

**comisión del codex alimentarius**

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA Y LA  
ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel 57971 Télex:  
625852-625853 FAO I Cables: Foodargri Rome -Facsimile (6)

OFICINA CONTUNTA:

57973152-5782610

ALINORM 93/16

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

20º período de sesiones

Ginebra, Suiza, 28 de junio - 7 de julio de 1993

INFORME DE LA SEXTA REUNION  
DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LA CARNE  
Roma, 14-18 de octubre de 1991

Nota: El presente documento contiene asimismo la carta circular CL 1991/25-MH.

- A:**
- Puntos de contacto del Codex
  - Participantes en la sexta reunión del Comité del Codex sobre Higiene de la Carne
  - Organizaciones internacionales interesadas

**DE:** **Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Teme di Caracalla, 00100 Roma, Italia**

**ASUNTO:** Distribución del informe de la sexta reunión del Comité del Codex sobre Higiene de la Carne, Roma, 14-18 de octubre de 1991, ALINORM 93/16

**A. PROYECTOS DE CODIGOS REVISADOS**

1. Proyecto de Código Revisado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca (ALINORM 93/16, párrs.10 a 59 y Apéndice II)

El Comité examinó detenidamente el Anteproyecto Revisado y, observando que se habían introducido varios cambios sustantivos y material nuevo acerca de los cuales era conveniente obtener observaciones de los gobiernos, decidió devolver el Código al Trámite 3 para recabar observaciones y examinarlo en su reunión siguiente.

2. Proyecto de Código Revisado sobre Inspección Ante y Post-mortem de Animales de Matanza (ALINORM 93/16, párrs. 60-66 y Apéndice III) y Proyecto de Código Revisado de Prácticas para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y Carnes (ALINORM 93/16, párrs. 77-87 y Apéndice IV)

El Comité examinó detenidamente y por separado ambos códigos y acordó anexarlos al presente informe con fines de información y referencia. El Comité también acordó, en primera instancia, refundir ambos proyectos y distribuir por separado el Código refundido para recabar observaciones en el Trámite 3 (párr. 87).

Los cuadros sobre dictámenes definitivos, que se anexarán al Código refundido, requieren una revisión extensa y el Comité convino en que se revisarían en cooperación con la OIE, la FAO y la OMS y se someterían a observaciones (párr. 86).

3. Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Caza

Se acordó que este Código se revisaría y que el texto revisado se distribuiría para recabar observaciones en el Trámite 3 (párr. 88).

La Secretaría consideró que, en vista de la interrelación existente entre los Códigos y la labor relacionada con la revisión de los mismos, era lógico y aconsejable dar a los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas la posibilidad de examinar todos los documentos juntos cuando estuvieran disponibles. Se prevé tener todos los documentos listos para fines de mayo de 1992 a fin de distribuirlos para recabar observaciones. De esta manera, habrá un tiempo razonable para examinarlos formular observaciones y preparar los correspondientes documentos de trabajo para la próxima reunión del Comité del Codex sobre Higiene de la Carne, prevista para fines de marzo de 1993.

**B. PETICION DE MAS INFORMACION Y OBSERVACIONES**

1. Armonización de marcas y otros procedimientos de marcado (ALINORM 93/16, párr. 72)

Durante las deliberaciones sobre la Sección VII, titulada "Destino y mercado" del Proyecto de Código Revisado sobre Inspección Ante y Post-Mortem de Animales de Matanza, el Comité acordó que sería conveniente determinar si debería comenzarse a trabajar en la armonización de marcas y otros procedimientos de marcado y convino en pedir a los gobiernos observaciones sobre este asunto por medio de una carta circular.

Las observaciones y sugerencias sobre el punto B.1 supra deben enviarse **antes del 28 de febrero de 1992**, a la dirección siguiente:

Mr. Gilbert H. Boyd  
Manager (International Affairs)  
MAF Policy  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
P. O. Box 2526  
Wellington  
Nueva Zelandia

remitiéndose una copia a está oficina.

## **RESUMEN DE LAS CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

El Comité del Codex sobre Higiene de la Carne en su sexta reunión (Roma, 14-18 de octubre de 1991, ALINORM 93/16) formuló las siguientes conclusiones y recomendaciones:

### **Cuestiones de interés para la Comisión**

#### **El Comité:**

- Revisó y acordó devolver al Trámite 3 el Código para la Carne Fresca a fin de recabar observaciones de los gobiernos y examinarlo en su próxima reunión (párr. 59).
- Revisó los códigos sobre inspección y dictamen y decidió refundirlos en un Código único y distribuir éste para recabar de los gobiernos observaciones en el Trámite 3 (párr. 87).
- Acordó hacer revisar el Código de Prácticas para la Caza a la luz de las deliberaciones sobre los otros tres códigos y distribuir este Código revisado a los gobiernos para recabar observaciones en el Trámite 3 (párr. 88).
- Estuvo de acuerdo sobre los textos del preámbulo y los principios y objetivos, que eran comunes a los tres códigos y que presentaban los conceptos principales en que se basaban los códigos revisados, por ejemplo, el criterio de evaluación de riesgos para determinar procedimientos de inspección y dictámenes apropiados, la responsabilidad compartida por la industria y por los servicios de inspección del gobierno para asegurar que el consumidor reciba carne inocua y saludable y la aceptación del concepto de equivalencia de las normas de salud pública en el comercio internacional de la carne (párrs. 12-20).
- Adoptó un estilo nuevo, que comprende la incorporación de principios y objetivos y un texto más específico e informal destinado a funcionar como puente entre las declaraciones de carácter general y los requisitos detallados y ayudar a interpretar estos últimos. Ese estilo nuevo y el énfasis en los principios más que en los detalles tenía por objeto dar al Codex un marco más flexible.
- Acordó tomar en cuenta la fase de producción ganadera de la industria de la carne, que precede la llegada de los animales al matadero; semejante modificación exigía una enmienda del proyecto de preámbulo de todos los códigos para indicar que los principios de higiene de la carne comienzan en la granja de origen (párr. 66)

### **Otros asuntos**

#### **El Comité:**

- Acordó que los cuadros sobre dictamen post-mortem del Código para el Dictamen se revisarían en cooperación con la Oficina Internacional de Epizootias (OIE), la FAO, la OMS y otras partes interesadas y se someterían a las observaciones de los gobiernos antes de la próxima reunión del Comité (párr. 86).
- Aceptó el ofrecimiento de la Secretaría de preparar un documento para la próxima reunión del Comité en el cual se esbozaran la situación actual y los futuros programas de trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius en materia de residuos, con inclusión de contaminantes (párr. 89).

## INDICE

	<u>Párrafos</u>
INTRODUCCION	1
APERTURA DE LA REUNION	2-3
NOMBRAMIENTO DE LOS RELADORES	4
APROBACION DEL PROGRAMA	5
CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE PLANTEADAS EN EL 19º PERIODO DE SESIONES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS, EN LA CONFERENCIA CONJUNTA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS, SUSTANCIAS QUIMICAS EN LOS ALIMENTOS Y COMERCIO ALIMENTARIO Y EN OTRAS REUNIONES DE COMITES DEL CODEX	6-9
EXAMEN DEL PROYECTO DE CODIGO REVISADO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA, EN EL TRAMITE 4	10-12
PRINCIPIOS Y OBJETIVOS DEL CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA Y DE LOS CODIGOS DE PRACTICAS CONEXOS	13-20
CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA	21-58
- Estado de tramitación del Anteproyecto de Código Revisado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca	59
PROYECTO DE CODIGO REVISADO SOBRE INSPECCION ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE MATANZA	60-75
- Estado de tramitación del Proyecto de Código de Prácticas para la Inspección Ante y Post-mortem de Animales de Matanza	76
PROYECTO DE CODIGO REVISADO DE PRACTICAS PARA EL DICTAMEN ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE MATANZA Y CARNES	77-86
- Estado de tramitación del Proyecto de Código Revisado de Prácticas para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y Carnes	87
EXAMEN DE LA REVISION DEL CODIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CAZA	88
OTROS ASUNTOS	89
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION	90
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJO	Página 16

## **APENDICES**

		<u>Página</u>
Apéndice I	Lista de los participantes	17
Apéndice II	Proyecto de Código Revisado de Prácticas de Higiene para la Carne fresca (CAC/RCP 11-1976)	25
Apéndice III	Proyecto de Código Revisado para la Inspección Ante y Post-mortem de Animales de Matanza (CAC/RCP 12-1976)	61
Apéndice IV	Proyecto de Código Revisado para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y Carnes	80

## **INTRODUCCION**

1. El Comité del Codex sobre Higiene de la Carne celebró su sexta reunión en la Sede de la FAO, en Roma, del 14 al 18 de octubre de 1991, bajo los auspicios del Gobierno de Nueva Zelandia. La reunión estuvo presidida por el Dr. R. Ballard, Director General del Ministerio de Agricultura y Pesca de Nueva Zelandia. Asistieron a la misma delegados de 33 países, y observadores representantes de 3 organizaciones internacionales. En el Apéndice 1 figura una lista de los participantes, incluidos los funcionarios y asesores de la FAO y la OMS.

### **APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del programa)**

2. El Excelentísimo Sr. P. R. Bennett, Embajador de Nueva Zelandia en Italia dio la bienvenida a los delegados, en nombre del Gobierno de Nueva Zelandia y declaró oficialmente abierta la reunión. El Sr. Bennett observó que las novedades registradas en los sectores sanitario y fitosanitario en la Ronda Uruguay en curso en el marco del GATT se habían reflejado en la revisión de los cuatro códigos sobre higiene de la carne con objeto de asegurar que, desde el punto de vista científico, las normas internacionales estuvieran lo más al día que fuera posible, que se basaran en métodos de evaluación de riesgos y que tuvieran en cuenta otros adelantos. Al observar que las negociaciones del GATT referentes a los obstáculos sanitarios, fitosanitarios y técnicos al comercio tenían una importancia enorme en el contexto del Codex, el Excelentísimo Sr. Bennett expresó la convicción de su país de que, en beneficio del comercio mundial, era esencial que la Ronda Uruguay alcanzara resultados satisfactorios. En su opinión, el Comité tenía la responsabilidad de contribuir a simplificar, desde el punto de vista técnico, el comercio internacional de la carne, que era sumamente importante.

3. El Dr. B. P. Dutia, Director General Adjunto del Departamento de Política Económica y Social de la FAO, dio la bienvenida a los participantes en nombre de los Directores Generales de la FAO y la OMS. Expresó el agradecimiento de ambos organismos al Gobierno de Nueva Zelandia por el generoso apoyo que éste prestaba al Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias en su calidad de Gobierno hospedante del Comité del Codex sobre Higiene de la Carne. El Dr. Dutia dijo que era oportuno revisar los cuatro códigos del Codex sobre higiene de la carne para que éstos reflejaran el estado actual de los conocimientos científicos. Afirmó asimismo que la revisión garantizarla la coherencia del Codex con las novedades registradas en el marco del GATT para regular las medidas gubernamentales de protección de la salud humana y animal e impedir que esas medidas se utilizaran como obstáculos técnicos al comercio. Expresó el apoyo más pleno de la FAO a los objetivos de la Ronda Uruguay, en particular en lo referente a la agricultura, como medio para asegurar la adopción de prácticas comerciales equitativas y para aliviar las graves dificultades con que tropezaba el sector agrícola en la conjuntura comercial existente en los países en desarrollo y en los países desarrollados que dependían mucho de las exportaciones agrícolas. El Dr. Dutia observó que era importante explicar claramente que las recomendaciones del Codex basadas en evaluaciones científicas objetivas, si se aplicaban de manera apropiada, protegían adecuadamente al consumidor.

### **NOMBRAMIENTO DE LOS RELATORES**

4. A propuesta del Presidente, el Comité nombró al Sr. S. C. Hutchins (Reino Unido) y a la Sra. D. Tissot (Francia) como relatores en los idiomas inglés y francés, respectivamente. No se nombró a ningún relator en idioma español porque no había delegaciones de habla española con un número suficiente de miembros para ello.

## **APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)**

5. El Comité aprobó el programa provisional que figura en el documento CX/MH 91/1.

## **CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE PLANTEADAS EN EL 19º PERIODO DE SESIONES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIOS, EN LA CONFERENCIA CONJUNTA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS, SUSTANCIAS QUIMICAS EN LOS ALIMENTOS Y COMERCIO ALIMENTARIO Y EN OTRAS REUNIONES DE COMITES DEL CODEX (Tema 3 del programa)**

6. En el marco de este tema del programa, el Comité examinó el documento de trabajo CX/MH 91/2, en el que se resumían cuestiones y acontecimientos de interés para el Comité. Al presentar el documento, la Secretaría subrayó las importantes decisiones adoptadas por la Comisión en su 19º período de sesiones relativas a las recomendaciones de la Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentario (18-27 de marzo de 1991).

7. Se informó al Comité de que la Comisión alentaba la participación de los consumidores y la contribución de la industria a nivel nacional y en las primeras fases del proceso de armonización.

8. El Comité tomó nota de la revisión de amplio alcance de las normas y procedimientos de elaboración del Codex emprendida por la Comisión con objeto de mejorar aún más la eficacia y agilidad de su labor. El Comité vio con agrado que la Comisión había aprobado las opiniones expresadas por la Conferencia acerca de la necesidad de transparencia y uniformidad en la evaluación de riesgos. El Comité observó que el método de evaluación de riesgos constituía la base de la revisión de los códigos emprendida por el Comité. El Comité reconoció la importancia de las recomendaciones de la Comisión en el sentido de que todos los textos, con inclusión de los códigos de prácticas, directrices, etc., se elaboraran de manera abierta y con el mismo rigor científico. Se observó que este requisito tenía repercusiones particulares para el comercio internacional, sobre todo en el marco del posible acuerdo sobre medidas sanitarias y fitosanitarias que se es taba negociando en la Ronda Uruguay del GATT.

9. El Comité tomó nota en particular del firme apoyo expresado en la Comisión a la declaración de la Conferencia relativa al problema general de lá producción higiénica de alimentos, que era muy importante para proteger la salud pública y tenía repercusiones en el movimiento de alimentos en el comercio internacional. Se observó que la Conferencia había recomendado que la OMS, la FAO y la Comisión del Codex Alimentarius prestaran atención prioritaria al tema de la contaminación microbiológica de los alimentos y redoblaran sus esfuerzos al respecto con miras a que los consumidores de todo el mundo dispusieran de productos con la mínima contaminación posible para la salud humana.

## **EXAMEN DEL PROYECTO DE CODIGO REVISADO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA, EN EL TRAMITE 4 (Tema 4 del programa)<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> En el presente informe se resumen las deliberaciones y decisiones consiguientes del Comité sobre las enmiendas significativas de los proyectos de código introducidas como consecuencia de las observaciones escritas presentadas por los Gobiernos Miembros ó del examen del Comité. En aras de la brevedad, no se trató de dejar constancia detallada de las enmiendas de redacción, de los cambios secundarios acordados por unanimidad ni de las observaciones retiradas a la luz de. los cambios secundarios acordados por unanimidad ni de las observaciones retiradas a la luz de los debates del Comité. Sin embargo, todos los cambios antedichos se incorporaron en los proyectos enmendados de códigos.



10. El Comité tuvo ante sí el documento CX/MH 91/3, que contenía el Proyecto de Código Revisado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca. Las observaciones recibidas de los gobiernos en respuesta a la carta circular CL 1991/1-MH figuraban en el documento CX/MH 91/3 Add.1 (Costa Rica, Nueva Zelandia, Tanzania y los Estados Unidos) y en los documentos de sala № 2 (Australia) y 5 (CEE). Además, las observaciones generales sobre todos los códigos sometidos al examen del Comité figuraban en el documento de sala № 1 (Australia y los Estados Unidos). Al presentar el tema, el Presidente observó que el Proyecto de Código Revisado había sido elaborado por un consultor (el Sr. C. G. Field, de Australia) teniendo en cuenta las observaciones sobre el vigente Código de Prácticas de Higiene (CAC/RCP 11/1976), solicitadas por medio de la Carta Circular CL 1989/32-MH. Esas observaciones se habían examinado en una reunión oficiosa convocada por Nueva Zelandia con la participación de funcionarios de la Argentina, Nueva Zelandia, los Estados Unidos, la Comisión de las Comunidades Europeas, la FAO, la OMS y la OIE.

11. El Comité observó que los textos del Preámbulo y de las declaraciones sobre Principios y Objetivos contenidos en el presente documento eran comunes a los proyectos de códigos revisados que se examinarían en el marco de los temas 4, 5 y 6 del programa.

## **PREAMBULO**

12. EL Comité, consciente de que la ciencia de la higiene de la carne tenía carácter multidisciplinario y comprendía aspectos de la ciencia veterinaria, reconoció que la ciencia veterinaria también tenía un carácter multidisciplinario y que comprendía aspectos relativos a la higiene de la carne. Por consiguiente, acordó hacer igual referencia a ambas ciencias en el Preámbulo.

## **PRINCIPIOS Y OBJETIVOS DEL CODIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA Y DE LOS CODIGOS DE PRACTICAS CONEXOS**

13. Para definir mejor las obligaciones y condición de la autoridad de inspección, el Comité convino en refundir los párrafos relativos a éste tema (párrs. 2 y 6 del documento CX/MH 91/3)<sup>1</sup> y asegurar la uniformidad de la terminología y del significado de los textos en los diferentes idiomas. Se acordó incluir una referencia al hecho de que el Proyecto de Código reflejaba el estado actual de los conocimientos y prácticas científicos (párr. 3').

<sup>1</sup> Todas las referencias a párrafos numerados figuran en documentos que el Comité tenía ante sí para examinar.

14. El Comité era consciente de que la aplicación de los principios de evaluación de riesgos estaba en conformidad con el deseo expresado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 19º período de sesiones (véase ALINORM 91/40, párr. 78). Sin embargo, también se observó que todavía no se había elaborado un criterio para la aplicación uniforme de los procedimientos de evaluación que comprendiera el Codex en su totalidad. Tomando nota de que la Secretaría estaba adoptando medidas para facilitar orientación inicial a este respecto, el Comité acordó retener la declaración contenida en la nota al pie de página correspondiente al párr. 4 pero colocarla entre corchetes y volver a examinarla en la reunión siguiente. Él 'término "cuantitativa" se suprimió porque se reconocía que algunos aspectos de la evaluación de riesgos eran subjetivos.

15. El Comité tomó nota de las inquietudes expresadas por varias delegaciones en el sentido de que, si se aplicaran condiciones diferentes a ciertas situaciones comerciales locales, el principio indicado en el apartado 4 a) tal vez diera lugar al

establecimiento de normas de inocuidad dobles. Por otra parte, la delegación de Suecia hizo referencia a las necesidades especiales de los mataderos pequeños o que se ocupaban de productos especiales, como la carne de reno. El Comité estuvo de acuerdo en reconocer la necesidad de asegurar un suministro inocuo, saludable y suficiente de alimentos en situaciones comerciales locales y reconoció que, en tales circunstancias, las normas de inocuidad podrían incluir tratamientos que suprimieran los riesgos potenciales.

16. El Comité acordó poner entre corchetes la nota al pie de página en que se describía la aplicación del sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP) hasta que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos hubiera elaborado un texto de aplicación uniforme a todas las normas y recomendaciones del Codex y que la Comisión lo hubiera adoptado. Sin embargo, el Comité también observó que el sistema de HACCP era sólo uno de los diversos sistemas utilizados para garantizar la calidad a lo largo de toda la cadena de los alimentos y entre cada una de las partes de esa cadena. Por consiguiente, convino en hacer referencia, siempre que fuera posible, al uso del método de HACCP en asociación con otros sistemas de garantía de la calidad, como los establecidos en la serie ISO 9000.

17. Con respecto al apartado 4 e), varias delegaciones expresaron la necesidad de un asesoramiento científico resultante del examen de un cuadro de expertos en la aplicación de la evaluación de riesgos. La Secretaría observó que, generalmente, ese tipo de asesoramiento se facilitaba a través de las actividades del Programa Ordinario de la FAO y la OMS pero era improbable que tal cuadro de expertos se convocara en un futuro próximo. Se acordó esperar la publicación del informe de la Secretaría sobre la incorporación de los principios de evaluación de riesgos en las recomendaciones de los códigos señalados en el párr. 16 supra.

18. El Comité acordó hacer más hincapié en el papel de los sistemas voluntarios de garantía de la calidad aplicados por la industria como parte de la responsabilidad de la producción de carne inocua y saludable (párr. 5). Sin embargo, acordó que tales sistemas deberían estar sujetos a la supervisión Y control de la autoridad de inspección.

19. Se convino en que, si bien era importante (párr. 7), no siempre resultaba posible conocer el estado de salud de todo el ganado que, se enviaba al matadero; por ejemplo, tal era el caso de los animales salvajes.

20. El Comité tomó nota de que la declaración sobre la "equivalencia" que figuraba en la nota al pie de la página correspondiente al párr. 8 se había extraído del proyecto de texto del GATT sobre medidas sanitarias y fitosanitarias (MTN GNG/NG5/WG SP/7) y que ese texto no había sido ultimado por los negociadores de la Ronda Uruguay. Por consiguiente, el Comité acordó que, por el momento, la nota al pie de esa página se pondría entre corchetes. El Comité también acordó reforzar la exigencia de que los principios de equivalencia dieran al consumidor las mismas garantías de inocuidad y salubridad.

## **CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA**

### **SECCION I - AMBITO DE APLICACION**

21. EL Comité convino en declarar que se excluirían del ámbito de aplicación del presente Código los productos comprendidos en otros códigos de prácticas de higiene, por ejemplo, las aves de corral, el pescado y la caza.

## SECCION II - OBJETIVOS DEL CODIGO

22. No se introdujo ningún cambio en esta sección.

## SECCION III - DEFINICIONES

23. EL Comité observó la posible superposición de las definiciones de "matadero" (1) y "establecimiento" (12) y tomó nota de las nuevas definiciones propuestas por la CEE, así como de las definiciones de "planta de cortado" y "frigorífico". Aplazó el examen de estas definiciones hasta que se hubieran evaluado las repercusiones de las modificaciones propuestas en el contenido del Código. Véase también el párr. 46 infra.

24. El Comité convino en mantener la definición de "limpieza" (4) que figuraba en el Código vigente porque varias delegaciones opinaban que la propuesta definición revisada podría suponer el tratamiento de la carne para eliminar la contaminación microbiológica. Igualmente, la definición de "desinfección" (9) se enmendó para que hiciera referencia a "planta, instalaciones y equipo".

25. El Comité acordó, en principio, retener la definición anterior de "decomisado" (5) porque preveía el decomisado parcial y total. Sin embargo, decidió suprimir el requisito de que la carne decomisada se marcara en todos los casos porque había situaciones en las cuales la carne y las canales podían destruirse inmediatamente. También acordó retener el concepto de que el decomisado podía decidirse sobre la base de medidas oficiales diferentes de la inspección y el dictamen, por ejemplo, de los resultados de exámenes de laboratorio. Se introdujo una enmienda similar en la definición de "apto para el consumo humano" (13).

26. Se volvió a redactar la definición de "contaminación" (6) para que fuera más general y clara.

27. El Comité convino en enmendar la definición de "faenado" (10) para que contuviera más detalles sobre las operaciones comprendidas y fuera compatible con la de "canal" (3).

28. Se enmendó la definición de "carne fresca" (14) para que hiciera referencia a la carne envasada al vacío.

29. Como se ha indicado más arriba en relación con los Principios Generales, la definición de "HACCP (análisis de riesgos y de los puntos críticos de control)" (15) se puso entre corchetes a la espera del asesoramiento del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

30. El Comité acordó incluir en la definición de "inspector" (17) una declaración de que "la supervisión de la higiene de la carne, con inclusión de la inspección de la carne, debería estar bajo la responsabilidad de un inspector veterinario".

31. Aun observando que la definición de "carne" (19) difería de las definiciones contenidas en otros códigos del Codex, el Comité acordó retenerla propuesta definición amplia para los fines del presente Código e incluir una referencia a los despojos comestibles.

32. Con respecto a la definición de "residuos" (22), el Comité observó que los residuos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios en los alimentos y los contaminantes, que comprenden los contaminantes ambientales y los resultantes de la elaboración para los fines del Codex Alimentarius, estaban definidos en el Manual de Procedimiento. Se acordó que, para los fines del presente Código, se requería una

definición que abarcara todos esos aspectos. El Comité convino en incorporar el texto siguiente:

Residuos: residuos de medicamentos veterinarios y de plaguicidas, tal como están definidos en el Codex Alimentarius, y contaminantes, tal como están definidos asimismo en el Codex Alimentarius.

