuación de los procedimientos al espectro y predominio de las enfermedades y defectos que tengan una probabilidad razonable de estar presentes en una población de matanza, tomando en consideración el tipo (edad), procedencia geográfica y sistema de producción primaria de los animales de matanza, p.ej. incisiones múltiples en músculos pertinentes de todos los porcinos provenientes de regiones geográficas en las que haya *Tenía solium*;
- procedimientos que reduzcan a un mínimo la contaminación cruzada durante la manipulación, en la medida de lo posible, y que puedan incluir procedimientos limitados a la observación directa de las partes del animal en la primera instancia cuando la evaluación del riesgo lo justifica;
- inspección de las partes no comestibles de animales cuando puedan tener un papel indicador en el dictamen con respecto a las partes comestibles;

- modificación de los procedimientos tradicionales cuando la investigación científica haya comprobado que no son efectivos de por sí, o que presentan peligros para los alimentos, p.ej. incisión de rutina de los ganglios linfáticos de animales jóvenes para detectar anomalías granulomatosas;
- aplicación de procedimientos organolépticos intensivos y de rutina, cuando se detecte una enfermedad o dolencia de posible contagio generalizado de una parte del animal, p.ej. quistes de la *Taenia saginata* en el ganado, xantosis;
- aplicación en forma rutinaria de procedimientos adicionales basados en el riesgo, cuando el análisis diagnóstico efectuado a los animales en pie tiene resultado positivo, por ejemplo, el análisis de tuberculina para ganado y el análisis de maleína para equinos;
- uso de análisis de laboratorio para peligros que no cubra el examen organoléptico, p.ej. *Trichinella* spp., residuos de sustancias químicas y contaminantes;
- aplicación de parámetros de rendimiento para resultados de una inspección organoléptica que aplique un enfoque basado en el riesgo;
- integración con planes HACCP para otras actividades de control del proceso, p.ej. establecimiento de criterios de “tolerancia fecal cero” para la contaminación fecal de reses muertas;
- continua adecuación de los procedimientos que tomen en cuenta la información recibida de la producción primaria, lote por lote; y
- envío de la información al productor primario, con el fin de lograr una mejora continua del nivel de inocuidad y aptitud de los animales que se presenten para la matanza (ver 6.4).

128. El Apéndice I incluye los procedimientos para la inspección post mortem que puedan proporcionar una base para la elaboración de un sistema de inspección basado en la ciencia y en el riesgo con respecto a una población determinada de animales.

### **9.5.2. Implementación de la inspección post mortem**

129. La inspección post mortem deberá realizarse tan pronto como sea posible después de la matanza de animales, o de la entrega de animales de caza sacrificados. La inspección deberá tener en cuenta toda la información pertinente proveniente del nivel de producción primaria e inspección ante mortem, por ejemplo, información proveniente de programas oficiales u oficialmente reconocidos de control de peligros, o información referente a animales sacrificados como “casos dudosos”.

130. La autoridad competente deberá determinar: la manera de llevar a cabo la inspección post mortem, los requisitos de formación, competencia, técnicas y aptitud del personal que participe en la misma (incluido el inspector oficial, el inspector veterinario y el personal que no sea empleado por la autoridad competente) y la frecuencia e intensidad de las actividades de verificación (ver 9.2.5). La responsabilidad final de asegurar el cumplimiento de todos los requisitos de la inspección y dictamen post mortem recaerá en la autoridad competente.

131. Cuando la persona competente que lleva a cabo la inspección post mortem decomisa animales o partes de animales declarándolos nocivos o no aptos para el consumo humano, los mismos deberán identificarse como tales y manipularse para evitar la contaminación cruzada de la carne de otros animales. Deberá registrarse el motivo del decomiso, y se deberán realizar análisis de laboratorio que lo confirmen, de considerarse necesario.

Las responsabilidades del operador del establecimiento con respecto a la inspección post mortem incluyen:

- preservar la identidad de todas las partes comestibles de un animal (incluida la sangre) hasta que se finalice la inspección;
- desollado y faenado de las cabezas en la medida de lo necesario para facilitar la inspección, p.ej. desollado parcial para permitir acceso a los ganglios linfáticos submaxilares, separación de la base de la lengua para permitir acceso a los ganglios linfáticos retrofaríngeos;
- desollado de las cabezas en la medida de lo necesario para permitir la remoción higiénica de las partes comestibles, cuando ello sea una opción de procesamiento;

- presentación de las partes del animal para la inspección, de acuerdo con los requisitos de la autoridad competente;
- prohibirle al personal del establecimiento que quite o modifique intencionalmente evidencia alguna relacionada con una enfermedad o defecto, o marca de identificación del animal, antes de la inspección post mortem;
- pronta remoción de fetos del área de evisceración, para aprovechamiento de grasa u otros procesos, según lo permita la autoridad competente, p.ej. recolección de sangre fetal;
- retención en el área de inspección de todas las partes de animales requeridas para la inspección hasta el momento en que se haya finalizado la inspección y el dictamen;
- provisión de instalaciones para la identificación y retención de todas las partes de animales que requieran una inspección más detallada y/o análisis diagnósticos antes de realizar el dictamen sobre inocuidad y aptitud, de manera de evitar la contaminación cruzada de la carne de otros animales;
- decomiso de las partes de la res muerta que se hayan recortado de la región de la herida de apuntillado;
- decomiso rutinario del hígado y/o riñones de los animales más viejos, cuando la autoridad competente haya determinado que puede haber una acumulación inaceptable de metales pesados;
- uso de sellos o distintivos sanitarios que especifiquen el resultado de la inspección post mortem, (según lo estipule la autoridad competente); y
- cooperación con las personas competentes que lleven a cabo la inspección post mortem, de todas las maneras necesarias para facilitar una eficaz inspección post mortem, p.ej. acceso a todos los registros de procesamiento, y fácil acceso a todas las partes de animales.

Los sistemas de inspección post mortem deberán incluir:

- procedimientos y análisis basados en el riesgo en la medida de lo posible (ver 9.5.1);
- confirmación de que la insensibilización y sangrado se hayan realizado apropiadamente;
- disponibilidad de inspección inmediatamente después de haber finalizado el faenado;
- inspección visual de las partes de animales, incluidas las partes no comestibles, según lo determine la autoridad competente (ver Apéndice I);
- palpado y/o incisión de las partes de animales; incluidas las partes no comestibles, según lo determine la autoridad competente, de acuerdo a un enfoque basado en el riesgo (ver Apéndice I);
- la persona competente que realice la inspección post mortem hará palpados y/o incisiones adicionales, según se requiera para efectuar el dictamen referente a cada animal, y con el control higiénico apropiado.
- una inspección más detallada de las partes comestibles destinados al consumo humano y comparada con la inspección de las partes que sólo sirvan como indicadoras, de acuerdo a las circunstancias, p.ej. incisión de pulmones y ubres si se tiene la intención de usarlos para consumo humano;
- incisiones sistemáticas y múltiples de los ganglios linfáticos cuando la incisión sea necesaria;
- otros procedimientos organolépticos, p.ej. mediante el olfato, tacto;
- cuando sea necesario, análisis diagnósticos y de otros tipos llevados a cabo por la autoridad competente, o por el operador del establecimiento en cumplimiento de instrucciones;
- parámetros de rendimiento para el resultado de la inspección organoléptica;
- la autoridad reguladora podrá disminuir o detener el procesamiento de manera de permitir una adecuada inspección post mortem en todo momento;
- verificación de la remoción rutinaria de partes determinadas si la autoridad competente así lo requiere; p.ej. “determinados materiales de riesgo” para EEB; y

- verificación del uso adecuado y almacenamiento seguro del equipo que se utilice para los sellos o distintivos sanitarios.

132. La autoridad competente y la industria deberán registrar y diseminar el resultado de la inspección post mortem según corresponda. Se deberá dar parte a las autoridades competentes nacionales con respecto a las enfermedades notificables, humanas o de animales, y a los casos de residuos o contaminantes que no cumplan con los requisitos, como así también al propietario de los animales. La autoridad competente está a cargo del análisis del resultado de la inspección post mortem a lo largo del proceso y deberá poner a disposición de todas las partes interesadas los resultados de dichos análisis.

#### 9.6 DICTAMEN POST MORTEM

133. El dictamen post mortem que indica que las partes comestibles de animales son inocuas y aptas para el consumo humano deberá estar basado esencialmente en los riesgos a la salud humana transmitidos por los alimentos. Otros riesgos a la salud humana, p.ej. derivados del contacto ocupacional o de la manipulación de la carne en el hogar, también constituyen una consideración de importancia. Los dictámenes relativos a las características de aptitud de la carne deberán reflejar los requisitos de aceptabilidad del consumidor que correspondan al uso final.<sup>44</sup>

134. Los programas de inspección post mortem podrán utilizarse para identificar y dictaminar con respecto a animales o partes de animales de acuerdo a los riesgos zoonos, según lo especifique la legislación nacional pertinente, aunque esté fuera del mandato del Codex.

El dictamen con respecto a partes comestibles que determinen la inocuidad y aptitud de las mismas deberá tener en consideración información de las siguientes fuentes:

- información de la producción primaria (ver Sección 6);
- observaciones de animales durante la estancia en cobertizo;
- inspección ante mortem; e
- inspección post mortem, incluidos los análisis diagnósticos, cuando así se requiera.

135. En la medida de lo posible, el dictamen deberá basarse en la ciencia y en los riesgos a la salud humana, con directrices provistas por la autoridad competente. Sólo personas competentes y capacitadas deberán emitir dictámenes. El nivel de formación, conocimientos, técnicas y aptitud requerido cuando se dictamine que las partes comestibles con cualquier tipo de anormalidad son nocivas y no aptas para el consumo humano y se desechen en forma apropiada, puede ser de nivel menor que el requerido en situaciones cuando el dictamen estipule que no es necesario retirarlas del suministro de alimentos.

136. El dictamen con respecto a las partes comestibles de animales como nocivas o no aptas para el consumo humano deberá regirse por categorías generales según se presenta en el Apéndice II.

137. Cuando el resultado inicial de la inspección post mortem sea insuficiente para dictaminar con certeza la inocuidad y aptitud para el consumo humano de ciertas partes comestibles de animales, el dictamen provisional deberá seguirse con procedimientos más detallados de inspección y/o análisis adicionales. Hasta que el resultado de la inspección más detallada y/o los análisis diagnósticos estén disponibles, todas las partes del animal que requieran mayor investigación deberán mantenerse bajo el control de la persona competente que realiza dichas actividades.

Las categorías de dictamen para partes comestibles de animales incluyen:

- inocuo y apto para el consumo humano;

<sup>44</sup>

La autoridad competente podrá tomar en cuenta las necesidades variables de las distintas poblaciones de consumidores, de manera que los dictámenes de aptitud no distorsionen los aspectos económicos del suministro de alimentos.

- inocuo y apto para el consumo humano, sujeto a la aplicación de un proceso prescrito, p.ej. cocido, congelado<sup>45</sup>;
- retenido bajo sospecha de ser nocivo o no apto, pendiente del resultado de otros procedimientos y/o análisis;
- nocivo para el consumo humano, es decir, debido a peligros transmitidos por la carne o por peligros ocupacionales sanitarios/de manipulación de la carne, pero con posibilidad de ser utilizado para otros fines, p.ej. alimento para animales domésticos, piensos para animales o uso industrial no alimentario, siempre que haya controles higiénicos adecuados para prevenir toda transmisión de peligros, o de reingreso ilegal a la cadena alimentaria humana;
- nocivo para el consumo humano, es decir, debido a peligros transmitidos por la carne o por peligros ocupacionales sanitarios/de manipulación de la carne, y a ser decomisado y destruido;
- no apto para el consumo humano, pero con posibilidad de ser utilizado para otros fines, p.ej. alimento para animales domésticos, piensos para animales o uso industrial no alimentario, siempre que haya controles adecuados para prevenir el reingreso ilegal a la cadena alimentaria humana;
- no apto para el consumo humano, y a ser decomisado y destruido; y
- nocivo por motivos zoonosológicos según se especifica en la legislación nacional y a ser descartado de la manera correspondiente.<sup>46</sup>

138. Cuando se dictamina que las partes comestibles de un animal son inocuas y aptas para el consumo humano sujeto a la aplicación de un proceso determinado, la autoridad competente deberá verificar las especificaciones de dicho proceso y determinar que son suficientes para quitar/reducir o eliminar adecuadamente el peligro o la situación de inquietud, p.ej., especificaciones para esterilización, aprovechamiento de grasa a alta temperatura o congelado.

#### **9.7 REQUISITOS DE HIGIENE PARA EL CONTROL DEL PROCESO DESPUÉS DE LA INSPECCIÓN POST MORTEM**

139. Las operaciones efectuadas después de la inspección post mortem comprenden la refrigeración de las reses muertas, el deshuesado y el cortado, el empacado, y la congelación y almacenamiento. Se debe prestar especial atención al control de la temperatura, ya que deberá reducirse lo más rápidamente posible en el caso de reses y entrañas/despojos recién sacrificados y faenados, hasta alcanzar una temperatura donde no puedan desarrollarse microorganismos o toxinas que constituyan un riesgo para la salud pública. También es importante que no se interrumpa el proceso de refrigeración, excepto a lo mínimo necesario requerido para las operaciones prácticas, tales como la manipulación durante el transporte.

140. En el caso de aves de corral y aves silvestres de cría, se deberán retirar lo antes posible las vísceras, en forma total o parcial, excepto los riñones, a no ser que la autoridad competente permita lo contrario.

La carne autorizada como inocua y apta para el consumo humano deberá ser:

- retirada en forma inmediata de la sala de faenado;
- manipulada, almacenada y transportada, de manera de protegerla de la contaminación y el deterioro;
- mantenida en condiciones que reduzcan la temperatura y/o el uso del agua lo más rápido posible, a no ser que el cortado o el deshuese se realicen antes del rigor mortis; y
- mantenida a temperaturas que satisfagan los objetivos de inocuidad y aptitud.

<sup>45</sup> La persona competente puede exigir que luego de la inspección post mortem, las partes comestibles adecuadamente inventariadas podrán designarse como inocuas y aptas cuando se les aplique un proceso determinado, p.ej. congelado, cocido, enlatado.

<sup>46</sup> En algunas circunstancias, cuando los animales han sido obtenidos de regiones geográficas bajo cuarentena por motivos zoonosológicos, se podrá dictaminar que las partes comestibles son aptas para el consumo humano pero sujetas a distribución restringida.

En el caso de aves de corral o de aves silvestres de cría en proceso de refrigerado por inmersión:

- el proceso de refrigerado por inmersión deberá cumplir con los criterios de higiene que la autoridad competente especifique;
- la reducción de la temperatura de aves muertas deberá ser tan rápida como sea posible;
- las aves muertas que salgan del proceso deberán tener un conteo microbiológico más bajo con respecto a los organismos y patógenos indicadores que las aves que entren a dicho proceso; y
- los requisitos de saneamiento deberán incluir el vaciado, limpieza y saneamiento total de los tanques según corresponda.

141. Un sello o distintivo que se aplique a la carne, envoltura o envase podrá proporcionar evidencia de que el producto cumple con los requisitos reglamentarios y servirá para rastrear el establecimiento de origen, de ser necesario. De utilizarse como parte de un programa oficial de higiene de la carne, el mismo deberá incluir el número de aprobación/registro/listado del establecimiento. El sello o distintivo deberá ser legible y aplicarse de manera tal que no pueda ser utilizado nuevamente. Otros sellos o distintivos podrán indicar conformidad con especificaciones comerciales o no aceptación para el consumo humano, como por ejemplo marcas distintivas de alimentos para animales.

142. Los sellos o distintivos sanitarios podrán aplicarse directamente al producto, a su envoltura o envase, o imprimirse en una etiqueta que se adhiera al producto, envoltura o envase. Cuando se trate de transporte a granel a otro establecimiento para mayor manipulación, procesamiento o envoltura, los sellos o distintivos sanitarios podrán aplicarse a la superficie exterior del contenedor o envase.

Cuando se coloquen las reses muertas, partes de reses muertas o carne en una sala de retención:

- se deberá respetar estrictamente todos los requisitos para el control de la higiene de las operaciones, por ejemplo niveles de ingreso al refrigerador, rotación del producto, y especificaciones relacionadas con la temperatura y humedad relativa ambiente;
- las reses muertas o partes de reses muertas, que estén colgadas o colocadas en rejillas o bandejas, deberán mantenerse de forma tal que permita una adecuada circulación de aire;
- se deberá prevenir la posibilidad de contaminación cruzada causada por goteo de líquidos; y
- se deberá prevenir de la manera que mejor se adecue a las circunstancias, el goteo de agua y la condensación de las instalaciones que se hallen a mayor altura.

143. Las salas y el equipo para el corte, deshuese y otra preparación de la carne deberán usarse exclusivamente para dichos propósitos, y las salas deberán mantenerse a temperatura y humedad apropiadas durante las operaciones. La carne destinada al corte o al deshuese deberá llevarse a las salas de trabajo progresivamente, según se necesite y no debe acumularse sobre las mesas de trabajo. Si la carne se corta o deshuesa antes de alcanzar temperaturas que sean apropiadas para el almacenamiento y transporte, las mismas deberán reducirse inmediatamente a los niveles prescritos.

Cuando la carne se corte o deshuese antes del rigor mortis:

- deberá transportarse directamente de la sala de faenado a la sala de corte o deshuese;
- la sala de corte o deshuese deberá tener un sistema de regulación de la temperatura y estar directamente conectada a las zonas de faenado, a menos que la autoridad competente apruebe procedimientos de alternativa que ofrezcan un nivel equivalente de higiene; y
- el corte, deshuese y empaque deberán realizarse sin demora y deberán cumplir todos los requisitos para el control higiénico del proceso.



Cuando la carne se empaqueta o envuelve:

- el material utilizado para el empaque deberá ser apto para ser almacenado y utilizado en forma higiénica; y
- los cajones, o cajas de cartón, deberán estar forrados de manera adecuada o poseer otro medio satisfactorio de proteger la carne, excepto que en ciertos casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tal como los cortes, están envueltas individualmente antes de ser empacadas.

Cuando la carne se coloca en una sala de congelamiento:

- la carne que no esté en cajas de cartón deberá colgarse o colocarse en rejillas o bandejas de manera tal que permita una circulación adecuada de aire;
- la carne que no esté en cajas de cartón deberá mantenerse de forma tal que impida la contaminación cruzada causada por goteo de líquidos;
- las cajas de cartón que contengan carne deberán apilarse de manera de permitir una circulación adecuada de aire; y
- la carne en bandejas deberá ubicarse de manera de evitar el contacto con la base de la bandeja de arriba.

Cuando la carne se coloque en una cámara de congelación o almacenamiento:

- se deberá haber bajado la temperatura de la carne a un nivel aceptable antes de colocarla en la cámara;
- la carne expuesta deberá almacenarse de forma adecuada para no poner en peligro el nivel de higiene debido a la presencia de carne empacada o material de empaque;
- la carne, ya sea la res muerta o empacada en cajas de cartón, no deberá apilarse directamente sobre el piso y deberá colocarse de manera que haya una circulación adecuada de aire;
- la sala para el almacenamiento de congelados deberá operarse y mantenerse en condiciones apropiadas para mantener la inocuidad y aptitud de la carne;
- las temperaturas se deberán registrar y controlar continuamente; y
- se deberá mantener un control de inventario adecuado.

144. Cuando la carne se descongele para continuar con el procesamiento, se deberán ejercer controles de higiene para evitar el desarrollo de microorganismos o la formación de toxinas que puedan constituir un riesgo a la salud humana. Dichos controles deberán incluir un desagüe para la eliminación de líquidos.

145. Cuando los establecimientos estén aprobados, registrados/listados para la matanza de diferentes especies de animales, todas las operaciones deberán controlarse en términos de espacio o tiempo, para evitar la posibilidad de que la carne se mezcle en forma accidental con la carne de otras especies de matanza y evitar la identificación errónea al momento del empaque.