33. El Comité examinó detenidamente la definición de "inocuo y sano" (23) y, en particular, la cuestión de si la expresión era o no en sí misma suficientemente clara para hacer innecesaria una definición. Se convino en incluir una definición que relacionara la expresión con los criterios de dictamen utilizados con objeto de determinar la aptitud para el consumo humano:

"Inocua y sana": en relación con la carne, que ha sido aprobada como apta para el consumo humano de conformidad con los criterios siguientes:

- a) no causará ninguna infección ni intoxicación transmitida por alimentos, siempre que se haya manipulado y preparado debidamente [para los fines a que está destinada];
- b) no contiene residuos que rebasen los límites [establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius como límites máximos para residuos];
- c) está exenta de enfermedades, en particular las zoonóticas y las que revisten importancia para la sanidad pecuaria;
- d) está exenta de contaminación visible;
- e) está exenta de defectos generalmente reconocidos por el consumidor como objetables;
- f) se ha producido con un control higiénico adecuado; y
- g) satisface las expectativas del consumidor respecto de la composición [y método de producción].

34. El Comité aceptó las observaciones de varias delegaciones y observadores en el sentido de que la definición revisada contenía demasiado material nuevo para incluir sin reflexiones ulteriores, especialmente en lo concerniente al material colocado entre corchetes, a la cuestión de la responsabilidad de la manipulación y preparación posteriores apropiadas de la carne y a la de - si había alguna incompatibilidad o superposición entre los puntos a) y c). Por consiguiente, el Comité acordó colocar toda la definición entre corchetes y pidió a los gobiernos que, cuando formularan observaciones ulteriores, prestaran una atención especial a la definición.

35. El Comité acordó suprimir las palabras "que no sea un ave" de la definición de "animal de matanza" (24), pero decidió enmendar el ámbito de aplicación del Código como se indica en el párr. 21 supra para evitar superposiciones con los códigos del Codex aplicables a la elaboración de aves y pescado.

#### SECCION IV - PRODUCCION ANIMAL PARA LA OBTENCION DE CARNE FRESCA

36. El Comité enmendó el texto descriptivo introductorio para permitir, bajo control veterinario, la introducción controlada en los mataderos de animales en el marco de campañas de erradicación de enfermedades infecciosas no transmisibles a través de la carne. también acordó indicar que, además de cualquier otra persona, el propietario del animal tenía la responsabilidad específica de determinar si el animal debía o no enviarse al sacrificio y enmendó en consecuencia el párr. 26.

## SECCION V - TRANSPORTE DE ANIMALES DE MATANZA

37. Se convino en enmendar el párr. 27 a) para que indicara que, durante la carga en el medio de transporte y la descarga del mismo, debería haber un riesgo mínimo para los animales. El Comité tomó nota de las opiniones de algunas delegaciones en el sentido que no siempre era necesaria la desinfección de los medios de transporte y decidió colocar entre corchetes la expresión "si es necesario" que figura en el párr. 28, para someterla a observaciones ulteriores.

## SECCION VI - REQUISITOS RELATIVOS A LOS ANIMALES CONDUCIDOS AL SACRIFICIO

38. El Comité observó que los textos descriptivos de las partes D, E, F y G se combinarían para mejorar la presentación y facilitar las referencias. El Comité estuvo de acuerdo en que la información relativa a los animales que exigían una atención especial podía obtenerse en cualquier etapa, hasta la post-mortem inclusive y enmendó en consecuencia el párr. 31. El texto introductorio de la parte H, titulada "Responsabilidad Veterinaria", se volvió a redactar para que indicara claramente que la responsabilidad final de determinar la aptitud de los animales para el sacrificio correspondía al inspector veterinario, aunque se reconocía que los inspectores no veterinarios podían desempeñar una función en el procedimiento de inspección ante-mortem.

## SECCION VII - LOCALES E INSTALACIONES DE LOS MATADEROS Y ESTABLECIMIENTOS

39. El Comité enmendó la declaración introductoria de principios para que indicara que las condiciones de producción debían satisfacer los requisitos mínimos de inocuidad de los alimentos y que la contaminación microbiana debía restringirse al nivel mínimo prácticamente posible. También se acordó incluir la palabra "objetable" en la referencia a "olores" en la última oración del texto descriptivo introductorio.

40. El Comité tomó nota de la observación formulada por escrito por la CEE sobre el párr. 39 (j) (vi) acerca de no prescribir la confluencia de los conductos de aguas residuales provenientes de los retretes con otras cañerías efluentes antes de su llegada al sumidero final, pero acordó no enmendar el texto. También tomó nota de la observación de los Estados Unidos sobre el párr. 40 c) (iii), por el que se exigían desagües independientes para los corrales que contenían animales enfermos o presumiblemente enfermos. La delegación de los Estados Unidos observó que, si se aplicaban principios de evaluación de riesgos, esa disposición tal vez fuera innecesariamente rigurosa. No obstante, no se introdujo modificación alguna en la misma.

41. Observando que las técnicas modernas de matanza podían permitir el sangrado y faenado de los animales en posiciones diferentes de la vertical, el Comité acordó enmendar el párr. 40 e) para ampliar su aplicabilidad a todos los tipos de equipo utilizados en los locales de sacrificio. El Comité también acordó ampliar la aplicabilidad de los párrs. 40 f) y 40 g) a otros animales diferentes de los cerdos, por ejemplo, las aves de gran tamaño, que tal vez requirieran un tratamiento similar en el faenado, y recalcar que esos locales debían separarse adecuadamente de otros. Se observó que el texto 'siguiente estipulaba satisfactoriamente la separación temporal.

42. El Comité tomó nota de la propuesta de la delegación de Italia en el sentido de que el almacenamiento prolongado de las grasas comestibles requería instalaciones apropiadas; a criterio de la delegación, podía exigir incluso la refrigeración. El párr. 40 j) se enmendó en consecuencia.

43. El Comité tomó nota de las opiniones expresadas por varias delegaciones en el sentido de que las exigencias del párr. 40 m) de tener locales independientes para la matanza y faenado de los animales a los que se refieren los párrs. 30 y 31 del Código sobre Inspección Ante y Post-mortem de Animales de Matanza no preveía alternativas higiénicamente satisfactorias. Por consiguiente, acordó prever tales alternativas.

44. El Comité convino en estipular en el párr. 41 e) la utilización de mezcladores para el agua corriente caliente y fría destinada al lavado de las manos y de soluciones desinfectantes tibias o frías de una concentración aceptable.

45. El Comité decidió suprimir la palabra "automático" referente a los aparatos para el registro de las temperaturas en el párr. 41 s). Las delegaciones de Australia y los Estados Unidos expresaron su desacuerdo aduciendo que el requisito de tener aparatos para el registro de las temperaturas era innecesariamente restrictivo. Se convino en suprimir el párr. 43 a) y recoger la disposición correspondiente mediante una pequeña enmienda del párr. 45.:

46. Tras haber revisado las disposiciones relativas a los locales e instalaciones de los mataderos y establecimientos, el Comité estuvo de acuerdo en que las definiciones de "mataderos" (1) y "establecimiento" (12) eran adecuadas para los fines del Código y, por consiguiente, acordó retenerlas sin modificaciones. Véase el párrafo 23 supra.

#### SECCION VIII - REQUISITOS RELATIVOS A LAS OPERACIONES Y PRACTICAS HIGIENICAS

47. EL Comité convino en que el personal encargado de la manipulación de la carne debería someterse a reconocimientos médicos también cuando lo requiriese la autoridad de inspección, y enmendó el párr. 49 en consecuencia. Acordó asimismo hacer extensivo ese requisito ¿las disposiciones del párr. 50 para limitar la presencia de personas enfermas en zonas donde se manipulara la carne.

48. El Comité convino en simplificar el párrafo introductorio de la Sección B., titulada "Limpieza de los locales" haciéndolo más coherente con la definición de "contaminación" (6). Acordó igualmente enmendar el párr.51 b)(i) para prever la limpieza del equipo fuera de los horarios de trabajo y el párr. 51 b)(iii) para indicar que el equipo y el material conexo deberían estar limpios y desinfectados al comienzo de cada jornada de trabajo.

49. Varias delegaciones y el representante de la CEE expresaron la inquietud de que el texto del párr. 51 e) pudiera permitir el empleo directo de desinfectantes en la carne. Esas delegaciones propusieron suprimir la frase que empezaba con las palabras "a menos que..." con objeto de prevenir todo contacto directo e indirecto. En opinión de otras delegaciones, esta modificación era demasiado restrictiva y no tenía en cuenta las prácticas corrientes. El Comité acordó colocar esas palabras entre corchetes para que los gobiernos las sometieran a ulterior examen.

50. En el párr. 62, el Comité suprimió la referencia a canastos y cajas de madera, dado que éstos ya no se utilizaban habitualmente. Se introdujeron enmiendas de redacción en ese párrafo y en el 63 para que dijera "que haya un riesgo mínimo" en lugar de "que no haya riesgo". Véase el párr. 37 supra.

51. El Comité estuvo de acuerdo con la, propuesta de Nueva Zelandia de dar mayor flexibilidad al párr. 75 añadiendo la frase siguiente: "En algunas circunstancias, la autoridad de inspección podrá considerar aceptable que se realicen operaciones

preparatorias, tales como el deshuesado parcial del cuello o la separación de la carne de la cabeza, una vez que la canal se haya inspeccionado."

52. El Comité convino en enmendar el párr. 82 para permitir el desuello incompleto de la cabeza en caso de que éste resultara suficiente para una inspección y faenado apropiados.

53. El Comité estuvo de acuerdo con que las prácticas modernas que llevaban aparejado el empleo de aire para el desuello no producían contaminación cuando el aire utilizado era de calidad apropiada y, por lo tanto, eran aceptables (párr. 84 b)). El Comité hizo extensivo el párr. 84 d) a otros animales diferentes de los cerdos y a tratamientos diferentes de la limpieza con agua muy caliente y del chamuscado.

54. Varias delegaciones pidieron que se suprimiera la referencia a la actividad del agua en el párr. 86 c) para permitir el empleo de técnicas de enfriamiento por lluvia. Otras delegaciones observaron que la reducción de la actividad del agua representaba un medio adecuado para prevenir el desarrollo de microbios. Habida cuenta de la diversidad de las técnicas utilizadas en todo el mundo, el Comité acordó dejar la referencia a la reducción de "la temperatura y la actividad del agua". El párr. 87 f) se enmendó para especificar que se deberá evitar el goteo de agua, incluido el resultante de la condensación.

55. El Comité convino en aceptar la nueva formulación del párr. 91 b) propuesta por Nueva Zelanda, que fortalecía el significado del mismo, y, a propuesta de la delegación de Italia, acordó enmendar el apartado c) para indicar que, después del envasado, los productos deshuesados en caliente deberían transportarse rápidamente a instalaciones de almacenamiento en frío y de refrigeración.

56. El Comité reconoció que la descongelación accidental de la carne a la que se refería el párr. 97 constituía sólo una de las posibles condiciones perjudiciales que podían presentarse durante el transporte. Por lo tanto, acordó volver a redactar el párr. utilizando términos generales. Habida cuenta de la amplia gama de problemas que comprendía el nuevo texto del párr., el Comité decidió prever la inspección de la carne de salubridad dudosa por personas debidamente calificadas que no fuesen inspectores veterinarios, a condición de que éstas se hicieran responsables ante un inspector veterinario antes de que se adoptara cualquier otra medida relativa a la carne.

#### SECCION IX - REQUISITOS ESPECIALES PARA LA INSPECCION

57. El Comité tomó nota de las preocupaciones expresadas por varios países en el sentido de que la supervisión de mataderos y establecimientos pequeños o relativamente aislados no justificaba la presencia a tiempo pleno de un inspector veterinario. Sin embargo, convino en que todas las disposiciones sobre higiene de la carne del presente Código posteriores a la Sección V deberían estar bajo la supervisión de un inspector veterinario y en que debería haber un inspector veterinario designado para supervisar la higiene de la carne, incluida su inspección. También se estuvo de acuerdo en que era necesario que hubiera una colaboración estrecha entre el inspector veterinario y cualquier otra autoridad responsable de aplicar las Secciones IV y V. El párr. 107 se enmendó en consecuencia.

58. El Comité observó que, por recomendación del pequeño grupo de funcionarios que se había reunido en septiembre de 1990, el consultor que había redactado el Código había colocado entre corchetes algunas partes de varios párr.s del Anteproyecto de Código Revisado. Como no se había recibido ninguna observación sobre esos

párr.s; el Comité decidió suprimir las frases colocadas entre corchetes. Los párr.s en cuestión eran el 44 b), del que se suprimieron solamente tres palabras, el 58, y el 85 d).

#### Estado de tramitación del Anteproyecto de Código Revisado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca

59. Tomando nota de que se habían introducido varios cambios importantes en el Anteproyecto de Código Revisado y de que se había incluido nuevo material sobre el cual se solicitaban observaciones específicas de los gobiernos, el Comité decidió devolver el Código al Trámite 3 para recabar observaciones y examinarlo en su próxima reunión. El nuevo texto del Anteproyecto de Código Revisado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca figura en el Apéndice II.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> En el momento de adoptar el informe, la delegación de Francia observó que no disponía de la versión francesa de ninguno de los tres proyectos de códigos revisados (Apéndices II, III y IV).

#### **PROYECTO DE CODIGO REVISADO SOBRE INSPECCION ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE MATANZA (tema 5 del programa)**

60. Para examinar este tema del programa el Comité tuvo ante sí los documentos de trabajo CX/MH 91/4, que contenía el texto del Código Revisado distribuido para recabar observaciones, CX/MH 91/4 Add.1, que contenía las observaciones escritas formuladas por Costa Rica, Nueva Zelandia, Tanzania y los Estados Unidos de América, y los documentos de sala Nº 1 y 3, que contenían las observaciones de Australia y de la Comunidad Europea. El Comité observó que, en el examen del tema anterior del programa, ya había llegado a un acuerdo sobre algunos elementos sustanciales del Código, incluidos los principios y objetivos, el preámbulo y la mayor parte de las definiciones.

61. Antes de proceder a un examen detenido del Proyecto de Código Revisado, el representante de la CEE propuso que, para facilitar su utilización, los tres códigos (sobre la carne fresca, la inspección ante y post-mortem y el dictamen ante-mortem y post-mortem) se combinaran en un único documento. El representante observó que algunas disposiciones que habían sido objeto de un acuerdo provisional, tales como las referentes a la evaluación de riesgos y a la equivalencia y la definición de "inocuo y sano" aún debían incorporarse definitivamente en el Código sobre la Carne Fresca y que debían examinarse las repercusiones de su empleo en otros códigos. El representante añadió que los códigos deberían incluir disposiciones para vincular las inspecciones a nivel de la granja de origen con los puntos de inspección y dictamen en el matadero. El representante propuso aplazar el examen de los dos códigos restantes hasta que se solucionaran esas cuestiones. Varias delegaciones presentes hicieron suya esa posición.

62. Otras delegaciones subrayaron que la determinación de los vínculos entre el animal enviado para la matanza y la granja de origen podía resultar sumamente difícil en algunas circunstancias y prácticamente imposible de realizar en las condiciones reinantes en muchas partes del mundo. Además, era difícil determinar qué factores de riesgo sería necesario tener en cuenta, dado que no se había estudiado a fondo el tema de la necesaria evaluación de riesgos; por lo tanto, en la fase actual esos códigos no tendrían una base científica. El Comité, aun reconociendo la conveniencia de establecer un vínculo entre las prácticas de la granja y los dictámenes ante y post-mortem, observó que, por el momento, no era posible incorporar esos vínculos en los códigos. El Comité examinó ulteriormente la cuestión de los vínculos en el contexto de la Sección IV del Código (véase el párr. 66 infra).



## SECCION I - AMBITO DE APLICACION

63. No se aportaron cambios a esta sección.

## SECCION II - PRINCIPIOS Y OBJETIVOS DEL CODIGO

64. El Comité convino en hacer referencia a la "salud pública" en lugar de la "seguridad del consumidor", en el apartado b), y acordó hacer referencia a la situación de las enfermedades a escala nacional y regional, en el contexto del apartado e).

## SECCION III - DEFINICIONES

65. El Comité convino en ampliar la definición de "vísceras" (21) para que incluyera los riñones.

## SECCION IV - INSPECCION ANTE-MORTEM

66. En relación con sus deliberaciones sobre la necesidad de efectuar controles a lo largo de toda la cadena alimentaria, comenzando con la granja de origen, el Comité acordó incluir un nuevo objetivo secundario referente a las condiciones higiénicas de la granja de origen, al estado de salud del ganado destinado a la matanza y a sus efectos sobre la inocuidad y salubridad de la carne. Se acordó hacer todo lo posible por acopiar y evaluar datos que pudieran tener cierta importancia para la inspección ante-mortem y post-mortem. El párrafo. introductorio de la sección se amplió para que incluyera este objetivo secundario y se introdujo el nuevo párrafo, que dice lo siguiente: "La información facilitada por la granja de origen deberá emplearse de manera eficaz y adecuada si se quiere realizar una inspección ante-mortem y post-mortem óptima". El Comité convino en que la introducción de un cambio tan importante hacía necesario enmendar el preámbulo, anteriormente aceptado, de todos los códigos para indicar que los principios de higiene de la carne tenían que comenzar a aplicarse en la granja de origen.

67. El Comité convino en establecer que "los animales deberán ser inspeccionados lo antes que sea prácticamente posible después de su llegada al matadero" en lugar de especificar un período de tiempo determinado (párr. 23). El resto del párr. se mantuvo sin modificaciones.

68. Con respecto a los animales que se sabe que son portadores de residuos (párr. 33), el Comité convino en especificar que el animal debería eliminar o metabolizar los residuos hasta alcanzar niveles que no rebasen los límites de seguridad establecidos. El representante de la CEE afirmó que era necesario distinguir entre los residuos cuya presencia se debía a un empleo autorizado y los que derivaban de un empleo ilícito. El Comité tomó nota de la opinión de la Secretaría de que la administración ilícita de medicamentos se consideraba como una prueba suficiente a primera vista de falta de seguridad, dado que ninguna evaluación podía determinar la inocuidad del residuo.

69. El Comité acordó reforzar el texto del párr. 35 para asegurar que se tomen precauciones a fin de impedir el mal empleo de los animales que hubieran muerto o que hubieran sido decomisados y sacrificados y estipular una manipulación que proteja la salud humana y animal. En el caso de los animales que hubieran muerto, el Comité reconoció la necesidad de efectuar una inspección post-mortem a menos que se conociera la causa de la muerte y acordó incorporar un párrafo. nuevo con tal disposición.

## SECCION V - INSPECCION POST-MORTEM

70. EL Comité acordó añadir la palabra "cuero" en el texto del párr. 40 c).

## SECCION VI - PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCION POST-MORTEM

71. EL Comité acordó incorporar un apartado nuevo en el párr. 46 a fin de especificar que los tejidos y órganos que generalmente se desechan se inspeccionen de manera apropiada cuando vayan a recuperarse para el consumo humano. Acordó añadir "el diafragma y los músculos abdominales" en la lista de tejidos que deben inspeccionarse para determinar la presencia de Cysticercus cellulosae (apartado 46 h)) y declarar que el público debe protegerse, sin excepciones, de la triquinosis (párr. 47).

## SECCION VII - DESTINO Y MARCADO

72. EL Comité observó que el uso de etiquetas producidas por computadora en sustitución de las marcas tradicionales se estaba haciendo más corriente, pero consideraba que ello ya estaba previsto en las definiciones y disposiciones de este Código. Se acordó que la exigencia de marcar los productos enumerados en el párr. 50 tal vez fuera demasiado rigurosa en algunos casos y enmendó el párr. en cuestión para que dijera que esos productos "deberán identificarse adecuadamente y, en caso necesario, marcarse como tales". Con respecto a una cuestión suscitada por el representante de la OIE, el Comité estuvo de acuerdo en que sería conveniente determinar si debería emprenderse una labor de armonización de las marcas y otros procedimientos de marcado y acordó recabar de los gobiernos observaciones sobre la cuestión por medio de una carta circular.

## SECCION VIII - UTILIZACION DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCION DE LA CARNE

73. No se introdujo ninguna enmienda en esta sección.

## CUADROS DE REQUISITOS MINIMOS PARA LA INSPECCION POST-MORTEM

74. El Comité tomó nota de las observaciones de la delegación de Nueva Zelandia en el sentido de que el fundamento científico de la inspección de la carne había sido objeto de una investigación activa durante los últimos años. Se sabía que los requisitos nacionales eran contradictorios e incompatibles y que no sería posible producir cuadros genéricos de inspección que fueran aplicables a todas las especies en las diferentes regiones. La delegación señaló que los países tendrían que elaborar cuadros de inspección apropiados en base a consideraciones científicas, principios de evaluación de riesgos y equivalencias aceptados. Por consiguiente, los procedimientos establecidos en el presente Código debían considerarse como requisitos mínimos aplicables cuando no se hubiera efectuado de manera apropiada una evaluación de riesgos.

75. El Comité acordó enmendar la disposición relativa a la incisión del conducto biliar y suprimir el requisito de palpación de los testículos en vista de la decisión de hacer referencia a los órganos recuperados para el consumo humano, como se indica en el párr. 71 supra.

## Estado de tramitación del Proyecto de Código Revisado de Prácticas para la Inspección Ante y Post-Mortem de Animales de Matanza

76. Véase el párr. 87 infra.

## **PROYECTO DE CODIGO REVISADO DE PRACTICAS PARA EL DICTAMEN ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE MATANZA Y CARNES (Tema 6 del programa)**

77. El Comité tuvo ante sí el documento CX/MH 91/5, que contenía el Proyecto de Código Revisado y las observaciones de los gobiernos que figuraban en los documentos CX/MH 91/5 Add.1 (Costa Rica, Nueva Zelanda, Tanzania, Estados Unidos de América) y de Sala № 4 (Australia). El Comité observó que, en el marco de temas anteriores del programa, se habían examinado elementos sustanciales del Código, con inclusión de los principios y objetivos, el preámbulo y la mayor parte de las definiciones, y se habían introducido modificaciones en los mismos.

### SECCION I - AMBITO DE APLICACION

### SECCION II - PRINCIPIOS Y OBJETIVOS DEL CODIGO

78. No se introdujeron nuevas enmiendas en estas secciones.

### SECCION III - DEFINICIONES

79. EL Comité acordó enmendar la definición de "sacrificio de urgencia" (14) suprimiendo las palabras que figuraban después de "recientemente" y añadir las palabras "daños traumáticos, y se estime que padece dolores; o".

### SECCION IV - DICTAMEN DE INSPECCION Y APLICACION

80. Por sugerencia del representante de la OMS, se acordó incorporar en el párr. 35 una referencia a "infección", además de "enfermedad o defecto" a fin de abarcar condiciones ocultas no detectables por medios clínicos. Se fortaleció la parte del párr. referente a la utilización de los resultados de exámenes de laboratorio.

81. El Comité acordó enmendar el párr. 37 para que fuera compatible con sus decisiones anteriores sobre las responsabilidades relativas de inspectores veterinarios (párr. 97 revisado del Código de Prácticas para la Inspección Ante y Post-Mortem de Animales de Matanza) y mejorar la claridad del texto. Se mantuvieron las referencias a la responsabilidad de la autoridad de inspección en los párrs. 38 a 41 porque éstas tenían por objeto aclarar que toda inspección y dictamen veterinarios se realizaban en el marco jurídico de la autoridad de inspección. El Comité también acordó enmendar el párr. 38 de la versión inglesa para que hiciera referencia a costos "unnecessary" en lugar de "unavoidable". La enmienda era innecesaria en la versión española.

### SECCION V - DICTAMENES ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM

82. El Comité convino en volver a redactar los párrs. 42 y 43 e introducir un nuevo párr. después de éstos para disipar las inquietudes expresadas por algunos países en el sentido de que el texto pareciera exigir que todos los animales se sometieran a una inspección ante-mortem inmediatamente después de su llegada al matadero y otra vez antes del sacrificio.

83. En lo referente a las inquietudes manifestadas por el representante de la OIE en cuanto al significado de la expresión "riesgo inaceptable para la salud", que figura en el párr. 45 a), se subrayó que esos riesgos eran el resultado de varios factores que diferían de un país a otro y de un período de tiempo a otro. Se acordó que la Secretaría, durante la ulterior revisión del Código, incluiría la referencia a la lista de enfermedades establecida y mantenida por la OIE en un lugar apropiado del Código sobre la Inspección Ante-mortem y Post-mortem.

84. El Comité observó que el párr. 47 servía como introducción a los párr.s sucesivos en los que se describían en detalle las distintas categorías de dictamen. Observó asimismo que la expresión "acceptée pour la consommation humaine sous certaines conditions" daba en francés una descripción más exacta de la categoría 4.

85. El Comité convino en suprimir la segunda frase del párr. 63, ya que al parecer no agregaba nada importante al párrafo. La delegación de Italia expresó ciertas reservas con respecto a la inclusión de la categoría 5, afirmando que esa categoría ya no resultaba necesaria en lugares donde los suministros de carne fuesen suficientes para satisfacer las necesidades de la población. Sin embargo, la delegación observó que dicha categoría podía mantenerse para los países en los que los suministros de carne eran insuficientes y que ello debería especificarse en el Código.

#### SECCION VI - DICTAMENES DEFINITIVOS RECOMENDADOS (CUADROS)

86. El Comité observó que esos cuadros no se habían reproducido en la revisión actual. Algunas delegaciones mencionaron la necesidad de poner al día los cuadros e hicieron referencia a los recientes estudios de la OIE sobre condiciones, tales como la encefalopatía espongiforme del bovino (EEB). Se acordó que los cuadros se revisarían en cooperación con la OIE, la FAO y la OMS y otras partes interesadas y que se presentarían a los gobiernos para que éstos comunicaran sus observaciones al respecto en la primera ocasión.

#### Estado de tramitación del Proyecto de Código Revisado de Prácticas para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y Carnes.

87. El Comité tomó nota de las propuestas de refundir los cuatro códigos en un único documento. Sin embargo, observó que el Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca y el Código de Prácticas de Higiene para la Caza se dirigían a las autoridades administrativas y de inspección, mientras que los Códigos sobre la Inspección y el Dictamen se dirigían principalmente a las autoridades de inspección. Se acordó, en primera instancia, refundir el Proyecto de Código Revisado de Prácticas para la Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza con el Proyecto de Código revisado de Prácticas para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y Carnes y distribuir, en un documento separado del presente informe, el texto único a los gobiernos para recabar observaciones en el Trámite 3. El Comité también acordó adjuntar al presente informe, como Apéndices III y IV, los dos códigos citados.

#### **EXAMEN DE LA REVISION DEL CODIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CAZA (Tema 7 del programa)**

88. La Secretaría de Nueva Zelandia recordó a la reunión que en la circular CL 1991/1-MH se mencionaba que la revisión de este Código debía aplazarse por el momento; ello obedecía a la suposición de que ésta resultaría relativamente sencilla una vez que estuvieran más adelantadas las otras tres. La Delegación de Australia expresó la necesidad de hacer extensivo el ámbito de aplicación del Código a todos los animales que pudieran elaborarse comercialmente. La Secretaría del Codex acordó que daría ahora instrucciones al consultor para que revisara este Código basándose en las deliberaciones habidas durante la presente reunión y lo distribuiría el año próximo para recabar de los gobiernos observaciones en el Trámite 3. El Representante de la OIE señaló la necesidad de que el Código tuviera en cuenta la protección de que gozaban determinados animales al amparo del derecho internacional.

## **OTROS ASUNTOS** (Tema 8 del programa)

89. Varias delegaciones opinaban que la vigilancia de los residuos era un aspecto esencial de la inspección de la carne. Se propuso que el Comité examinara los trabajos que estaban realizando otros Comités del Codex sobre la vigilancia de residuos y que en su próxima reunión, determinara las medidas que tal vez fuera necesario adoptar a fin de asegurar la compatibilidad de esa labor con los Códigos elaborados por el Comité y con los principios de higiene de la carne. El Comité aceptó el ofrecimiento de la Secretaría de preparar para su próxima reunión un documento en el que se esbozara la situación actual y los futuros programas de trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius en materia de residuos, que en este caso comprendían los contaminantes.

## **FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION** (Tema 9 del programa)

90. Se comunicó a la reunión que la Comisión del Codex Alimentarius en su 19º período de sesiones había aprobado la celebración de la séptima reunión del Comité en la semana del 29 de marzo al 2 de abril de 1993, en Roma.

91. Como no estaba programado que la Comisión del Codex Alimentarius celebrase un período de sesiones antes de la próxima reunión del Comité, la Secretaría de Nueva Zelandia comunicó que los códigos revisados (con inclusión del Código Revisado sobre la Carne de Caza) se distribuirían a los Estados Miembro el año próximo para recabar más observaciones, con inclusión de informes sobre las repercusiones económicas. Observó que, si en la séptima reunión se hacían adelantos similares, como tal vez fuera posible someter todos los códigos a la Comisión del Codex Alimentarius en su 20º período de sesiones para que los adoptara en el Trámite 8. El Comité pidió que las observaciones sobre los textos que se estaban distribuyendo se presentaran oportunamente a fin de facilitar el examen en su próxima reunión.

## RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Acción	Documento
1. Anteproyecto de Código Revisado de Prácticas para la Carne Fresca - Observaciones	3	Gobiernos Secretaría CCMH (7 <sup>a</sup> )	ALINORM 93/16 Párr. 59 Apéndice II
2. Fusión del Proyecto de Código Revisado de Prácticas para la Inspección Ante y Post-mortem de Animales de Matanza con el Proyecto de Código Revisado para el Dictamen Ante y Post-mortem de Animales de Matanza y Carnes y distribución del Código refundido para recabar observaciones	3	Gobiernos Secretaría CCMH (7 <sup>a</sup> )	ALINORM 93/16 párr. 87
3. Preparación de un nuevo proyecto de cuadros para el dictamen post-mortem, que se anexarán al Código refundido para inspección y dictamen y se distribuirán para recabar observaciones	-	FAO, OMS, OIE, Gobiernos Secretaría	ALINORM 93/16 párr. 86
4. Examen de las observaciones de los gobiernos sobre si habrá de comenzarse a trabajar en la armonización del mercado de la carne	-	Gobiernos Secretaría CCMH (7 <sup>a</sup> )	ALINORM 93/16 párr. 72
5. Preparación de un anteproyecto de revisión del Código de Prácticas para la Caza y distribución del mismo a fin de recabar observaciones	-	Gobiernos Secretaría CCMH (7 <sup>a</sup> )	ALINORM 93/16 párr. 88
6. Examen de un documento sobre la situación actual y los futuros programas de trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius en materia de residuos, con inclusión de contaminantes	-	Secretaría CCMH (7 <sup>a</sup> )	ALINORM 93/16 párr. 89
7. Elaboración de un texto adicional relacionado con los sistemas de producción dentro de la granja para introducir en el Código sobre la Carne Fresca	-	Secretaría	ALINORM 93/16 Apéndice II - Sección IV

## APENDICE I

### **LIST OF PARTICIPANTS<sup>1</sup>** **LISTE DES PARTICIPANTS** **LISTA DE PARTICIPANTES**

<sup>1</sup> The heads of delegations are listed first; alternates, advisers and consultants are listed in alphabetical order.  
Les chefs de délégation figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabétique.

Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones; los Suplentes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

#### **CHAIRMAN** **PRESIDENT** **PRESIDENTE**

Dr. Russell Ballard  
Director-General  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
P. O. Box 2526  
Wellington, New Zealand

#### **ARGENTINA** **ARGENTINE**

Oscar Osvaldo FERNANDEZ  
Subadministrador General del SENASA  
Servicio Nacional de Sanidad Animal  
Ministerio de Economía y Obras y  
Servicios Públicos  
Subsecretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
Av. Maipú 1550  
1638 vte. López, Buenos Aires  
Argentina

Adrian ISETTO  
Secretario Comercial  
Comercio Exterior  
Embajada de la República Argentina  
Piazza della Rotonda 2  
Rome

#### **AUSTRALIA** **AUSTRALIE**

Robert BIDDLE  
Senior Assistant Director  
Food Inspection Branch  
Australian Quarantine and Inspection  
Service (AQIS)  
Edmund Barton Building  
Barton ACT 2600  
Australia

William HETHERINGTON  
Veterinary Counsellor  
Department of Primary Industries and  
Energy  
Australian Embassy  
rue Guimard 6-8  
Brussels 1040  
Belgium

#### **BELGIUM** **BELGIQUE** **BELGICA**

Marc CORNELIS  
Inspecteur - Expert  
Ministère de la Santé Publique  
Institut d'expertise vétérinaire  
Rue de la Loi 56, 5e étage  
1040 Bruxelles  
Belgique

Roger FRANCAUX  
Inspecteur Expert, IEV  
Ministère de la Santé Publique  
Esplanade 4  
Cité administrative Etat  
Boulevard Pacheco  
1010 Bruxelles  
Belgique

**BRAZIL**  
**BRESIL**  
**BRASIL**

Ailton MARINO DA SILVA  
Assessor da DIPOA  
Ministério da Agricultura e Reforma  
Agrária  
Esplanada dos Ministérios  
Bloco 8 - Anexo  
4º Andar - Sala 438  
Brasília  
Brasil

**CANADA**

Dr. Graham CLARK  
Chief, National Programs  
Policy Development and Organization  
Agriculture Canada  
2255 Carling Avenue  
Ottawa, Ontario K1A 0Y9  
Canada

**CENTRAL AFRICAN REPUBLIC**  
**REPUBLIQUE CENTRAFRICAINE**  
**REPUBLICA CENTROAFRICANA**

Daniel-Eméry DEDE  
Directeur General  
Société d'Etat de Gestion des  
Abattoirs (SEGA)  
Ministère du Développement Rural  
B. P. 49  
Bangui  
Rep. Centrafricaine

Charles TILAGO  
Représentant Permanent Adjoint  
Ambassade de la République  
centrafricaine  
Via del Casaletto 63  
00151 Rome

**COSTA RICA**

Miss Yasmin HAG  
Primer Secretario  
Embajada de Costa Rica ante la FAO  
Via Sistina 86  
00187 Roma

Miss Hilda Maria SANTIESTEEN  
MONTERO  
Ministro Consejero  
Embajada de Costa Rica  
Via Albalonga 7  
00183 Roma

**CYPRUS**  
**CHYPRE**  
**CHIPRE**

Chrysanthos LOIZIDES  
Agricultural Attaché  
Permanent Representation of Cyprus to  
FAO  
Piazza Farnese 44  
00186 Roma

**DENMARK**  
**DANEMARK**  
**DINAMARCA**

Carl-Aage MORGEN  
Veterinarian  
Danish Veterinary Service  
Rolighedsvej 25  
DK-1958 Frederiksberg C  
Denmark

**EGYPT**  
**EGYPTE**  
**EGIPTO**

Dr. Aly ABBAS  
Director of Slaughter House  
Ministry of Agriculture  
2 Dorry Street  
Aguza - Giza  
Egypt

Mohamed Fahmi SADDIK  
Professor of Food Hygiene  
Institute of Nutrition  
16 Kasr El-aini Str.  
Cairo  
Egypt



**FINLAND  
FINLANDE  
FINLANDIA**

Osmo MAKI-PETAYS  
Chief Inspector  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Veterinary Department  
Vuovikatu 16A  
00100 Helsinki  
Finland

Hannu KORKEAIA  
Professor  
College of Veterinary Medicine  
Hameentie 57  
00610 Helsinki  
Finland

**FRANCE  
FRANCIA**

Mme Danièle TISSOT  
Vétérinaire Inspecteur  
Ministère de l'Agriculture et de la  
Forêt  
DGAL - S.V.H.A.  
175 rue du Chevaleret  
75013 Paris  
France

**GERMANY  
ALLEMAGNE  
ALEMANIA**

Ekkehard WEISE  
Federal Health Office  
Ministry of Health  
Thielallee 88-92  
D-1000 Berlin 33  
Germany

Matthias ESCHRICHT  
Rechtsanwalt  
Tengelmann  
4330 Mülheim 1  
Germany

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)  
IRAN (REPUBLIQUE ISLAMIQUE D')  
IRAN (REPUBLICA ISLAMICA DEL)**

Behzad ROUSHAN-MANESH  
Regional Director and Standards  
Expert for ISIRI  
Ministry of Industries  
P. O. Box 76175-671  
Kerman  
Iran

Mohammad Reza SAFAIE-SHIRAZI  
Standards Expert  
Ministry of Industries  
Felestin Ave.  
Shiraz  
Iran

**IRELAND  
IRLANDE  
IRLANDA**

Sean O'CONNOR  
Deputy Director of Veterinary Services  
Ministry of Agriculture and Food  
Agriculture House  
Kildare Street  
Dublin, Ireland

**ITALY  
ITALIE  
ITALIA**

Dr. Lionello BRESADOLA  
Segreteria Comitato Italiano per il  
Codex Alimentarius  
Ministero dell'Agricoltura e delle  
Foreste  
Via XX Settembre  
00187 Roma

Mrs. Donatella CAPUCCIO  
Esperto  
ISMEA  
Via Nomentana 183  
Roma

Prof. Francesco DE GIOVANNI  
Docente Universitario  
Facoltà di Medicina Veterinaria  
Università di Napoli  
Napoli

Dr. Piergiuseppe FACELLI  
Direttore Divisione  
c/o D. G. Veterinaria  
Ministero della Sanità  
Palazzo Italia  
Piazza Marconi  
25 00128 Roma

Dr. ssa Lucia GUIDARELLI  
Medico  
Ministero della Sanità  
D.G.I.A.N.  
Piazza Marconi 25  
00144 Roma

Prof. Roberto ROSMINI  
Prof. Universitario  
Università di Bologna  
Via S. Isaia 76  
40123 Bologna

Prof. Paolo SAVI  
Comitato Italiano Codex Alimentarius  
Ministero dell'Agricoltura e delle  
Foreste  
Via Lago di Lesina 22  
00199 Roma

**JAPAN**  
**JAPON**

Shunsaku MINAMI  
Deputy Director  
Veterinary Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
Tokyo  
Japan

Tatsuo INAISHI  
Snow Brand, Technical Adviser  
Gerhofstrasse 3  
2000 Hamburg 36  
Germany

**LIBYA**  
**LIBIA**

Suliman GHANNOSH  
Veterinary Doctor  
Ministry of Agriculture  
Tripoli  
Libya

**MÉXICO**  
**MEXIQUE**

Alfonso Javier CARREÑO  
Jefe Sanidad Animal  
Secretaria de Agricultura y RH.  
Recreo 14 Col. Actipan.  
Mexico

**NETHERLANDS**  
**PAYS-BAS**  
**PAISES BAJOS**

Willem DROPPERS  
Head of Veterinary Affairs Section  
Directorate for Food and Product Safety  
Ministry of Welfare, Health and Cultural  
Affairs  
P. O. Box 5406  
2280 HK Rijswijk (ZH)  
Netherlands

Mrs. Dr. Catharina JULICHER  
Head Inspection Department  
Ministry of Agriculture, Nature  
Management and Fisheries  
Bezuidenhoutseweg 39  
Den Haag  
Netherlands

Albert LAM  
Ministry of Welfare, Health and Cultural  
Affairs  
Sir Winston Churchillaan 362  
Postbus 5406  
2280 HK Rijswijk (ZH)  
Netherlands

Jan LOGTESTYN  
Prof. Dr. Vet. Med.  
Dept. of the Science of Food of Animal  
Origin  
State University of Utrecht  
Faculty of Veterinary Medicine  
P. O. Box 80.175  
3508 TD Utrecht  
Netherlands

**NEW ZEALAND  
NOUVELLE-ZELANDE  
NUEVA ZELANDIA**

Dr. Andrew MCKENZIE  
Chief Meat Veterinary Officer  
MAF Policy (Meat)  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
P. O. Box 2526  
Wellington  
New Zealand

Peter BLOMFIELD  
Director  
New Zealand Meat Industry Association  
P. O. Box 345  
Wellington  
New Zealand

Dennis BUTLER  
Chairman  
New Zealand Meat Industry Hygiene  
Council  
P. O. Box 64  
Kaiapoi  
Wellington  
New Zealand

Peter GIANOTTI  
General Manager (Production)  
New Zealand Meat Producers Board  
P. O. Box 121  
Wellington  
New Zealand

Dr. Steve HATHAWAY  
National Manager (Research and  
Development)  
MAF Policy (Meat)  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
Private Bag  
Gisborne  
New Zealand

Mrs. Sandra NEWMAN  
Executive Officer  
New Zealand Meat Industry Hygiene  
Council  
MAF Policy (Meat)  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
P. O. Box 2526  
Wellington  
New Zealand

Barry O'NEIL  
Veterinary Counsellor  
New Zealand Embassy  
Boulevard du Regent 47-48  
1000 Brussels  
Belgium

**NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA**

Magnus VALLAND  
Senior Veterinary Officer  
Food Hygiene Section  
Norwegian Food Control Authority  
P. O. Box 8187 Dep.  
N-0034 Oslo 1  
Norway

Einar NORDBO  
Senior Veterinary Officer  
Food Hygiene Section  
Norwegian Food Control Authority  
P. O. Box 8187 Dep.  
N-0034 Oslo 1  
Norway

**PANAMA**

Mrs. Mayra IVANKOVICH  
Embajador, Rep. Perm.  
Embajada de la República de Panamá  
Via Flaminia 259  
Roma

Horacio MALTEZ  
Rep. Perm. Adjunto  
Embajada de la República de Panamá  
Via Flaminia 259  
Roma

**PERU  
PEROU**

Manuel VARA OCHOA  
Representante Permanente del Perú  
ante la FAO  
Embajada de la República del Perú  
Lungotevere Portuense 150 - Int. 17  
00153 Roma

Miss Maria S. LANDAVERI  
Alternate Permanent Representative  
Embajada de la República del Perú  
Lungotevere Portuense 150 - Int. 17  
00153 Roma

**POLAND**  
**POLOGNE**  
**POLONIA**

Dr. Leszek MICHALOWSKI  
Head of Veterinary Sanitary  
Inspection Division  
Ministry of Agriculture and Food  
Economy  
Veterinary Department  
30 Wspólna Str.  
00-930 Warszawa  
Poland

Dr. Ewa JASZCZUK  
Head of Microbiological Laboratory  
Meat and Fat Research Institute  
Ministry of Agriculture and Food  
Economy  
36 Rakowiecka Str.  
02-532 Warszawa  
Poland

Dr. Jan SZYMBORSKI  
Chief Expert  
Ministry of Agriculture and Food  
Economy  
30 Wspólna Str.  
00-930 Warszawa  
Poland

**ROMANIA**  
**ROUMANIE**  
**RUMANIA**

Ioan CIORA  
Principal Veterinary Inspector  
Ministry of Agriculture and Food  
General Sanitation – Veterinary  
Direction  
Bucharest  
Romania

**SWEDEN**  
**SUEDE**  
**SUECIA**

Mrs. Eva LONBERG  
Principal Administrative Officer  
Legal Division  
National Food Administration  
Box 622  
S-751 26 Uppsala  
Sweden

Nils-Gunnar NILSSON  
Chief Government Veterinary Inspector  
Food Control Division 1  
National Food Administration  
Box 622  
S-751 26 Uppsala  
Sweden

**SWITZERLAND**  
**SUISSE**  
**SUIZA**

Pierre DOSSIER  
Head of Codex Alimentarius Section  
Federal Office of Public Health  
Haslerstrasse 16  
CH-3000 Berne 14  
Switzerland

Dr. Stephan HAESER  
Vice Director  
Federal Veterinary Office  
CH-3097 Liebefeld/Berne  
Switzerland

**THAILAND**  
**THAILANDE**  
**TAILANDIA**

Vanrob ISRANKURA  
Permanent Representative to FAO  
Office of Agriculture Counsellor  
Royal Thai Embassy  
Via Zara 9  
00198 Roma

Itti DITBANJONG  
Alternate Permanent Representative  
First Secretary  
Royal Thai Embassy  
Via Nomentana 132  
00198 Roma

Pisan LUETONGCHARG  
First Secretary  
Office of the Agricultural Counsellor  
Royal Thai Embassy  
Via Zara 9  
00198 Roma

**UGANDA**  
**OUGANDA**

Wilberforce A. SAKIRA  
Alternate Permanent Representative to  
FAO  
Embassy of the Republic of Uganda  
Via Giuseppe Pisanelli 1  
00196 Roma

**UNITED KINGDOM**  
**ROYAUME-UNI**  
**REINO UNIDO**

Keith BAKER  
Assistant Chief Veterinary Officer  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Room 1902  
Tolworth Tower  
Surbiton  
Surrey KT6 7DX  
United Kingdom

Stephen HUTCHINS  
Deputy Veterinary Head of Section  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Tolworth Tower  
Surbiton  
Surrey KT6 7DX  
United Kingdom

Miss Susan Bronwen JONES  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
1912 Tolworth Tower  
Tolworth  
Surrey  
United Kingdom

Stephen ROOKE  
Environmental Health Officer  
Department of Health  
92 Newington Causeway  
Elephant and Castle  
London, SE1 6EF  
United Kingdom

**UNITED STATES OF AMERICA**  
**ETATS-ÛNIS D'AMERIQUE**  
**ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Dr. William H. DUBBERT  
Associate Deputy Administrator for  
Science and Technology  
Food Safety and Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
14th and Independence  
Washington, DC 20250  
USA

William HAVLIK  
Assistant Deputy Administrator  
Food Safety and Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
Washington, DC 20250  
USA

Wilson HORNE  
Deputy Administrator  
Inspection Operations  
Food Safety and Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
14th and Independence  
Washington, DC 20250  
USA

Jack LEIGHTY  
Consultant  
Community Nutrition Institute  
2001 S. Street, N. W.  
Washington D. C. 20009  
USA

Dr. John PRUCHA  
Assistant Deputy Administrator for  
Technology  
Food Safety and Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
14th and Independence  
Washington, DC 20250  
USA

OBSERVER COUNTRIES  
PAYS OBSERVATEURS  
PAISES OBSERVADORES

**UNION OF SOVIET SOCIALIST  
REPUBLICS**

**UNION DES REPUBLIQUES  
SOCIALISTES SOVIETIQUES**  
**UNION DE REPUBLICAS  
SOCIALISTAS SOVIETICAS**

Alexander NIKIFOROV  
Observer of the USSR to FAO  
First Secretary  
Via C. Galassi Paluzzi 5, 00167 Rome

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES  
INTERNACIONALES

**EUROPEAN COMMUNITIES (EC)  
COMMISSION OF THE EUROPEAN  
COMMUNITIES**

Carlo BERLINGIERI  
Principal Administrator  
Commission of the European  
Communities  
Rue de la Loi 200  
1040 Brussels  
Belgium

**EUROPEAN ASSOCIATION FOR  
ANIMAL PRODUCTION (EAAP)  
FEDERATION EUROPEENNE DE  
ZOOTECHNIE**

Prof. Manfredo MANFREDINI  
Professore Universitario  
Bologna School of Veterinary Medicine  
Via Tolara di Sopra 30  
40064 Ozzano Emilia (BO)  
Italy

**OFFICE INTERNATIONAL DES  
EPIZOOTIES (OIE)**

Luigino BELLANI  
Official Representative  
Office International des Epizooties  
(12 rue Prony, Paris)  
Via Lima 4  
Roma

**FAO SECRETARIAT**

Alan W. Randell  
Senior Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme Group  
FAO

Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

George K. Gheorghiev  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme Group  
FAO

Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

**WORLD HEALTH ORGANIZATION  
(WHO)**

**ORGANISATION DE LA SANTE  
MONDIALE (OMS)**

Konrad BOGEL  
Chief  
Veterinary Public Health Unit  
WHO  
CH-1211 Geneva 27  
Geneva  
Switzerland

**NEW ZEALAND SECRETARIAT**

Gilbert BOYD  
Manager (International Affairs)  
MAF Policy  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
P. O. Box 2526  
Wellington  
New Zealand

**CONSULTANT**

Colin G. Field  
Consulting Veterinary Surgeon  
P. O. Box 51  
Rivett ACT 2611  
Australia

**PROYECTO DE CODIGO REVISADO  
DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA  
(CAC/RCP 11-1976)  
Octubre de 1991**

PREAMBULO

La ciencia veterinara y la ciencia de la higiene de la carne deben aplicarse a toda la cadena alimentaria con objeto de que la carne fresca procedente de los animales sacrificados sea inocua y sana. El presente Código, junto con el Código sobre Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y el Código de Prácticas para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y Carnes, describe los requisitos necesarios para conseguir este objetivo. Puede que las prácticas tradicionales permitan prescindir de algunos de los requisitos cuando la carne fresca se produce para el comercio local.