#### **9.8 REQUISITOS DE HIGIENE PARA LAS PARTES COMESTIBLES DE ANIMALES QUE SE CONSIDEREN NOCIVAS O NO APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO**

146. Se deberán aplicar medidas especiales de higiene a las operaciones que incluyan partes comestibles de animales consideradas nocivas o no aptas para el consumo humano. Dichas medidas deberán prevenir la contaminación cruzada de otras partes comestibles y carne, y prevenir toda posibilidad de sustitución.

Las partes comestibles de animales consideradas nocivas o no aptas para el consumo humano:

- deberán colocarse sin demora en toboganes, recipientes, o vagonetas específicamente identificados, u otras instalaciones para su manipulación;

- podrán identificarse por medios específicos adecuados al tipo y uso final del tejido;
- en el caso de material decomisado, el mismo deberá manipularse en salas exclusivas para dicho propósito y transportarse de manera segura a un lugar de destrucción (p.ej. lugar para aprovechamiento de grasa)

### 9.9 SISTEMAS PARA EL RETIRO DEL MERCADO

147. Los establecimientos deberán tener sistemas adecuados para rastrear y retirar el producto de la cadena alimentaria. La autoridad competente deberá exigir verificación de que los sistemas sean adecuados. Cuando se retire un producto del mercado, se deberá considerar el envío de una notificación a los consumidores y las partes interesadas. Dicha notificación se deberá realizar según corresponda.

148. El producto retirado podrá utilizarse con otros propósitos que excluyan el consumo humano o, de corresponder, podrán procesarse nuevamente de manera tal que garantice su inocuidad y aptitud.

Los sistemas de retiro formulados por el operador del establecimiento deberán:

- utilizar el número de aprobación/registro/listado del establecimiento como medio de identificar la carne hasta el lugar de destino final;
- incorporar sistemas de gestión y procedimientos que permitan un retiro completo y rápido de las remesas implicadas, p.ej. registros de distribución, códigos de remesa;
- mantener registros que permitan el rastreo de la procedencia de los animales en la medida de lo posible; y
- mantener registros que permitan la investigación de todo procesamiento que pueda hallarse implicado como fuente de peligros.

## 10. ESTABLECIMIENTOS: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO

149. Los principios y directrices presentados en esta sección complementan los objetivos y directrices de la Sección VI del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 1997).

### 10.1 PRINCIPIOS DE HIGIENE DE LA CARNE QUE SE APLICAN AL MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS, INSTALACIONES Y EQUIPO

- i. Los establecimientos, instalaciones y equipos deberán estar en buenas condiciones de mantenimiento y saneamiento con el fin de disminuir al máximo posible la contaminación de la carne.
- ii. Deberán existir programas documentados con respecto al efectivo y adecuado mantenimiento y saneamiento (ver 9.2.1).
- iii. El control de la efectividad del mantenimiento y saneamiento deberá estar incluido como componente básico de los programas de higiene de la carne (ver 9.2.1).
- iv. Deberán aplicarse requisitos especiales de saneamiento a la matanza y faenado de los animales que van a decomisarse o clasificarse como “de aspecto dudoso”.

### 10.2 MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO

150. Los establecimientos, instalaciones y equipo deberán mantenerse en buenas condiciones y en buen estado de funcionamiento con el fin de facilitar todos los procedimientos de saneamiento y de prevenir la contaminación de la carne, como por ejemplo, a causa de fragmentos de metal, yeso descascarado o contaminantes químicos.

151. Los SSOP deberán especificar el ámbito del programa de limpieza, las especificaciones del mismo, las personas responsables y los procedimientos con respecto al control y registro.

Los programas y procedimientos de limpieza deberán:

- especificarse en los SSOP según corresponda a las circunstancias;
- incluir disposiciones con respecto a la remoción y almacenamiento de desperdicios;
- garantizar que no haya contaminación resultante de la carne debido al contacto con detergentes, agentes desinfectantes o esterilizantes, a no ser que se permita el uso de los mismos en condiciones especiales; y
- ser controlados en forma continua, para medir su eficacia, por ejemplo, controles organolépticos y muestreos microbiológicos de las superficies que estén en contacto con la carne, y ser reformulados, de ser necesario.

152. Se exigen procedimientos y programas especiales de limpieza para el equipo que se usa en la matanza y el faenado de las reses muertas, tales como cuchillos, sierras, cortadoras, máquinas de eviscerar y boquillas para lavado.

Dicho equipo deberá:

- limpiarse y desinfectarse al comienzo de cada período de trabajo;
- limpiarse y desinfectarse mediante la inmersión en agua caliente, u otros métodos alternativos, y efectuarse con la debida frecuencia durante y/o entre los períodos de trabajo;
- limpiarse y desinfectarse inmediatamente cada vez que esté en contacto con tejido anormal o enfermo que pueda tener patógenos transmitidos por los alimentos; y
- almacenarse en un área específicamente designada para ello para evitar la contaminación.

153. Los recipientes y el equipo no deberán trasladarse de un área “comestible” a un área “no comestible” antes de la limpieza y desinfección.

154. Los programas para control de plagas forman una parte esencial del mantenimiento y el saneamiento y deberán cumplir con buenas prácticas de higiene tal como se describe en el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene: Principios Generales de Higiene de los Alimentos.<sup>47</sup>

Se destaca en particular:

- el operador del establecimiento deberá documentar y verificar el programa en forma adecuada;
- se deberá usar un plaguicida aprobado para el tratamiento de áreas, salas, instalaciones y equipo, y ello se efectuará según el modo de empleo; y
- los plaguicidas y otras sustancias químicas utilizadas para controlar las plagas deberán guardarse en un lugar seguro y el acceso al mismo estará limitado a las personas autorizadas.

## 11. HIGIENE PERSONAL

155. La matanza y el faenado de los animales y la manipulación e inspección de la carne proporcionan muchas posibilidades para la contaminación cruzada. Las buenas prácticas de higiene personal previenen la contaminación general indebida y la contaminación cruzada con patógenos humanos que puedan causar enfermedades transmitidas por los alimentos. Las directrices incluidas en esta sección complementan los objetivos y directrices de la Sección VII del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 1997).

### 11.1 ASEO PERSONAL

156. Las personas que en el transcurso de su trabajo estén en contacto directo o indirecto con la carne o las partes comestibles de animales, deberán mantener un adecuado nivel de aseo personal y comportamiento.

<sup>47</sup> Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1 – 1969, Rev. 3 1997).

Tampoco deberán presentar cuadros clínicos de enfermedades contagiosas que podrían ser transmitidas por la carne.

Las personas que estén en contacto directo o indirecto con la carne o las partes comestibles de animales, deberán:

- mantener un nivel apropiado de aseo personal;
- usar ropa protectora apropiada a las circunstancias, y asegurarse de que la ropa protectora no desechable esté limpia antes y durante el trabajo;
- usar guantes durante la matanza y faenado de los animales y la manipulación de la carne, y verificar que los mismos sean de tipo aprobado para una actividad específica, por ejemplo: guantes de cota de malla de acero inoxidable, hechos de tela sintética, o látex, y que se usen de acuerdo a las especificaciones, por ejemplo: lavarse las manos antes de ponerse los guantes o desinfectar los guantes si están contaminados;
- lavarse y desinfectarse las manos y la ropa protectora inmediatamente, cuando hayan estado en contacto con tejido anormal que pueda contener patógenos transmitidos por los alimentos;
- cubrir toda herida o corte con venda impermeable; y
- guardar la ropa protectora y efectos personales en lugares específicos separados de las áreas donde pueda haber carne.

## 11.2 ESTADO DE SALUD PERSONAL

157. El establecimiento deberá tener un registro pertinente del historial médico del personal.

Las personas que, en el transcurso de sus labores, estén en contacto directo o indirecto con la carne o las partes comestibles del animal, deberán:

- someterse a una revisión médica antes del trabajo o durante el mismo, de ser necesario;
- dejar de trabajar si sienten enfermos o creen que son portadores de agentes contagiosos de probable transmisión por medio de la carne; y
- estar en conocimiento de la obligación de dar parte al operador del establecimiento con respecto a agentes contagiosos y cumplir dicha obligación.

## 12. TRANSPORTE

158. Las directrices presentadas en esta sección complementan los objetivos y directrices de la Sección VIII del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 1997).

159. La carne deberá transportarse a una temperatura que satisfaga los objetivos de inocuidad y aptitud debido a la posibilidad de desarrollo de microorganismos patógenos y de deterioro que surgen en temperaturas inadecuadas. Siempre que sea apropiado, se deberán usar equipos para el control y registro continuo de la temperatura en los vehículos de transporte y contenedores a granel. Además, las condiciones del transporte deberán proporcionar protección adecuada contra la contaminación y daño exógenos, y evitar el desarrollo de microorganismos patógenos y de deterioro.

160. Si la carne se expone en forma inadvertida a temperaturas adversas o a fuentes de contaminación que puedan afectar su inocuidad y aptitud, la persona competente deberá llevar a cabo una inspección antes de autorizar el transporte o la distribución de los productos.

## 13. INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS Y CONCIENTIZACIÓN DEL CONSUMIDOR

161. Para prevenir la manipulación inadecuada durante etapas posteriores de la cadena alimentaria, es necesario que haya información pertinente sobre el producto y un conocimiento adecuado de los principios generales de la higiene de los alimentos. Asimismo, los alimentos preenvasados deberán tener etiquetas con

instrucciones claras para permitir que la persona a cargo en la etapa siguiente de la cadena alimentaria sepa cómo manipular, exhibir, almacenar y usar el producto de manera inocua. Los principios y directrices para la información sobre los productos y la concientización del consumidor, en el contexto de la inocuidad y aptitud de la carne, se describen en términos generales en la Sección IX del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev 3 1997).

## 14 FORMACIÓN

162. La formación adecuada de personas competentes tiene fundamental importancia en la producción de carne inocua y apta para el consumo humano. Los principios y directrices de esta sección complementan los objetivos y directrices de la Sección X del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 1997).

### 14.1 PRINCIPIOS DE FORMACIÓN PARA LA HIGIENE DE LA CARNE

Las personas que desempeñan actividades relacionadas con la higiene de la carne deberán recibir formación y/o instrucción a un nivel adecuado de formación, conocimiento, técnicas y aptitud. La formación deberá:

- i. ser adecuada a las actividades y operaciones;
- ii. ser proporcional a la probabilidad que tenga la actividad correspondiente a la higiene de la carne de afectar a la salud pública debido a los peligros transmitidos por los alimentos;
- iii. ser estipulada o reconocida por la autoridad competente;
- iv. ser verificada como apropiada; y
- v. ser reconocida por la autoridad competente cuando la formación sea proporcionada por terceros.

### 14.2 PROGRAMAS DE FORMACIÓN

Los programas de formación deberán:

- proporcionar capacitación, conocimiento, técnicas y aptitud al personal para que lleve a cabo las tareas específicas de higiene de la carne, por ejemplo, inspecciones post mortem, verificación de control estadístico del proceso, HACCP;
- proporcionar formación de tipo práctico en la medida de lo requerido;
- disponer la organización de exámenes oficiales del personal, cuando sea necesario;
- verificar que el personal que desempeña tareas de supervisión conozca las técnicas necesarias;
- reconocer y ampliar el conocimiento en base a las calificaciones profesionales; y
- prever en lo que respecta a los programas educativos de extensión de las personas competentes .

**APÉNDICE I****PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN POST MORTEM: DIRECTRICES PARA LA ELABORACIÓN DE UN SISTEMA BASADO EN EL RIESGO**

La autoridad competente deberá establecer procedimientos y análisis para la inspección post mortem de acuerdo a un método basado en la ciencia y en el riesgo. De no haber un sistema basado en el riesgo, los procedimientos deberán basarse en el conocimiento científico y la práctica actuales.

Los procedimientos de inspección post mortem basados en el conocimiento y la práctica actuales varían considerablemente de país a país. Los procedimientos que se describen en las tablas siguientes tienen el objeto de proporcionar una orientación general solamente y deberán ser adaptados por la autoridad competente, según corresponda. Se destaca en particular lo siguiente:

- Los procedimientos de rutina deberán complementarse con procedimientos adicionales con el fin de asistir el dictamen.
- Es posible que los animales jóvenes necesiten una inspección menos intensiva que los animales más viejos, aunque algunas enfermedades ocurren solamente en animales jóvenes, por ejemplo la onfaloflebitis.
- En el caso de animales de caza de cría y aves de caza de cría, los procedimientos de inspección post mortem establecidos para animales domésticos similares pueden servir como base para su inspección post mortem.
- En el caso de animales de caza silvestre y de aves de caza silvestre, los procedimientos de inspección post mortem deberán reflejar las circunstancias específicas de la caza y el transporte al establecimiento.
- Es posible que se deban aplicar procedimientos especiales de inspección post mortem a los animales que hayan tenido una reacción durante las pruebas de exploración, por ejemplo, los animales que tengan una reacción positiva a la prueba de tuberculina deberán ser sacrificados en condiciones especiales de higiene y se los deberá hacer objeto de procedimientos de inspección más intensivos que a los animales que no tengan reacción.
- Es posible que se deban aplicar dictámenes especiales post mortem a los animales que hayan tenido una reacción positiva a pruebas de exploración, por ejemplo, se deberá dictaminar como no aptas para el consumo humano las ubres, los aparatos genitales y la sangre de los animales que hayan reaccionado en forma positiva a la prueba de brucelosis, sin tener en cuenta que las lesiones detectadas sugieran infección.

**Tabla 1: Ejemplos de procedimiento para la inspección post mortem de rutina efectuados a la cabeza de animales destinados al consumo humano**

	Bovinos	Porcinos	Ovinos/caprinos	Equinos	Cérvidos	Aves de Corral
Superficies externas/cavidad bucal	V	V	V <sup>a</sup>	V	V	-
Ganglios linfáticos submaxilares	V, I <sup>b</sup>	V, I	-	V, P	V, I	-
Ganglios linfáticos parotídeos	V, I	-	-	V, P	V, I	-
Ganglios linfáticos retrofaríngeos	V, I	-	-	V, P	V, I	-
Lengua	V, P <sup>c</sup>	V	-	V, P	V, P	-
Músculos de masticación	V, P, I <sup>d</sup>	V, P, I	-	-	-	-
Otro	-	-	-	- <sup>e</sup>		

V es examen visual, P es examen por palpado, I es examen por incisión.

<sup>a</sup> No obstante la inspección post mortem con fines zoonosarios, la cabeza podrá desecharse si el cerebro y la lengua no se utilizan para el consumo humano.

<sup>b</sup> La incisión de los ganglios linfáticos de la cabeza no es necesaria en los terneros.

<sup>c</sup> El palpado de la lengua no es necesario en los terneros.

<sup>d</sup> Se deberá incidir los músculos de masticación, de acuerdo a la probabilidad de infestación con quistes de *Taenia* spp.

<sup>e</sup> Si hay muermo en la población de matanza, el tabique nasal deberá retirarse y examinarse.

**Tabla 2: Ejemplos de procedimiento para la inspección post mortem de rutina efectuados a reses muertas destinadas al consumo humano**

	Bovinos	Porcinos	Ovinos/caprinos	Equinos	Cérvidos	Aves de Corral
Superficies externas	V	V <sup>a</sup>	V	V	V	V
Ganglios linfáticos prescapulares	V	-	V	-	V	-
Cavidad Torácica/Pleura	V	V	V	V	V	V
Cavidad Abdominal/Peritoneo	V	V	V	V	V	V
Ganglios linfáticos inguinales superficiales	V, P	-	V, P	V, P	V, P	-
Ganglios linfáticos ilíacos externos/internos	V, P	-	V, P	V, P	V	-
Ganglios linfáticos supramamarios	V, P <sup>b</sup>	V	V	V	-	-
Ganglios linfáticos pre-pectorales	V, P	-	V, P	V, P	V, P	-
Ganglios linfáticos poplíteos	-	-	P	-	-	-
Ganglios linfáticos renales	V, P	V, P	-	V, P	V	-
Diafragma	V	V <sup>c</sup>	V	V	V	-
Otro	- <sup>d</sup>	-	-	- <sup>e</sup>	-	-

V es examen visual, P es examen por palpado, I es examen por incisión.

Nota: Se deberá examinar y palpar el ombligo y articulaciones de las extremidades en los animales muy jóvenes.

Nota: Se deberá aplicar un sistema de garantía de la calidad que asegure la remoción total del tejido tiroideo de la garganta.

<sup>a</sup> Se deberán palpar los sitios de castración.

<sup>b</sup> Se deberá incidir los ganglios linfáticos supramamarios de los animales lactantes.

<sup>c</sup> De existir posibilidad de infestación con quistes de *Taenia* spp., se deberán incidir los músculos del diafragma.

<sup>d</sup> Se deberá incidir la ubre si se destina al consumo humano.

<sup>e</sup> Para detectar la melanosis, se deberán examinar los músculos y ganglios linfáticos ubicados debajo de uno de los dos cartílagos escapulares de los caballos grises y blancos.



**Tabla 3: Ejemplos de procedimiento para la inspección post mortem de rutina efectuados a vísceras de animales destinadas al consumo humano**

	<b>Bovinos</b>	<b>Porcinos</b>	<b>Ovinos/caprinos</b>	<b>Equinos</b>	<b>Cérvidos</b>	<b>Aves de Corral</b>
Pulmones	V, P <sup>a</sup>	V, P	V, P	V, P	V, P	V
Esófago	V	V	V	V	V	-
Tráquea	V	V	-	V	-	-
Ganglios linfáticos bronquiales	V, I <sup>b</sup>	V, P	V, P	V, P	V, I	-
Ganglios linfáticos mediastínicos	V, I	V, P	V, P	V, P	V, I	-
Corazón	V, P, I <sup>c</sup>	V, P, I <sup>c</sup>	V, P	V, P, I	V, P	V
Pericardio	V	V	V	V	V	V
Hígado	V, P	V, P	V, P	V, P	V, P	V
Ganglios linfáticos Porta	V, P	V, P	V	V, P	V, P	-
Vesícula biliar	V, I <sup>d</sup>	-	V, P	-	V, P	-
Riñones	V	P	V	V <sup>e</sup>	V	V
Ganglios linfáticos renales	V	-	-	-	V	-
Bazo	V	V	V	V	V	-
Aparato gastrointestinal	V	V	V	V	V	V
Ganglios linfáticos mesentéricos	V, P	V, P	V	V, P	V, P	-
Órganos genitales <sup>f</sup>	V	V	-	V	V	V

V es examen visual, P es examen por palpado, I es examen por incisión.

<sup>a</sup> Si los pulmones se destinan al consumo humano la incisión del lóbulo del diafragma se puede utilizar para examinar los bronquios.

<sup>b</sup> No se necesita incidir los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos en los terneros.

<sup>c</sup> La cantidad y ubicación de las incisiones en el músculo cardíaco deberán estar de acuerdo con la probabilidad de infestación con quistes de *Taenia* spp.

<sup>d</sup> Una alternativa a la incisión de los conductos biliares para la supresión de la distomatosis es la incisión por la superficie gástrica del hígado. La inspección para la distomatosis no se necesita en los terneros.

<sup>e</sup> Se deberán palpar los riñones si se destinan al consumo humano; se deberán incidir los riñones de los caballos grises o blancos.

<sup>f</sup> La palpación e incisión deberán llevarse a cabo según corresponda, si los tejidos están destinados al consumo humano, por ejemplo el útero de las terneras.