PRINCIPIOS Y OBJETIVOS DEL CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA  
CARNE FRESCA Y DE LOS CODIGOS DE PRACTICAS CONEXOS

1. La inspección ante-mortem y post-mortem de los animales sacrificados y el mantenimiento de las prácticas de higiene se realizan para garantizar que la carne fresca producida para el consumo humano es inocua y sana.
2. Las normas para la inspección de la carne y las prácticas de higiene que se describen en el presente Código de Prácticas y en los Códigos de Prácticas conexos estipulan unos requisitos que se han elaborado a partir de los conocimientos y prácticas científicos actuales.
3. Siempre que sea posible, se deberán realizar evaluaciones de riesgos <sup>a</sup> basadas en una metodología científica aceptada, con el fin de mejorar los conocimientos actuales. Estas evaluaciones promoverán los principios de higiene de la carne que se indican a continuación:

<sup>a</sup> [La "evaluación de riesgos" es un proceso sistemático en el que las medidas para determinar y estimar los riesgos mediante un análisis cuantitativo se combinan con una evaluación cualitativa de dichos riesgos. La cuantificación permite estimar la magnitud y frecuencia de los resultados negativos, establecer prioridades y realizar comparaciones. La evaluación de riesgos permite interpretar el significado de éstos y determinar los niveles en que un riesgo resulta aceptable. Al determinar el grado apropiado de protección, la autoridad de inspección deberá tener en cuenta la conveniencia de que se incrementen al máximo las oportunidades comerciales, al tiempo que se garantiza la protección de la salud humana y animal.]

a) Deberán aplicarse regularmente una normas mínimas de inocuidad de los alimentos con objeto de asegurar un suministro de carne inocua y sana; en caso de que, en algunas situaciones peculiares del comercio local, el suministro de alimentos suficientes se viera amenazado, las normas de inocuidad podrían incluir un tratamiento apropiado para eliminar cualquier riesgo;

b) Los procedimientos de inspección ante-mortem y post-mortem deberán ser adecuados a la variedad e incidencia de las enfermedades y defectos presentes en la clase concreta de animales de matanza que se están inspeccionando;

c) Los sistemas de control del proceso deberán reducir al mínimo prácticamente posible la contaminación de la carne por microbios e impedir el desarrollo posterior de éstos hasta niveles que puedan constituir un peligro;

d) El sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP) <sup>b</sup> bajo el control y supervisión de la autoridad de inspección ofrece un método científico para garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de la producción, elaboración y distribución de la carne fresca, método que deberá utilizarse, siempre que sea posible, juntamente con otros procedimientos de garantía de la calidad, en la aplicación del presente Código;

e) Cuando la evaluación de los riesgos haya demostrado que el hecho de no haber suprimido un defecto de un tipo especificado por la autoridad de inspección no menoscaba la inocuidad, y existen cualesquiera procedimientos necesarios para identificar el producto, la autoridad de inspección deberá autorizar la producción con vistas al uso final especificado.

<sup>b</sup> [El "análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP)" ofrece un método sistemático para el control del proceso y de la higiene en la producción de alimentos por el que se aseguran unos alimentos inocuos y sanos. Toda aplicación del HACCP deberá basarse en una evaluación, adecuada a las circunstancias, de los riesgos para la salud humana y animal que tenga en cuenta las técnicas aceptadas de evaluación de riesgos. El método del HACCP incluye la determinación y clasificación de todos los peligros asociados con cada operación, la definición de los límites críticos, la vigilancia necesaria en los puntos críticos de control, y la formulación de procedimientos de verificación y mantenimiento de registros. En cada matadero o establecimiento se deberá crear un sistema específico de HACCP, adaptado a sus productos y condiciones de elaboración y distribución. En un apéndice al presente Código se ofrece más información sobre el HACCP.]

4. La industria y la autoridad de inspección compartirán la responsabilidad con respecto a la producción de carne inocua y sana. El personal de la industria deberá participar lo más ampliamente posible en los sistemas voluntarios de control de la calidad y la vigilancia y control de la higiene de la carne, bajo la supervisión y verificación de la autoridad de inspección, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos. Para alcanzar este objetivo son necesarios programas de capacitación y enseñanza en los que participen tanto la industria como la autoridad de inspección.

5. La autoridad de inspección deberá contar con recursos suficientes, tener capacidad jurídica para asegurar el cumplimiento de los requisitos necesarios a fin de producir carne inocua y sana y ser independiente de la dirección del establecimiento y de otros intereses industriales. Deberá ser legalmente obligatorio que los directores cumplan las instrucciones sobre higiene e inspección de la carne y faciliten la información y presten la ayuda que pueda recabar justificadamente la autoridad de inspección.

6. La autoridad de inspección deberá proceder a una asignación eficiente y eficaz de los recursos para alcanzar el objetivo de reducir los riesgos derivados de la carne.

7. La vigilancia con objeto de determinar los riesgos transmitidos por la carne que se hubieran introducido en el punto de producción constituye un componente importante de un programa para la higiene de la carne. El conocimiento del estado de salud de los animales que han de ser sacrificados es importante para aplicar las medidas de control y exige un sistema adecuado de acopio de datos.



8. Las normas sobre higiene de la carne deberán tener una base científica, proteger la salud de los consumidores y facilitar unas prácticas equitativas en el comercio internacional de carne. Las políticas de equivalencia <sup>c</sup> que ofrecen las mismas garantías de inocuidad y salubridad hacen innecesaria la repetición de los requisitos de los distintos países, por lo que no es preciso que todos los países apliquen procedimientos idénticos.

<sup>c</sup> [A los efectos del presente Código no se define por separado el concepto de "equivalencia", sino que se adopta la definición establecida por el GATT. En noviembre de 1990, el PROYECTO DE TEXTO SOBRE MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANTTARIAS, elaborado en el marco de la Ronda Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales (NCM), estipulaba lo siguiente:

"Las partes contratantes aceptarán como equivalentes las medidas sanitarias o fitosanitarias de otras partes contratantes, aun cuando difieran de las suyas propias o de las utilizadas por otras partes contratantes que comercien con el mismo producto, si la parte contratante exportadora demuestra objetivamente a la parte contratante importadora que sus medidas logran el nivel adecuado de protección sanitaria o fitosanitaria de la parte contratante importadora. A tales efectos, se facilitará a la parte contratante importadora que lo solicite un acceso razonable para inspecciones, pruebas y demás procedimientos pertinentes."

"Las partes contratantes entablarán, cuando reciban una solicitud a tales efectos, consultas encaminadas a la conclusión de acuerdos bilaterales y multilaterales de reconocimiento de la equivalencia de medidas sanitarias o fitosanitarias concretas."]

9. La autoridad de inspección deberá facilitar la adopción de nuevas tecnológicas e innovaciones, a condición de que sean compatibles con la producción de carne fresca inocua y sana.

10. Las autoridades de inspección deberán promover prácticas integradas de inocuidad de los alimentos que tengan en cuenta toda la variedad de preocupaciones y conocimientos relativos a dicha inocuidad. Estas prácticas deberán ir acompañadas de programas de cooperación internacional en el ámbito de la inocuidad de los alimentos.

## INDICE

	<u>Página</u>
NOTA	30
SECCION I - AMBITO DE APLICACION	30
SECCION II - OBJETIVO DEL CODIGO	30
SECCION III - DEFINICIONES	30
SECCION IV - PRODUCCION ANIMAL PARA LA OBTENCION DE CARNE FRESCA	33
SECCION V - TRANSPORTE DE ANIMALES DE MATANZA	34
A. Construcción y mantenimiento de los medios de transporte	34
B. Mantenimiento de la identificación	34
SECCION VI - REQUISITOS RELATIVOS A LOS ANIMALES CONDUCIDOS AL SACRIFICIO	34
A. Identificación de los animales	35
B. Identificación de los animales que exigen una atención especial	35
C. Sistemas de información y segregación en el matadero	35
D. Reposo adecuado antes de la matanza	35
E. Responsabilidad veterinaria	36
SECCION VII - LOCALES E INSTALACIONES DE LOS MATADEROS Y ESTABLECIMIENTOS	36
A. Estructura	36
B. Instalaciones y servicios	43
C. Equipo y material conexo	43
D. Vehículos de transporte	44
SECCION VIII - REQUISITOS RELATIVOS A LAS OPERACIONES PRACTICAS HIGIENICAS	45
A. Salud del personal	45
B. Limpieza de los locales	45
C. Lucha contra las plagas	46
D. Higiene general de las operaciones	47
E. Suministro de agua e higiene de las operaciones	49
F. Programas del control del proceso	49
G. Higiene de las operaciones de matanza y faenado	49
H. Higiene de las operaciones después de la matanza y el faenado	52
I. Higiene de las operaciones de transporte	54
J. Higiene de las operaciones para la matanza por separado	55
L. Higiene de las operaciones relativas a la carne decomisada o no apta de algún otro modo para el consumo humano	55

SECCION IX	- REQUISITOS ESPECIALES PARA LA INSPECCION	56
A.	Instalaciones y equipo	56
B.	Supervisión veterinaria de la higiene de la carne .	56
C.	Procedimiento de control de laboratorio	56
PRINCIPIOS DEL SISTEMA DE ANALISIS DE RIESGOS Y LOS PUNTOS CRITICOS DEL CONTROL (APENDICE)		

## CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA

### NOTA

El contenido del presente Código no tiene la finalidad de:

- a) excluir la adopción de innovaciones técnicas y de otro tipo en la industria de la carne; o
- b) restringir la producción o productividad de la industria de la carne;

siempre y cuando las innovaciones y la producción sean compatibles con la producción higiénica de carne inocua y sana.

### SECCION I - AMBITO DE APLICACION

El presente Código de Prácticas de Higiene se aplica a la carne fresca, distinta de los productos a los que se aplican otros códigos del Codex, a saber aves de corral, pescado y caza, destinada al consumo humano, ya sea por venta directa o mediante su ulterior elaboración. Contiene los requisitos mínimos de higiene de la carne hasta el transporte de la carne inclusive. El presente Código deberá consultarse junto con el Código sobre Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y el Código de Prácticas para el Dictamen Antemortem y Post-mortem de Animales de Matanza y Carnes.

### SECCION II - OBJETIVOS DEL CODIGO

**Los objetivos del presente Código consisten en asegurar:**

- a) unas prácticas de higiene durante la producción y el transporte de animales de matanza ;**
- b) la disponibilidad de información sobre los riesgos que pueden estar presentes en los animales de matanza;**
- c) unas instalaciones y equipo higiénicos para la manipulación, sacrificio, faenado y elaboración ulterior, almacenamiento y distribución;**
- d) unas prácticas de higiene durante la manipulación, sacrificio, elaboración, almacenamiento y distribución; y**
- e) la existencia de instalaciones adecuadas para las actividades de inspección.**

### SECCION III – DEFINICIONES

A los efectos del presente Código, se entenderá por:

1. "Matadero": todo local aprobado y registrado por la autoridad de inspección en el que se prepare, manipule, envase o almacene carne fresca y en el que se sacrifiquen y faenen animales destinados al consumo humano.
2. "Marca": cualquier sello o distintivo aprobado por la autoridad de inspección, así como cualquier rótulo o etiqueta que lleve tal sello o distintivo.
3. "Canal": el cuerpo de cualquier animal sacrificado después de haber sido sangrado y faenado.
4. "Limpieza": la eliminación de materias indeseables.

5. "Decomisado": en relación con un animal de matanza o carne, inspeccionado y dictaminado, o determinado oficialmente de alguna otra forma, como inadecuado para el consumo humano y que es necesario destruir. "Decomiso total", cuando se decomisan la canal entera y los despojos (símbolo de dictamen: T). "Decomiso parcial", cuando sólo se decomisan ciertas partes del animal sacrificado, mientras que otras son objeto de un dictamen distinto (símbolo de dictamen para las partes decomisadas defectuosas o enfermas: D).
6. "Contaminación": materias indeseables, incluidas sustancias y/o microorganismos que hacen que la carne fresca no sea inocua y/o sana.
7. "Autoridad de inspección": la autoridad oficial encargada por el Gobierno del control de la higiene de la carne, incluida la inspección de la misma.
8. "Enfermedad o defecto": cambio patológico u otra anormalidad.
9. "Desinfección" de plantéis, instalaciones y equipo: la reducción al mínimo, sin menoscabo de la calidad de la carne y mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, del número de microorganismos.
10. "Faenado": descuartizamiento progresivo, en la sala destinada al faenado, de un animal de matanza en la canal (o partes de la canal), despojos y subproductos no comestibles; puede incluir la ablación de la cabeza. Entre los ejemplos de faenado se pueden citar la ablación de la cabeza, el cuero o piel, los órganos genitales, la vejiga urinaria, los pies y las ubres de los animales lactantes.
11. "Despojos comestibles": en relación con los animales sacrificados, todos los despojos que hayan sido aprobados como aptos para el consumo humano.
12. "Establecimiento": todo local distinto de un matadero, que haya sido aprobado y registrado por la autoridad de inspección, donde se prepara, manipula, envasa o almacena carne fresca.
13. "Apto para el consumo humano": en relación con la carne, toda carne que haya sido aprobada por un inspector como inocua y sana, a menos que en exámenes posteriores, incluidos exámenes de laboratorio, se compruebe que no es salubre.
14. "Carne fresca": la carne a la que no se ha dado todavía ningún tratamiento distinto del envasado en atmósfera modificada o envasado al vacío para asegurar su conservación, salvo que si ha sido sometida a refrigeración, seguirá siendo considerada como "fresca" a los efectos del presente Código.
15. ["HACCP" (Análisis de riesgos y de los puntos críticos de control): método sistemático para el control del proceso y de la higiene en la producción de alimentos por el que se aseguran unos alimentos inocuos y sanos. Toda aplicación del PCCAR deberá basarse en una evaluación, adecuada a las circunstancias, de los riesgos para la salud del hombre y de los animales que tenga en cuenta las técnicas aceptadas de evaluación de los riesgos. El método del HACCP incluye la determinación y clasificación de todos los peligros asociados con cada operación, la definición de los límites críticos, la vigilancia necesaria en los puntos críticos de control y la formulación de procedimientos de verificación y mantenimiento de registros. En cada matadero o establecimiento se deberá crear un sistema específico de HACCP, adaptado a sus productos y condiciones de elaboración y distribución.]
16. "No comestible": inspeccionado y dictaminado, o determinado oficialmente de alguna otra forma, como inadecuado para el consumo humano pero que no es necesario destruir.

17. "Inspector": todo funcionario adecuadamente capacitado, nombrado por la autoridad de inspección a los efectos de la inspección de la carne y el control de la higiene; incluye al inspector veterinario. La supervisión de la higiene de la carne, con inclusión de la inspección de la carne, deberá estar bajo la responsabilidad de un inspector veterinario.

18. "Director": en relación con un matadero o establecimiento, toda persona que, de momento, sea responsable de la dirección del matadero o establecimiento.

19. "Carne": la parte comestible de todo animal de matanza sacrificado en un matadero; incluye los despojos comestibles.

20. "Agua potable": agua pura y salubre en el momento de su empleo, de conformidad con los requisitos de la OMS que figuran en las "Normas internacionales aplicables al agua potable" (Vol. 1-3; OMS, Ginebra, 1984-1986).

21. "Ropa protectora": prendas especiales exteriores usadas por las personas que trabajan en un matadero o establecimiento, destinadas a evitar la contaminación de la carne, incluidas prendas para cubrir la cabeza y calzado.

22. "Residuos": residuos de medicamentos veterinarios y de plaguicidas, tal como están definidos en el Codex Alimentarius, y contaminantes, tal como están definidos asimismo en el Codex Alimentarius.

23. ["Inocua y sana" en relación con la carne, que ha sido aprobada como apta para el consuno humano de conformidad con los criterios siguientes:

- a) no causará ninguna infección ni intoxicación transmitida por los alimentos, siempre que se haya manipulado y preparado correctamente para los fines a que está destinada;
- b) no contiene residuos que rebasen límites [establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius como límites máximos para residuos];
- c) está exenta de enfermedades, en particular las zoonóticas y las que revisten importancia para la sanidad pecuaria;
- d) está exenta de contaminación visible;
- e) está exenta de defectos generalmente reconocidos por el consumidor como objetables;
- f) se ha producido con un control higiénico adecuado; y
- g) satisface las expectativas del consumidor respecto de la composición [y método de producción] . ]

24. "Animal de matanza": todo animal, legalmente llevado a un matadero para ser sacrificado.

25. "Inspector veterinario": inspector profesionalmente capacitado como veterinario.

SECCION IV - PRODUCCION ANIMAL PARA  
LA OBTENCION DE CARNE FRESCA

**La autoridad de inspección deberá promover todos los aspectos de la gestión de la salud animal que mejoren la inocuidad y salubridad de la carne fresca producida para el consumo humano.**

*Las condiciones en que se crían los animales destinados a la producción de carne deberán ser favorables a la producción de una carne inocua y sana. Es importante eliminar los desechos animales, controlar los tratamientos para cerciorarse de que no quedan residuos nocivos en la carne y vigilar el estado de salud de la población animal.*

*Se deberá vigilar la salud de los animales, de modo que se pueda disponer en el matadero de la información pertinente para facilitar el faenado, inspección y dictamen. Para aprovechar al máximo esta información es necesario un sistema eficaz de transmisión de la misma, así como un sistema de identificación del lugar de producción de los animales.*

*Se deberá vigilar la situación sanitaria de los animales en la zona en la que se han criado o por la que han transitado, y la autoridad de inspección deberá ser competente para impedir o regular la llegada a los mataderos de animales procedentes de las zonas sometidas a restricciones sanitarias. Puede que se necesiten controles similares para aplicar períodos de confinamiento tras un tratamiento con medicamentos o la exposición a sustancias que dejan residuos antes de que los animales sean trasladados a un matadero.*

*Es necesario tener muy en cuenta el medio ambiente en el que se han criado los animales o por el que han transitado, con objeto de examinar todos los factores que pudieran influir en la inocuidad y sanidad de la carne.*

26. Cuando el propietario o cualquier otra persona tenga motivos para creer que, a consecuencia de:

- a) algún accidente;
- b) algún defecto o enfermedad;
- c) la administración de algún medicamento o sustancia química; o
- d) algún tratamiento;

la carne procedente de un animal pueda no ser apta para el consumo humano, no deberá enviar el animal a un matadero a menos que el animal sea objeto de un certificado veterinario en el que se especifique que ha sido asistido por un veterinario a cuyo juicio puede ser sacrificado para el consumo humano. No obstante, prescindiendo de cualquier certificado que pudiera haberse expedido, el inspector veterinario deberá ser la única autoridad que determine si un animal es apto o no para la matanza.

(Las disposiciones relativas a la producción de animales de carne se elaborarán ulteriormente en la siguiente fase de redacción.)

## SECCION V - TRANSPORTE DE ANIMALES DE MATANZA

**Los animales destinados al consumo humano se deberán transportar de tal modo que no se contaminen o sufran excesivamente, que se reduzca al mínimo la propagación de elementos patógenos, que se mantenga la identificación del lugar de producción y que se tome en consideración el bienestar de los animales.**

### A. Construcción y mantenimiento de los medios de transporte

27. Los vehículos utilizados para el transporte de ganado deberán construirse de manera que:

- a) los animales puedan cargarse y descargarse fácilmente;
- b) los animales de diferentes especies estén de hecho separados durante el transporte;
- c) mediante la instalación de rejillas en el suelo o de dispositivos similares, se reduzca al mínimo la suciedad de los animales producida por los excrementos depositados en el suelo del vehículo;
- d) la ventilación sea adecuada;
- e) cuando haya mas de una plataforma, los animales transportados en la plataforma inferior estén protegidos por un suelo impermeable de la plataforma superior; y
- f) puedan limpiarse y desinfectarse fácilmente.

28. Los vehículos utilizados para el transporte de los animales a un matadero deberán mantenerse en buen estado. Habrá que proceder a su limpieza y desinfección [si es necesario] lo antes posible después de la descarga de los animales.

### B. Mantenimiento de la identificación

29. El transporte de los animales de matanza hasta un matadero deberá realizarse de manera que no se extravíe la identificación de su lugar de producción.

## SECCION VI - REQUISITOS RELATIVOS A LOS ANIMALES CONDUCIDOS AL SACRIFICIO

**La autoridad de inspección deberá tener acceso a toda la información sobre el historial de producción que sea pertinente para la elaboración e inspección de los animales de matanza. Las diferentes asignaciones de recursos para la elaboración e inspección dependen de la disponibilidad de información detallada sobre los animales conducidos al sacrificio.**

*Para determinar los procedimientos óptimos de faenado e inspección es importante conocer el estado de salud y las condiciones de los animales que constituyen la materia prima para la producción de carne. La identificación de los animales tanto en lo que respecta a su lugar de producción como a su tiempo de permanencia en el matadero es un requisito previo para un control veterinario adecuado y son necesarios sistemas apropiados de información que permitan hacer un uso óptimo de los datos disponibles.*



A. Identificación de los animales

30. Habrá que adoptar todas las medidas necesarias para cerciorarse de que sigue siendo posible identificar el lugar de producción de los animales de matanza durante su manipulación y permanencia en un matadero antes del sacrificio.

B. Identificación de los animales que exigen una atención especial

31. Cuando un animal de matanza ha sido identificado antes de su llegada a un matadero o en la inspección ante-mortem, o en la inspección post-mortem de su canal, como un animal que exige una atención especial, se deberán adoptar todas las medidas necesarias para que se pueda relacionar el animal o la canal con la información al respecto.

C. Sistemas de información y segregación en el matadero

32. Se deberá establecer un sistema eficaz para asegurar que la información relativa a los animales de matanza que es pertinente para la inspección post-mortem o para cumplir unos requisitos especiales de faenado, ya tenga su origen antes de la llegada al matadero o en la inspección ante-mortem, se transmite al inspector encargado de la inspección post-mortem y, en caso de que haya que cumplir unos requisitos especiales de faenado, a las personas que participan en el faenado de las canales.

D. Reposo adecuado antes de la matanza

*Será necesario que los animales hayan reposado antes de la matanza a fin de que sus condiciones fisiológicas sean óptimas y se asegure que no quedan ocultas pruebas de enfermedades o defectos. Los animales en los que se descubran enfermedades o defectos deberán ser separados de los demás con el fin de que puedan recibir cualquier atención especial que requieran e impedir el contagio de animales normales o instalaciones.*

*La separación de las diferentes categorías de animales dentro de cada especie permite una mejor utilización de los recursos de elaboración e inspección y facilita un faenado higiénico. El grado de limpieza de los animales antes de la matanza tiene también importantes repercusiones para un sacrificio y faenado higiénicos.*

33. Los animales de matanza deberán haber reposado suficientemente antes de ser sacrificados.

34. Los animales que hayan sido identificados como aquejados por cualquier enfermedad o defecto que afecte, o pudiera afectar, a la aptitud de su carne para el consumo humano, deberán segregarse de los restantes animales.

35. Si durante la inspección ante-mortem se observa alguna enfermedad o afección que no impida que el animal sea sacrificado para el consumo humano, deberá identificarse el animal y autorizarse su matanza, que irá seguida de una inspección veterinaria post-mortem.

36. Los grupos de animales que hayan sido declarados normales en la inspección ante-mortem, pero pertenezcan a categorías diferentes en lo que respecta a la edad y al sistema de producción, deberán ser sacrificados y faenados por separado.

37. Cualquier animal que se encuentre en un estado de suciedad excesiva deberá someterse a una limpieza en el grado necesario para reducir el riesgo de contaminación

de la carne y del matadero y de las zonas destinadas al faenado antes de que se autorice su ingreso en la sala de sacrificio.

E. Responsabilidad veterinaria

*Todos los animales deberán ser objeto de una inspección ante-mortem. La responsabilidad final en cuanto a la conveniencia del sacrificio de los animales para la producción de carne fresca y a las condiciones relativas a dicho sacrificio incumbirá a un inspector veterinario.*

38. La decisión final acerca de si un animal debe ser sacrificado y faenado o no en un matadero, así como sobre cualesquiera condiciones relativas a dichas operaciones, incumbirá a un inspector veterinario.