## APÉNDICE II

**DICTAMEN DE NOCIDIDAD O NO APTITUD PARA EL CONSUMO HUMANO DE LAS PARTES COMESTIBLES DE ANIMALES****Todas las partes comestibles que se dictaminen nocivas o no aptas para el consumo humano**

Luego de las inspecciones ante y post mortem,<sup>37</sup> todas las partes comestibles de animales afectados con las siguientes enfermedades podrán dictaminarse como nocivas o no aptas para el consumo humano:

*Enfermedades zoonóticas específicas*

Por ejemplo: la encefalopatía espongiiforme bovina (EEB), salmonelosis aguda, leptospirosis aguda, brucelosis aguda (a menos que la autoridad competente determine en contrario), muermo, melioidosis, carbunco, fiebre de Queensland, carbunco sintomático (*Clostridium chauvoei*), fiebre carbuncular (*Cl. septicum*), disentería de los corderos (*Cl. perfringens*), erisipela aguda, toxoplasmosis, listerelosis, yerciniosis, septicemia hemorrágica (*Pasteurella multocida*), *Trichinella* spp., *Cysticercus cellulosae*, *C. bovis*

*Enfermedades infecciosas generalizadas, incluidas la septicemia, piemia, toxemia, viremia y micosis*

Por ejemplo: tétano, botulismo, rabia, leucosis bovina, grupo de leucosis aviaries, necrobacilosis, linfadenitis caseosa, tuberculosis, actinobacilosis y actinomycosis

*Enfermedades infecciosas agudas cuando existe la probabilidad de generalización*

Por ejemplo: estados infecciosos agudos que afecten el cerebro, pulmones, corazón, hígado, riñones, pleura, peritoneo, aparato gastrointestinal, huesos, articulaciones, útero, ubre u ombligo, ya sea en combinación o por separado.

*Estados supurantes crónicos extensos de vísceras cuando existe la probabilidad de generalización*

Por ejemplo: pleuresía, peritonitis, pericarditis, hepatitis, nefritis, cistitis y placenta retenida

*Intoxicación generalizada*

Por ejemplo: consumo de plantas tóxicas o metales pesados, ocratoxina en riñones de porcinos que exceda los niveles permitidos

*Tumores malignos**Tumores de distribución generalizada**Presencia de residuos o contaminantes que excedan los niveles permitidos**Condiciones generalizadas que hacen que las partes comestibles sean no aptas para el consumo humano*

Por ejemplo: parasitosis (como sarcosporidiosis, *Cysticercus ovis*), xantosis, icterus, condiciones fisiológicas (como caquexia, edema, ascitis, olor sexual pronunciado, “inmadurez”, anemia severa no infecciosa), trastornos metabólicos (como la hipomagnesemia)

*Lesiones graves y múltiples**Extensos defectos ocasionados por la tecnología*

---

<sup>37</sup>

Si los animales no han sido objeto de la inspección ante mortem (excepto en el caso de los animales de caza silvestre), o algunas partes comestibles, p.ej. las vísceras, no han sido objeto de la inspección post mortem, la persona competente deberá declarar que todas las partes comestibles son nocivas y no aptas para el consumo humano a menos que existan circunstancias especiales.

Por ejemplo: daño post mortem ocasionado por maquinaria, escaldado excesivo (como aves de corral “cocidas”), cortes de faenado

*Sangrado insuficiente, infiltración generalizada de sangre o suero, y equimosis extensa*

*Enfermedades transmisibles a los animales, según lo estipule la legislación nacional zoonosológica pertinente*

*Otros estados, según los prescriba la persona competente que lleve a cabo las actividades de inspección*

Por ejemplo: la presencia de contaminación generalizada que no se pueda eliminar eficazmente, toda evidencia de sustancias químicas (suministradas o consumidas) que puedan ocasionar riesgo a la salud humana, la presencia de dolencias en animales de caza silvestre que sugieran la posibilidad de un riesgo a la salud humana (como anomalías significativas en el color, textura, u olor de las partes comestibles, presencia de gas en los intestinos, putrefacción de partes), la apariencia de animales de caza silvestre que sugieran muerte no debida a la caza (como muerte natural o muerte ocasionada por trampa)

### **Partes comestibles que se dictaminen nocivas o no aptas para el consumo humano**

Luego de la inspección post mortem, las partes comestibles que exhiban las siguientes condiciones deberán dictaminarse como nocivas o no aptas para el consumo humano:

*Evidencia visible de contaminación*<sup>38</sup>

Por ejemplo: materia fecal, ingesta, plumas, suciedad, aceite, ingesta en pulmones destinados para el consumo humano

*Lesiones y defectos patológicos localizados de origen infeccioso, parasítico traumático, tóxico o de otro origen*

Por ejemplo: lesiones de la piel, artritis, nefritis, hepatitis, abscesos, otras enfermedades supurantes<sup>39</sup>, paratuberculosis, aflatoxicosis hepática y renal, micosis, distomatosis, hidatidosis, miasis, sarna sarcóptica, tumores, infiltración grasa, degeneración, enfermedad del músculo blanco, otros cambios musculares localizados, pigmentación, fracturas, moretones, heridas, hemorragia, cicatrización, defectos ocasionados por la tecnología

*Quistes y malformaciones*

*Toda otra afección localizada según lo determine la persona competente que lleve a cabo la inspección post mortem*

Por ejemplo: lesiones en lugares donde se colocan inyecciones, otra evidencia de suministro de sustancias químicas, presencia de peligros físicos, heridas de arma de fuego en animales de caza

### **Partes comestibles que se dictaminen nocivas y no aptas para el consumo humano a menos que se las procese en condiciones determinadas**

Luego de la inspección post mortem, las partes comestibles de animales que exhiban las siguientes condiciones podrán ser dictaminadas inocuas y aptas para el consumo humano si se las cuece, congela, o se las procesa de otra manera que prescriba la autoridad competente, por ejemplo, si se las desgrasa, luego de extirpar las partes afectadas:<sup>40</sup>

Infestaciones leves de *C. cellulosa*

<sup>38</sup> Las reses muertas podrán ser dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano cuando las evidencias visibles de contaminación puedan ser retiradas de una forma que no lleve a una contaminación ulterior.

<sup>39</sup> Las reses muertas podrán ser dictaminadas inocuas y aptas para el consumo humano cuando las evidencias visibles de la contaminación puedan ser retiradas de una forma que no lleve a una contaminación ulterior.

<sup>40</sup> Cuando una parte comestible esté afectada por linfadenitis caseosa, pero dicho cuadro no esté generalizado ni asociado con emaciación, la parte afectada, junto con su(s) ganglio(s) linfático(s) asociado(s), deberá dictaminarse como nociva para el consumo humano

Infestaciones leves de *C. bovis*

Lesiones localizadas de erisipela porcina

Lesiones localizadas de tuberculosis bovina

Lesiones extensas de sarna sarcóptica

Otras afecciones según lo dictamine la persona competente que realice la inspección post mortem, por ejemplo, olor excesivo en los machos, infecciones localizadas.

## ANEXO II

## OBSERVACIONES

## En respuesta a la Parte B de CL 2002/06-MPH

Australia, Alemania, Indonesia, Corea, Nueva Zelandia, Sudán, Suiza, Tailandia, Estados Unidos, la Comunidad Europea.

Estas observaciones se consideraron con las deliberaciones y las observaciones presentadas por escrito durante la 8ª Reunión<sup>1</sup>.

## 1. INTRODUCCIÓN

---

### PÁRRAFO 2

#### AUSTRALIA

Suprimir ‘*no observada*’ –superfluo. Agregar al final de esta oración “*juntamente con procedimientos ante mortem y post mortem adecuados*”.

#### TAILANDIA

Proponemos enmendar la segunda oración del párrafo 2 eliminando la frase

“.....mayor énfasis en la prevención y control de la contaminación microbiológica no observada durante el procesamiento”. Debido a que en la tercera oración se menciona la aplicación del principio HACCP que incluye la prevención y el control de la contaminación microbiológica, el texto debería decir lo siguiente:

“Ello debería estar reflejado en la aplicación de medidas específicas que estén basadas en la ciencia y en la evaluación de riesgos.”

#### EE.UU.

Suprimir las palabras “no observada” de la cuarta línea del segundo párrafo.

Nuevo texto: “...prevención y control de la contaminación microbiológica...”

Fundamento: La contaminación microbiológica no observada es redundante, ya que normalmente la contaminación microbiológica no es visible.

### PÁRRAFO 4

#### AUSTRALIA

Reestructurar la segunda oración: (para aclarar el significado)

*Lo que es más, es posible que los nuevos riesgos reconocidos con respecto a la salud humana, transmitidos por la carne, requieran medidas adicionales a las que tradicionalmente se aplican a la higiene de la carne, p.ej. ....*

#### SUIZA

Reemplazar “gestión de riesgos” por “análisis de riesgos”. La gestión de riesgos forma parte del proceso de análisis de riesgos y por lo tanto es un término más genérico que incluye la gestión de riesgos. En la nota al pie se hace referencia a la gestión de riesgos y al análisis de riesgos.

## 2. ÁMBITO Y USO DE ESTE CÓDIGO

---

### PÁRRAFO 6

#### AUSTRALIA

Mejor redactado que el texto inicial. No obstante Australia preferiría que el ejemplo dijera lo siguiente:

*“Es inevitable que los peligros referentes a la carne de animales de caza o a la carne de aves de corral reflejen el ambiente de producción respectivo y que sean diferentes de los de la carne roja.”*

---

<sup>1</sup> CX/MPH 02/4 Add.1 y Documentos de Sala de Conferencia 2, 3, 4 y 5.

**PÁRRAFO 7****AUSTRALIA**

Deberá revisarse nuevamente de acuerdo con la decisión tomada por el Ejecutivo de la CAC con referencia a la ampliación del Código para incluir el procesamiento de la carne.

**PÁRRAFO 8****INDONESIA**

Indonesia desearía retener la “Directriz General para el uso del Término “Halal” (CAC/GL 24-1997) en el ámbito del Anteproyecto de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca como acordó el Comité en la última reunión.

- Indonesia apoya la decisión del Comité de incluir el término Halal como nota al pie, al tomar en consideración la definición de “Apto para el consumo humano”.

**3. DEFINICIONES**

---

**AUSTRALIA**

Las siguientes definiciones son todas interdependientes: ***Res Muerta, Carne, Carne Fresca, Despojo/Entraña y Faenado***. Resulta difícil establecer una terminología y mantener una cierta coherencia en todo el texto del Código.

Sería más conveniente eliminar la palabra ***despojo/entraña*** ya que la misma incluye las vísceras torácicas y abdominales, como así también los tejidos musculares lisos y estriados (quijada, lengua, diafragma). Resulta complicado vincular los despojos/entrañas con el faenado, ya que requiere una definición detallada del proceso que separa la carne de los despojos/entrañas. Dicha explicación no aclara el texto. Sería más adecuado utilizar las siguientes definiciones:

**Faenado** –sin cambio,

**Res Muerta** –el cuerpo de un animal después de la matanza y el faenado,

**Carne** – Todas las partes comestibles del animal (se evita confusión en el texto con respecto a la inspección de la carne. Según la definición actual, son las partes de un animal las que deben someterse a una inspección y por lo tanto no es necesario una inspección ulterior).

**Carne Fresca** – *Carne a la que no se le han aplicado técnicas de conservación excepto la refrigeración. (Esta definición necesita mayor elaboración con el fin de incluir el tratamiento en la línea de matanza y el tratamiento inmediato post matanza, tales como vaporizaciones de ácido orgánico o irradiación)*

**ANIMAL****SUDÁN**

Animales de los siguientes tipos:

Ungulados domésticos, es decir, bovinos, porcinos, ovinos, caprinos y camélidos.

**INSPECCIÓN ANTE-MORTEM****NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelandia sugiere que se enmiende la definición para que el texto diga:

**Inspección Ante Mortem** – Todo procedimiento o análisis realizado por la persona competente en animales en pie con propósitos de dictamen para inocuidad y aptitud para la matanza y el procesamiento y para determinar disposición.

Ello indicaría que el término incluye una serie de actividades de tipos diferentes siendo que la “inspección” es sólo una de esas actividades. El agregado de las palabras ‘para determinar la inocuidad y la aptitud’ indica claramente el propósito de la inspección. Nueva Zelandia recomienda que, en el texto propuesto, se supriman los corchetes.

**SUDÁN**

Todo procedimiento visual o inspección clínica efectuados a los animales con el propósito de dictamen y disposición.

**SUIZA**

Reemplazar el término "inspección" por "examen" ya que es un término más general que podría cubrir las actividades de distintos tipos de inspector. El término "inspección" sería definido entonces en forma separada.

**TAILANDIA**

Proponemos suprimir los corchetes y retener el texto como se indica a continuación:

***“Inspección Ante Mortem*** Todo procedimiento o análisis ante mortem que se aplique a los animales con el propósito de dictamen y disposición”

**EE.UU.**

***Inspección Ante Mortem*** – La definición debería indicar que la *inspección* es una actividad llevada a cabo por un *inspector*.

Nuevo texto: “Todo procedimiento o análisis ante mortem que el inspector aplique a los animales con el propósito de dictamen y disposición.”

Fundamento: La inspección es una actividad oficial que no puede ser llevada a cabo por un empleado del matadero.

**MARCA****SUDÁN**

Toda marca o distintivo aprobado por la autoridad competente que también incluya rótulos o etiquetas, en los que aparezca dicha marca o distintivo, que garantice la inocuidad y aptitud de la carne para consumo humano.

**RES MUERTA****ALEMANIA**

El término "matanza" utilizado en la definición de “Res muerta” no incluye la caza de animales de caza silvestre. Por lo tanto no corresponde el término “Res muerta” en los reglamentos referentes a la carne obtenida de animales cazados en partidas de caza. En la Sección 5.3, párrafo 23, ó Sección 7.2, párrafo 53, el término “Res muerta” debería, por lo tanto, ser reemplazado por “Animales de caza silvestre”.

**SUDÁN**

El cuerpo completo de un animal de matanza después del sangrado, faenado y eviscerado.

**DECOMISADO****NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelanda sugiere que esta definición se enmiende de la manera siguiente:

*Animal o parte de un animal inspeccionado por una persona competente del que se haya dictaminado que es nocivo y no apto para el consumo humano y/o animal.*

No es necesario hacer referencia al descarte, ya que hay solamente una opción para disponer de la materia animal cuando la misma no es apta para consumo humano o animal. Sugerimos retener las palabras “consumo humano y/o animal” y suprimir los corchetes. La palabra “decomisado” tiene un significado más amplio porque no sólo incluye “no apto para el consumo humano”. El material no apto para el consumo humano puede considerarse adecuado para el consumo animal o para aprovechamiento de grasa, y dicho material no sería considerado como “decomisado”.

**SUDÁN**

La res muerta completa y los despojos/entrañas o parte de la res muerta a la que se haya inspeccionado y de la que se haya dictaminado o determinado de otra manera que es apta (sic) para el consumo humano [y/o animal] y que requiera [ser decomisada]

**SUIZA**

Suprimir todos los corchetes y dejar el texto como está. Como resultado de la inspección post mortem, las reses muertas y los productos derivados deben clasificarse en una serie de categorías excluyentes. Ellas son: comestible, no comestible y decomisado. Se debería agregar el término “comestible”.

**EE.UU.**

***Decomisado*** – Se *decomisa* un animal o partes del mismo sólo para evitar el consumo humano.

Nuevo texto: “Animal o parte de un animal al que se haya inspeccionado y del que se haya dictaminado, o determinado de otra manera, que es nocivo y no apto para el consumo humano y que requiera desnaturalización o descaracterización.”

Fundamento: Se deberá identificar o describir ampliamente un producto decomisado si es que no se permite que se utilice como alimento animal. El producto decomisado no se destruye, ya que puede utilizarse como alimento animal. Se lo desnaturaliza o descaracteriza.

**CONTAMINANTE****SUDÁN**

Todo agente biológico, químico o físico u otra substancia que no se haya agregado intencionalmente al alimento y que pueda poner en peligro la inocuidad o aptitud del mismo.

**ENFERMEDAD O DEFECTO****NUEVA ZELANDIA**

Sugerimos enmendar la definición para simplificar y mejorar el sentido de la misma y para cubrir ambos resultados:

*Toda anomalía que afecte la inocuidad y/o aptitud.*

Nueva Zelandia recomienda que se supriman los corchetes de esta nueva versión.

**TAILANDIA**

Proponemos que enfermedad o defecto se defina por separado de la siguiente forma :

**“Enfermedad** Un cambio patológico o fisiológico.

**Defecto** Una anomalía física relacionada con la inocuidad de los alimentos”

**OPERADOR DEL ESTABLECIMIENTO****AUSTRALIA**

Después de la palabra ‘... *garantizar* ...’ reemplazar con el texto siguiente: ‘*que el programa de la empresa cumpla con los requisitos de higiene de la carne*’. De esta forma se separan las responsabilidades respectivas de la autoridad competente y las del operador del establecimiento.

**SUIZA**

Suprimir los corchetes.

**TAILANDIA**

El término “establecimiento” se define como un local o área utilizada para las actividades de higiene de la carne que está aprobada, registrada y/o listada por la autoridad competente con dicho fin. Por lo tanto, es posible que sea redundante si el término operador del establecimiento se define como “.....que está a cargo de garantizar que se cumplan los requisitos de higiene de la carne”. Proponemos enmendar el texto de la manera siguiente :

**“Operador del Establecimiento**



*El propietario o persona a cargo de controlar el establecimiento”*

### **OBJETIVO DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (FSO)**

#### **TAILANDIA**

Opinamos que los objetivos referentes a la inocuidad de los alimentos deberán incluir todos los peligros: microbiológicos, químicos y físicos. Por lo tanto proponemos suprimir del texto la palabra [microbiológico].

### **CARNE FRESCA**

#### **AUSTRALIA**

(Ver observaciones más arriba) requiere mayor elaboración, p.ej. el procesamiento de carne de aves de corral permite el uso de tratamientos mediante ácido orgánico e irradiación. Con respecto a la carne roja también se aplican procesamientos que no se encuentran en la definición actual, ¿son éstas etapas de descontaminación o conservación?

### **BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE (GHP)**

#### **COREA**

Para que se entienda más fácilmente el anteproyecto de Código, deberán incluirse las Buenas Prácticas de Higiene (GHP) en la lista de definiciones. La siguiente definición se basa en “Principios y Práctica HACCP: Manual de Instrucción” publicado en 1999 por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y el Consejo para el Desarrollo Industrial (CDI).

Buenas Prácticas de Higiene (GHP): Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y aptitud de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

### **INSPECTOR**

#### **COREA**

Se propone la siguiente definición para aclarar el texto. Redactar de la siguiente forma:

[Una persona designada, acreditada o reconocida por la autoridad competente con el fin de desempeñar actividades de inspección y control de higiene de la carne. La supervisión de la higiene de la carne, incluida la inspección de la carne, deberá quedar a cargo del inspector veterinario.]

#### **NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelanda recomienda que se suprima esta definición. La definición de ‘persona competente’ incluye este tipo de persona.

#### **SUDÁN**

Una persona designada, acreditada o reconocida por la autoridad competente para realizar inspecciones de higiene de la carne, supervisada por un inspector veterinario de la carne.

#### **SUIZA**

Suprimir los corchetes.

#### **EE.UU.**

**Inspector** – Nuevo texto: “Un funcionario designado, acreditado o reconocido por la autoridad competente para desempeñar actividades oficiales relacionadas con la higiene de la carne en nombre de la autoridad competente o bajo la supervisión de la misma.”

Fundamento: Un inspector no puede ser un empleado de un matadero.

### **CARNE**

#### **SUDÁN**

Todas las partes de una res muerta que sean inocuas y aptas para el consumo humano de acuerdo a la religión y costumbres.

**EE.UU.**

**Carne** – *La carne* se reconoce generalmente como tejido muscular.

Nuevo texto: La parte del músculo de todo animal que sea óseo o que se halle en la lengua, en el diafragma, en el corazón, o en el esófago, con los tejidos que normalmente la acompañan o sin ellos.

Fundamento: Otras partes comestibles de los animales deberán definirse como *despojos/entrañas, o productos alimenticios cárnicos*.

**DESPOJOS/ENTRAÑAS****EE.UU.**

**Despojos/entrañas** – Los EE UU sugieren cambiar el término a *producto derivado de la carne*, y enmendar la definición para que excluya la *carne*.

Nuevo texto: Toda parte de un animal que no sea carne y que pueda utilizarse como alimento para seres humanos.

Fundamento: *Los despojos/entrañas* se definen más específicamente en ciertos países.

**INSPECTOR OFICIAL****NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelanda sugiere que esta definición se enmiende para que diga lo siguiente:

*Una persona competente empleada por el gobierno para desempeñar actividades oficiales relacionadas con la higiene de la carne.*

Nueva Zelanda recomienda que se supriman los corchetes de este texto propuesto. La aceptación de esta definición significa que se deberán incluir algunos cambios resultantes en el código.

**SUIZA**

Suprimir los corchetes.

**EE.UU.**

**Inspector oficial** – *Inspector oficial* debería suprimirse. El hecho de estar empleado directamente por el gobierno no es un tema crítico. Por el contrario, es imperativo que el matadero no emplee al inspector.

Fundamento: El término debería ser sinónimo de inspector.

**INSPECCIÓN ORGANOLÉPTICA****NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelanda sugiere que esta definición se enmiende de manera que diga: ***Examen Organoléptico***.

Ello ajustaría la definición a los cambios sugeridos para la inspección post mortem y ante mortem.

**EE.UU.**

**Inspección organoléptica** – La definición debería indicar que la *inspección* es una actividad realizada por un funcionario de la autoridad competente, o una persona competente empleada por un organismo competente bajo la supervisión de la autoridad competente.

Nuevo texto: “Identificación de enfermedades y defectos de los animales por medio de la vista, el tacto, el olfato de un inspector.

Fundamento: La inspección es una actividad oficial y no puede ser llevada a cabo por un empleado del matadero.

**INSPECCIÓN POST MORTEM****NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelanda sugiere que para mantener coherencia con la definición de las actividades ante mortem, esta definición se enmiende de la manera siguiente:

***Inspección post mortem***– *Todo procedimiento o análisis efectuado por una persona competente a la cabeza, res muerta, vísceras y otras partes de un animal para dictaminar con respecto a la inocuidad y aptitud y para determinar disposición.*

**EE.UU.**

***Inspección post mortem*** – La definición debería indicar que la *inspección* es una actividad efectuada por un funcionario de la autoridad competente, o una persona competente empleada por un organismo competente bajo la supervisión de la autoridad competente.

Nuevo texto: “Todo procedimiento o análisis aplicado post mortem a la cabeza, res muerta, vísceras y otras partes de un animal con el propósito de que un inspector dictamine y disponga”.

Fundamento: La inspección es una actividad oficial que no puede ser desempeñada por un empleado del matadero.

**INOCUO PARA EL CONSUMO HUMANO****NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelanda reconoce que muchos consumidores y gobiernos tienen inquietudes específicas con respecto a los residuos o contaminantes químicos. Los agentes químicos representan uno de los tres tipos de agentes específicamente identificados en la definición de “peligro” como causa posible de efectos adversos a la salud. Por lo tanto Nueva Zelanda sugiere que no es necesario que la definición de “Inocuo para el consumo humano” incluya “residuos químicos o contaminantes” como criterio separado. Se deberán incluir en el segundo criterio. Nueva Zelanda sugiere que se enmiende esta definición agregando las palabras siguientes al final del segundo punto “incluidos los residuos químicos y contaminantes”. El tercer punto debería suprimirse.

**SUIZA**

Suprimir el tercer punto porque ya está incluido en el segundo punto, *consumo* (sic).

**TAILANDIA**

Creemos que el texto del segundo punto también incluye el texto del tercer punto. Por lo tanto proponemos suprimir el tercer punto.

**MATANZA****SUDÁN**

Corte de la piel del cuello con un cuchillo filoso, incluida la tráquea, la yugular, el esófago y todos los tejidos hasta llegar al hueso, dejando por lo menos un anillo de la tráquea o parte del mismo en la cabeza.

**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS NORMALIZADOS DE SANEAMIENTO (SSOP)****COREA**

Se debería modificar esta definición para que incluya la operación de control y aseo personal de la manera siguiente:

Un sistema documentado para garantizar la limpieza y saneamiento de los establecimientos, equipos y utensilios con anterioridad a las operaciones y durante las mismas y que los empleados mantengan durante la operación, un nivel apropiado de aseo personal y que las operaciones se llevan a cabo de manera higiénica.

**APTO PARA EL CONSUMO HUMANO****AUSTRALIA**

En el primer punto “todos los requisitos relativos a la aceptabilidad” es demasiado amplio y debería limitarse a cuestiones relacionadas con los objetivos de código. No a expectativas ecológicas o referentes al bienestar animal.

**TAILANDIA**

Proponemos cambiar la expresión “legislación nacional” en el tercer punto y reemplazarla con “norma internacional” de la manera siguiente:

“ • no ha sido tratada con sustancias ilegales según se especifican en la norma internacional pertinente”.

**EE.UU.**

***Apto para consumo humano*** – Los EE. UU no tienen objeción alguna con respecto al uso de este término siempre y cuando su significado garantice que la carne esté procesada en condiciones sanitarias y cumpla con las normas de higiene de la carne establecidas por la autoridad competente para el procesamiento de defectos y patologías graves que pudieran ocasionar la no aptitud de la carne para el consumo humano aunque la misma fuera inocua. El término no incluye las prácticas de producción empleadas para cumplir con las preferencias de países específicos (por ejemplo el uso inocuo de hormonas de crecimiento en el ganado).

**VERIFICACIÓN****AUSTRALIA**

Australia estima que la verificación va más allá de garantizar que se cumplan los requisitos reglamentarios y que ***“la revisión continua de los sistemas de control del proceso incluidas las medidas correctivas y preventivas para garantizar el cumplimiento de los requisitos [específicos]/[reglamentarios]”*** reflejaría mejor el significado de la palabra.

**NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelanda sugiere que la definición se revise de acuerdo a su uso en la totalidad del Proyecto de Código. Ello se refiere específicamente a su aplicación al operador del establecimiento o autoridad competente u organismo competente.

**INSPECTOR VETERINARIO****NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelanda sugiere que se cambie esta definición y se incluya la palabra oficial de la manera siguiente:

***Inspector veterinario*** – Un inspector oficial, que posee título profesional de veterinario.

**SUIZA**

Suprimir los corchetes.

**5 PRODUCCIÓN PRIMARIA**

---

**PÁRRAFO 11****AUSTRALIA**

Suprimir la palabra “microbiológicos” de la segunda oración. Existen varios otros peligros a nivel de producción primaria que también deben considerarse, p.ej. residuos.

**LA COMUNIDAD EUROPEA**

Como observación general: utilizar ‘producción primaria o ‘productores primarios’ en todo el capítulo y reemplazar vocablos como “industria agropecuaria”.

Se debería enmendar de la manera siguiente la segunda oración del párrafo 11:

‘Existe una cantidad de peligros microbiológicos, *químicos* y *físicos*, presentes en las poblaciones de animales destinados para la matanza y su control a nivel de granja a menudo presenta dificultades considerables.’ Se deberían suprimir los ejemplos al final de la oración.

**5.1 PRINCIPIOS DE LA HIGIENE DE LA CARNE QUE SE APLICAN A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA**

---

**PUNTO II****AUSTRALIA**

5.1.ii – Necesita mayor énfasis al principio, p.ej. *‘En la medida de lo posible se deberán establecer sistemas para recabar, recopilar y distribuir información sobre los peligros y situaciones que afecten la inocuidad y aptitud de la carne fresca...’*

**PUNTO IV****EE.UU.**

- iv. Omitir la parte de la oración que aparece después de la palabra “HACCP.”  
 Nuevo texto: “Una buena práctica de higiene (GHP) a nivel de la producción primaria deberá incluir la higiene de los animales, los piensos y el medio ambiente, y deberá incluir la aplicación del concepto HACCP en la medida de lo posible.”  
 Fundamento: Los principios que respaldan HACCP deberán aplicarse en la medida de lo posible, aunque, en la producción primaria, la aplicación de amplios sistemas HACCP no es siempre factible.

**TAILANDIA**

Estimamos que a los efectos prácticos, el HACCP a nivel de granja debería ser flexible; por lo tanto apoyamos la observación de los EE.UU. de enmendar el cuarto punto de la manera siguiente:

“Una buena práctica de higiene (GHP) a nivel de la producción primaria deberá incluir la higiene de los animales, los piensos y el medio ambiente, y podrá incluir la aplicación de HACCP o los principios que respaldan HACCP de acuerdo a las circunstancias.”

**LA COMUNIDAD EUROPEA**

Se debería enmendar el Punto iv. de la siguiente manera:

“Una buena práctica de higiene (GHP) a nivel de la producción primaria deberá incluir la higiene de los animales, los piensos y el medio ambiente, y deberá incluir la aplicación de los principios HACCP en la medida de lo posible.”

**PUNTO V****AUSTRALIA**

5.1.v -¿Es necesaria una definición para el lugar de procedencia? P.ej. *lugar de cría del animal antes de su llegada al matadero.*

Pocos sistemas podrán incluir el historial completo de la vida de todas las categorías de los animales en pie.

Los datos para animales que no sean de cría, p.ej. animales de caza silvestre, pueden ser variables y es posible que el rastreo determine solamente una región geográfica.

**COREA**

*Recomendamos que se agreguen las siguientes palabras debido a que las prácticas de identificación animal no se han establecido en muchos países, especialmente países en vías de desarrollo, debido a limitaciones de tipo económico y técnico:*

Las prácticas de identificación animal deberán permitir, en la medida de lo posible, la rastreabilidad al lugar de origen en los casos en que la investigación reglamentaria se requiera como resultado de niveles inaceptables de peligros (o características de aptitud) que se hayan detectado en etapas posteriores de la cadena alimentaria.

**NUEVA ZELANDIA**

Principios de la higiene de la carne que se aplican a la producción primaria – Principio V

Nueva Zelanda sugiere que las palabras ‘en la medida de lo posible’ se coloquen después de ‘lugar de origen’. Estos principios son de una naturaleza general y se espera que se apliquen a una variedad de animales que están incluidos en el código. No siempre es razonable ni práctico sugerir que las mismas prácticas puedan o deban aplicarse a todas las especies.

**EE.UU.**

v. Suprimir esta Sección.

Fundamento: La identificación animal cumple una función de respaldo del rastreo con respecto a la inocuidad de los alimentos. No obstante, es prematuro incluir, en este documento, un principio incluido con el rastreo. Se debería completar la labor de otros Comités y Grupos Especiales del Codex con respecto al rastreo y citar los párrafos resultantes.

**LA COMUNIDAD EUROPEA**

Enmendar el Punto v. de la siguiente forma:

‘Las prácticas de identificación animal deberán permitir la rastreabilidad al lugar de origen ~~en los casos en que la investigación reglamentaria...~~’

**PUNTO VI****LA COMUNIDAD EUROPEA**

Enmendar el Punto vi. de la siguiente forma:

‘*Al verificar* los requisitos reglamentarios, la autoridad competente *deberá tomar en cuenta*, en forma adecuada, los sistemas *voluntarios* de garantía de la calidad aplicados por la industria agropecuaria durante la producción primaria.’

**5.2 HIGIENE DE ANIMALES DE MATANZA**

---

**PÁRRAFO 14****EE.UU.**

**Primera oración** - Agregar la expresión “en base a la ciencia” después de “...carne...”

Nuevo texto: “Tanto los granjeros como la autoridad competente deberán colaborar en la aplicación de programas de higiene de la carne en base a la ciencia a nivel de producción primaria con el fin de documentar el estado sanitario de los animales de matanza....”

Fundamento: Los programas de higiene de la carne deben tener como base la prevención o reducción de peligros y la prevención o reducción de enfermedades y situaciones que afecten el procesamiento higiénico.

**PRIMER RECUADRO****LA COMUNIDAD EUROPEA**

El primer punto del recuadro del párrafo 14 debería enmendarse de la siguiente forma: ‘Los granjeros deberán registrar la información pertinente con respecto al estado sanitario de ~~grupos de animales de matanza~~ (en su relación con la producción de carne fresca que sea inocua y apta para el consumo humano), p.ej. origen de...’

El segundo punto del recuadro del párrafo 14: ‘sea incorporada a los programas de garantía de la calidad de la industria a efectos de mejorar su eficacia’ debería reemplazarse con ‘utilizada a nivel de producción primaria para mejorar el estado de salud de los animales de matanza’. Suprimir el tercer punto.

**PÁRRAFO 15****AUSTRALIA**

Redactar nuevamente:

La autoridad competente deberá administrar un programa oficial para controlar agentes zoonóticos específicos, y peligros y contaminantes químicos.

¿Es necesario que la definición de *autoridad competente* incluya a otras organizaciones? Tal como se define está limitada a la higiene de la carne. Otros organismos gubernamentales estarán a cargo de algunas de esas actividades.

**SEGUNDO RECUADRO****LA COMUNIDAD EUROPEA**

Se debería enmendar la primera oración en el segundo recuadro del párrafo 15 de la siguiente manera: ‘Los programas oficiales u oficialmente reconocidos para peligros químicos ~~podrán~~ *deberán* incluir medidas para:’

**TERCER RECUADRO****COREA****Primer punto**

Reemplazar el texto con la siguiente sugerencia, debido a que los peligros químicos no solamente incluyen medicamentos veterinarios sino también plaguicidas, metales pesados, etc. ;

Controlar el registro y/o uso de substancias químicas (p.ej. medicamentos veterinarios, plaguicidas, metales pesados) o contaminantes para evitar residuos en la carne fresca a niveles nocivos para el consumo humano.

**NUEVA ZELANDIA****Primer punto**

Nueva Zelanda sugiere reemplazar la palabra ‘render’(“puedan hacer”). ‘Render’ tiene connotaciones específicas que no se aplican a este contexto (Nota del Traductor: este cambio se aplica exclusivamente a la versión inglesa).

**PÁRRAFO 16****NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelanda sugiere enmendar este párrafo de la manera siguiente:

Deberán establecerse sistemas de identificación animal, **en la medida de lo posible**, a nivel de granja para que se pueda rastrear en forma eficaz la procedencia de la carne fresca desde el matadero o establecimiento al lugar de producción de los animales.

De acuerdo con nuestra observación sobre el Principio V de la sección 5.1, los sistemas de identificación deberán establecerse en la medida de lo posible.

**EE.UU.**

Suprimir esta sección.

Fundamento: La identificación animal cumple una función de respaldo del rastreo con respecto a la inocuidad de los alimentos. No obstante, es prematuro incluir, en este documento, un principio incluido con el rastreo. Se debería completar la labor de otros Comités y Grupos Especiales del Codex con respecto al rastreo y citar los párrafos resultantes.

**LA COMUNIDAD EUROPEA**

Suprimir del párrafo 16, las palabras: ‘ ... , ~~de ser necesario~~, .....’

**PÁRRAFO 17****AUSTRALIA**

Redactar nuevamente el primer punto:

*Cuando el nivel de contaminación de la superficie externa del animal pueda poner en peligro la higiene durante la matanza y el faenado.*

**NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelanda sugiere que se suprima el primer punto. No queda claro si dicho punto se refiere a los animales o al transporte. En ambos casos, el tema de la limpieza se contempla en las secciones 5.6 y 6.

EE.UU.

### Tercer Punto

Suprimir esta sección.

Fundamento: El bienestar del animal es un tema que los gobiernos deben considerar, pero que está fuera del ámbito de este documento del Codex.

## 5.3 HIGIENE DE ANIMALES DE CAZA SILVESTRE SACRIFICADOS

---

### PÁRRAFO 19

#### NUEVA ZELANDIA

Nueva Zelanda sugiere suprimir el primer punto. Este es un tema referente al bienestar del animal y no es apropiado que este tema se plantee en un documento del Codex. Esta sección se refiere a los animales de caza silvestre y no debe ignorarse la realidad de la caza de estos animales.

### PÁRRAFO 20

#### AUSTRALIA

En la mitad del párrafo se sugiere reemplazar “ *En algunas situaciones etc* “ con:

*“La autoridad competente podrá requerir que se provea formación básica a los cazadores u otras personas que participen en la caza de animales silvestres sobre aspectos de la higiene de la carne pertinentes a las actividades de caza ...*

Se reconoce la importancia de la debida manipulación al comienzo del transporte de matanza y el proceso de faenado. Las personas sin formación pueden influenciar de manera importante el estado microbiológico de las reses muertas.

EE.UU.

En el párrafo 20, tercera línea, suprimir “clínicos”

Nuevo texto: “...carne de animales de caza silvestre, p.ej. síntomas de enfermedad, ...”

Fundamento: Es raro que los cazadores estén capacitados para describir síntomas clínicos.

#### LA COMUNIDAD EUROPEA

Enmendar la segunda oración del párrafo 20 de la siguiente forma: ‘~~En algunas situaciones,~~ la autoridad competente ~~podrá~~ *deberá* requerir que se provea formación básica a los cazadores u otras personas que participen en la caza de animales silvestres....’

### PÁRRAFO 21

#### NUEVA ZELANDIA

Las palabras entre paréntesis ‘cuando las autoridades competentes lo permitan’ también deberían usarse con relación al segundo ejemplo de este párrafo. La autoridad competente está interesada en la evisceración parcial como así también en la remoción de la cabeza debido a los requisitos de la inspección post mortem para ciertas especies.

### PÁRRAFO 23

#### AUSTRALIA

Redactar nuevamente de la siguiente forma;

*La entrega de reses muertas de animales de caza silvestre a un depósito o establecimiento destinado a las mismas deberá realizarse en períodos limitados de tiempo establecidos por la autoridad competente y de acuerdo con las condiciones ambientales y de caza y los resultados esperados de inocuidad de los alimentos.*



## 5.4 HIGIENE DE LOS PIENSOS

---

### ALEMANIA

Esta Sección debería colocarse entre corchetes y hacer referencia al Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal que se está elaborando en la actualidad. El Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Buena Alimentación Animal del Codex redacta un “Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal”.

Se estima que la labor de dicho grupo concluirá en 2004 y el mismo debatirá detalladamente los temas planteados en los párrafos 24 a 27. No debemos anticipar el resultado de esas deliberaciones. Ello se aplica especialmente a la mención del uso de antibióticos como promotores de crecimiento en el párrafo 25. De momento, Alemania no puede aceptar dicha afirmación.

### EE.UU.

Omitir esta sección.

Fundamento: El Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Buena Alimentación Animal se encarga de los temas de esta sección.

### PÁRRAFO 26

#### AUSTRALIA

Suprimir. Está fuera del ámbito de este Código, como también ocurre en la segunda oración del párrafo 25 (arriba). Un grupo de acción especial del Codex está considerando este tema. Sería mejor que el tema se planteara incluyendo una nota al pie que se refiriera a la labor de otros comités del Codex sobre la materia.

### RECUADRO

#### AUSTRALIA

Redactar nuevamente la oración que aparece en el punto 2:

*“contengan sustancias química ( p.ej. medicamentos veterinarios, plaguicidas) o contaminantes que puedan resultar en residuos o contaminantes en la carne fresca a niveles que infrinjan los límites establecidos”.*

## 5.5 HIGIENE DEL MEDIO AMBIENTE

---

### PÁRRAFO 28

#### AUSTRALIA

El código no debería inferir que la autoridad competente está a cargo de llevar a cabo el control del medio ambiente por cuenta propia. Es muy posible que otras organizaciones sean responsables de dicho control. No obstante, es apropiado que la autoridad competente exija el control/vigilancia de los animales cuando los factores ambientales indiquen la necesidad de hacerlo. Ello mantiene el ámbito de las actividades dentro del mandato de este Comité.

### PÁRRAFO 29

#### LA COMUNIDAD EUROPEA

El texto de la primera oración del párrafo 29 debería decir: ‘La autoridad *pertinente* ~~competente~~ deberá formular.....’