SECCION VII - LOCALES E INSTALACIONES DE LOS MATADEROS Y ESTABLECIMIENTOS

**Los locales e instalaciones de los mataderos y establecimientos para la manipulación, matanza, faenado, elaboración ulterior y distribución deberán reunir unas condiciones que permitan aplicar regularmente unos requisitos mínimos de inocuidad de los alimentos • La estructura del matadero o establecimiento y el equipo utilizado deberán reducir al mínimo prácticamente posible la contaminación por microbios e impedir el desarrollo posterior de éstos hasta niveles que pudieran constituir un peligro. La estructura y el equipo deberán proteger también a la carne de la contaminación por causas externas.**

*Dado que en el entorno del matadero es inevitable cierto grado de contaminación microbiana, las instalaciones deberán estar concebidas de tal manera que las operaciones de faenado y elaboración ulterior se puedan realizar en unas condiciones que reduzcan al mínimo la contaminación de la carne. Deberán disponer de todos los servicios necesarios para facilitar unas operaciones higiénicas (incluida la inspección de la carne) y estar diseñadas de modo que el personal pueda trabajar eficazmente y con seguridad. Es necesario que las normas de diseño y construcción tanto del edificio como del equipo incluido en él sean tales que no entrañen el riesgo de contaminar directa o indirectamente la carne y que, además, las salas del edificio y el equipo se puedan limpiar aceptablemente mientras se efectúan las operaciones y se puedan limpiar fácilmente una vez que éstas hayan concluido. Las zonas auxiliares, como las reservadas para el material no comestible, forman parte del entorno general y deben ajustarse a las normas apropiadas para un establecimiento donde se producen alimentos. Es necesario que el diseño y la construcción general de los locales sean tales que se evite la contaminación por causas exógenas, como olores objetables, polvo y plagas. Con el fin de evitar riesgos, se deberá establecer un sistema de control del proceso relativo a la carne fresca, basado en el método del HACCP.*

A. Estructura

39. Los mataderos y establecimientos deberán:

a) estar situados en zonas no afectadas por inundaciones regulares o frecuentes y exentas de olores desagradables, humo, polvo u otros elementos contaminantes;

- b) disponer de un espacio adecuado que permita la ejecución satisfactoria de todas las operaciones;
- c) ser de construcción sólida, contar con una ventilación adecuada y con buena iluminación natural o artificial y poderse limpiar con facilidad;
- d) en lo que respecta a los edificios y a las instalaciones incluidas en ellos, mantenerse en todo momento en buen estado;
- e) estar diseñados y equipados de modo que se facilite la adecuada supervisión de la higiene de la carne y se lleve a cabo la inspección de la carne;
- f) estar contruidos de modo que se impida que entren o aniden insectos, aves, roedores y otros parásitos;
- g) tener una separación material entre los departamentos en los que se manipulan productos comestibles y los departamentos reservados para la manipulación de productos no comestibles;
- h) tener una separación material entre los departamentos en que se manipulan productos comestibles y los lugares en que se guardan animales;
- i) en todas las salas, excepto en las destinadas a acomodar a los trabajadores e inspectores, tener:
  - i) suelos impermeables, no tóxicos y contruidos con materiales no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección;
  - ii) suelos antideslizantes, sin grietas y (excepto en el caso de las salas donde la carne se congele o almacene congelada) con una inclinación suficiente para permitir el desagüe de los líquidos a colectares protegidos por una rejilla;
  - iii) paredes de material impermeable, no tóxico, no absorbente, de colares claros, de fácil limpieza y desinfección, de superficie lisa y de una altura apropiada para facilitar los trabajos que se lleven a cabo;
  - iv) los ángulos que forman las paredes entre sí y con el suelo de forma cóncava; y
  - v) los techos proyectados y contruidos de modo que se impida la acumulación de suciedad y la condensación y que sean de colores claros y fáciles de limpiar; y
- j) contar con un sistema eficaz de eliminación de aguas residuales:
  - i) que en todo momento se mantenga en buen estado de funcionamiento;
  - ii) en el que todos los conductos, incluidos los de desagüe, sean lo suficientemente grandes como para soportar cargas máximas;
  - iii) en el que todos los conductos sean estancos y dispongan de trampas y respiraderos adecuados;
  - iv) en el que las cisternas de desagüe, sifones, sumideros para residuos aprovechables y pozos colectores estén totalmente separados de cualquier departamento en que se prepare, manipule, envase o almacene carne;

- v) en el que la eliminación de aguas residuales se efectúe de tal modo que se evite la contaminación del suministro de agua potable;
- vi) en el que los conductos de aguas residuales provenientes de los retretes no confluyan en el sistema de desagüe de los locales antes de llegar al sumidero final; y
- vii) que sea aprobado por la autoridad de inspección.

40. Los mataderos deberán tener las siguientes instalaciones:

- a) locales reservados para el uso del servicio de inspección de la carne que cumplan los requisitos establecidos en la sección IX del presente Código;
- b) locales adecuados para los animales que:
  - i) sean lo suficientemente espaciosos para alojar a todos los animales que se deban guardar;
  - ii) sean cubiertos, salvo en el caso de que las condiciones climáticas permitan lo contrario;
  - iii) estén dispuestos y equipados de manera que permitan una inspección adecuada de los animales antes de su sacrificio;
  - iv) dispongan de un número suficiente de corrales para facilitar la inspección ante-mortem;
  - v) estén convenientemente construidos y mantenidos;
  - vi) estén pavimentados o entarimados y cuenten con un buen desagite;
  - vii) estén provistos de un suministro adecuado de agua;
  - viii) estén provistos de puntos para conectar las mangueras de modo que se puedan limpiar de los cubiles, carrales, pistas, rampas de descarga y vehículos de transporte del ganado; y
  - ix) dispongan de dispositivos adecuados de contención para tener sujetos a los animales que sea necesario examinar de cerca;
- c) recintos separados para el aislamiento material de los animales enfermos o presuntos enfermos, que:
  - i) estén cubiertos si las condiciones climáticas lo requieren;
  - ii) puedan cerrarse con llave; y
  - iii) tengan desagües independientes que no estén conectados con ninguno de los desagües abiertos que circulan por los demás cubiles y corrales;
- d) locales de sacrificio y faenado que permiten ejecutar los trabajos de manera satisfactoria;
- e) equipo en los locales de sacrificio que deberá estar construido con materiales resistentes a la corrosión, limpiarse fácilmente y estar diseñado, construido e instalado de modo que la carne no toque el suelo;

f) un local independiente reservado para el faenado de los cerdos u otros animales sin desollar cuando éstos se faenen al mismo tiempo que otras clases de animales;

g) si se faenan animales, instalaciones para escaldarlos y pelarlos, o someterlos a operaciones similares, que estén situadas en una zona suficientemente separada de las demás;

h) un local independiente para el vaciado y limpieza de los aparatos digestivos;<sup>1</sup>

i) un local independiente para la preparación ulterior de los aparatos digestivos vaciados y lavados, cuando éstos se preparen para el consumo humano;<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Sin embargo, la autoridad de inspección podrá aprobar otros sistemas que garanticen que se impida la contaminación en medida equivalente, teniendo en cuenta los adelantos tecnológicos.

j) de ser necesario, locales independientes para la preparación de las grasas comestibles y, si éstas no son retiradas diariamente de los locales, instalaciones apropiadas para su almacenamiento;

k) locales independientes para el almacenamiento de cueros, cuernos y pezuñas, y de grasas animales no comestibles a menos que éstas sean retiradas diariamente del matadero;

l) locales refrigerados adecuados para una eficaz refrigeración y almacenamiento de la carne;

m) salvo donde los reglamentos de la autoridad de inspección del país en cuestión prohíban la matanza de tales animales en los mataderos o especifiquen disposiciones alternativas aceptables desde el punto de vista higiénico, locales independientes para la matanza y faenado de los animales a los que se refieren los párrafos 30 y 31 del Código de Inspección Ante y Post-Mortem de Animales de Matanza, que:

i) puedan cerrarse con llave;

ii) se utilicen exclusivamente para la matanza y faenado de tales animales y la conservación de la carne obtenida de los mismos; y

iii) estén situados de manera que se pueda acceder a ellos fácilmente desde los corrales destinados al aislamiento de esos animales;

n) instalaciones independientes, en forma de local separado o parte de un local, que puedan mantenerse bajo control y cerrarse con llave, de ser necesario, para el almacenamiento de carne sospechosa, y que estén construidas de manera que se impida todo riesgo de contaminar otras carnes, así como el riesgo de que puedan sustituirse unas por otras;

o) un local adecuado que pueda cerrarse con llave para conservar en seguro la carne decomisada, a menos que se disponga de otros medios adecuados de eliminación;

p) servicios para controlar las entradas y salidas;

q) instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección suficientes de los vehículos (salvo en el caso de que la autoridad de inspección autorice una

solución técnica satisfactoria en sustitución de las instalaciones situadas en el matadero); e

r) instalaciones adecuadas para la recogida higiénica y eliminación posterior del estiércol.

41. Los mataderos y establecimientos deberán estar diseñados, construidos y equipados de modo que:

a) las operaciones que entrañen un riesgo de contaminación de la carne se efectúen en lugares situados a suficiente distancia de ella para que se evite dicho riesgo;

b) la carne no entre en contacto con los suelos, las paredes o estructuras fijas que no sean las que están expresamente destinadas a este contacto;

c) haya un sistema de carriles aéreos, instalado de modo que se impida la contaminación de la carne, para el traslado de ésta;

d) haya un amplio suministro de agua potable de presión suficiente, junto con instalaciones para su almacenamiento y distribución en unas condiciones que impidan el sifonado de retroceso y protejan debidamente de la contaminación.

e) haya un equipo instalado susceptible de proporcionar un suministro suficiente de:

i) agua potable caliente a no menos de 82°C; y

ii) agua corriente caliente y fría o agua mezclada previamente a una temperatura adecuada para lavarse las manos; o

iii) una solución desinfectante tibia o fría de una concentración aceptable;

f) cuando se disponga de un suministro de agua no potable en las circunstancias indicadas en el párrafo 70, este agua circule por cañerías completamente independientes que:

i) no tengan ninguna conexión transversal con las cañerías conductoras de agua potable; y

ii) se distingan claramente por el color o cualquier otro medio aprobado por la autoridad de inspección;

g) haya una iluminación natural o artificial instalada en todos los locales adecuada y de un tipo que no altere los colores y pueda proporcionar una intensidad de iluminación no inferior a la especificada en los párrafos 66 y 103;

h) cuando las bombillas o soportes estén suspendidos sobre la carne, éstos sean del tipo llamado de seguridad o estén protegidos de algún otro modo, a fin de impedir la contaminación de la carne en caso de rotura;

i) se prevea una ventilación adecuada a fin de evitar el calor, el vapor y la condensación excesivos y asegurar que el aire en los locales no esté contaminado por olores, polvo, vapor ni humo;

j) todas las ventanas estén equipadas con cristales enteros y las que estén abiertas, así como cualesquiera otras aperturas de ventilación, estén equipadas con filtros que se puedan quitar fácilmente para su limpieza;

- k) los portales sean lo suficientemente amplios como para permitir un tránsito fácil;
- l) las puertas que se abran desde los departamentos en que se manipulen materias comestibles, a menos que estén provistas de un filtro de aire eficaz, sean sólidas y
  - i) sean de cierre automático, en la medida de lo posible; o
  - ii) ajusten perfectamente y sean de doble acción.
- m) todas las escaleras situadas en un local donde se manipulen productos comestibles estén construidas de modo que sean fáciles de limpiar y que los materiales que caen de ellas no puedan causar contaminación;
- n) las jaulas de los montacargas estén construidas de modo que proporcionen protección adecuada a la carne contra la contaminación y que tanto las jaulas como las cajas de los montacargas puedan limpiarse fácilmente;
- o) toda plataforma, escalera de mano, tobogán o equipo similar en un local utilizado para la preparación de la carne estén contruidos de modo que puedan ser eficazmente limpiados y de un material:
  - i) que sea resistente a las roturas, al desgaste y a la corrosión; y
  - ii) que pueda limpiarse eficazmente;
- p) todos los toboganes estén dotados de trampillas para la inspección y limpiado, cuando sean necesarias para asegurar la limpieza;
- q) todos los locales utilizados para el sacrificio, faenado, deshuesado, preparación, envasado y demás manipulaciones de la carne estén provistos de instalaciones adecuadas para lavarse las manos, y estas instalaciones:
  - i) tengan conductos para aguas residuales que desagüen en alcantarillas;
  - ii) estén situadas de modo que el personal que trabaja en la sala pueda utilizarlas cómodamente;
  - iii) estén conectadas con un red de suministro de agua templada;
  - iv) dispongan de grifos que puedan accionarse sin ayuda de las manos; y
  - v) estén provistas de un distribuidor (o de varios distribuidores, según convenga) de jabón líquido u otro agente para la limpieza de las manos.
- r) todos los locales utilizados para el sacrificio, faenado, deshuesado, preparación, envasado y demás manipulaciones de la carne estén provistos de instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los utensilios, y estas instalaciones:
  - i) tengan conductos para aguas residuales que desagüen en alcantarillas;
  - ii) estén situadas de modo que el personal que emplea los utensilios pueda utilizarlas cómodamente;
  - iii) estén reservadas exclusivamente para la limpieza y desinfección de cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y otros utensilios; y

- iv) sean de una naturaleza y tamaño que permitan la adecuada limpieza y desinfección de los utensilios;
  - s) todos los locales donde se depositen canales, partes de canales o despojos comestibles para su refrigeración, congelación o almacenamiento en cámaras frigoríficas, estén provistos de aparatos para el registro de las temperaturas; y
  - t) todos los locales en los que se depositen canales, partes de canales o despojos comestibles para su refrigeración dispongan de un aislamiento adecuado de paredes y techos, y:
    - i) en caso de que se instalen espirales refrigerantes en la parte alta, se coloquen bajo ellas bandejas aisladas para el goteo;
    - ii) si se instalan unidades refrigerantes en el suelo, se sitúen dentro de zonas curvadas y con desagües separados, a menos que estén adyacentes a un sistema de drenaje del suelo.
42. La construcción y disposición de los cuartos refrigerantes, cámaras de congelación o cámaras frigoríficas deberán cumplir los requisitos pertinentes estipulados en el párrafo 41.
43. Los mataderos y establecimientos donde se deshuesa y/o se corta la carne deberán estar provistos de las siguientes instalaciones y servicios:
- a) un local o locales, cuya temperatura se pueda regular, para la conservación de la carne;
  - b) un local o locales, materialmente separados de otros locales y cuya temperatura se pueda regular, para el deshuesado y corte de la carne; y
  - c) separación entre la zona en la que se deberán realizar las operaciones de deshuesado, corte y envoltura primaria y el lugar en que se realizará el envasado, a menos que la autoridad de inspección autorice un sistema operacional que impida que el envasado cause una contaminación de la carne.

**B. Instalaciones y servicios**

44. Todo matadero o establecimiento deberá contar con instalaciones y servicios para los empleados que:
- a) tengan un tamaño proporcional al número de empleados;
  - b) incluyan servicios adecuados de vestuarios, comedor, retretes con agua corriente y duchas;
  - c) dispongan de lavabos, situados cerca de los retretes, que:
    - i) estén conectados con una red de suministro de agua templada;
    - ii) dispongan de grifos que se pueden accionar sin ayuda de las manos;
    - iii) estén provistos de un distribuidor (o distribuidores, según convenga) de jabón líquido u otro agente para la limpieza de las manos; y
    - iv) vayan acompañados de un medio higiénico y adecuado de secarse las manos;



- d) estén equipados de modo que permitan una iluminación, ventilación y, cuando sea necesario, calefacción suficientes; y
- e) no comuniquen directamente con ningún local de trabajo.

45. Todos los mataderos o establecimientos deberán contar con instalaciones y locales de trabajo suficientes y debidamente equipados para el personal encargado de la inspección de la carne y locales de oficinas para el servicio de inspección de la carne que cumplan los requisitos establecidos en la Sección IX del presente Código.

C. Equipo y material conexo

46. Todo el equipo, accesorios y utensilios utilizados en los mataderos o establecimientos que entren en contacto con la carne deberán ser de un diseño y construcción que facilite la limpieza, y

- a) tener una superficie impermeable y lisa;
- b) ser resistentes a la corrosión y de un material que no sea tóxico ni transmita ningún color o sabor;
- c) ser de superficies lisas, sin grietas o hendiduras; y
- d) ser resistentes a la reiterada acción de una limpieza y desinfección normales;

y, si son fijos, estar instalados de tal manera que permitan un acceso fácil y una limpieza completa.

47. El equipo y los utensilios utilizados para los materiales no comestibles o decomisados deberán identificarse claramente.

D. Vehículos de transporte

Los vehículos en los que se transporte carne deberán estar diseñados, contruidos y equipados de modo que se impida la contaminación de la carne, ya sea por causas externas o por el propio vehículo, y se evite o reduzca el desarrollo de microbios.

48. Los vehículos o contenedores para el transporte marítimo en los que se transporte carne deberán:

- a) tener toda la superficie interna de material resistente a la corrosión, lisa e impermeable, y fácil de limpiar y desinfectar;
- b) tener juntas y puertas herméticas de modo que impida la entrada de insectos nocivos y otras causas de contaminación;
- c) estar diseñados, contruidos y equipados de manera que pueda mantenerse la temperatura requerida mientras se transporta la carne; y
- d) estar diseñados, contruidos y equipados de manera que la carne no entre en contacto con el suelo.

## SECCION VIII - REQUITOS RELATIVOS A LAS OPERACIONES Y PRACTICAS HIGIENICAS

**Las operaciones y prácticas para la manipulación, matanza, faenado, elaboración ulterior y distribución deberán garantizar la aplicación regular de unas normas mínimas de inocuidad de los alimentos. Las operaciones y prácticas higiénicas tienen por objeto reducir al mínimo prácticamente posible la contaminación por microbios e impedir el desarrollo posterior de éstos hasta niveles que puedan constituir un peligro. Las operaciones y prácticas higiénicas deberán también proteger a la carne de otros tipos de contaminación. Con el fin de evitar riesgos, se deberá establecer un sistema de control del proceso relativo a la carne fresca, basado en el método del HACCP.**

### A. Salud del personal

El personal que trabaja en los mataderos y establecimientos deberá gozar de un estado de salud compatible con la prevención de la contaminación de la carne.

49. Las personas que entren en contacto con la carne fresca en el curso de su trabajo deberán someterse a un reconocimiento médico antes de que se les asigne tal empleo, si la autoridad de inspección, fundándose en el asesoramiento médico recibido, lo considera necesario. En tales circunstancias, el director deberá conservar sistemáticamente los certificados médicos de los empleados, que deberán estar a disposición de cualquier inspector que desee examinarlos. El reconocimiento médico de una persona que manipula carne fresca deberá efectuarse en otras ocasiones en que esté indicado por razones clínicas o epidemiológicas, o cuando lo prescriba la autoridad de inspección.

50. Se deberán tomar todas las medidas necesarias para que no se permita a ninguna persona de la que se sepa, o sospeche, que padece o es vector de una enfermedad susceptible de transmitirse por la carne, o esté aquejada de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarreas, trabajar o estar presente, bajo ningún concepto, en ninguna zona de manipulación de carne en la que haya probabilidad de que dicha persona pueda contaminar directa o indirectamente la carne con microorganismos patógenos. Toda persona que se encuentre en esas condiciones deberá comunicar inmediatamente al director su estado físico.

### B. Limpieza de los locales

La limpieza de las instalaciones y el equipo de modo que la carne no se contamine directa o indirectamente es un principio fundamental de la higiene de la carne.

51. El director deberá establecer un programa de limpieza e higiene que garantice que:

- a) los locales, incluidos las instalaciones y servicios, se mantienen limpios;
- b) el equipo, accesorios y utensilios (inclusive cuchillas, sus vainas, cortadores, sierras y bandejas):
  - i) se limpian a intervalos frecuentes durante la jornada y/o entre períodos de trabajo;

- ii) se limpian y desinfectan inmediatamente y a fondo siempre que entren en contacto con material patógeno o contagioso o se contaminen de algún otro modo; y
  - iii) están limpios y desinfectados al comienzo de cada jornada de trabajo;
- c) las operaciones de lavado, limpieza y desinfección se efectúan de conformidad con el presente Código;
- d) las canales o la carne no se contaminan durante la limpieza o desinfección de los locales, equipos o utensilios;
- e) no se permite que los detergentes, agentes esterilizantes y desinfectantes entren en contacto directo o indirecto con la carne, [a menos que cumplan los requisitos sanitarios para ello];
- f) cualquier residuo de detergentes, agentes esterilizantes o desinfectantes para lavar los suelos, paredes o equipo de productos comestibles se elimina mediante un lavado minucioso con agua potable antes de que el equipo o lugar se utilicen de nuevo para la manipulación de la carne; y
- g) en ninguna parte de un matadero o establecimiento en que se sacrifiquen o faenen animales o se prepare, manipule, envase o almacene carne, no deberá emplearse ningún preparado o material de limpieza ni ninguna pintura u otro tratamiento de superficies que pudiera contaminar la carne.

C. Lucha contra las plagas

*Las plagas conservan siempre la posibilidad de contaminar la carne por contacto directo o indirecto. Los programas de lucha contra las plagas forman parte integrante de la higiene de la carne, siendo necesario tomar precauciones para que los medios utilizados en esta lucha no sean a su vez una causa de contaminación.*

52. Deberá mantenerse un programa continuo y efectivo de erradicación de las plagas, incluidos insectos, aves, roedores y demás parásitos en los mataderos y establecimientos, que deberá incluir las siguientes medidas:

- a) documentación detallada del programa;
- b) control directo del programa por un representante del director que esté debidamente capacitado para realizar esta tarea;
- c) inspección regular de las zonas adyacentes para detectar posibles indicios de invasión de plagas;
- d) si existen indicios de plagas, aplicación de medidas de erradicación bajo una supervisión competente y con conocimiento del inspector;
- e) utilización exclusiva de plaguicidas aprobados por la autoridad de inspección a tal efecto;
- f) garantía de que las sustancias químicas utilizadas en la lucha contra las plagas no contaminan la carne;
- g) empleo de plaguicidas solamente cuando no puedan utilizarse con eficacia otros métodos de lucha;

- h) retirada de toda la carne de las salas que vayan a ser tratadas antes de utilizar los plaguicidas;
- i) lavado cuidadoso de todo el equipo y utensilios que se encuentren en la sala que haya sido tratada con plaguicidas antes de utilizarlos de nuevo; y
- j) almacenamiento de los plaguicidas u otras sustancias tóxicas en locales separados o armarios, cerrados con llave, a los que sólo tenga acceso el personal autorizado y debidamente capacitado que actúe de conformidad con el programa de erradicación de las plagas.

D. Higiene general de las operaciones

*Todas las operaciones y prácticas deberán efectuarse de manera que se reduzca al mínimo posible la contaminación. Una buena higiene del personal y unos programas de capacitación apropiados, al igual que una supervisión correcta, constituyen elementos importantes para garantizar el cumplimiento de los requisitos relativos a las operaciones.*

53. Los directores de mataderos y establecimientos deberán proveer a la capacitación apropiada y constante de todas las personas que trabajan en la producción de carne fresca en lo que respecta a la manipulación higiénica de la carne e higiene personal. Deberá instruírseles en las partes pertinentes del presente Código.

54. Todas las personas, incluidos los visitantes, que se encuentren en una zona de un matadero o establecimiento donde se prepara o manipula carne, deberán mantenerse cuidadosamente limpias y usar en todo momento mientras permanezcan en la zona ropa protectora adecuada de color claro, inclusive:

- a) gorra para la cabeza; y
- b) calzado;

que sea lavable (a menos que pueda desecharse) y se mantenga en un estado de limpieza adecuado a la naturaleza de la tarea que la persona en cuestión esté llevando a cabo.

55. No deberá utilizarse para depositar o guardar efectos personales o vestimenta ninguna zona del matadero o establecimiento que se destine al sacrificio de animales, al faenado de canales o a la preparación, manipulación, envasado o almacenamiento de carne. La ropa protectora, las vainas para las cuchillas, los cinturones y los instrumentos de trabajo que no se estén utilizando deberán guardarse en un llagar previsto para ese fin, donde no contaminen la carne ni se contaminen.

56. Todas las personas que trabajen en la preparación, manipulación, envasado o transporte de carne deberán lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa con un jabón líquido y con agua potable corriente caliente. Deberán lavarse siempre las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los retretes, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario. Deberán lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material que pueda transmitir enfermedades. Se colocarán avisos en lugar visible que indiquen la obligación de lavarse las manos.

57. Si se losan guantes en la manipulación de la carne, deberán mantenerse en condiciones sanitarias, limpias e higiénicas. El uso de guantes no exime a nadie de tener bien lavadas las manos. Los guantes deberán ser de material impermeable, excepto en los casos en que su utilización sea inapropiada o incompatible con la tarea

que haya de realizarse o en que el uso de guantes de material permeable no perjudique a la higiene.