### PRIMER RECUADRO

#### AUSTRALIA

Punto 2 – redactar nuevamente, como dice el párrafo 26 de más arriba;

*‘...que resulte en niveles en la carne fresca que infrinjan los límites establecidos.’*

**SEGUNDO RECUADRO****LA COMUNIDAD EUROPEA**

El primer punto del segundo recuadro del párrafo 29 debería decir: “los cobertizos y plataformas de alimentación, *cuando se usen*, y otras áreas ....”

**5.6.1 TRANSPORTE DE ANIMALES DE MATANZA**

---

**PRIMER RECUADRO****EE.UU.**

**En el punto 4 del primer recuadro** suprimir “...bienestar del animal y...”

Nuevo texto: “• que se dé la consideración debida a evitar el estrés.”

Fundamento: El bienestar animal es un tema que los gobiernos deben considerar, pero que no es apropiado tratar en un documento del Codex excepto cuando el estrés afecta la liberación de patógenos.

**LA COMUNIDAD EUROPEA**

Se deberá adoptar la traducción al español del tercer punto del primer recuadro. Deberá decir “lugar de procedencia” y no “lugar de comercialización”.

**SEGUNDO RECUADRO****TAILANDIA**

Proponemos agregar una nota al pie para el cuarto punto del segundo recuadro, ya que esta disposición no debería incluir a las aves de corral. La nota al pie deberá decir lo siguiente:

*“Excepto las aves de corral ”*

**PÁRRAFO 31****NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelanda sugiere que se enmiende el párrafo de la manera siguiente:

*Se deberán limpiar los medios de transporte y de ser necesario se deberán desinfectar lo antes posible después de haber descargado los animales en el matadero.*

La expresión “medios de transporte” incluye los vehículos y las jaulas u otros dispositivos similares que puedan utilizarse durante el transporte. Se deberá suprimir la referencia específica a las aves de corral ya que otras especies de animales también se pueden transportar en jaulas.

**5.6.2 TRANSPORTE DE ANIMALES DE CAZA SILVESTRE**

---

**PÁRRAFO 32****AUSTRALIA**

El transporte de animales (por ej. canguros) a un depósito de campo no se realiza necesariamente en vehículos cerrados. Las reses muertas parcialmente faenadas quedan expuestas a contaminantes ambientales y frecuentemente entran en contacto con las superficies/estructura del vehículo de transporte. Por lo tanto, sólo es pertinente el primer punto del recuadro de la sección 8.10 que se refiere a los requisitos de saneamiento que se aplican al transporte de carne fresca. Sería más apropiado referirse al transporte de carne de reses muertas de animales de caza silvestre luego del refrigerado, por ejemplo, desde el depósito de campo hasta el establecimiento para animales de caza silvestre.

**PÁRRAFO 33****AUSTRALIA**

Sugerimos redactar nuevamente: *A no ser que se considere innecesario por razones de baja temperatura ambiental....*

**NUEVA ZELANDIA**

**Párrafo 33** – Nueva Zelanda sugiere que este párrafo se enmiende para aclararlo:

*Excepto cuando la temperatura ambiental sea satisfactoria, la temperatura de la res muerta deberá reducirse activamente mediante la refrigeración, lo antes posible después del faenado en el campo y el transporte.*

## **6.1 PRINCIPIOS DE HIGIENE DE LA CARNE QUE SE APLICAN A LOS ANIMALES QUE SE PRESENTAN PARA LA MATANZA**

---

**PUNTO I****TAILANDIA**

Sugerimos suprimir la frase “.....de manera de no poner en peligro la higiene durante la matanza y el faenado”. El texto deberá decir lo siguiente :

*Los animales que se presenten para la matanza deberán estar suficientemente limpios.”*

**PUNTO III****LA COMUNIDAD EUROPEA**

Punto iii. Deberá enmendarse de la siguiente manera: en lugar de decir “competencia y capacitación” debería decir “formación, conocimiento, técnicas y aptitud ”.

**PUNTO IV****TAILANDIA**

Proponemos que se reemplace la expresión “basada en la ciencia y en el riesgo” con “basada en la ciencia o en el riesgo”. El texto debería decir lo siguiente:

*“iv. La inspección ante mortem deberá estar basada en la ciencia o en el riesgo según corresponda a las circunstancias, y deberá tener en cuenta toda la información pertinente a partir de la producción primaria”*

Se deberá reemplazar “basado en la ciencia y en el riesgo” con “basado en la ciencia o en el riesgo” en todo el código para mayor coherencia.

**PUNTO V****COREA**

La información pertinente de la producción primaria no siempre está disponible en la planta de procesamiento, especialmente en los países en vías de desarrollo. Reemplazar con el siguiente texto propuesto:

En la medida de lo posible, la información pertinente de la producción primaria y los resultados de la inspección ante mortem, se deberán utilizar en el control de las operaciones de procesamiento, preferentemente en el ámbito del HACCP (ver Sección 9).

**PUNTO VI****LA COMUNIDAD EUROPEA**

Se debería enmendar el Punto vi. de la siguiente manera: “El operador del establecimiento y la autoridad competente deberán analizar ~~y devolver~~ la información proveniente de la inspección ante mortem y la autoridad competente deberá asegurar que el envío de la información al productor primario se lleve a cabo de manera apropiada” .

## 6.2 CONDICIONES DEL COBERTIZO

---

### PÁRRAFO 36

#### AUSTRALIA

En la segunda oración suprimir ‘...particularmente...’

Suprimir la tercera oración, ya que no le agrega ningún significado al párrafo.

#### LA COMUNIDAD EUROPEA

Se debería agregar la siguiente oración al párrafo 36: ‘En la medida de lo posible, los animales deberán entregarse limpios al matadero’.

### PÁRRAFO 37

#### AUSTRALIA

Suprimir *no observada* en la segunda oración.

#### NUEVA ZELANDIA

Se sabe que el lavado de los animales antes de la matanza aumenta la contaminación microbiológica. Nueva Zelanda sugiere enmendar el párrafo de la manera siguiente:

*Se puede aplicar una serie de medidas para asegurar que se sacrifiquen sólo los animales que estén suficientemente limpios. Si se usa el lavado, por ejemplo, lavado manual con manguera, lavado automatizado con vaporización o lavado por inmersión, ello se deberá llevar a cabo en la menor medida posible. En el caso de las ovejas, el secado del vellón luego del lavado puede ser un factor importante en el nivel de contaminación cruzada microbiológica no observada del vellón a la res muerta durante el faenado.*

#### LA COMUNIDAD EUROPEA

Se debería enmendar la segunda oración del párrafo 37 de la manera siguiente: ~~En el caso de las ovejas, e~~ El secado del *cuero/piel* o el vellón luego del lavado puede ser un factor importante en el nivel de contaminación cruzada microbiológica no observada del *cuero/piel* o vellón a la res muerta durante el faenado.

### RECUADRO

#### LA COMUNIDAD EUROPEA

En el último punto del recuadro del párrafo 38 se deberá reemplazar “al inspector que realice la inspección post mortem” con “a los inspectores que realicen la inspección ante y post mortem”.

## 6.3 INSPECCIÓN ANTE-MORTEM

---

### PÁRRAFO 40

#### AUSTRALIA

En el primer párrafo, después de la palabra “*pública*” agregar “*y animal*”.

O redactar nuevamente la Segunda oración: "La inspección deberá incluir la verificación de que los animales estén identificados adecuadamente de manera que la inspección ante mortem tome en cuenta toda situación especial referente al lugar de producción primaria incluidos los posibles controles de cuarentena pertinentes a la salud pública y animal. Los animales deberán estar suficientemente limpios como para evitar poner en peligro el nivel de higiene de la matanza y el faenado”.

En la nota al pie 16 (página 40), CCMPH acordó que en tales circunstancias la carne de dichos animales no podía entrar a la cadena alimentaria.

**ALEMANIA**

Se debería redactar la primera oración del párrafo 40 de la manera siguiente:

"Todos los animales que se presentan para la matanza deberán haber sido objeto de una inspección ante mortem, ya sea en forma individual o por lote, efectuada por un inspector veterinario oficial o bajo la supervisión de un inspector veterinario oficial."

Es necesario agregar el texto propuesto para tomar en cuenta la primera oración del párrafo 2 del Anteproyecto de Principios Generales para la Higiene de la Carne, como así también las recomendaciones del Párrafo 46 de la Sección 6.3.2, según la cual la autoridad competente tiene la responsabilidad final de garantizar que se cumplan todos los requisitos reglamentarios.

**LA COMUNIDAD EUROPEA**

Suprimir las notas al pie números 16 y 17.

**RECUADRO****AUSTRALIA****Recuadro 5**

Reemplazar las palabras '*se deberá denegar*' con la palabra '*la autoridad competente deberá controlar en forma estricta.*' El veterinario oficial (¿inspector?) deberá tomar la decisión de aceptar la entrada de los animales dudosos en el matadero caso por caso, tomando en cuenta una serie de factores. El factor más importante es el efecto probable sobre la salud/bienestar animal y el logro de resultados referentes a la inocuidad de los alimentos .

Punto 5 – corregir error tipográfico entre paréntesis: 'in the use of animal ...' Nota del traductor: sólo se aplica a la versión en inglés.

Suprimir del último párrafo del recuadro la expresión "*De no ser así*" y/o colocar, como 6º punto, un párrafo enmendado.

**COREA**

Insertar las palabras propuestas :

- No se hayan cumplido los requisitos de identificación animal, de ser posible; o
- Falten, o sean inadecuadas, las declaraciones del vendedor, requeridas por la autoridad competente (incluido, en la medida de lo posible, el cumplimiento con la buena práctica veterinaria en el uso de medicamentos veterinarios),.

**NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelandia sugiere enmendar el último punto para que diga lo siguiente '*Falten, o sean inadecuadas, las declaraciones del vendedor, requeridas por la autoridad competente ...*'. Dicha afirmación no será necesaria en todas la circunstancias y para todas las especies.

**LA COMUNIDAD EUROPEA**

Este recuadro aparentemente indica que el operador, o en última instancia la autoridad competente, decidirá a qué animal se le debe denegar la entrada al matadero (incluido el cobertizo). Cuestionamos si este recuadro no podría colocarse en la sección de la inspección ante mortem. Por otro lado, se podría colocar en el capítulo referente al control de las operaciones de procesamiento. Sería apropiado agregar puntos que digan que se deberá denegar la entrada de los animales al matadero cuando los animales no estén suficientemente limpios o cuando haya pruebas de que no se ha respetado el plazo de abstención para el suministro de medicamentos veterinarios. Se deberían suprimir del tercer punto las palabras siguientes: "sujeta a restricciones de cuarentena".

**6.3.1 FORMULACIÓN DE SISTEMAS DE INSPECCIÓN ANTE MORTEM****PÁRRAFO 43****AUSTRALIA**

Se sugiere el siguiente reemplazo:

*‘El examen ante mortem (inspección) es un componente integral de un amplio sistema en base al riesgo para la producción de carne fresca inocua. La autoridad competente deberá establecer los procedimientos y análisis ante mortem de acuerdo a un método basado en la ciencia y en el riesgo.*

*Ello podrá incluir el examen de información pertinente sobre la población de matanza, como por ejemplo, clase de animales, estado sanitario, región geográfica de procedencia, e historial y tratamientos de cada animal.’*

#### **PÁRRAFO 44**

##### **AUSTRALIA**

Reorganizar los párrafos. Éste era previamente el número 45

*‘Cuando la inquietud por la salud pública lo justifique, es posible que la inspección de cada animal utilice métodos adicionales a la inspección organoléptica, p.ej. análisis para detectar residuos químicos o para exploración de EEB.’*

##### **LA COMUNIDAD EUROPEA**

La primera oración del párrafo 44 debería enmendarse de la siguiente manera: ‘...deberá establecer procedimientos y análisis para la inspección ante mortem, *incluido el examen clínico.....*’.

#### **PÁRRAFO 45**

##### **AUSTRALIA**

Reorganizar los párrafos. Ésta era previamente la segunda parte del número 44.

*‘De no existir un sistema basado en el riesgo, los procedimientos se deberán basar en el conocimiento científico actual y en los sistemas tradicionales de examen de la carne’.*

##### **LA COMUNIDAD EUROPEA**

La primera oración del párrafo 45 debería enmendarse de la siguiente manera: ‘Cuando la inquietud por la salud pública lo justifique, la exploración de cada animal utilizará métodos que no sean la inspección organoléptica ante mortem.....’

#### **RECUADRO**

##### **AUSTRALIA**

Punto 2 – Redactar nuevamente; *‘Formulación y aplicación de procedimientos y análisis organolépticos que sean pertinentes y proporcionales a los riesgos transmitidos por la carne asociados con cuadros clínicos de enfermedad y anormalidades graves detectables’.*

##### **TAILANDIA**

Sugerimos enmendar el primer punto del párrafo 45 de la siguiente manera :

“ • procedimientos para la confirmación de la identificación adecuada de animales, en la medida de lo posible.”

##### **LA COMUNIDAD EUROPEA**

Recuadro del párrafo 45: En el quinto punto deberían suprimirse las palabras ‘lote por lote’.

Recuadro del párrafo 45: En el sexto punto, deberían suprimirse las palabras ‘en animales individuales’.

### **6.3.2 IMPLEMENTACIÓN DE LA INSPECCIÓN ANTE MORTEM**

#### **PÁRRAFO 46**

##### **ALEMANIA**

En el párrafo 46 agregar la siguiente oración después de la primera oración:

"La autoridad competente deberá determinar que la inspección ante mortem, incluida la evaluación según la Sección 6.3.3, se lleve a cabo en forma independiente y que el operador del establecimiento no ejerza influencia alguna sobre el inspector que efectúa dicha inspección y dictamen."

Este agregado deja en claro que las inspecciones, y las decisiones tomadas en base a dichas inspecciones, formuladas para proteger la salud, se llevan a cabo sólo basándose en una evaluación técnica.

### **PRIMER RECUADRO**

#### **AUSTRALIA**

*El punto 2 probablemente no sea un buen ejemplo – sería preferible algo más general. P.ej. “con respecto a la inspección ante mortem y la matanza, retener a los animales que estén en un estado digno de atención o que tengan una afección también digna de atención...”*

#### **LA COMUNIDAD EUROPEA**

Se debería suprimir el segundo punto. En el cuarto punto, se debería agregar la palabra ‘secado’ después de la palabra ‘lavado’.

### **PÁRRAFO 47**

#### **AUSTRALIA**

Debería haber una estimación de la entrega de animales que no sea la inspección ante mortem y que se lleve a cabo ‘x’ horas antes de la matanza.

#### **EE.UU.**

**Segunda oración** - Agregar al final de la oración “, pero no deberán retenerse de la matanza más de lo necesario.”

Nuevo texto: “Sólo los animales que se determine estén lo suficientemente descansados podrán proceder a la matanza pero no deberán retenerse de la matanza más de lo necesario.”

Fundamento: Se debe considerar el hecho de que los animales en cobertizo plantean riesgos de contaminación cruzada que aumentan con el tiempo.

### **SEGUNDO RECUADRO**

#### **AUSTRALIA**

La inspección ante mortem debería tener un sistema que pueda resolver en forma rápida situaciones referentes a animales lesionados – sacrificio o matanza de emergencia – rescatando las partes comestibles.

#### **LA COMUNIDAD EUROPEA**

En el primer punto, reemplazar las ‘declaraciones del vendedor’ con las palabras ‘declaraciones del productor primario’.

En el último punto, agregar la siguiente oración: ‘Esta información deberá enviarse al productor primario.’

## **6.3.3 CATEGORÍAS DE DICTAMEN**

---

### **RECUADRO**

#### **LA COMUNIDAD EUROPEA**

Segundo punto del recuadro del párrafo 49: Este punto debería modificarse para expresar que se trata de una inspección ante mortem demorada, hasta que el animal haya descansado lo suficiente, o hasta que la afección fisiológica temporaria se haya resuelto.

## **6.4 INFORMACIÓN SOBRE ANIMALES PROVISTA ANTES DE LA MATANZA**

---

### **PÁRRAFO 50**

#### **AUSTRALIA**

Redactar nuevamente la primera oración del primer párrafo;

*“Un factor importante en la evaluación de riesgos de los animales de matanza es un extenso conocimiento de la procedencia y el historial de los animales que se presentan para la matanza . Ello es un requisito para la formulación y aplicación eficaces de las operaciones de procesamiento por parte del operador del establecimiento .”*

#### **LA COMUNIDAD EUROPEA**

Se deberían colocar entre paréntesis las últimas palabras del párrafo 50, ‘incluida la formulación de FSO’, de acuerdo a la decisión tomada con respecto al principio general número 6.

#### **PÁRRAFO 51**

#### **LA COMUNIDAD EUROPEA**

En el segundo punto del recuadro del párrafo 51, se deberían suprimir las palabras ‘para su incorporación a los programas de garantía de la calidad según corresponda’ ya que siempre deberá remitirse información a la granja sin tener en cuenta la existencia de un programa de garantía de la calidad a nivel de granja.

### **7. PRESENTACIÓN DE ANIMALES DE CAZA PARA EL FAENADO**

---

#### **PÁRRAFO 52**

#### **AUSTRALIA**

Suprimir ‘generalmente’.

Si reconocemos que las circunstancias son diferentes, sería preferible reemplazar ‘prácticas de higiene’ con ‘disposiciones de caza, manipulación y transporte’. Con ello se reconoce que en lugar de la inspección ante mortem, es necesario prestar atención especial durante el faenado y la inspección post mortem para garantizar que no se ponga en peligro la higiene.

Sugerimos nueva redacción ‘A los animales de caza sacrificados que se presentan a un establecimiento se les ha aplicado distintas disposiciones referentes a la selección, manipulación y transporte que a los animales en pie que se presentan para la matanza.’’

#### **NUEVA ZELANDIA**

La palabra ‘evaluación’ se usa en toda esta sección. Nueva Zelandia sugiere que el término ‘examen’ es más adecuado. La ‘evaluación’ se considera una actividad más amplia y detallada que el ‘examen’.

#### **LA COMUNIDAD EUROPEA**

La segunda oración del párrafo 52 debería suprimirse, ya que este requisito no es realista en el caso de los animales de caza.

### **7.1 PRINCIPIOS DE HIGIENE DE LA CARNE QUE SE APLICAN A LA EVALUACIÓN DE LOS ANIMALES DE CAZA QUE SE PRESENTAN PARA EL FAENADO**

---

#### **PUNTO I**

#### **LA COMUNIDAD EUROPEA**

Debería suprimirse el punto i., ya que este requisito no es realista en el caso de los animales de caza.

### **7.2 EVALUACIÓN DE LOS ANIMALES DE CAZA QUE SE PRESENTAN PARA EL FAENADO**

---

#### **PÁRRAFO 55**

#### **AUSTRALIA**

En la segunda oración, suprimir ‘generalmente’.



En el ejemplo al final del párrafo sobre la evaluación sería útil mencionar la necesidad de verificar la ubicación de la bala, ya que una mala localización puede causar una contaminación de nivel tan alto que no vale la pena aprovechar la res muerta. *P.ej. contaminación grave causada por balas mal localizadas o expansivas, síntomas de muerte natural, etc.*

## **8.1 PRINCIPIOS DE LA HIGIENE DE LA CARNE DE APLICABILIDAD A LOS ESTABLECIMIENTOS, INSTALACIONES Y EQUIPO**

---

### **PUNTO V**

#### **AUSTRALIA**

v. - Agregar ‘*Se deberán identificar las cañerías de agua con respecto a la potabilidad del contenido.*

## **8.2 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE COBERTIZOS**

---

### **PÁRRAFO 59**

#### **AUSTRALIA**

En la segunda línea reemplazar *a causa de* con *debido a*.