58. Se prohibirá toda acción o práctica antihigiénica que pueda contaminar potencialmente la carne en todo lugar del matadero o establecimiento.

59. En un matadero o establecimiento, ninguna persona que sufra de heridas o lesiones deberá seguir manipulando carne ni superficies en contacto con carne mientras la herida no haya sido completamente protegida por un revestimiento impermeable firmemente asegurado y de color bien visible. A ese fin deberá disponerse de un adecuado botiquín de urgencia.

60. Las puertas que se abran al exterior desde los departamentos donde se manipula material comestible deberán mantenerse cerradas en la medida de lo posible, a menos que estén protegidas por un filtro de aire eficaz.

61. Cuando una cesta, vagoneta, o cualquier recipiente utilizado en un departamento donde se manipulen productos comestibles, entre en una zona reservada para la manipulación o almacenamiento de productos no comestibles, no deberá volver a entrar en cualquier departamento de productos comestibles mientras no se haya limpiado y desinfectado.

62. Cuando se acumulen recipientes, o cajas en zonas de un matadero o establecimiento donde se sacrificuen o faenen animales, o donde se corte o deshuese, prepare, manipule, envase o almacene carne, deberán acumularse de modo que no haya riesgo de contaminar la carne.

63. Cuando se guarden recipientes, equipo o utensilios en una zona de un matadero o establecimiento donde se sacrificuen o faenen animales, o donde se corte o deshuese, prepare, manipule, envase o almacene carne, deberán guardarse de manera que haya un riesgo mínimo de contaminar la carne.

64. Los mandiles y otras prendas protectoras distintas del calzado no deberán lavarse en los locales.

65. Deberá preverse una ventilación eficaz en las zonas del matadero o establecimiento donde se trabaje a fin de evitar el calor, el vapor y la condensación excesivos, y asegurar que el aire no esté contaminado por olores.

66. La intensidad de la iluminación en toda la extensión del matadero o establecimiento no deberá ser inferior a:

- a) 540 lux (50 candelas-pie) en las zonas donde se realice una preparación o examen detallado;
- b) 220 lux (20 candelas-pie) en los restantes locales de trabajo; y
- c) 110 lux (10 candelas-pie) en otras zonas;

mientras se procede a la matanza o faenado de animales, y cuando se está deshuesando o preparando la carne.

67. Ningún animal que no sea un animal para la matanza, o un animal utilizado para el transporte o para la manipulación de los animales de matanza, deberá entrar en ninguna parte de un matadero. Los animales que se encuentren en un matadero con fines de transporte o de control de los animales de matanza deberán permanecer fuera o tener un acceso limitado a los cubiles, y mantenerse bajo vigilancia.

68. Ningún animal deberá entrar en ninguna parte de un establecimiento.

69. No obstante lo estipulado en otras partes del presente Código, podrán utilizarse materiales empleados en la construcción o la conservación de un matadero o establecimiento en cualquier momento en que sea necesaria dicha utilización, siempre que un inspector esté convencido de que no hay peligro de contaminación de la carne.

E. Suministro de agua e higiene de las operaciones

*En los mataderos y establecimientos se usa agua en abundancia para limpiar y desinfectar. Pero este agua puede contener contaminantes, por lo que es importantes que su calidad sea apropiada para la operación y utilizarla con cuidado para impedir una contaminación involuntaria, directa o indirecta.*

70. Toda el agua utilizada en mataderos y establecimientos deberá ser potable, si bien el agua que no reúna los requisitos exigidos para el agua potable a causa de sus características físicas y/o químicas podrá utilizarse cuando no haya riesgo de contaminar la carne.

71. Deberá disponerse de un suministro adecuado de agua potable caliente a 82° ce por lo menos y de agua potable templada para lavarse las manos en todo momento mientras se proceda a la matanza y faenado de animales, y cuando se esté deshuesando o preparando la carne.

72. Los esterilizadores deberán utilizarse exclusivamente en la limpieza y desinfección de cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y otros utensilios.

73. Los distribuidores de jabón y detergente situados en las zonas que se estén utilizando deberán rellenarse debidamente.

74. Las instalaciones que se hayan previsto para secarse las manos deberán ser utilizables en cualquier zona donde haya personas que trabajen con la carne. Cuando para ello sean necesarias toallas desechables, se deberá disponer y hacer uso de recipientes adecuados para las toallas usadas.

F. Programas de control del proceso

(Las disposiciones relativas a los programas de control del proceso se elaborarán en la siguiente fase de redacción).

G. Higiene de las operaciones de matanza y faenado

*Durante la matanza y el faenado existe un riesgo considerable de contaminación visible e invisible de la carne. Unas buenas prácticas higiénicas y de elaboración reducirán al mínimo este riesgo. LOS programas de capacitación constituyen un elemento importante para conseguir una matanza y faenado higiénicos, al igual que una supervisión correcta para garantizar el cumplimiento de los requisitos relativos a las operaciones.*

75. Los locales, equipo y utensilios para el sacrificio y el faenado de la carne deberán utilizarse exclusivamente con ese fin, y no para el corte o deshuesado de la carne. Sin embargo, en algunas circunstancias, la autoridad de inspección podrá considerar aceptable que se realicen operaciones preparatorias, tales como el deshuesado parcial del cuello o la separación de la carne de la cabeza, una vez que la canal se haya inspeccionado.

76. A reserva de lo estipulado en el párrafo 22 del Código sobre Inspección Ante-Mortem y Post-Mortem de Animales de Matanza en relación con el sacrificio de urgencia, no se sacrificará ni faenará ningún animal en un matadero si no está presente un inspector.

77. Todos los animales llevados a los locales de matanza deberán ser sacrificados sin demora alguna.

78. Las operaciones de insensibilización, apuntillado y desangrado de los animales no deberán efectuarse con más rapidez de aquélla con la que pueden aceptarse las canales para las operaciones de faenado.

79. El apuntillado, el desangrado y el faenado deberán efectuarse de modo que se garantice la producción de carne limpia.

80. El desangrado deberá ser lo más completo posible. Si se destina la sangre a preparados de alimentos, deberá recogerse y manipularse higiénicamente y, en caso de que se agite, deberá agitarse con utensilios higiénicamente aceptables y nunca con la mano.

81. Una vez comenzado el desuello, las canales deberán estar separadas unas de otras para evitar el contacto entre ellas y el riesgo de contaminación mutua. Las canales se mantendrán separadas hasta que hayan sido examinadas y aprobadas por el inspector, y no entrarán en contacto sino con las superficies o equipo esenciales para la manipulación, faenado e inspección.

82. Antes de separar de la cabeza el cerebro o cualquier carne destinada al consumo humano, la cabeza deberá limpiarse y, salvo en el caso de las canales escaldadas y peladas, desollarse en medida suficiente para facilitar la inspección y la separación higiénica de la carne y/o el cerebro de la cabeza.

83. La lengua deberá retirarse de manera que no se corten las amígdalas.

84. En el desuello y en las operaciones conexas de faenado deberán tenerse presentes los siguientes puntos:

- a) cuando se desuellen las canales, el desuello se efectuará antes de la evisceración, de manera que se evite la contaminación de la carne;
- b) el insuflado de aire o gas entre la piel y la canal para facilitar el desuello sólo se autorizará en caso de que sea de tal naturaleza y calidad que no contamine la carne;
- c) las canales desolladas que no hayan sido evisceradas sólo deberán lavarse de manera que el agua no pueda penetrar en la cavidad abdominal o torácica;
- d) los animales sacrificados que se escalden, se chamusquen o se traten de algún otro modo, deberán limpiarse de cerdas, pelo, costras y suciedad;
- e) el agua en los tanques utilizados para escaldar deberá cambiarse tan frecuentemente como sea posible; y
- f) en lo que respecta a las vibres:
  - i) las ubres lactantes o manifiestamente enfermas deberán separarse lo antes posible durante el faenado de la canal; y
  - ii) no deberá permitirse que ninguna secreción o contenido de las ubres contamine la canal, y por ello las ubres deberán separarse de tal manera que la sustancia segregada por el pezón y la vibre permanezca intacta y no se abra ningún conducto o seno lácteo.

85. En lo que respecta al faenado ulterior de la canal:

- a) la evisceración deberá efectuarse sin demora alguna y de manera higiénica;
- b) la descarga de cualquier material procedente del esófago, la panza, los intestinos o el recto, o de la vesícula biliar, de la vejiga urinaria, del útero o de las vibres deberá prevenirse eficazmente;
- c) los intestinos no deberán ser cortados del estomago durante la evisceración y no deberán practicarse durante la evisceración otras aberturas en los intestinos, salvo que éstos se aten eficazmente para evitar su vertido;
- d) no se utilizará papel, tela, guata, esponja ni cepillos para el lavado de las canales, si bien podrán utilizarse cepillos para el faenado de canales de cerdos chamuscados, a condición de que esta operación se efectúe inmediatamente después del chamuscado;
- e) no se deberá insuflar aire o gas en ninguna canal, carne o despojo comestible de manera que se modifique su aspecto antes de la inspección post-mortem o se provoque una contaminación;
- f) no se lavarán, descarnarán o dejarán pieles, cueros o pellejos en ninguna parte del matadero o establecimiento utilizada para la matanza o el faenado de animales o para la preparación o conservación de carne destinada al consumo humano;
- g) el estomago, los intestinos y todo material no comestible procedentes de la matanza o faenado de animales deberán:
  - i) retirarse de la sala de faenado tan pronto COTO lo permita el procedimiento de inspección, de manera que se evite la contaminación de la zona o de la carne; y
  - ii) después de ser retirados de la sala de faenado, tratarse ulteriormente en las partes del matadero o establecimiento destinadas a ese fin, de manera que no haya riesgo de contaminación de la carne;
- h) las materias fecales u objetables que pueden contaminar las canales durante el faenado deberán separarse con cuidado; y
- i) cuando un inspector considere que la forma en que se sacrifican o faenan los animales, o en que se manipulan, preparan o envasan las canales o la carne, afectará desfavorablemente a:
  - i) la limpieza de la canal o de la carne;
  - ii) la higiene de la producción; o
  - iii) la eficacia de la inspección de la carne;y el director no haya tomado medidas eficaces para subsanar el problema, el inspector tendrá facultades para pedir que se reduzca el ritmo de producción o se suspendan las operaciones temporalmente en una sección determinada del matadero.



H. Higiene de las operaciones después de la matanza y el faenado

*Las operaciones posteriores a la matanza, faenado e inspección, incluido el deshuesado y corte, congelación y almacenamiento, entrañan también un riesgo de contaminación y de desarrollo de contaminantes microbianos. Unas buenas prácticas de higiene y elaboración reducirán al mínimo este riesgo. Es necesario regular el tiempo, la temperatura y la actividad del agua, que constituyen factores importantes para contener el desarrollo microbiano, de modo que los contaminantes microbiológicos no crezcan hasta alcanzar niveles peligrosos.*

*La carne se envasa o envuelve para protegerla contra la contaminación externa durante la manipulación, almacenado y transporte. Es importante que ni el material ni los procedimientos utilizados para envasar o envolver den origen a una contaminación de la carne.*

86. La carne aprobada como apta para el consumo humano deberá:
- a) manipularse, almacenarse o transportarse de modo que quede protegida contra la contaminación y el deterioro;
  - b) retirarse sin demora alguna de la zona de faenado: y
  - c) a menos que se corte o deshuese antes del rigor mortis, conservarse en condiciones que reduzcan su temperatura y/o la actividad del agua.
87. Cuando se coloquen en cámaras de conservación las canales, sus partes o despojos comestibles:
- a) tendrá que disponerse de un método seguro para vigilar el programa de control del proceso;
  - b) las canales se suspenderán de forma tal que permita una adecuada circulación del aire a su alrededor;
  - c) las partes de las canales se suspenderán o colocarán en bandejas adecuadas resistentes a la corrosión, de forma tal que permita una adecuada circulación del aire alrededor de la carne;
  - d) se mantendrán de forma tal que impida que el goteo de una pieza caiga sobre cualquier otra pieza;
  - e) la temperatura, grado de humedad ambiental y circulación del aire deberán mantenerse de conformidad con el programa de control del proceso; y
  - f) se deberá evitar el goteo de agua, incluido el resultante de la condensación.
88. Las Salas, equipo y utensilios para cortar, deshuesar o preparar ulteriormente la carne se reservarán para tales fines, y no se utilizarán con ningún otro propósito.
89. Las salas en las que se esté procediendo al corte o deshuesado deberán mantenerse a una temperatura y humedad adecuadas a la operación.
90. Si la carne se corta o deshuesa antes del rigor mortis:
- a) deberá transportarse directamente de la sala de matanza a los locales de corte o deshuesado;

- b) los locales de corte o deshuesado deberán tener un sistema de regulación de la temperatura y estar situados directamente unidos a la zona de faenado, salvo que la autoridad de inspección puede aprobar otros procedimientos que ofrezcan el mismo grado de protección higiénica; y
  - c) el corte, deshuesado y envasado deberán realizarse sin demora y la carne deberá manipularse o conservarse de acuerdo con un programa adecuado de control del proceso que incluya una rápida reducción de la temperatura, cuando proceda.
91. Si la carne se envasa o envuelve:
- a) el material para envasar deberá almacenarse y utilizarse en forma limpia e higiénica;
  - b) el material para envasar o envolver deberá ser suficiente para los fines de proteger la carne contra la contaminación en las condiciones en las cuales ha de ser manipulada, transportada y/o almacenada;
  - c) el material para envolver no ha de ser tóxico ni dejar ninguna clase de depósito perjudicial en la carne, o contaminarla en cualquier otra forma; y
  - d) las cajas o cartones utilizados deberán estar provistos de un forro interior adecuado o de cualquier otro medio satisfactorio de proteger la carne, salvo que, cuando los cortes de carne se envuelvan separadamente, antes de su envasado, cuando ocurre con la carne en piezas, no será necesario el forro u otra protección.
92. Se deberá efectuar una fiscalización de todas las existencias de carne congelada y mantener una vigilancia eficaz del proceso de congelación y almacenamiento con el fin de cerciorarse de que se cumplen los requisitos de tiempo y temperatura.
93. Cuando se coloquen en cámara de congelación las canales, sus partes o sus despojos comestibles, para su congelación, se observarán las siguientes disposiciones:
- a) la carne que no esté en cartones deberá ser suspendida o colocada en bandejas adecuadas resistentes a la corrosión de forma tal que permita una adecuada circulación del aire alrededor de la carne;
  - b) los cartones que contengan carne deberán ser apilados de forma que permita una adecuada circulación del aire alrededor de cada cartón;
  - c) la carne que no esté en cartones deberá ser mantenida de forma tal que impida que el goteo de una pieza de carne caiga sobre cualquier otra pieza; y
  - d) cuando se mantenga la carne en bandejas se adoptarán precauciones para evitar que haya contacto entre la base de cualquier bandeja y la carne almacenada debajo.
94. Cuando se depositen en un almacén de congelados las canales, sus partes o sus despojos comestibles, se cumplirán las siguientes disposiciones:
- a) no se introducirán en este almacén de congelados hasta que la temperatura de la carne se haya reducido a un nivel aceptable;

- b) la carne, ya sea en forma de canal o en cajas de cartón, no se apilará directamente en el suelo, y deberá colocarse de manera tal que exista una adecuada circulación del aire; y
- c) el almacén de congelados deberá funcionar y mantenerse a una temperatura que proporcione adecuada protección a la carne;

95. Cuando las canales, sus partes o sus despojos comestibles se depositen en cámaras de congelación o en salas para el almacenamiento de congelados:

- a) sólo tendrá acceso a estas salas el personal necesario para efectuar las operaciones;
- b) las puertas de estas salas no se dejarán abiertas durante períodos de tiempo prolongados y deberán cerrarse, cuando sea posible, inmediatamente después del uso; y
- c) las temperaturas se deberán registrar.

I. Higiene de las operaciones de transporte

*El transporte es una operación que entraña especial riesgo de contaminación de la carne por diversas causas y en la que resulta más difícil mantener unos niveles de actividad del agua y una temperatura que garanticen la inocuidad y salubridad de la carne. Se deberán tomar precauciones especiales durante el transporte para evitar el desarrollo de los microorganismos que pudieran estar presentes.*

96. La carne sólo se transportará:

- a) en un medio de transporte que esté limpio y en buen estado antes de la carga y que haya sido desinfectado, en caso necesario;
- b) de un modo que no tenga efectos perjudiciales sobre la carne, si se transporta junto con otras mercancías;
- c) en el caso de los estómagos, después de haber sido limpiados y escaldados;
- d) en el caso de las cabezas y roanos, después de haber sido peladas o escaldadas y despellejadas;
- e) si se trata de canales, medias canales o cuartos de reses, deberán transportarse colgados o colocarse, en forma adecuada, sobre soportes o un equipo análogo, salvo que estén debidamente envueltos y congelados, en cuyo caso podrán transportarse con arreglo a otras disposiciones higiénicas;
- f) en el caso de despojos comestibles no envasados ni congelados, en recipientes cerrados adecuados;
- g) de modo que no entre en contacto con el suelo;
- h) en un vehículo o contenedor que impida la entrada de insectos nocivos y otras causas de contaminación; y
- i) de una manera que impida aumentos inaceptables de la temperatura.

97. Si la carne sufre una exposición fortuita a condiciones adversas durante el transporte, y hay dudas acerca de su salubridad, deberá ser examinada y evaluada por un inspector veterinario antes de que se tome ninguna otra medida.

J. Higiene de las operaciones para la matanza por separado

98. Se deberán adoptar precauciones especiales en lo que respecta a la higiene de las operaciones de matanza y faenado de animales pertenecientes a una categoría que un inspector veterinario haya dictaminado que debe ser sacrificada y faenada en las instalaciones independientes especificadas en el subpárrafo 40 (m) del presente Código. La matanza y faenado deberán ajustarse a los requisitos establecidos en la subsección G de la sección VIII supra.

99. La carne de los animales sacrificados y faenados en las instalaciones independientes especificadas en el subpárrafo 40 (m) del presente Código que esté pendiente de un dictamen sobre su aptitud para el consumo humano, así como cualquier carne sospechosa, deberá conservarse en condiciones que impidan que contamine a otra carne y excluyan la posibilidad de que sea sustituida.

L. Higiene de las operaciones relativas a la carne decomisada o no apta de algún otro modo para el consumo humano

*Se deberá prestar especial atención a las prácticas de manipulación de la carne que no haya sido aprobada para el consumo humano y se haya declarado decomisada o no comestible, o esté pendiente de ulteriores pruebas de investigación. Deberá evitarse que esta carne se mezcle con carne destinada al consumo humano, la sustituya o la contamine de alguna manera.*

100. Los locales, equipo y utensilios utilizados para materiales no comestibles o decomisados deberán reservarse para este fin y no utilizarse para productos comestibles.

101. La carne que haya sido decomisada o sea inadecuada de otro modo para el consumo humano, bajo la supervisión de un inspector veterinario:

- a) deberá ser colocada sin demora en toboganes, recipientes, camiones, vagonetas, jaulas o locales claramente identificados, o manipulada con arreglo a otras disposiciones adecuadas previstas al efecto;
- b) podrá identificarse mediante cortes o marcas, a condición de que éstos identifiquen claramente la carne corro decomisada o inadecuada para el consumo humano; y
- c) deberá transportarse a un establecimiento de aniquilación u otro lugar de destrucción de un modo que garantice que la carne no se puede retirar ni puede causar contaminación.

SECCION IX - REQUISITOS ESPECIALES PAR LA INSPECCION

**Deberán preverse instalaciones y equipo que permitan una vigilancia y control adecuados de la higiene de la carne por el personal de la industria y la autoridad de inspección. Un veterinario oficial deberá supervisar todos los aspectos de la higiene de la carne. Todo matadero o establecimiento y el veterinario encargado de su supervisión, deberán tener acceso a los servicios de laboratorio y a los procedimientos de análisis con el fin de aplicar prácticas higiénicas y programas de control del proceso.**

A. Instalaciones y equipo

102. Los mataderos y establecimientos deberán estar diseñados y equipados de modo que se facilite la adecuada supervisión de la higiene de la carne, incluida la inspección de la misma,

103. La intensidad de la iluminación en todos los puntos de inspección no deberá ser inferior a 540 lux (50 candelas-pies).

104. Todo matadero o establecimiento deberá disponer de unas instalaciones y servicios para el personal encargado de la inspección de la carne cuyo tamaño sea proporcional al número de inspectores de la carne y que cumplan los requisitos de los subpárrafos (b) a (e) del párrafo 44 del presente Código. Sin embargo, en el caso de los establecimientos, la autoridad de inspección podrá revocar esta disposición cuando se hayan tomado medidas satisfactorias para facilitar el acceso a otras instalaciones y servicios, siempre que éstos estén cómodamente situados y satisfagan los requisitos antes indicados.

105. Deberán preverse locales de oficinas convenientemente equipados para el uso exclusivo del servicio de inspección de la carne.

106. Se deberá tener fácil acceso a los servicios de laboratorio para los fines de la inspección e higiene de la carne.

B. Supervisión veterinaria de la higiene de la carne

107. Todos los requisitos relativos a la higiene de la carne que figuran en el presente Código deberán estar bajo la supervisión de un veterinario oficial (aunque los previstos en las Secciones IV y V podrán ser supervisados por otra autoridad, en estricta colaboración con el veterinario oficial). En cada matadero o establecimiento deberá haber un veterinario oficial designado para supervisar la higiene, incluida la inspección de la carne.

C. Procedimiento de control de laboratorio

108. Es conveniente que la dirección de cada matadero o establecimiento, en su propio interés, tenga acceso a los servicios de laboratorio. Los procedimientos de análisis utilizados deberán ajustarse a métodos reconocidos o normalizados, a fin de que sus resultados puedan interpretarse fácilmente.

## **APENDICE**

### **PRINCIPIOS DEL SISTEMA DE ANALISIS DE RIESGOS Y DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP)**

El sistema de HACCP ofrece criterios sistemáticos para el control de las condiciones higiénicas y los procedimientos <sup>1</sup> de producción alimentaria, así como para asegurar la inocuidad y salubridad de los productos. Un plan de HACCP debería basarse principalmente, según las particulares circunstancias, en la evaluación de los riesgos que se plantean para la salud humana y animal llevada a cabo mediante técnicas aceptadas. El enfoque basado en el sistema de HACCP incluye la identificación y clasificación de todos los riesgos asociados con cada etapa operativa, la definición de los niveles críticos, las necesidades de seguimiento en los puntos críticos de control, y el establecimiento de un registro para anotar y comprobar los procedimientos. Los administradores de cada matadero o establecimiento de matanza elaborarán un propio sistema de HACCP adaptado a su producto específico y a sus condiciones de elaboración y distribución.

<sup>1</sup> En todo este apéndice los términos "procesos", "procedimientos" y "elaboración" se refieren a la producción de carne fresca.

El sistema de HACCP constituye un criterio eficaz y científico de inspección para asegurar la inocuidad y salubridad de los alimentos e incorpora muchos aspectos de los criterios de evaluación de riesgos para la asignación de los recursos destinados a la inspección de carnes. La aplicación del sistema de HACCP consiste en identificar los medios, servicios, equipo y requisitos operativos necesarios para controlar los riesgos microbiológicos y de otra naturaleza que afectan a la carne, y amplía y perfecciona los códigos de las buenas prácticas de fabricación elaborados por la industria. Aunque el logro de la inocuidad microbiológica durante la matanza, el faenado y las otras etapas de elaboración representa un objetivo principal de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca, deberían controlarse también la materia prima y el medio de producción/elaboración, de ser posible, en la fase inicial del sistema de producción de carne. Los criterios del sistema de HACCP pueden aplicarse a lo largo de todas las fases, desde la explotación ganadera hasta el consumidor, y en este modo pueden utilizarse para controlar cualquier punto del sistema de producción de carnes en que pueda producirse una situación peligrosa y/o crítica, ya sea a causa de microorganismos, parásitos, residuos químicos, contaminación física, ya sea por otros problemas que afectan a la inocuidad y salubridad. El objetivo es mejorar el nivel de inocuidad y salubridad mediante la adopción de medidas preventivas, más que por medio de un análisis intensivo del producto final.

La expresión puntos críticos de control (CCP) se refiere a cualesquiera lugares, procedimientos o procesos donde pueda realizarse la inspección de uno o más factores que, de someterse a control, permitan evitar o reducir al mínimo un riesgo. Una prioridad importante consiste en identificar los CCP que reducen al mínimo la contaminación por microorganismos enteropatógenos durante la matanza, el faenado y la posterior manipulación de la carne fresca.