### **PÁRRAFO 60**

#### **NUEVA ZELANDIA**

De acuerdo con las observaciones de Nueva Zelandia con respecto al párrafo 37, sugerimos reemplazar las palabras ‘lavado (y secado)’ con ‘manipulación’.

#### **EE.UU.**

Agregar después de la palabra “animales...” la frase “según corresponda para especies determinadas...”  
Suprimir la cláusula “...que no estén suficientemente limpios para la matanza.”

Nuevo texto: “Los cobertizos deberán incluir un diseño con una distribución apropiada e instalaciones para el lavado (y secado) de animales según corresponda para especies determinadas.”

Fundamento: En el caso de las especies para las que se haya demostrado que el lavado y secado son una intervención eficaz de manejo del riesgo, se deberá efectuar dicho proceso.

#### **LA COMUNIDAD EUROPEA**

Suprimir la primera oración del párrafo 60 ya que no es un requisito apropiado.

### **PRIMER RECUADRO**

#### **AUSTRALIA**

Agregar los siguientes puntos:

- *Los animales puedan seleccionarse (sortearse) y segregarse*
- *Existan facilidades para lavado de manos del personal en el área de inspección.*

### **PÁRRAFO 61**

#### **AUSTRALIA**

Agregar otro punto:

- ‘Alternativamente, estar construidas para poder establecer sistemas que permitan el procesamiento de animales de aspecto dudoso en forma separada luego del cese de la matanza, dando lugar a una limpieza completa después de la finalización. A discreción del veterinario oficial, se pueden intercalar matanzas de emergencia durante la producción.’

#### **NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelandia considera que este párrafo de una sola línea, y el recuadro que le sigue, deberían referirse solamente a los animales decomisados. Los animales de aspecto dudoso o lesionados pueden sacrificarse en las instalaciones normales en ciertas condiciones.

**EE.UU.**

Suprimir la referencia a los animales decomisados. Suprimir el requisito de instalaciones de matanza separada para los animales “de aspecto dudoso” o lesionados.

Nuevo texto: los animales “lesionados” or “de aspecto dudoso” deberán sacrificarse para prevenir la contaminación cruzada de los animales en buen estado de salud y de asegurar la inocuidad y aptitud de la carne producida a partir de animales sanos.

Fundamento: Los animales decomisados durante la inspección ante mortem no deberían ser sacrificados. Se pueden lograr los mismos resultados a partir de animales lesionados o de aspecto dudoso, claramente rotulados y sacrificados en momentos y áreas distintas, que a partir de animales sacrificados en una instalación separada.

**LA COMUNIDAD EUROPEA**

Se debería trasladar el párrafo 61 a la sección 8.3 del capítulo 8, ya que describe las instalaciones de matanza. Las instalaciones para matanzas separadas de animales de aspecto dudoso o lesionados no deberían requerirse. Ello no es esencial si dicha matanza ocurre en otros establecimientos autorizados por la autoridad competente con ese fin, o al final del período normal de matanza. La palabra “decomisado” debería suprimirse ya que los animales decomisados no se sacrifican.

**8.3 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE LAS ÁREAS DE MATANZA**

---

**PÁRRAFO 62****NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelandia sugiere suprimir las palabras “incluidas las áreas de sangrado”. En muchas ocasiones la matanza y el sangrado comienzan al mismo tiempo.

**PÁRRAFO 64****NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelandia sugiere suprimir este párrafo ya que el tema se considera en el párrafo 71.

**8.4 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE ÁREAS EN LAS QUE PUEDA HABER CARNE**

---

**PRIMER RECUADRO****AUSTRALIA**

Punto 4 – la palabra es ‘*coved*’ (*redondeadas*) Nota del traductor: esta observación se aplica solamente a la versión inglesa porque la palabra “redondeadas” ya estaba incluida en la versión en castellano.

**EE.UU.**

**Punto 8** – Suprimir “..., según lo prescriba la autoridad competente ...”

Nuevo texto: “• haya iluminación natural o artificial apropiada para un control higiénico de las operaciones de procesamiento”.

Fundamento: El cambio mantiene la coherencia del documento con las buenas prácticas de higiene.

**PÁRRAFO 66****NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelandia sugiere que se agreguen las palabras “según se necesite” después de “proporcionar”. Tal vez no sea necesario que todos los establecimientos de matanza tengan salas para refrescar, refrigerar o congelar la carne. El refrigerado o congelado adicional puede efectuarse en otros establecimientos.

**PÁRRAFO 69****AUSTRALIA**

Se sugiere redactar nuevamente de la siguiente forma:

*‘A los efectos del despacho de carne, los establecimientos deberán tener un área apropiada, suficientemente protegida de la contaminación física y ambiental y capaz de prevenir variaciones adversas de temperatura.*

## 8.5 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE EQUIPO QUE PUEDA CONTENER CARNE

---

### PÁRRAFO 71

#### AUSTRALIA

Agregar una segunda oración:

*“Deberán establecerse sistemas para vincular las partes del animal con su respectiva res muerta hasta el momento de la disposición”.* (Se hace referencia a este tema en otra parte del documento)

### PÁRRAFO 72

#### NUEVA ZELANDIA

Nueva Zelandia sugiere la limpieza y desinfección de utensilios debe ser “según corresponda”. No hace falta limpiar y desinfectar todos los utensilios en la sala donde haya carne o en otras áreas donde haya carne.

### SEGUNDO RECUADRO

#### AUSTRALIA

Punto 3 – Expresar en forma más positiva, por ejemplo *“los sistemas de entrada de aire deberán diseñarse de manera que el aire fluya desde las áreas limpias a las contaminadas”.*

#### NUEVA ZELANDIA

Nueva Zelandia sugiere que se suprima la palabra “líneas” del último punto, ya que implica cañerías cerradas, mientras que la palabra conducto puede ser suficiente. También se deberá suprimir en el segundo recuadro *después del párrafo 79.*

## 8.6 AGUA CORRIENTE

---

### PÁRRAFO 75

#### AUSTRALIA

Suprimir de la primera línea la palabra *“generalmente”*. Agregar *“y para el descarte de aguas servidas”* al final de la segunda oración.

### RECUADRO

#### ALEMANIA

En el último punto del recuadro del párrafo 75, reemplazar *“de concentración adecuada”* con *“de concentración de acuerdo a la información del fabricante”*.

La enmienda aclara las condiciones en las que se espera un adecuado nivel de limpieza.

#### EE.UU.

**Punto 2** – Suprimir la referencia a una temperatura determinada.

Nuevo texto: *“• agua potable caliente, a los efectos de la desinfección del equipo, a menos que se cuente con un sistema de saneamiento equivalente”.*

Fundamento: La desinfección eficaz es la meta de todo proceso de saneamiento.

### PÁRRAFO 76

#### AUSTRALIA

Agregar otro punto:

*“Se deberán identificar las cañerías de agua no potable de acuerdo al contenido y dirección de flujo”.*

## 8.7 CONTROL DE LA TEMPERATURA

---

### TAILANDIA

Queríamos proponer que el código determinara el control de la temperatura para cada procesamiento de carne de acuerdo al consumo y utilidad. Asimismo, la temperatura ambiente debería ser adecuada para todo el personal que participe en las actividades de higiene de la carne.

### PÁRRAFO 78

#### EE.UU.

**Punto 2:** Reemplazar “..a las temperaturas requeridas” con “a temperaturas aptas para minimizar el desarrollo microbiano”.

Nuevo texto: “• Almacenar la carne refrigerada y congelada a temperaturas aptas para minimizar el desarrollo microbiano”.

Fundamento: El objetivo de las temperaturas requeridas es de minimizar el desarrollo microbiano.

#### LA COMUNIDAD EUROPEA

El segundo punto del párrafo 78 debería decir: “Almacenar la carne refrigerada y congelada a temperaturas *determinadas* ~~requeridas~~”.

## 8.8 INSTALACIONES Y EQUIPO PARA LA HIGIENE PERSONAL

---

### PÁRRAFO 79

#### AUSTRALIA

Reemplazar en la última oración “*que no haya*” con “*de minimizar la*”. En cuyo caso el texto dirá: “*Se necesitan instalaciones adecuadas para la higiene personal de manera de minimizar la contaminación cruzada de la carne fresca proveniente de dicha fuente*”.

### PRIMER RECUADRO

#### NUEVA ZELANDIA

Nueva Zelanda sugiere que, con el fin de proporcionar mayor flexibilidad y reconocer la realidad de los procesos requeridos en algunos establecimientos, el primer punto incluya las palabras “según corresponda” después de la palabra “duchas”. El segundo punto debería enmendarse de la manera siguiente:

*Ropa de protección que permita una limpieza eficaz y minimice la acumulación de contaminantes*

#### LA COMUNIDAD EUROPEA

Enmendar el primer punto del primer recuadro del párrafo 79 de la manera siguiente: ‘...., grifos/canillas *que no se operen con las manos*, instalaciones para secar las manos,.... ;’

### SEGUNDO RECUADRO

#### AUSTRALIA

Segundo recuadro- primera oración, agregar la palabra “expuesta” después de “carne”.

Punto 2 – redactar de manera más positiva: *canillas/grifos que se operen sin utilizar las manos*.

## 8.9 INSTALACIONES PARA EL CONTROL DE LAS OPERACIONES DE PROCESAMIENTO

---

### PÁRRAFO 81

#### AUSTRALIA

Redacción propuesta:

“Se proporcionarán instalaciones que estén diseñadas y ubicadas con el fin de no poner en peligro la inocuidad de la carne. De ser necesario, se deberán proporcionar áreas separadas, por ejemplo, para el personal que manipula animales vivos o productos decomisados. El personal que manipule carne expuesta no deberá compartir las instalaciones con el personal que manipule animales en pie, productos no comestibles o decomisados, o que trabaje en laboratorios o en otras áreas en las que no haya carne”.

#### ALEMANIA

La última oración deberá redactarse de la manera siguiente:

"Las instalaciones de laboratorios necesarias para respaldar las actividades de higiene de la carne podrán estar ubicadas en el establecimiento o en una ubicación separada."

Esta redacción aclara que los laboratorios que realizan los análisis dentro del programa ante y post mortem también pueden utilizar las instalaciones del establecimiento.

## 9. CONTROL DE LAS OPERACIONES DE PROCESAMIENTO

---

#### NUEVA ZELANDIA

Las siguientes secciones hacen referencia a la verificación: 9.2.3, 9.2.4, 9.2.5, 9.2.6 y 9.6. Nueva Zelandia sugiere que se debe aclarar la función del operador del establecimiento y la función de la autoridad competente con respecto a la verificación. Ambos deben llevar a cabo actividades de verificación pero por distintos motivos y a diferentes niveles (es decir, la verificación del operador, y la verificación de la autoridad competente y/o del organismo competente). De forma similar, la autoridad competente podrá requerir que la verificación se realice aunque no necesariamente lo efectúe ella misma.

#### PÁRRAFO 83

##### LA COMUNIDAD EUROPEA

Enmendar la primera oración del párrafo 83 de la siguiente forma: “Hay una extensa gama de peligros *biológicos, químicos y físicos* relacionados con la carne fresca y ellos pueden surgir de reservas de animales, del ambiente de procesamiento y de las personas que manipulan los alimentos.

#### PÁRRAFO 85

##### AUSTRALIA

Suprimir la palabra “posible”– ya que es superflua.

## 9.1 PRINCIPIOS DE HIGIENE DE LA CARNE QUE SE APLICAN AL CONTROL DE LAS OPERACIONES DE PROCESAMIENTO

---

#### PUNTO III

##### AUSTRALIA

9.1.iii - suprimir las palabras *no observada* .

##### LA COMUNIDAD EUROPEA

El punto iii del recuadro debería modificarse para reflejar un enfoque basado en el riesgo.

#### PUNTO VII

##### SUDÁN

La autoridad competente debería determinar los procedimientos, análisis, incluyendo análisis diagnósticos de confirmación a ser utilizados en la inspección post mortem, cómo se deberá implementar dicha inspección, y las técnicas y formación necesarias para el personal que participe en la misma (incluido el personal del establecimiento).

**LA COMUNIDAD EUROPEA**

Enmendar de la siguiente forma la segunda parte de la oración (después de la palabra “a cabo”): ‘y la formación, conocimiento, técnicas y aptitud del personal que participe en la misma (incluidas la función del inspector veterinario y la del personal empleado por el operador del establecimiento).

**PUNTO VIII****SUDÁN**

La inspección post mortem deberá tener en consideración toda la información pertinente recibida de la producción primaria, la información de la inspección ante mortem, y de los programas oficiales u oficialmente reconocidos de control de peligros.

**PUNTO IX****SUDÁN**

El dictamen post mortem de las partes comestibles de la res muerta deberá realizarse en base a: riesgos a la salud humana transmitidos por los alimentos, otros riesgos a la salud humana, por ejemplo provenientes de residuos químicos, contacto ocupacional o manipulación de carne fresca en el hogar, riesgos a la salud animal transmitidos por los alimentos según lo especifique la legislación nacional pertinente y características de aptitud.

**PUNTO X****EE.UU.**

Suprimir “..microbiológico..” Reemplazar “Se deberán” con “La autoridad competente deberá...”

Nuevo texto: “La autoridad competente deberá establecer [FSO y parámetros de rendimiento] para el resultado de las actividades de inspección de control del proceso y de inspección post mortem en la medida de lo posible...”

Fundamento: La autoridad competente está a cargo de establecer todo FSO y de establecer parámetros de rendimiento si los hubiere.

**PUNTO XI****ALEMANIA**

Redactar esta sección de la siguiente manera:

"11. Las personas competentes empleadas por el operador del establecimiento u organismos independientes pueden realizar actividades prescritas de control en las condiciones prescritas por la autoridad competente. Ellas pueden incluir actividades de inspección post mortem bajo la supervisión de un inspector veterinario oficial”.

Esta enmienda aclara que el personal del establecimiento o los establecimientos privados independientes deberían realizar inspecciones post mortem sólo bajo la supervisión de un veterinario oficial.

**EE.UU.**

Suprimir “... , incluida la inspección post-mortem ...”

Nuevo texto: “El operador del establecimiento podrá emplear organismos competentes o personas competentes para llevar a cabo las actividades prescritas de control del proceso.

Fundamento: *La inspección* es una actividad desempeñada por un funcionario de la autoridad competente o una persona competente que trabaja para un organismo competente bajo la supervisión de la autoridad competente.

**PUNTO XII****LA COMUNIDAD EUROPEA**

Debería decir: ‘El operador del establecimiento ~~deberá~~ *podrá* implementar sistemas *voluntarios* de garantía de la calidad.....’.

## **9.2 SISTEMAS PARA EL CONTROL DE LAS OPERACIONES DE PROCESAMIENTO**

---

### **PÁRRAFO 86**

#### **ALEMANIA**

La segunda oración del párrafo 86 debería redactarse de la manera siguiente:

" La inspección post mortem constituye un aspecto determinado del control de las operaciones de procesamiento. La autoridad competente, los organismos competentes independientes, o las personas competentes empleadas por el operador del establecimiento, podrán efectuar diferentes etapas de la misma bajo la supervisión de un inspector veterinario oficial. "

### **PÁRRAFO 88**

#### **ALEMANIA**

Redactar la primera oración del párrafo 88 de la siguiente manera:

" Personas competentes empleadas por el operador del establecimiento o por organismos competentes independientes debidamente reconocidos por la autoridad competente podrán llevar a cabo actividades prescritas de control del proceso. Ellas podrán incluir actividades de inspección post mortem bajo la supervisión de un inspector veterinario oficial."

Las enmiendas propuestas son el resultado de las enmiendas sugeridas en la Sección 9.1.11.

#### **EE.UU.**

Suprimir "..., incluida la inspección post mortem..."

Nuevo texto: "El operador del establecimiento podrá emplear organismos competentes o personas competentes para llevar a cabo las actividades prescritas de control del proceso."

Fundamento: La *inspección* es una actividad realizada por un funcionario de la autoridad competente, o una persona competente que trabaja para un organismo competente bajo la supervisión de la autoridad competente.

## **9.2.1 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS NORMALIZADOS DE SANEAMIENTO (SSOP)**

---

### **RECUADRO**

#### **AUSTRALIA**

Punto 1 – Debe redactarse nuevamente. El suministro inicial de formularios modelo de SSOP no es una característica de los SSOP. Los formularios modelo y las directrices no cumplen la misma función. Se sugiere suprimir esta referencia y redactar nuevamente, estipulando que los SSOP deberían incluir requisitos reglamentarios mínimos para saneamiento general.

Punto 6 – Redactar nuevamente - '*Evaluación periódica de...*'

#### **LA COMUNIDAD EUROPEA**

Se debería suprimir el primer punto del recuadro del párrafo 90. El último punto del recuadro debería decir: "El operador del establecimiento efectuará *regularmente* una reevaluación ~~periódica~~ de la eficacia del sistema."

### **PÁRRAFO 91**

#### **LA COMUNIDAD EUROPEA**

En el párrafo 91, se deberían suprimir las palabras "que usen bioluminiscencia ATP (que proporciona resultados inmediatos)".

### 9.2.3 HACCP

---

#### PÁRRAFO 94

EE.UU.

Suprimir

Fundamento: Ver observaciones en 9.2.4.

#### PÁRRAFO 95

AUSTRALIA

Suprimir ‘*En algunos casos...*’ al principio de la segunda oración.

EE.UU.

**Segunda oración** - Reemplazar “...reglamentarios...” con “de la inocuidad de los alimentos.”

Nuevo texto: “...la autoridad competente podrá decidir aprobar los planes HACCP con el fin de facilitar el logro de los objetivos de la inocuidad de los alimentos.”

Fundamento: Los planes HACCP se ocupan de los objetivos de la inocuidad de los alimentos.

#### PÁRRAFO 96

LA COMUNIDAD EUROPEA

Última oración del párrafo 96: No queda claro que los sistemas de garantía de la calidad sean necesarios para los sistemas de control del proceso referentes a las características de aptitud.

### 9.2.4 PARÁMETROS DE RENDIMIENTO PARA EL RESULTADO DE CONTROL DEL PROCESO

---

EE.UU.

Suprimir

Fundamento: El concepto de parámetros de rendimiento se plantea en forma más adecuada en CCFH.

LA COMUNIDAD EUROPEA

El concepto de parámetros de rendimiento para los resultados del control del proceso parecería prometedor. No obstante, en el documento se plantean una serie de preguntas referentes al uso de este concepto. En primer lugar no queda totalmente claro quién está a cargo de formular estos parámetros de rendimiento. ¿Será la autoridad competente o el operador? Si es la autoridad competente: ¿se aplicarán los mismos parámetros de rendimiento a todos los establecimientos? ¿Se aplicarán solamente al final del proceso? ¿Cuál es la diferencia entre parámetros de rendimiento, criterios de rendimiento y criterios de proceso? Finalmente, no queda clara la forma en la que los parámetros de rendimiento para los resultados de los sistemas de control del proceso proporcionarían una base objetiva a las directrices y normas reglamentarias dirigidas al resultado.

El CCFH debería continuar y concluir su labor con el fin de definir el ‘FSO’, los ‘criterios de rendimiento’ antes de que el CCMPH llegue a un acuerdo referente al punto iii, de la Sección 9.1, y la Sección 9.2.4. Por ejemplo, se debería considerar si se reemplaza la expresión ‘parámetros de rendimiento’ con la expresión ‘criterios de rendimiento’, para reflejar las deliberaciones realizadas en el ámbito del CCFH.

Se debería colocar entre paréntesis la segunda oración del párrafo 99 hasta lograr una definición del FSO. Lo mismo se aplica a los párrafos 101, 102 y 103.

#### PÁRRAFO 97

AUSTRALIA

Segunda oración – Redactar nuevamente de la siguiente forma ” *Cuando los parámetros de rendimiento se usan en forma continua, la industria puede...* ”.



**PÁRRAFO 99****AUSTRALIA**

Suprimir ‘*en práctica*’ de la última oración.

**PÁRRAFO 102****AUSTRALIA**

Primera línea – Reemplazar ‘*de*’ con ‘*o*’

**9.2.5 SISTEMAS REGLAMENTARIOS**

---

**PÁRRAFO 104****AUSTRALIA**

Agregar punto v “ *Prevenir que llegue al consumidor el producto que no cumple con los requisitos reglamentarios*”.

**LA COMUNIDAD EUROPEA**

La primera oración del párrafo 104 deberá concordar con el principio general número 2: se deberá reemplazar ‘tiene la responsabilidad final de asegurar que se cumplan todos los requisitos reglamentarios’ con ‘tiene la responsabilidad final de verificar que se cumplan los requisitos reglamentarios de la higiene de la carne’.

La primera oración del recuadro del párrafo 104 debería decir: ‘La autoridad deberá verificar, *según corresponda*, el continuo cumplimiento de.’

En el punto i del párrafo 104, reemplazar la palabra ‘competencia’ con ‘formación, conocimiento, técnicas y aptitud’. Ello se debería aplicar en todo el texto.

**PRIMER RECUADRO****SUDÁN**

Punto 5: Los parámetros de rendimiento y proceso que sean directrices o normas reglamentarias, p.ej. requisitos estadísticos microbiológicos de control del proceso para todo patógeno infeccioso.

Punto 9: Requisitos de higiene para materiales de riesgo determinado, p.ej. remoción de tejidos que puedan constituir un riesgo de transmisión de todo peligro de patógenos zoonóticos.

**EE.UU.**

**Punto 5** - Suprimir.

Fundamento: Ver observaciones en 9.2.4.

**Punto 9** - Agregar “si un peligro ha sido identificado en ese país” después de “...materiales de riesgo determinado...”

Nuevo texto: “• requisitos de higiene para “materiales de riesgo determinado” si se ha identificado un peligro en ese país...”

Fundamento: el término “materiales de riesgo determinado” está estrechamente relacionado con una enfermedad que no ocurre en todos los Países Miembros.

**PÁRRAFO 105****EE.UU.**

Reemplazar “...supervisión...” con *evaluación*.

Nuevo texto: “Las actividades de verificación pueden incluir la evaluación de las actividades de procesamiento...”

Fundamento: El término *evaluación* implica una participación más activa de la autoridad competente que la palabra *supervisión*.

**PÁRRAFO 106****AUSTRALIA**

El inspector veterinario no tiene la responsabilidad general de la higiene de la carne. El proyecto de código recalca que el operador del establecimiento tiene la responsabilidad general (principio 2). El inspector veterinario, cuando está presente, verifica el cumplimiento de los requisitos reglamentarios.

Suprimir del texto la palabra *veterinario*.

**EE.UU.**

**Segunda oración** Reemplazar "...la supervisión de la higiene de la carne..." con "...actividades de inspección..."

Nuevo texto: "El inspector veterinario que tenga la responsabilidad general de las actividades de inspección en un establecimiento..."

Fundamento: La autoridad competente no debería supervisar los actos del establecimiento, pero debería garantizar que el establecimiento desempeñe actividades apropiadas de higiene de la carne.

**LA COMUNIDAD EUROPEA**

En la segunda oración del párrafo 106, reemplazar las palabras 'autoridad competente' con '*las personas competentes*'.

**SEGUNDO RECUADRO****AUSTRALIA**

Punto 1 – redactar nuevamente '*disminución de la producción mientras el operador recupera el control del proceso*'

Punto 3 - agregar, "... y todo sello oficial"

Último punto – después de '*retiro del establecimiento*' agregar '*o enmendar registro/listado*'.

**EE.UU.**

**Primera oración** - Reemplazar "incluyan" con "...podrían incluir..."

Nuevo texto: "..., la autoridad competente deberá tomar medidas coactivas que podrían incluir:"

Fundamento: La autoridad competente debe tener la libertad de aplicar las medidas coactivas que la situación requiera.

**Punto 4** - Agregar después de la palabra "...carne fresca..." las palabras "no apta para el consumo humano".

Nuevo texto: "• orden de tratamiento específico, retiro o destrucción de la carne fresca no apta para el consumo humano, y"

Fundamento: Los requisitos reglamentarios varían según su aplicabilidad a la inocuidad de los alimentos .

**9.2.6 SISTEMAS DE GARANTÍA DE LA CALIDAD**

---

**EE.UU.**

Suprimir.

Fundamento: El CCFICS está debatiendo los conceptos referentes a la garantía de la calidad. Esperamos el resultado de las deliberaciones.

**PÁRRAFO 109****AUSTRALIA**

Suprimir las palabra "*y coordinar*". Si la autoridad competente participa en forma directa, es reglamentado, no voluntario.

**NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelanda sugiere agregar las palabras ‘según corresponda’ después de ‘fomentar... y coordinar’. No creemos que sea necesario que la autoridad competente coordine sistemas de garantía de la calidad que sean aplicados de manera voluntaria por la industria.

**LA COMUNIDAD EUROPEA**

Se deberían suprimir las palabras ‘y coordinar’, ya que ello no es una de las responsabilidades de la autoridad competente.

**PÁRRAFO 111****LA COMUNIDAD EUROPEA**

Se debería suprimir el párrafo 111 de esta sección, ya que pareciera repetir lo que se ha dicho anteriormente en el proyecto de Código.

**PÁRRAFO 112****AUSTRALIA**

Suprimir [...] de la oración inicial y del recuadro.

Ello debería reflejar claramente el Principio 8 ya acordado de que la autoridad competente debería tomar en consideración la contribución de los sistemas voluntarios de garantía de la calidad durante la verificación del cumplimiento con los requisitos reglamentarios.

**RECUADRO****LA COMUNIDAD EUROPEA**

Se debería suprimir el recuadro del párrafo 112 ya que, en principio, los sistemas de garantía de la calidad no deberían ser oficialmente reconocidos.

**9.2.7 EQUIVALENCIA**

---

**EE.UU.**

Suprimir esta sección.

Fundamento: Una sección sobre la equivalencia está fuera de lugar en este código.

**LA COMUNIDAD EUROPEA**

Esta sección se debería suprimir ya que la definición de estas reglas es de competencia del CCFICS.

**PÁRRAFO 113****AUSTRALIA**

Colocar la última oración entre [ ] hasta que se determine la definición de FSO en CCFH.

**PÁRRAFO 114****AUSTRALIA**

Error tipográfico – debería decir ... *entered*... (Nota del Traductor: este cambio se aplica exclusivamente a la versión inglesa).

**9.3 REQUISITOS GENERALES DE HIGIENE PARA TODAS LAS OPERACIONES DE PROCESAMIENTO**

---

**LA COMUNIDAD EUROPEA**

La Comunidad Europea no entiende el propósito de la sección 9.3, ya que considera varios temas bajo un mismo encabezamiento (párrafos 116 y 117). La lista del párrafo 116 no es exhaustiva y se cuestiona el uso de dicha lista.

**PÁRRAFO 116****EE.UU.**

Suprimir todo lo que aparece después del párrafo 116.

Fundamento: Existen suficientes requisitos generales en la referencia del párrafo 116.

**PRIMER RECUADRO****AUSTRALIA**

Punto 4 – agregar la palabra “expuesta” después de la palabra “carne”.

**PÁRRAFO 117****LA COMUNIDAD EUROPEA**

Tercer punto de recuadro del párrafo 117: Se deberían agregar las palabras “y otros análisis para residuos” después “planes nacionales de control de residuos”.

**SEGUNDO RECUADRO****AUSTRALIA**

Agregar un punto adicional: “*análisis del agua*”

**9.4 REQUISITOS DE HIGIENE PARA LA MATANZA Y EL FAENADO**

---

**PÁRRAFO 118****LA COMUNIDAD EUROPEA**

Agregar las palabras “ ..., animales de caza de cría sacrificados en el lugar de producción y animales de caza silvestre”

**PÁRRAFO 119****LA COMUNIDAD EUROPEA**

Se requiere una nueva redacción de la primera oración ya que se debe aclarar el significado de la oración. Se debería considerar unir los párrafos 118 y 119.

**PÁRRAFO 120****NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelandia sugiere que se reemplacen las palabras “un inspector” con “una persona competente” ya que ello se ajustaría a los cambios propuestos para las definiciones.

**LA COMUNIDAD EUROPEA**

Se deberán suprimir las palabras “salvo en casos de matanza de emergencia”.

**PRIMER RECUADRO****AUSTRALIA**

Punto 1 – agregar – *el desplume y apelmbrado deberán realizarse en un área separada.*

Punto 3 – Suprimir la oración inicial–*“el sangrado deberá ser lo más completo posible”*.

Punto 8 – suprimir la segunda parte de la oración después de “y”...

Punto 9 – redactar nuevamente- *.....la piel y el tejido subcutáneo.* En esta etapa no se trata de una res muerta ya que las vísceras, etc, todavía están presentes.

**PÁRRAFO 121****AUSTRALIA**

Se sugiere redactar de la siguiente forma:

“El lavado de las aves de corral y de las aves silvestres de cría deberá realizarse después del desplume y sólo podrán lavarse eficazmente para eliminar el polvo, las plumas y cualquier otro contaminante. El lavado de dichas aves muertas efectuado en etapas múltiples durante el proceso del faenado y a la brevedad posible después de cada etapa contaminante, disminuye la adherencia de bacterias a la piel y la contaminación generalizada de las aves muertas”

### **PÁRRAFO 123**

#### **EE.UU.**

**Oración entre paréntesis** – Agregar punto final después de “...minimizarse.”

Nuevo texto: “(Nota: La separación total no puede lograrse tecnológicamente en el caso de las aves de corral y aves de caza silvestre de cría. No obstante la contaminación cruzada deberá minimizarse)”.

Fundamento: Las aves muertas de gran tamaño pueden entrar en contacto con otras partes de las aves adyacentes, al margen de las alas. Dicho contacto deberá minimizarse en la medida de lo posible.

### **SEGUNDO RECUADRO**

#### **AUSTRALIA**

Debería incluir “y necesita un área separada para el desplume/apelambrado”.

El Punto 1 del recuadro no contempla la piel/cuero, por ejemplo, en porcinos y caprinos.

Punto 7 del recuadro – se sugiere suprimir las palabras “ la materia fecal y” – el principio incluye todas las formas de contaminación. La última oración de este punto debería finalizar en “reses muertas”, es decir suprimir ‘efectuado para eliminar el polvo, las plumas y otros contaminantes’.

#### **COREA**

Se deberá suprimir el punto 7, ya que el párrafo es redundante porque el punto 8 se ocupa del mismo tema.

~~No deberá usarse agua para limpiar la contaminación de materia fecal de las aves muertas. (Nota: la eliminación de la contaminación fecal e importancia es una consecuencia inevitable del lavado rutinario de las aves de corral y de caza muertas, efectuado para eliminar el polvo, las plumas y otros contaminantes)~~

#### **NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelanda sugiere que se redacte nuevamente de la siguiente forma:

A menos que la piel constituya una parte comestible del producto terminado, el desuello deberá....

Ello incluiría a los porcinos, caprinos y a otras especies según corresponda, incluidas las aves de corral y las aves de caza silvestre.

#### **SUDÁN**

Punto no.5 – Las cabezas de los terneros deberían separarse y desollarse para mayor inspección.

#### **EE.UU.**

Puntos 7, y 9 – Suprimir los puntos 7 y 9. Reemplazar con requisitos más científicos.

Nuevo texto: “• Las reses muertas no deberían limpiarse o descontaminarse excepto utilizando métodos que hayan demostrado ser eficaces para quitar la contaminación microbiana visible y prevenir la contaminación cruzada.”

Fundamento: Los requisitos de esta sección deberían fomentar la elaboración y el uso de tecnologías eficaces que mejoren la inocuidad y aptitud de la carne.

#### **LA COMUNIDAD EUROPEA**

El primer punto del recuadro del párrafo 123 debería decir: ‘excepto en el caso de *porcinos*, aves de corral, y aves de caza ...’.

### **PÁRRAFO 124**

#### **AUSTRALIA**

Suprimir *prácticamente* de la primera oración. No le agrega nada al significado.

**LA COMUNIDAD EUROPEA**

Debería enmendarse la primera oración del párrafo 124 de la siguiente manera: Las reses muertas no deberán entrar en contacto con *pisos, paredes, o mesas de trabajo. Lo que es más, no deberían entrar en contacto con equipo a no ser que sea prácticamente inevitable.*

**PÁRRAFO 125****EE.UU.**

Enmendar el texto de manera de permitir una gama más amplia de actividades.

Nuevo texto: "...el inspector deberá aplicar actividades coactivas adecuadas a la situación para ejercer control sobre el proceso."

Fundamento: Un cambio en el nivel de producción no soluciona todos los problemas que afectan la inocuidad o aptitud de la carne.

**PÁRRAFO 126****AUSTRALIA**

Agregar la frase final "*..cuando sea necesario para facilitar la disposición.*"

**LA COMUNIDAD EUROPEA**

Enmendar la última oración del párrafo 126 de la manera siguiente: 'Las partes de los animales ~~sacrificados que se hayan retirados antes de que se realice~~ la previa inspección post mortem, *excepto las partes que no requieran inspección o cuyo estado no se vea afectado por los dictámenes de inspección, deberán poder* mantenerse identificables como pertenecientes a una res muerta determinada (o a un grupo de reses muertas, *siempre que se garantice el cumplimiento de todos los requisitos de rastreabilidad y de otros requisitos aplicables) hasta que se complete la inspección.'*

**PÁRRAFO 127****NUEVA ZELANDIA**

Quizás sea posible clasificar las actividades de acuerdo al momento en que se realizan. Se podría aceptar el uso múltiple de equipo con procedimientos adecuados de limpieza y saneamiento. Tal vez se pueda suprimir la última oración e incluir este cambio. Nueva Zelandia recomienda que este cambio se considere para el ***Párrafo 150.***

**PÁRRAFO 128****AUSTRALIA**

Se podría redactar mejor, p.ej.

*"Las autoridades competentes deberán fomentar la elaboración y adopción de innovaciones a nivel de tecnología, y procedimientos que reduzcan la contaminación cruzada y realcen la inocuidad de los alimentos"*

**9.5 INSPECCIÓN POST MORTEM**

---

**PÁRRAFO 129****ALEMANIA**

Se debería enmendar el párrafo 129 de la siguiente manera:

"129. Todos los animales deberán estar sujetos a una inspección post mortem efectuada por un inspector veterinario oficial o bajo la supervisión de un inspector veterinario oficial."

El agregado propuesto es necesario para tomar en cuenta la primera oración del párrafo 2 del Anteproyecto de Principios Generales para la Higiene de la Carne, y las recomendaciones del párrafo 136 de la Sección 9.5.2, según las cuales la autoridad competente debería tener la responsabilidad final de garantizar los requisitos para todas las inspecciones y dictámenes post mortem.

### 9.5.1 FORMULACIÓN DE SISTEMAS DE INSPECCIÓN POST MORTEM

---

#### PÁRRAFO 131

##### LA COMUNIDAD EUROPEA

Se deberían suprimir las siguientes palabras de la última oración del párrafo 131: “de no haber un sistema basado en el riesgo, los procedimientos deberán basarse en el conocimiento científico y práctica actual, ~~y es probable que haga falta aplicar procedimientos de mayor alcance e intensidad para lograr los niveles requeridos de protección al consumidor.~~”

#### RECUADRO

##### AUSTRALIA

Punto 1- cambiar las palabras a ...*anormalidades graves de fácil detección*

Punto 10- Suprimir el ejemplo. No le agrega nada al significado.

##### EE.UU.

**Punto 9** - Suprimir.

Fundamento: Es prematuro incluir el concepto de parámetros de rendimiento en este punto. El CCFH está tratando este tema en la actualidad.

##### LA COMUNIDAD EUROPEA

En el quinto punto del recuadro del párrafo 133, reemplazar la palabra ‘eliminación’ con la palabra ‘*modificación*’. Se debería aclarar el significado de los puntos 6 y 9 del recuadro del párrafo 133.

### 9.5.2 INSTRUMENTACIÓN DE LA INSPECCIÓN POST MORTEM

---

#### PÁRRAFO 135

##### AUSTRALIA

La primera oración debería comenzar: *La inspección post mortem deberá comenzar tan pronto como sea posible.....*No es exactamente lo mismo que “ocurrir”.

#### PÁRRAFO 136

##### ALEMANIA

Agregar una nueva oración al párrafo 136:

“La autoridad competente deberá determinar que la inspección post mortem, incluida la evaluación, según la Sección 9.6, tendrá que llevarse a cabo en forma independiente y el operador del establecimiento no deberá influenciar a los inspectores que realicen dicha inspección y dictamen.”

Este agregado aclara que las inspecciones y las decisiones basadas en dichas inspecciones, formuladas para proteger la salud, se realizan exclusivamente en base a una evaluación técnica.

##### LA COMUNIDAD EUROPEA

Redactar nuevamente la primera oración del párrafo 136 de la siguiente manera:

‘La autoridad competente deberá determinar: la manera de llevar a cabo la inspección post mortem, *la formación, conocimiento, técnicas y aptitud* del personal que participe en la misma (incluido *el papel del inspector veterinario* y del personal no empleado por la autoridad competente), y la frecuencia e intensidad de las actividades de verificación (ver 9.2.5).’

#### PRIMER RECUADRO

##### AUSTRALIA

Punto 1 – Suprimir del texto la palabra ‘*exclusiva*’ y la frase entre paréntesis ‘(*incluida la sangre*)’. Generalmente, la sangre es un compuesto y no se ajusta al significado de esta oración.

Punto 10 – Sería preferible redactar en forma más general, p.ej. decomiso de rutina de las partes comestibles según lo determine la autoridad competente en base al análisis científico de riesgos.

#### COREA

Se debería suprimir el punto 11, ya que en muchos países, incluida Corea, el uso de distintivos sanitarios en la inspección de la carne queda a cargo de la autoridad competente.

- ~~Uso de distintivos sanitarios que comuniquen el resultado de la inspección post mortem, según lo especifique la autoridad competente;~~ y

#### SUDÁN

Punto 2: Desollado y remoción completa de la cabeza de los vacunos y terneros con el propósito de efectuar la inspección post mortem y evitar la contaminación de la carne inocua y apta.

Punto 11: Uso de sellos o distintivos que comuniquen el resultado de la inspección post mortem, según lo especifique la autoridad competente.

#### LA COMUNIDAD EUROPEA

Colocar el punto 11 del primer recuadro del párrafo 137 en el segundo recuadro del párrafo 137.

#### **SEGUNDO RECUADRO**

##### AUSTRALIA

Punto 6 - Australia preferiría que esta oración terminara después de la palabra ‘control’ y se suprimiera el ejemplo. Y después, que se agregara “*Las incisiones deberán mantenerse a un mínimo necesario para disminuir una mayor contaminación.*”

Punto 9 - . Debería decir “*otros procedimientos de examen organoléptico*”.

##### SUDÁN

Punto 4: Inspección visual de las reses muertas, incluidas las partes no comestibles según lo determine la autoridad competente (ver Apéndice 1).

Punto 6: El palpado adicional y la incisión efectuada por el inspector según sea necesario para efectuar un dictamen de la res muerta, y bajo controles apropiados de higiene, p.ej. la apertura de articulaciones artríticas infectadas deberá realizarse en un área en la que no haya contaminación cruzada a la carne de otras reses muertas.

Punto 13: Verificación de la remoción rutinaria requerida por la autoridad competente, p.ej. peligro de patógeno zoonótico.

Punto 14: Verificación del almacenamiento adecuado y seguro del equipo que se utilice para las marcas.