Un plan de HACCP representa un documento formulado conforme a los principios del sistema de HACCP y en el que se describen los procedimientos formales que deben seguirse en una determinada aplicación. Un sistema de HACCP constituye el resultado de la ejecución de un plan de HACCP.

## **PRINCIPIOS DEL SISTEMA DE HACCP**

### **1. Análisis de riesgos: identificación y evaluación de los riesgos asociados a cada etapa operativa**

Todos los riesgos posibles que pueden ser una de las causas de que el nivel de inocuidad o salubridad sea inaceptable deberían identificarse y clasificarse de manera sistemática, según la frecuencia de gravedad y probabilidad. El análisis de los riesgos y su clasificación son necesarios para determinar los CCP que permiten evitar o reducir al mínimo la introducción de riesgos en el sistema de producción de carne.

### **2. Determinación de los CCP (lugar, procedimiento o proceso) necesarios para controlar los riesgos identificados**

Un CCP que asegure el control de un riesgo que puede afectar a la inocuidad y salubridad se define como CCP 1, mientras que un CCP que reduce al mínimo un riesgo, sin asegurar su control, se define como CCP 2. En la determinación de ambos tipos de CCP debería reflejarse la integración entre los requisitos de higiene y el control directo de los procedimientos.

### **3. Establecimiento de los límites críticos que deben alcanzarse en cada CCP**

Por límite crítico se entiende el nivel o niveles de tolerancia establecidos a los que es necesario ajustarse para asegurar que el CCP permita controlar el riesgo de manera eficaz. En cada CCP identificado es necesario ajustarse a determinados límites críticos. Puede haber más de un límite crítico por CCP.

### **4. Establecimiento de procedimientos para el seguimiento de los CCP**

El seguimiento consiste en el ensayo programado o la observación de un CCP y de sus límites. Es necesario que los procedimientos de seguimiento cumplan con los requisitos de utilidad, fiabilidad y exactitud, y que puedan tomarse rápidamente decisiones acerca de la producción, si en un CCP se superan los límites críticos correspondientes. El seguimiento se realiza muy a menudo mediante análisis físicos y químicos (por ejemplo, de temperatura, tiempo, grado de humedad, pH, disponibilidad de clorina), así como mediante métodos de observación y otros ensayos organolépticos. Los resultados del seguimiento deberán documentarse de manera completa. Los métodos estadísticos de análisis prevén cierto margen de variación en el marco de un procedimiento; sin embargo, para estar seguros de que un producto es inocuo y salubre, la variación debe mantenerse dentro de los límites críticos.

### **5. Adopción de medidas correctivas en caso de que se identifique una desviación mediante el seguimiento de un CCP**

Mediante la adopción de medidas correctivas debería eliminarse el riesgo efectivo o potencial derivado de una desviación con respecto al plan de HACCP, y asegurarse una distribución adecuada del producto en cuestión. En los registros se demostrará que el procedimiento se ha tenido bajo control, tras haberse corregido la desviación. Las directrices para la resolución de las desviaciones de los CCP serán distintas de las que se aplicarán a los puntos de control (ó CP) distintos de los CCP.

### **6. Establecimiento de sistemas eficaces de mantenimiento de registros**

La documentación relativa al plan de HACCP, los registros de seguimiento, las respuestas a las desviaciones, la distribución del producto y las modificaciones aportadas al plan deberán recogerse en un archivo, y la autoridad de inspección podrá consultarlos libremente en cualquier momento.

## 7. Establecimiento de procedimientos de verificación

La verificación se distingue del seguimiento por su forma y requisitos, y abarca métodos, procedimientos y ensayos analíticos para determinar si el sistema de HACCP funciona. Tanto los encargados de la gestión como la autoridad de inspección desempeñan una función específica en la verificación de la conformidad con el plan de HACCP, y la autoridad de inspección debería poder comprobar en cualquier momento que los datos registrados corresponden a la condición efectiva del producto.

Para la verificación se necesitan planes de muestreo basados en métodos estadísticos que incluyan especificaciones microbiológicas para el producto final<sup>1</sup>. Aunque en el sistema de HACCP se hace hincapié en los análisis físicos, químicos y organolépticos para evitar problemas y lograr un control constante de los procedimientos, se requieren ensayos y directrices microbiológicas<sup>2</sup> para evaluar los resultados del sistema de HACCP y asegurar que se aborden y controlen todos los posibles riesgos.

<sup>1</sup> La especificación microbiológica del producto final sirve de orientación para la autoridad de control y para dar una mayor seguridad de que se ha cumplido con las disposiciones de determinación de la inocuidad y salubridad que figuran en los códigos de prácticas. La especificación puede aplicarse también a microorganismos que no tienen importancia directa para la salud pública.

<sup>2</sup> Una directriz microbiológica se aplica en un punto específico, durante o después de la elaboración, para controlar las condiciones higiénicas. Tiene por objeto orientar al elaborador y a la autoridad de control, y no se establece para fines oficiales de inspección.

### PRINCIPIOS DE APLICACION

1. Todos los aspectos de los planes de HACCP deberían elaborarse en cooperación con la industria, ya que ésta se encarga del seguimiento y verificación cotidiana del sistema. La aplicación del sistema de HACCP requiere una relación de cooperación mutua entre la industria y la autoridad de inspección; los programas formulados y aplicados por la industria ofrecen un marco apropiado para el control reglamentario.

2. En los planes de HACCP debería mantenerse un nivel suficiente de flexibilidad para poder tener en cuenta los adelantos tecnológicos y las modificaciones de los procedimientos, el equipo y el diseño de los locales.

3. Deberían normalizarse los criterios del sistema de HACCP a nivel nacional para lograr la uniformidad en su aplicación y en la capacitación en materia de HACCP. En cada matadero o establecimiento debería encomendarse a un representante de la administración capacitado y competente la responsabilidad global del sistema de HACCP, así como su documentación, y la supervisión del personal administrativo. A la autoridad de inspección incumbe la responsabilidad de enviar inspectores capacitados para que sigan de cerca los resultados del sistema de HACCP.

4. Los planes de HACCP deberán formularse de manera específica para cada matadero o establecimiento y ajustarse a los requisitos de elaboración específicos. La supervisión del sistema de HACCP no deberá estar a cargo de una persona que ya sea responsable de la producción.

5. En la aplicación del sistema de HACCP, la adopción de análisis microbiológicos raramente constituye un instrumento eficaz de seguimiento de los CCP, debido al retraso con que se obtienen los resultados. En la mayor parte de los casos, el seguimiento puede efectuarse mejor mediante análisis físicos y/o químicos, métodos de observación y/u otros ensayos organolépticos. El análisis microbiológico desempeña una función eficaz en la verificación del funcionamiento del sistema de HACCP.



6. Es necesario que los criterios microbiológicos incluidos en un sistema de HACCP sean altamente pertinentes y estén estrechamente vinculados a la inocuidad de los alimentos.

**PROYECTO DE CODIGO REVISADO SOBRE INSPECCION ANTE-MORTEM Y  
POST-MORTEM DE ANIMALES DE MATANZA  
(CAC/RCP 12-1976)  
Octubre de 1991**

PREAMBULO

La ciencia veterinaria y la ciencia de la higiene de la carne deben aplicarse a toda la cadena alimentaria con objeto de que la carne fresca procedente de los animales sacrificados sea inocua y sana. El presente Código, junto con el Código de Prácticas de higiene para la Carne Fresca y el Código de Prácticas para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y Carnes, describe los requisitos necesarios para conseguir este objetivo. Puede que las prácticas tradicionales permitan prescindir de algunos de los requisitos cuando la carne fresca se produce para el comercio local.

PRINCIPIOS Y OBJETIVOS DEL CODIGO SOBRE INSPECCION ANTE-MORTEM Y  
POST-MORTEM DE ANIMALES DE MATANZA DE LOS CODIGOS CONEXOS

1. La inspección ante-mortem y post-mortem de los animales sacrificados y el mantenimiento de las prácticas de higiene se realizan para garantizar que la carne fresca producida para el consumo humano es inocua y sana.
2. Las normas para la inspección de la carne y las prácticas de higiene que se describen en el presente Código de Prácticas y en los Códigos de Prácticas conexos estipulan unos requisitos que se han elaborado a partir de los conocimientos y prácticas científicos actuales.
3. Siempre que sea posible, se deberán realizar evaluaciones de riesgos <sup>a</sup> basadas en una metodología científica aceptada, con el fin de mejorar los conocimientos actuales. Estas evaluaciones promoverán los principios de higiene de la carne que se indican a continuación:

<sup>a</sup> [La "evaluación de riesgos" es un proceso sistemático en el que las medidas para determinar y estimar los riesgos mediante un análisis cuantitativo se combinan con una evaluación cualitativa de dichos riesgos. La cuantificación permite estimar la magnitud y frecuencia de los resultados negativos, establecer prioridades y realizar comparaciones. La evaluación de riesgos permite interpretar el significado de éstos y determinar los niveles en que un riesgo resulta aceptable. Al determinar el grado apropiado de protección, la autoridad de inspección deberá tener en cuenta la conveniencia de que se incrementen al máximo las oportunidades comerciales, al tiempo que se garantiza la protección de la salud humana y animal.]

a) Deberán aplicarse regularmente unas normas mínimas de inocuidad de los alimentos con objeto de asegurar un suministro de carne inocua y sana; en caso de que, en algunas situaciones peculiares del comercio local, el suministro de alimentos suficientes se viera amenazado, las normas de inocuidad podrían incluir un tratamiento apropiado para eliminar cualquier riesgo;

b) Los procedimientos de inspección ante-mortem y post-mortem deberán ser adecuados a la variedad e incidencia de las enfermedades y defectos presentes en la clase concreta de animales de matanza que se están inspeccionando;

c) Los sistemas de control del proceso deberán reducir al mínimo prácticamente posible la contaminación de la carne por microbios e impedir el desarrollo posterior de éstos hasta niveles que puedan constituir un peligro;

d) El sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP) <sup>b</sup> bajo el control y supervisión de la autoridad de inspección ofrece un método científico para garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de la producción, elaboración y distribución de la carne fresca, método que deberá utilizarse, siempre que sea posible, juntamente con otros procedimientos de garantía de la calidad, en la aplicación del presente Código;

e) Cuando la evaluación de los riesgos haya demostrado que el hecho de no haber suprimido un defecto de un tipo especificado por la autoridad de inspección no menoscaba la inocuidad, y existen cualesquiera procedimientos necesarios para identificar el producto, la autoridad de inspección deberá autorizar la producción con vistas al uso final especificado.

<sup>b</sup> [El "análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP)" ofrece un método sistemático para el control del proceso y de la higiene en la producción de alimentos por el que se aseguran unos alimentos inocuos y *sanos*. Toda aplicación del HACCP deberá basarse en una evaluación, adecuada a las circunstancias, de los riesgos para la salud humana y animal que tenga en cuenta las técnicas aceptadas de evaluación de riesgos. El método del HACCP incluye la determinación y clasificación de todos los peligros asociados con cada operación, la definición de los límites críticos, la vigilancia necesaria en los puntos críticos de control, y la formulación de procedimientos de verificación y mantenimiento de registros. En cada matadero o establecimiento se deberá crear un sistema específico de HACCP, adaptado a sus productos y condiciones de elaboración y distribución. En un apéndice al presente Código se ofrece más información sobre el HACCP.]

4. La industria y la autoridad de inspección compartirán la responsabilidad con respecto a la producción de carne inocua y sana. El personal de la industria deberá participar lo más ampliamente posible en los sistemas voluntarios de control de calidad y la vigilancia y control de la higiene de la carne, bajo la supervisión y verificación de la autoridad de inspección, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos. Para alcanzar este objetivo son necesarios programas de capacitación y enseñanza en los que participen tanto la industria como la autoridad de inspección.

5. La autoridad de inspección deberá contar con recursos suficientes, tener capacidad jurídica para asegurar el cumplimiento de los requisitos necesarios a fin de producir carne inocua y sana y ser independiente de la dirección del establecimiento y de otros intereses industriales. Deberá ser legalmente obligatorio que los directores cumplan las instrucciones sobre higiene e inspección de la carne y faciliten la información y presten la ayuda que pueda recabar justificadamente la autoridad de inspección.

6. La autoridad de inspección deberá proceder a una asignación eficiente y eficaz de los recursos para alcanzar el objetivo de reducir los riesgos derivados de la carne.

7. La vigilancia con objeto de determinar los riesgos transmitidos por la carne que se hubieran introducido en el punto de producción constituye un componente importante de un programa para la higiene de la carne. El conocimiento del estado de salud de los animales que han de ser sacrificados es importante para aplicar las medidas de control y exige un sistema adecuado de acopio de datos.

8. Las normas sobre higiene de la carne deberán tener una base científica, proteger la salud de los consumidores y facilitar unas prácticas equitativas en el comercio internacional de carne. Las políticas de equivalencia <sup>c</sup> que ofrecen las mismas garantías de inocuidad y salubridad hacen innecesaria la repetición de los requisitos de los distintos países, por lo que no es preciso que todos los países apliquen procedimientos idénticos.

<sup>c</sup> [A los efectos del presente Código no se define por separado el concepto de "equivalencia", sino que se adopta la definición establecida por el GATT. En noviembre de 1990, el PROYECTO DE TEXTO SOBRE MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS, elaborado en el marco de la Ronda Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales (NCM), estipulaba lo siguiente:

"Las partes contratantes aceptarán como equivalentes las medidas sanitarias o fitosanitarias de otras partes contratantes, aun cuando difieran de las suyas propias o de las utilizadas por otras partes contratantes que comercien con el mismo producto, si la parte contratante exportadora demuestra objetivamente a la parte contratante importadora que sus medidas logran el nivel adecuado de protección sanitaria o fitosanitaria de la parte contratante importadora. A tales efectos, se facilitará a la parte contratante importadora que lo solicite un acceso razonable para inspecciones, pruebas y demás procedimientos pertinentes."

"Las partes contratantes entablarán, cuando reciban una solicitud a tales efectos, consultas encaminadas a la conclusión de acuerdos bilaterales y multilaterales de reconocimiento de la equivalencia de medidas sanitarias o fitosanitarias concretas."]

9. La autoridad de inspección deberá facilitar la adopción de nuevas tecnológicas e innovaciones, a condición de que sean compatibles con la producción de carne fresca inocua y sana.

10. Las autoridades de inspección deberán promover prácticas integradas de inocuidad de los alimentos que tengan en cuenta toda la variedad de preocupaciones y conocimientos relativos a dicha inocuidad. Estas prácticas deberán ir acompañadas de programas de cooperación internacional en el ámbito de la inocuidad de los alimentos.

CODIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE INSPECCION ANTE-MORTEM Y  
POST-MORTEM

SECCION I - AMBITO DE APLICACION

El presente código se aplica a la inspección ante-mortem y post-mortem de los animales de matanza distintos de las aves de corral destinados al consumo humano. Deberá consultarse junto con el Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca y el Código de Prácticas para el Dictamen Ante-Mortem y Post-Mortem de Animales de Matanza y Carnes.

SECCION II - PRINCIPIOS Y OBJETIVOS DEL CODIGO

Los principios y objetivos del presente Código son los que se indican a continuación.

- a) La inspección ante-mortem y post-mortem de los animales de matanza se efectúan para garantizar que la carne fresca destinada al consumo humano es inocua y sana. La autoridad de inspección y la industria compartirán la responsabilidad con respecto a la consecución de este objetivo.
- b) La inspección ante-mortem y post-mortem deberá efectuarse bajo la responsabilidad y supervisión de un inspector veterinario. La autorización para que los animales entren en los camales de alimentación deberá basarse en primer lugar en consideraciones relativas a la seguridad siendo secundario el valor económico del animal.
- c) Los programas de inspección ante-mortem y post-mortem deberán aplicarse de un modo eficaz y eficiente en función de los costos y reflejar una asignación de los recursos de inspección basada en los riesgos durante todo el sistema de inspección.
- d) Para una óptima inspección ante-mortem y post-mortem es necesario disponer de toda la información pertinente sobre el estado de salud de los animales llevados al sacrificio.
- e) Los procedimientos de inspección aplicados a cada una de las especies e animales sacrificados deberá corresponder a la variedad e incidencia de las enfermedades y defectos en las distintas clases de ganado. Se deberán tener en cuenta el historial de producción y procedencia de los animales de matanza, así como la situación de las enfermedades a escala nacional y regional.
- f) Los requisitos relativos a la inspección que se describen en el presente código se basan en las prácticas y conocimientos científicos actuales. Deberá efectuarse una evaluación de los riesgos con objeto de poder elaborar programas y procedimientos de inspección que recojan los progresos realizados en la ciencia de la higiene de la carne.
- g) Las autoridades de inspección deberán aceptar la equivalencia de los diferentes procedimientos de inspección cuando las evaluaciones de los riesgos hayan demostrado que se pueden conseguir las mismas garantías de inocuidad y salubridad.
- h) Las autoridades de inspección deberán dar a conocer los resultados de la inspección de la carne que puedan ser utilizados por otros organismos para mejorar la salud humana y la sanidad animal.

### SECCION III - DEFINICIONES

A los efectos del presente Código, se entenderá por:

1. "Matadero": todo local aprobado y registrado por la autoridad de inspección en el que se prepare, manipule, envase o almacene carne fresca y en el que se sacrifiquen o faenen animales destinados al consumo humano.
2. "Marca": cualquier sello o distintivo aprobado por la autoridad de inspección, así como cualquier rótulo o etiqueta que lleve tal sello o distintivo.
3. "Canal": el cuerpo de cualquier animal sacrificado después de haber sido sangrado y faenado.
4. "Limpieza": la eliminación de materias indeseables.
5. "Contaminación": materias indeseables, incluidas sustancias y/o microorganismos que hacen que la carne fresca no sea inocua y/o sana.
6. "Autoridad de inspección": la autoridad oficial encargada por el Gobierno del control de la higiene de la carne, incluida la inspección de la misma.
7. "Enfermedad o defecto": cambio patológico u otra anormalidad.
8. "Faenado": descuartizamiento progresivo, en la sala destinada al faenado, de un animal de matanza en la canal (o partes de la canal), despojos y subproductos no comestibles; puede incluir la ablación de la cabeza. Entre los ejemplos de faenado se pueden citar la ablación de la cabeza, el cuero o piel, los órganos genitales, la vejiga urinaria, los pies y las ubres de los animales lactantes.
9. "Sacrificio de urgencia": el sacrificio necesario de cualquier animal que:
  - a) haya sufrido recientemente daños traumáticos y se estime que padece dolores; o
  - b) sufra de una afección que no impida su idoneidad parcial o condicional para el consumo humano, pero que es probable que empeore a menos que sea sacrificado inmediatamente.
10. "Apto para el consumo humano": en relación con la carne, toda carne que haya sido aprobada por un inspector como inocua y sana, a menos que en exámenes posteriores, incluidos ensayos de laboratorio, se compruebe que no es salubre.
11. "Inspector": todo funcionario adecuadamente capacitado, nombrado por la autoridad de inspección a los efectos de la inspección y el control de la higiene de la carne; incluye al inspector veterinario. La supervisión de la higiene de la carne, con inclusión de la inspección de la carne, deberá estar bajo la responsabilidad de un inspector veterinario.
12. "Director": en relación con un matadero o establecimiento, toda persona que, de momento, sea responsable de la dirección del matadero o establecimiento.
13. "Carne": la parte comestible de todo animal de matanza sacrificado en un matadero; incluye los despojos comestibles.
14. "Agua potable": agua pura y salubre en el momento de su empleo, de conformidad con los requisitos de la OMS que figuran en las "Normas internacionales aplicables al agua potable".

15. "Residuos": residuos de medicamentos veterinarios y de plaguicidas, tal como están definidos en el Codex Alimentarius, y contaminantes, tal como están definidos asimismo en el Codex Alimentarius.
16. "Retenido": sometido al control y la vigilancia de la autoridad de inspección en espera del dictamen final.
17. ["Inocua y sana": en relación con la carne, que ha sido aprobada como apta para el consumo humano de conformidad con los criterios siguientes:
- a) no causará ninguna infección ni intoxicación transmitida por los alimentos, siempre que se haya manipulado y preparado correctamente;
  - b) no contiene residuos que rebasen los límites [establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius como límites máximos para residuos];
  - c) está exenta de enfermedades, en particular las zoonóticas y las que revisten importancia para la sanidad pecuaria;
  - d) está exenta de contaminación visible;
  - e) está exenta de defectos generalmente reconocidos por el consumidor como objetables;
  - f) se ha producido con un control higiénico adecuado; y
  - g) satisface las expectativas del consumidor respecto de la composición [y método de producción]. ]
18. "Animal de matanza": todo animal legalmente llevado a un matadero para ser sacrificado.
19. "Inspector veterinario": inspector profesionalmente capacitado como veterinario.
20. "Vísceras": los órganos de la cavidad torácica y abdominal, incluidos los riñones.

#### SECCION IV - INSPECCION ANTE-MORTEM

**Las condiciones higiénicas de la granja de origen y el estado de salud del ganado destinado a la matanza tienen efectos sustantivos sobre la inocuidad y salubridad de la carne. A este respecto, se deberá hacer todo lo posible por acopiar y evaluar datos que pudieran tener importancia para la inspección ante mortero y post-mortem.**

**La inspección ante-mortem deberá efectuarse de modo sistemático, de conformidad con los procedimientos normales que establezca la autoridad de inspección, y deberá garantizar la retirada de los canales de alimentación humana de aquellos animales en los que se descubra una enfermedad o defecto que haga que su carne no sea apta para el consumo humano, o su identificación como tal.**

**La inspección ante-mortem deberá asegurar que aquellos animales cuya carne puede ser apta para el consumo humano pero que requieren una manipulación especial durante la matanza y el faenado, así como aquellos animales que exigirán una atención especial durante la inspección post-mortem serán segregados y manipulados o inspeccionados de dicho modo.**

*Para hacer pleno uso de la información proveniente de la granja que resulta pertinente para la inspección ante-mortem y post-mortem, son esenciales una*

*identificación suficiente de los animales y sistemas de mantenimiento de registros. Los sistemas de acopio de datos y registro deberán reflejar correctamente el estado de salud de los animales en las granjas y permitir un análisis epidemiológico significativo. Además, los sistemas de acopio de datos y registro deberán ser capaces de responder a los cambios locales o regionales en la salud humana y animal.*

*Una de las funciones mas importantes de la inspección ante-mortem es cerciorarse de que los animales están lo suficientemente descansados como para que no se oculten signos importantes para la inspección. También asegura que los signos que son importantes para la inspección, pero que pueden ser más difíciles de observar (o no ser evidentes) en la inspección post-mortem se tienen en cuenta al tomar una decisión en cuanto a la inocuidad y salubridad de la carne. Cuando la inspección post-mortem revela que un animal no es apto para ser sacrificado con vistas al consumo humano, el dictamen deberá basarse en este resultado y no retrasarse hasta después del sacrificio y de la inspección post mortem. La inspección ante-mortem permite identificar los animales que exigen una manipulación especial en los locales de matanza y faenado (ya se deba a su falta de limpieza o a una enfermedad o defecto) y someterlos a esa manipulación especial, así CORO identificar aquellos animales que exigen una inspección post-mortem especial.*

21. La información facilitada por la granja de origen deberá emplearse de manera eficaz y adecuada si se quiere realizar una inspección ante-mortem y post-mortem óptima.
22. No se deberá sacrificar ningún animal mientras un inspector no haya efectuado una inspección ante-mortem y haya aprobado su sacrificio. Podrán hacerse excepciones de conformidad con lo estipulado para el sacrificio de urgencia cuando un retraso de la inspección ante-mortem redundara en sufrimientos innecesarios.
23. Los animales deberán ser inspeccionados lo antes que sea prácticamente posible tras su llegada al matadero. Si un animal permanece durante más de 24 horas después de la inspección ante-mortem posterior a su llegada, deberá repetirse la inspección ante-mortem de modo que tenga lugar en un plazo de 24 horas antes de su sacrificio.
24. Los animales inspeccionados deberán identificarse y relacionarse con los resultados de la inspección ante-mortem mediante un método que haya sido aprobado por la autoridad de inspección.
25. El director facilitará toda la ayuda necesaria para que pueda efectuarse una inspección ante-mortem adecuada.
26. La inspección ante-mortem deberá efectuarse con pleno conocimiento de toda la información pertinente adquirida sobre los animales antes de su llegada al matadero.
27. Los animales deberán inspeccionarse de manera que el inspector pueda reconocer las desviaciones con respecto a la normalidad, ya sea en el porte, conducta, aspecto u otros signos clínicos capaces de indicar una enfermedad o defecto que exija una manipulación especial o un examen más detenido. El inspector deberá tomar también en consideración la limpieza de los animales cuando determine su idoneidad para el sacrificio.