#### LA COMUNIDAD EUROPEA

En la primera oración del segundo recuadro del párrafo 137, suprimir las palabras ‘en nombre de la autoridad competente’ y reemplazarlas con ‘bajo supervisión de la autoridad competente

## 9.6 POST MORTEM

---

#### **PRIMER RECUADRO**

##### AUSTRALIA

Punto 2 – Reemplazar con “*Observaciones de los animales en el cobertizo*”

Punto 4 posiblemente se pueda mejorar agregando las palabras “*..de corresponder*”

##### SUDÁN

Punto 4: Inspección post mortem, incluidos los análisis diagnósticos de confirmación.



**PÁRRAFO 141****LA COMUNIDAD EUROPEA**

La segunda oración del párrafo 141 debería decir: “Sólo *personas competentes* deberán emitir dictámenes. *La responsabilidad final deberá ser del inspector veterinario*”.

**9.7 REQUISITOS DE HIGIENE PARA LAS OPERACIONES DE PROCESAMIENTO DESPUÉS DE LA INSPECCIÓN POST MORTEM**

---

**PÁRRAFO 146****EE.UU.**

**Oración 1** – Incluir la palabra “empaque” en la lista de operaciones que siguen a la inspección post mortem. Nuevo texto: “Las operaciones efectuadas después de la inspección post-mortem comprenden la refrigeración de las reses muertas, el deshuesado y el cortado, el empaque, y la congelación y almacenamiento”.

Fundamento: El empaque es un elemento importante de la tecnología de procesamiento moderno.

**PÁRRAFO 147****AUSTRALIA**

Sería mejor redactarlo de la siguiente manera: “*En el caso de aves de corral y aves silvestres de cría, se deberán retirar lo antes posible las vísceras, en forma total o parcial, excepto los riñones, a menos que la autoridad competente permita lo contrario*”.

**PRIMER RECUADRO****AUSTRALIA**

Línea 1 – Contradice la definición de carne ya que la carne, según se define, ha sido aprobada como inocua y apta para el consumo.

**EE.UU.**

Punto 4 – Suprimir los ejemplos de temperatura.

Nuevo texto: “• mantenida a temperaturas que satisfagan los objetivos de inocuidad y aptitud”.

Fundamento: Las temperaturas de los ejemplos podrán entenderse como requisitos óptimos.

**PÁRRAFO 148****SUDÁN**

Un sello o distintivo que se aplique a la carne o a su envoltura o envase podrá proporcionar evidencia de que el producto cumple con los requisitos reglamentarios y servirá para rastrear el establecimiento de origen, de ser necesario. De ser utilizado como parte de un programa oficial de higiene de la carne, el sello o distintivo deberá incluir el número de registro del establecimiento, y aplicarse de manera tal que no pueda ser utilizado nuevamente y ser legible. Otros sellos o distintivos podrán indicar no aceptación para el consumo humano, como por ejemplo marcas distintivas de alimentos para animales.

**LA COMUNIDAD EUROPEA**

La primera oración del párrafo 148 debería redactarse nuevamente. El sello o distintivo sanitario no es una garantía de que el producto cumple con todos los requisitos reglamentarios, sino que comunica que el producto ha sido inspeccionado bajo la responsabilidad y supervisión de un inspector veterinario oficial.

**PÁRRAFO 149****SUDÁN**

Los sellos o distintivos sanitarios podrán aplicarse directamente al producto, a su envoltura o envase, o imprimirse en una etiqueta que se adhiera al producto, envoltura o envase. Cuando se trate de transporte a granel a otro establecimiento para ulterior manipulación, procesamiento o envoltura, los sellos o distintivos podrán aplicarse a la superficie externa del contenedor o envase.

**PÁRRAFO 150****AUSTRALIA**

Agregar una nueva oración antes de la última oración: “ *El producto no se debe acumular en las mesas de trabajo*”.

**LA COMUNIDAD EUROPEA**

Agregar las palabras siguientes en el último recuadro del párrafo 150: “*La carne expuesta deberá almacenarse de tal manera que la presencia de carne empacada o material de empaque no ponga en peligro la higiene de la misma*”.

**PÁRRAFO 152****EE.UU.**

Agregar “accidental” después de la palabra “...contacto...”

Nuevo texto: “ todas las operaciones deberán controlarse en términos de espacio o tiempo para evitar la posibilidad de contacto accidental con otras especies de matanza....”

Fundamento: En algunas oportunidades ( por ejemplo en la producción de salchichas), se tiende a mezclar las especies en los procesadores

---

**9.8 REQUISITOS DE HIGIENE PARA LAS PARTES COMESTIBLES DE ANIMALES QUE SE CONSIDEREN NOCIVAS O NO APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO**


---

**EE.UU.**

**Segunda oración** – Agregar “, ...tales como la descaracterización, “ después de la palabra “...medidas...”.

Nuevo texto: Dichas medidas, tales como la descaracterización, deberán prevenir la contaminación cruzada de otras partes comestibles y carne.....”

Fundamento: La descaracterización del tejido decomisado o no comestible es un método común de prevenir la contaminación cruzada o la sustitución del producto comestible.

---

**9.9 SISTEMAS PARA EL RETIRO DEL MERCADO**


---

**PÁRRAFO 154****EE.UU.**

Reemplazar las palabras “carne fresca” con “el producto cárnico fresco” en ambas instancias.

Nuevo texto: “Los establecimientos deberán tener sistemas adecuados para rastrear y retirar el producto cárnico fresco de la cadena alimentaria cuando se sospeche o confirme que el producto cárnico fresco plantea un nivel inaceptable de riesgo al consumidor”.

Fundamento: Muchos productos cárnicos tienen ingredientes múltiples.

**LA COMUNIDAD EUROPEA**

Se debería suprimir la segunda parte de la primera oración del párrafo 154: “..., ~~cuando se sospeche o confirme que la misma plantea un nivel inaceptable de riesgo al consumidor~~”

**RECUADRO****AUSTRALIA**

Reemplazar, en los puntos 3 y 4 la palabra “*permitan*” con “*faciliten*”

El punto 4 se refiere en realidad a un sistema total de registro y quizás se deba citar en un encabezamiento de producción.

**COREA**

Sugerimos modificar la siguiente oración.

“Los sistemas de retiro formulados por el operador del establecimiento deberán, en la medida de lo posible: ...”

**EE.UU.**

**Punto 3** - Reemplazar "...del origen..." con "de compra."

Nuevo texto: "• mantener registros que permitan el rastreo de compra de los animales; y"

Fundamento: Es prematuro ampliar el rastreo a la procedencia de los animales. Se debería esperar la finalización de la labor de otros comités y grupos especiales de Codex que tratan el tema del rastreo y posteriormente citar los párrafos resultantes.

**10 ESTABLECIMIENTOS: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO**

---

**PÁRRAFO 156****AUSTRALIA**

Comentario general sobre el uso en el texto de "..contaminación..reducir al máximo nivel posible", por ejemplo (10.1(1)). Quizás sea mejor hablar de "no poner en peligro la inocuidad de los alimentos" ya que en algunas circunstancias lo que es posible puede resultar en pérdida de la inocuidad.

**10.2 MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO**

---

**PRIMER RECUADRO****AUSTRALIA**

Los puntos 3 y 4 parecen contradecirse.

Se sugiere redactar nuevamente los puntos 3 y 4: "*garantizar que los detergentes, agentes desinfectantes y esterilizantes se usen de acuerdo a procedimientos aprobados y que no haya contaminación consiguiente de carne fresca*".

**SEGUNDO RECUADRO****AUSTRALIA**

*Punto 1- "al comienzo" tiene connotaciones diferentes de "antes".*

**11.2 ESTADO DE SALUD PERSONAL**

---

**RECUADRO****LA COMUNIDAD EUROPEA**

Se debería enmendar el primer punto del párrafo 164, y agregar un cuarto punto:

- "*hacerse un examen médico antes del empleo. El examen deberá explorar especialmente las enfermedades infecciosas transmisibles por medio de la carne*".
- Sin cambios
- Sin cambios
- "*Quizás se requieran exámenes médicos a intervalos regulares durante el empleo o cuando el operador del establecimiento o la autoridad competente los consideren necesarios*".

**12. TRANSPORTE**

---

**PÁRRAFO 166****LA COMUNIDAD EUROPEA**

La primera oración del párrafo 166 debería decir: "*El transporte de la carne deberá cumplir con los objetivos y directrices....*". Se deberían suprimir los puntos 3 y 5 del recuadro. Suprimir la palabra "cerrados" del punto 4.

**RECUADRO**

**SUDÁN**

Los vehículos en los que se transporte carne deberán diseñarse, equiparse y contratarse de forma tal de prevenir la contaminación de la carne.

Los vehículos o contenedores de transporte en los que se lleve carne deberán:

- a) Tener el acabado interno hecho de material anticorrosivo que sea liso, impermeable y de fácil limpieza y desinfección.
- b) Tener juntas y puertas herméticas para prevenir la entrada de plagas y otras fuentes de contaminación.
- c) Estar diseñados, construidos y equipados de manera tal que las temperaturas requeridas puedan mantenerse mientras se transporte la carne.
- d) Estar diseñados, construidos y equipados de manera tal que la carne no entre en contacto con el piso.

**EE.UU.**

**Punto 1** - Agregar “o empacarse” después de “rejillas”. Agregar “de manera de prevenir la contaminación” después de la palabra “empacarse”. Suprimir “ a no ser que estén envueltos o congelados”.

Nuevo texto: “• transporte de reses muertas, medias reses, o cuartos de res, deberán transportarse colgados o colocados en rejillas o empacarse de manera de prevenir la contaminación”.

Fundamento: Este punto debería fomentar otros medios eficaces de transporte. El congelamiento no es necesario.

**14.1 PRINCIPIOS DE FORMACIÓN PARA LA HIGIENE DE LA CARNE**

---

**PUNTO I****LA COMUNIDAD EUROPEA**

Punto i. Debería enmendarse de la siguiente forma:

*“Las personas que desempeñan sus funciones en la higiene de la carne deberán tener un nivel de formación, conocimiento, técnicas y aptitud que sea adecuado a las actividades y operaciones que lleven a cabo”.*

**PUNTO II****LA COMUNIDAD EUROPEA**

Punto ii. Debería enmendarse de la siguiente forma:

El nivel *de formación, conocimiento, técnicas y aptitud* deberá ser proporcional a la probabilidad que tenga la actividad correspondiente a la higiene de la carne de afectar a la salud pública debido a los riesgos transmitidos por los alimentos.

**PUNTO III****NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelanda sugiere que quizás no sea necesario que la autoridad competente establezca todos los niveles de competencia del personal, si no sólo los que estén relacionados con las actividades clave referentes a la higiene de la carne, según corresponda. El operador del establecimiento deberá determinar otros niveles de competencia y verificar que continúen siendo adecuados.

**EE.UU.**

Suprimir iii.

Fundamento: La autoridad competente debería verificar que el establecimiento produzca alimentos aptos e inocuos. La autoridad competente no debería verificar necesariamente la competencia del personal ni reconocer los programas de formación.

**LA COMUNIDAD EUROPEA**

El punto iii. debería decir: “Las autoridades competentes deberán establecer y podrán verificar el nivel *apropiado de formación, conocimiento, técnicas y aptitud* del ~~todo el~~ personal empleado en labores de higiene de la carne”.

#### **PUNTO IV**

##### **EE.UU.**

Suprimir el punto iv.

Fundamento: La autoridad competente debería verificar que el establecimiento produzca alimentos inocuos y aptos. La autoridad competente no debería verificar necesariamente la competencia del personal ni reconocer los programas de formación.

## **14.2 PROGRAMAS DE FORMACIÓN**

---

### **SUDÁN**

Los programas de formación deberán:

- Proporcionar el conocimiento técnico a los inspectores para llevar a cabo las tareas de higiene de la carne a niveles determinados de competencia, por ejemplo, análisis de peligros, verificación de control estadístico del proceso, HACCP, ISO y evaluación de riesgos.

### **EE.UU.**

Suprimir.

Fundamento: Esta sección se encuentra fuera del ámbito del documento.

### **LA COMUNIDAD EUROPEA**

El primer punto debería enmendarse de la manera siguiente:

“Los programas de formación deberán proporcionar a los inspectores el conocimiento y la capacidad ~~técnica~~ para llevar a cabo las tareas de higiene de la carne a niveles determinados de ~~aptitud e~~ ~~competencia~~ , como por ejemplo, análisis de peligros, verificación de control estadístico del proceso, HACCP, etc ..”

En el tercer punto se debería suprimir las palabras “de competencia”.



**APÉNDICE I - TABLA 2**

	<b>Bovinos</b>	<b>Porcinos</b>	<b>Ovinos/caprinos</b>	<b>Caballos</b>	<b>Ciervos</b>	<b>Aves de Corral</b>	<b><u>Camélidos</u></b>
Superficies externas	V, <b><u>P,I</u></b>	V	V, <b><u>P,I</u></b>	V	V	<b><u>V</u></b>	<b><u>V</u></b>
Ganglios linfáticos prescapulares	V, <b><u>I</u></b>	-	V, <b><u>P,I</u></b>	-	V	-	<b><u>V</u></b>
Cavidad Torácica/Pleura	V	V	V	V	V	V	<b><u>V</u></b>
Cavidad Abdominal/Peritoneo	V	V	V	V	V	V	<b><u>V</u></b>
Ganglios linfáticos inguinales superficiales	V, <b><u>I</u></b>	-	V, P, <b><u>I</u></b>	V, P	V, P	-	<b><u>V</u></b>
Ganglios linfáticos ilíacos externos/internos	V, P	-	V, P	V, P	V	-	<b><u>V</u></b>
Ganglios linfáticos supramamarios	V, P, <b><u>I</u></b>	V	V, <b><u>I</u></b>	V	-	-	<b><u>V</u></b>
Ganglios linfáticos pre-pectorales	V, P, <b><u>I</u></b>	-	V, P, <b><u>I</u></b>	V, P, <b><u>I</u></b>	V, P	-	<b><u>V</u></b>
Ganglios linfáticos poplíteos	-	-	P, <b><u>I</u></b>	-	-	-	<b><u>V</u></b>
Ganglios linfáticos renales	V, P	V, P	<b><u>V,P</u></b>	V, P	V	-	<b><u>V</u></b>
<b><u>Nódulos linfáticos isquiáticos</u></b>	=	=	<b><u>V,P,I</u></b>	=	=	=	<b><u>V</u></b>
Diafragma	V	V, <b><u>P</u></b>	V, <b><u>P</u></b>	=	=	=	=
Otro	-	-	-	-	-	-	=

**APÉNDICE I - TABLA 3****INDONESIA**

En el documento Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca, Tabla 3 del Apéndice I (Directices para la inspección post mortem rutinaria del vísceras....etc.), proponemos agregar la letra I (inspección con incisión) para:

- Pulmones en Porcinos, lo que quedaría como V,P,I<sup>a</sup> (letra I con <sup>a</sup>)
- Pulmones en Bovinos, lo que quedaría como V,P,I<sup>d</sup> (letra I con <sup>d</sup>)

(Esta inspección con incisión se necesita porque en la mayoría de los países en vías de desarrollo, los pulmones y el hígado se consideran normalmente como alimento).

**SUDÁN**

	<b>Bovinos</b>	<b>Porcinos</b>	<b>Ovinos/caprinos</b>	<b>Caballos</b>	<b>Ciervos</b>	<b>Aves de Corral</b>	<b><u>Camélidos</u></b>
Pulmones	V, P	V, P	V, P	V, P	V, P	V, P	<b><u>V,P,I</u></b>
Esófago	V	V	V	V	V	-	<b><u>V</u></b>
Tráquea	V	V	<b><u>V</u></b>	V	-	-	<b><u>V</u></b>
Ganglios linfáticos bronquiales	V, I	V, P	V, P	V, P	V, I	-	<b><u>V</u></b>
Ganglios linfáticos mediastínicos	V, I	V, P	V, P	V, P	V, I	-	<b><u>V</u></b>
Corazón	<b><u>V,I</u></b>	V, P, I	<b><u>V</u></b>	V, P, I	V, P	V	<b><u>V</u></b>
Pericardio	V	V	V	V	V	V	<b><u>V</u></b>
Hígado	V, P, <b><u>I</u></b>	V, P	V, P, <b><u>I</u></b>	V, P	V, P	V	<b><u>V,P,I</u></b>
Ganglios linfáticos Porta	V, P, <b><u>I</u></b>	V, P	V, <b><u>P</u></b>	V, P	V, P	-	<b><u>V</u></b>
Vesícula biliar	V, <b><u>P</u></b> , I	<b><u>V,P</u></b>	V, P	<b><u>V,P</u></b>	V, P	<b><u>V</u></b>	<b><u>V</u></b>
<b><i>Capilares biliares</i></b>	<b><u>V,P,I</u></b>	-	<b><u>V,I</u></b>	-	-	-	<b><u>V,I</u></b>

(Esta inspección con incisión se necesita porque en la mayoría de los países en vías de desarrollo, los pulmones y el hígado se consideran normalmente como alimento).



**SUDÁN**

	<b>Bovinos</b>	<b>Porcinos</b>	<b>Ovinos/caprinos</b>	<b>Caballos</b>	<b>Ciervos</b>	<b>Aves de Corral</b>	<b><u>Camélidos</u></b>
Pulmones	V, P	V, P	V, P	V, P	V, P	V, P	<u>V,P,I</u>
Esófago	V	V	V	V	V	-	<u>V</u>
Tráquea	V	V	<u>V</u>	V	-	-	<u>V</u>
Ganglios linfáticos bronquiales	V, I	V, P	V, P	V, P	V, I	-	<u>V</u>
Ganglios linfáticos mediastínicos	V, I	V, P	V, P	V, P	V, I	-	<u>V</u>
Corazón	<u>V,I</u>	V, P, I	<u>V</u>	V, P, I	V, P	V	<u>V</u>
Pericardio	V	V	V	V	V	V	<u>V</u>
Hígado	V, P, <u>I</u>	V, P	V, P, <u>I</u>	V, P	V, P	V	<u>V,P,I</u>
Ganglios linfáticos Porta	V, P, <u>I</u>	V, P	V, <u>P</u>	V, P	V, P	-	<u>V</u>
Vesícula biliar	V, <u>P</u> , I	<u>V,P</u>	V, P	<u>V,P</u>	V, P	<u>V</u>	<u>V</u>
<b><u>Capilares biliares</u></b>	<u>V,P,I</u>	-	<u>V,I</u>	-	-	-	<u>V,I</u>
Riñones	<u>V,I</u>	P	V	V	V	V	<u>V,i</u>
<b><u>Ganglios linfáticos renales</u></b>	<u>V</u>	-	-	-	<u>V</u>	-	
Bazo	V	V	V	V	V	-	<u>V</u>
Aparato gastrointestinal	V	V	V	V	V	V	<u>V</u>
Ganglios linfáticos mesentéricos	V, P, <u>I</u>	V, P	V, <u>P</u>	V, P	V, P	-	<u>V</u>
Órganos genitales	V	V	<u>V</u>	V	V	V	<u>V</u>

**APÉNDICE II****ALEMANIA**

La agrupación y enumeración de las causas de dolencia parecería arbitraria. Deberían redactarse nuevamente de acuerdo a criterios plausibles, tales como patógenos, síntomas clínicos y/o criterios patológicos anatómicos.

Por lo tanto, la intoxicación (botulismo) y la infección tóxica (tétano) se ponen a la par de las “enfermedades infecciosas generalizadas” con la tuberculosis que, a su vez, no debe generalizarse.

**INDONESIA**

Las palabras subrayadas se proponen como agregados.

“Sangrado insuficiente, infiltración generalizada de sangre o suero y equimosis extensa”. Proponemos

“Otros estados según lo prescriba el inspector: Por ejemplo, la presencia de contaminación generalizada que no se pueda..... de sustancias químicas (suministradas o consumidas) que puedan ocasionar riesgo a la salud humana, las anomalías de: color, textura y capacidad de retención de agua, tales como pálido, suave y exudante/PSE que se debe dictaminar como no apto para el consumo humano, la presencia de estados en animales de caza.....”