28. El resultado de la inspección ante-mortem deberá notificarse de modo sistemático al inspector que efectúe la inspección post-mortem.

29. Se autorizará sin ninguna restricción la matanza de un animal cuando la inspección ante-mortem haya revelado que está debidamente reposado, que no existen enfermedades o defectos que lo hagan inadecuado para ser sacrificado con vistas al consumo humano o que exijan una atención especial durante el faenado o la inspección post-mortem, y que no está inaceptablemente sucio.

30. Si durante la inspección ante-mortem se observa alguna enfermedad o defecto que no impida que el animal sea sacrificado para el consumo humano, pero que pueda influir en la inspección o dictamen post-mortem, el animal deberá identificarse y un veterinario deberá autorizar su matanza, que irá seguida de una inspección post-mortem.

31. Cuando los signos de enfermedad sean equívocos, el animal deberá excluirse de la matanza normal y ser llevado a un corral de aislamiento previsto al efecto, donde será:

- a) sometido a un examen detallado, observación o tratamiento; o
- b) sacrificado en condiciones especiales de modo que se impida la contaminación de los locales, del equipo y del personal.

32. Cuando los signos de enfermedad indiquen una afección generalizada, una transmisibilidad a los seres humanos o una toxicidad causada por agentes químicos o biológicos que hagan o puedan hacer insalubre la carne, el animal así afectado deberá:

- a) ser decomisado inmediatamente como no apto para el consumo humano;  
o
- b) cuando proceda, ser apartado y permanecer bajo el control de un inspector hasta que se tome una nueva decisión respecto a su destino.

33. Los animales que se comporten normalmente, pero en los que se encuentren residuos, deberán decomisarse o excluirse del sacrificio hasta que dichos residuos hayan sido eliminados o metabolizados hasta alcanzar niveles tales que no rebasen los límites de seguridad establecidos. En caso de duda, el animal deberá ser identificado y sacrificado y la canal y las vísceras se someterán a todos los exámenes necesarios de laboratorio.

34. Todo animal que, como resultado de la inspección ante-mortem no haya sido aprobado para su sacrificio deberá ser examinado por un inspector veterinario con el fin de adoptar una decisión definitiva sobre su destino.

35. Los restos de los animales que hayan muerto y de aquellos que hayan sido decomisados en una inspección ante-mortem y sacrificados, deberán trasladarse inmediatamente a un establecimiento de aniquilación o a otro lugar de destrucción, asegurándose de que se tomen precauciones suficientes para impedir el mal empleo y evitar peligros para la salud humana y animal. A menos que se conozca la causa de la muerte de dichos animales, es conveniente somerlos a un examen post-mortem a fin de que se pueda determinar ulteriormente su estado sanitario para cumplir con los requisitos relativos a la vigilancia de enfermedades humanas y animales.

## SECCION V - INSPECCION POST-MORTEM

**La inspección post-mortem deberá efectuarse de modo sistemático con objeto de asegurar que la carne aprobada para el consumo humano es inocua y sana.**

**Los procedimientos de inspección deberán asegurar la ausencia de toda contaminación identificable en la inspección post-mortem y reducir al mínimo posible las posibilidades de que haya una contaminación invisible.**

*Durante la inspección post-mortem, el inspector coteja 2a información disponible, proveniente del lugar de procedencia y de la inspección post-mortem, con lo que puede colegir del examen de la cabeza, canal y vísceras. Cuando en este punto no se puede tomar una decisión en cuanto a la idoneidad para el consumo humano, la canal y todas sus partes pertinentes podrán reservarse bajo una protección adecuada, hasta que se dispongan ulteriores pruebas. La inspección post-mortem deberá ser eficiente y eficaz, lo que exige una adaptación de los procedimientos a las circunstancias concretas. Para hacerlo en la debida forma se necesita una evaluación oficial de los riesgos. Es necesario vigilar las operaciones de aturrido y de sangrado para asegurar unas condiciones de los animales y unas prácticas de higiene correctas.*

36. La inspección post-mortem deberá efectuarse tan pronto como lo permita el faenado metódico de la canal, y sin demora.

37. Cuando se practique una incisión en un ganglio linfático, un órgano o un tejido de la canal para su inspección, la superficie cortada deberá ser tratada nítidamente para que presente una imagen que no esté alterada. Cuando sea necesario practicar una incisión, deberá hacerse en la medida de lo posible de una manera que supere todo riesgo de contaminación, ya sea de la carne, de los locales, del equipo o del personal.

38. La cabeza, los órganos, las vísceras y cualquier otra parte de la canal en que haya que practicarse una inspección post-mortem deberán identificarse claramente con la correspondiente canal hasta que la inspección haya quedado terminada. Cuando la sangre de los animales sacrificados esté destinada al consumo humano, deberá retenerse hasta que haya concluido la inspección de la canal correspondiente, con objeto de que pueda decomisarse en caso necesario.

39. Nadie podrá retirar de la zona de inspección de un matadero ninguna parte de una canal, órgano o víscera (a no ser que se trate de una parte, órgano o víscera que no vaya a ser utilizada para el consumo humano o animal o que no deba ser objeto de inspección) mientras el inspector no haya terminado el examen y se haya tomado una decisión.

40. A menos que lo autorice un inspector, o de conformidad con las disposiciones adoptadas por la autoridad de inspección en el caso de ciertas clases de defecto, ninguna persona deberá, antes de haberse terminado la inspección de cualquier canal:

- a) extraer ninguna membrana serosa o cualquier otra parte de la canal;
- b) extraer, modificar o destruir ningún signo de enfermedad o defecto en la canal u órgano; o
- c) eliminar cualquier marca o identificación del cuero, la canal, la cabeza o las vísceras;

hasta que el inspector haya finalizado la inspección y emitido un dictamen.

41. Las cabezas que vayan a inspeccionarse deberá estar limpias y desolladas en la medida necesaria para facilitar la inspección. Se deberá separar o desprender la base de la lengua cuando ello sea necesario para permitir el acceso a los músculos de masticación y a los ganglios linfáticos. Cuando se utilicen soportes metálicos para colgar la cabeza, con vistas a su inspección y sea necesario practicar una incisión en los ganglios linfáticos, se podrán cortar y examinar los ganglios linfáticos antes de que se desprenda la lengua.

42. Toda canal o víscera sospechosa de no ser apta para el consumo humano pero que exija un examen más detallado para poder emitir un dictamen, deberá ser identificada y retenida convenientemente, separada de otras carnes, bajo el control de un inspector. Deberán reunirse todas las partes necesarias de ese animal para un examen ulterior. Se deberá efectuar este examen, así como cualquier prueba de laboratorio u otro examen que un inspector veterinario juzgue necesario para llegar a una decisión final.

43. La autoridad de inspección deberá establecer el método de identificación para indicar que una canal o vísceras se han retenido con vistas a su inspección ulterior.

[44. Cuando un inspector considere que existe la necesidad de efectuar:

- a) una inspección post-mortem más detenida;
- b) una prueba de laboratorio; o
- c) cualquier otro examen necesario para emitir un dictamen sobre una canal o vísceras;

el inspector deberá tomar todas las muestras necesarias de dicha canal o vísceras. ]

45. La responsabilidad última de decidir sobre la idoneidad para el consumo humano incumbirá a un inspector veterinario.

#### SECCION VI - PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCION POST-MORTEM

**La autoridad de inspección deberá establecer los procedimientos normales necesarios para inspeccionar los distintos tejidos y órganos. Los procedimientos que se describen en el presente Código son los requisitos mínimos.**

**El inspector deberá aplicar procedimientos complementarios cuando sea necesario, en caso de sospecha de enfermedad o defecto, y disponer de instalaciones adecuadas para hacerlo.**

**Los tejidos y órganos que no se destinen para el consumo humano deberán inspeccionarse desde el punto de vista de su pertinencia para los dictámenes y disposiciones generales relativos a la canal Y a otras partes. Periódicamente podrán ser necesarios procedimientos complementarios de vigilancia para controlar las enfermedades que pudieran declararse inesperadamente en una población de animales de matanza.**

*Los procedimientos para la inspección post-mortem establecidos en los cuadros anexos al presente Código (Cuadros A, B y C) se basan en las prácticas y conocimientos actuales y constituyen los requisitos mínimos que se deben observar en caso de que no se haya aplicado el método oficial de la evaluación de los riesgos ni se hayan elaborado procedimientos más adecuados. Es muy conveniente realizar una evaluación de los riesgos de los diferentes procedimientos de inspección de la carne, ya que permite elaborar procedimientos que recojan debidamente los progresos realizados en la ciencia de la higiene de la carne y reflejen el estado de salud de los animales inspeccionados. Sólo si se aplican los procedimientos más eficaces y eficientes de inspección post-mortem para detectar enfermedades y defectos que estén o puedan estar presentes en la raza de animales que se han de inspeccionar, se obtendrán unos resultados óptimos en la inspección post-mortem. Los procedimientos más adecuados para una determinada raza de animales variarán no sólo según la especie, sino también con arreglo a factores como el sistema de producción, tratamientos y otros procedimientos a que hayan sometidos, la edad de los animales y la situación de la sanidad animal en las zonas de las que proceden o por las que han transitado. Como apéndice al presente Código se ofrece un bosquejo del método para efectuar una evaluación de los riesgos.*

*AL interpretar los cuadros anexos sobre la inspección post-mortem es importante tener presente que se trata de los requisitos mínimos de inspección y que, siempre que sea necesario para descartar una sospecha o aclarar una situación, se deberán aplicar procedimientos complementarios de inspección. Deberá quedar bien claro que las palabras "palpación" e "incisión" en los cuadros incluyen el examen visual, siempre que sea posible.*

46. En los cuadros sobre la inspección anexos al presente Código (Cuadros A, B y C) se establecen los procedimientos mínimos que se deberán aplicar para la inspección post-mortem. Otros requisitos mínimos para la inspección post-mortem que no se detallan en los cuadros son los siguientes:

a) en todos los animales en los que se sospeche que existe una enfermedad orgánica o generalizada, en todos los animales que den resultado positivo en lana prueba para diagnosticar la tuberculosis, en todos los animales en los que se descubran lesiones que indiquen la presencia de tuberculosis durante la inspección post-mortem y en todos los caballos que reaccionen positivamente a la prueba de la maleína, se deberán seccionar y examinar los principales ganglios linfáticos de la canal (a saber los ganglios precurales, poplíteos, anales, inguinales superficiales, isquiáticos, ilíacos internos y externos, lumbares, renales, esternales, prepectorales, preescapulares y atlantales), así como los ganglios linfáticos de la cabeza y vísceras;

b) las ubres que se utilicen para el consumo humano deberán inspeccionarse mediante una incisión;

c) los tejidos y órganos que habitualmente se desechen deberán inspeccionarse de manera apropiada cuando se recuperen para el consumo humano;

d) salvo en el caso de los terneros de edad inferior a las seis semanas, el esófago de todos los bovinos adultos y terneros deberá desligarse de la tráquea y examinarse visualmente;

- e) como parte de la inspección de todos los bovinos adultos y terneros de edad superior a las seis semanas para descubrir la presencia de Cysticercus bovis, se deberán examinar visualmente los músculos de masticación y practicar una o más incisiones lineales paralelas a la mandíbula inferior en el músculo externo e interno de masticación;
  - f) los corazones de todos los bovinos adultos y terneros de edad superior a las seis semanas deberán inspeccionarse para descubrir la presencia de Cysticercus bovis, ya sea practicando una o más incisiones desde la base hasta el vértice o procediendo a su eversión y haciendo algunas incisiones superficiales para que puedan inspeccionarse las válvulas y músculos cardíacos; esta inspección del corazón deberá efectuarse también en los terneros de edad inferior a las seis semanas que procedan de zonas donde la Cysticercus bovis es endémica;
  - g) la cabeza de todos los caballos procedentes de zonas donde sea endémico el muermo deberá dividirse longitudinalmente y el tabique nasal deberá retirarse y examinarse;
  - h) en todos los caballos tordos o blancos deberán examinarse los músculos y ganglios linfáticos (lymphonodi sub-rhomboidei) debajo de uno de los dos cartílagos escapulares, eliminando las adherencias de la espalda, para descubrir la presencia de melanosis;
  - i) cuando exista el riesgo de que esté presente la Cysticercus cellulosa, deberá hacerse una incisión en el músculo externo de masticación, en el diafragma y los músculos abdominales y en la base de la lengua de todos los cerdos y deberá examinarse visualmente y palpase la punta de la lengua;
  - j) el corazón de todos los cerdos procedentes de zonas donde existe el riesgo de que esté presente la Cysticercus cellulosa deberá procederse a la apertura del corazón y a la práctica de una incisión profunda del septum.
47. Los países deberán aplicar, en el contexto de su sistema de inspección, las medidas oportunas para proteger a la población contra la triquinosis.

#### SECCION VII - DESTINO Y MARCADO

*Una vez que un inspector haya tomado la decisión de que la carne es apta para el consumo humano, condicionalmente apta para el consumo humano o inadecuada para el consumo humano, será necesario marcar la carne de modo sistemático para indicar el resultado de la inspección. Esto permitirá controlar y manipular/eliminar adecuadamente la carne antes de que llegue al consumidor y ofrecerá también a los consumidores la garantía oficial de que la carne es inocua y sana.*

48. El tamaño, la forma y el texto de cualquier marca, así como el color y composición de la tinta de marcado utilizada para marcar la carne deberán ser establecidos por las autoridades de inspección y ser uniformes en todo el país. En el momento de su diseño deberá tenerse en cuenta la necesidad de conseguir una impresión legible de la marca en un régimen normal de trabajo. Sólo se deberán aplicar a la carne marcas a fuego o con una tinta adecuada.

49. Las canales, cabezas, órganos y vísceras, que como resultado de la inspección ante-mortem y post-mortem, se hayan aprobado sin restricciones como aptos para el consumo humano deberán marcarse legible y apropiadamente.

50. Las carnes, cabezas, órganos y vísceras que requieran un tratamiento térmico o de congelación a fin de hacerlos aptos para el consumo humano deberán identificarse adecuadamente y, en caso necesario, marcarse como tales y retenerse bajo la supervisión de un inspector hasta que el tratamiento necesario haya sido completado y la canal pueda aprobarse como apta para el consumo humano.

51. Todas las canales, partes de canales, órganos y vísceras y fetos que, como resultado de la inspección ante-mortem y post-mortem, hayan sido declarados no aptos para el consumo humano, deberán retenerse de manera segura a satisfacción del inspector hasta que hayan sido marcados, manchados, aniquilados, desnaturalizados o destruidos de algún otro modo con objeto de excluirlos de la cadena de alimentación humana.

52. Las marcas y sellos que lleven el distintivo de la inspección deberán mantenerse limpios mientras se utilicen. Deberán guardarse bajo el control del inspector y utilizarse únicamente bajo la supervisión de éste.

#### SECCION VIII - UTILIZACION DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCION DE LA CARNE

*La autoridad de inspección deberá dar a conocer los resultados de la inspección de la carne para ayudar a otros organismos que se ocupan de la salud humana y la sanidad animal. Para alcanzar este objetivo, la autoridad de inspección deberá asegurar que las actividades de vigilancia están diferenciadas de las actividades normales de inspección de la carne y no ponen en peligro la prestación eficiente de los servicios de inspección de la carne o el funcionamiento eficiente de la industria de la carne. Cuando sea posible, la autoridad de inspección deberá tomar parte activa en los programas de gestión de la sanidad animal que aseguran un suministro de alimentos inocuos y sanos, y deberá facilitarse información sobre enfermedades zoonóticas a los órganos pertinentes.*

53. La autoridad de inspección deberá colaborar estrechamente con las autoridades responsables del control de las enfermedades de los animales y con las autoridades de sanidad pública de modo que se puedan utilizar en la mayor medida posible los resultados de la inspección de la carne.

54. Las actividades de investigación y vigilancia deberán distinguirse de la inspección ordinaria de la carne y de aquellos exámenes de laboratorio que puedan ser necesarios para la finalidad inmediata de tomar decisiones, y no deberán tener ningún efecto de descriara en el curso normal del dictamen post-mortem.

55. Cualquier enfermedad animal de declaración obligatoria descubierta en la inspección ante-mortem o post-mortem deberá comunicarse directamente a las autoridades veterinarias a las que incumba la responsabilidad del control de las enfermedades animales.

56. Dentro del marco de las encuestas llevadas a cabo en relación con los programas de lucha contra enfermedades específicas o planes de erradicación deberán utilizarse plenamente los resultados de la inspección ante-mortem y post-mortem, incluso la recuperación o la registración de detalles de las marcas de identidad de los animales afectados (aretas, tatuajes, marcas a fuego, etc.). Cuando sea necesario como parte de tales planes, deberán autorizarse ensayos específicos de diagnóstico, además de los procedimientos normales de inspección en el matadero, siempre que estos ensayos puedan llevarse a cabo sin perjuicio alguno para el curso normal de la inspección ordinaria de la carne ni para las operaciones de trabajo regular del matadero.

57. La autoridad de inspección deberá compilar y evaluar periódicamente estadísticas relativas a los resultados de la inspección de carne y a las decisiones adoptadas sobre los dictámenes. Estas estadísticas deberán ponerse a disposición de las autoridades de sanidad animal, con objeto de vigilar las fluctuaciones en la situación de la sanidad animal que se hayan reflejado en los resultados de la inspección de la carne.

58. Cuando proceda, los inspectores veterinarios en los mataderos tomarán parte activa en el control de las enfermedades y salud de los animales, no sólo transmitiendo información sino también participando en el control de la salud animal en el campo.

**CUATRO A**

**REQUISITOS MINIMOS PARA LA INSPECCION POST-MORTEM - CABEZAS**

	BOVINOS (incluidos terneros)	EQUINOS	OVINOS Y CAPRINOS (incluidos corderos)	PORCINOS
GENERAL	Examen visual de las superficies externas. En el caso de los bovinos, equinos y porcinos, examen visual de las cavidades oral y nasal.			
GANGLIOS LINFATICOS SUBMAXILARES	Incisión (*)	Incisión	-	Incisión
PAROTIDEOS	Incisión (*)	Incisión	-	-
RETROFARINGEOS	Incisión (*)	Incisión	-	-
LENGUA	Palpación (*)	Palpación	-	-
OTROS	Inspección en caso de <i>C. bovis</i> según subpárrafo 46 (d) del presente Código	Inspección en caso de muermo según subpárrafo 46 (f) del presente Código		Inspección en caso de <i>C. cellulosa</i> según subpárrafo 46 (h) del presente Código

NOTAS - Por "incisión" se entiende aquí examen visual y corte o incisión múltiple.

- Por "palpación" se entiende aquí examen visual y palpación.
- Los ganglios linfáticos "submaxilares" son los lymphonodi mandibulares.
- Los ganglios linfáticos "parotídeos" son los lymphonodi parotidei.
- Los ganglios linfáticos "retrofaríngeos" son los lymphonodi retrofaringei.
- (\*) indica que el examen visual es un requisito mínimo de inspección sólo para los terneros de edad máxima de 6 semanas.



**CUADRO B****REQUISITOS MINIMOS PARA LA INSPECCION POST-MORTEM - VISCERAS**

	BOVINOS (incluidos terneros)	EQUINOS	OVINOS Y CAPRINOS (incluidos corderos)	PORCINOS
GANGLIOS LINFATICOS MESEHITRICOS REIROHEPATICOS BRONQUIALES Y MEDIASTINICOS	Examen visual Incisión (*) Incisión (*)	Examen visual Palpación Incisión	Examen visual Palpación Palpación	Palpación (a) Palpación Incisión
APARATO GASTROINTESTINAL BAZO	Examen visual (*) Palpación	Examen visual Palpación	Examen visual Examen visual	Examen visual Examen visual
HIGADO	Palpación. Examen visual de la vejiga biliar (no se aplica a los equinos). En el caso de los bovinos de edad superior a las 6 semanas, incisión que se estime apropiada para detectar trematodos en el hígado.			
PULMONES	Palpación. Salvo en el caso de los ovinos y caprinos, se deberán abrir los bronquios mediante una incisión transversal en el lóbulo diafragmático. En el caso de los equinos, se deberá practicar una incisión en la laringe, tráquea y bronquios.			
CORAZON	Examen visual tras haber retirado el pericardio. En el subpárrafo 46 (f) del presente Código se especifican los requisitos complementarios de inspección para los bovinos de edad superior a las 6 semanas. En el subpárrafo 46 (j) del presente Código se especifican los requisitos complementarios de inspección para los cerdos en ciertas condiciones.			
RIÑONES	Examen visual tras la enucleación. En el caso de los caballos tordos o blancos, incisión del riñón entero.			
UTERO (ADULTOS)	Palpación	Examen visual	Examen visual	Examen visual

NOTAS - Por "incisión" se entiende aquí examen visual y corte o incisión múltiple.

- Por "palpación" se entiende aquí examen visual y palpación.
- Los ganglios linfáticos "mesentéricos" son los lymphonodi mesenterici.
- Los ganglios linfáticos "retrohepáticos" son los lymphonodi hepatici (portales).
- Los ganglios linfáticos "bronquiales y mediastínicos" son los lymphonodi tracheobronquiales y mediastinales.
- (\*) indica que el examen visual es un requisito mínimo de inspección sólo para los terneros de edad máxima de 6 semanas.
- (a) indica que se deberá practicar una incisión en caso de que se hubieran observado lesiones en los ganglios linfáticos submaxilares.

**CUADRO C**

**REQUISITOS MINIMOS PARA LA INSPECCION POST-MORTEM - CANALES**

	BOVINOS (incluidos terneros)	EQUINOS	OVINOS Y CAPRINOS (incluidos corderos)	PORCINOS
GENERAL	Examen de las canales (inclusive musculatura, hueso expuesto, articulaciones, vainas de los tendones, etc.) para determinar cualquier enfermedad o defecto. Se deberá prestar atención al estado físico, eficacia del desangrado, color, estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo, limpieza y presencia de cualesquiera olores extraños).			
GANGLIOS LINFATICOS INGUINALES SUPERFICIALES	Palpación (a)	Palpación	Palpación	Palpación
ILIACOS EXTERNOS E INTERNOS	Palpación	Palpación	Palpación	Palpación (b)
PREPECTORALES	Palpación	Palpación	Palpación	-
POPLITEOS	-	-	Palpación	-
RENALES	Palpación	Palpación	-	Palpación
OTROS		Inspección de caballos tordos o blancos según sub- párrafo 46 (g) del presente Código.		Palpación del lugar de la castración.

NOTAS - Los ganglios linfáticos "inguinales superficiales" (también llamados supramamarios) son los lymphonodi inguinales superficiales.

- Los ganglios linfáticos "ilíacos externos e internos" son los lymphonodi iliaci.
- Los ganglios linfáticos "prepectoriales" son los lymphonodi cervicales profundi caudales.
- Los ganglios linfáticos "renales" son los lymphonodi renales.
- Los ganglios linfáticos "poplíteos" son los lymphonodi popliteae.
- (a) indica que se debe practicar una incisión como procedimiento habitual cuando la ubre ha estado o está en estado lactante.
- (b) se refiere a los ganglios ilíacos en el ganado porcino.

## PRINCIPIOS DE EVALUACION DE LOS RIESGOS

La evaluación de los riesgos es un proceso sistemático que combina la fase de análisis cuantitativa de identificación de riesgos y la fase de estimación de los mismos mediante una evaluación cualitativa. La cuantificación permite estimar la magnitud y frecuencia de los resultados negativos, establecer prioridades y realizar comparaciones. La evaluación de los riesgos permite interpretar su significado y determinar los niveles de riesgo aceptables. Al determinar el nivel adecuado de protección, la autoridad de control deberá tener en cuenta: (a) las pruebas científicas disponibles, (b) los procedimientos y sistemas de producción pertinentes, (c) los correspondientes métodos de inspección, toma de muestras y ensayo, (d) las enfermedades y defectos predominantes, (e) las condiciones ambientales, y (f) los tratamientos de cuarentena o de otra índole.

1. La evaluación de los riesgos ofrece un marco para tomar decisiones coherentes y metódicas en el sector de la inocuidad de los alimentos. Las enfermedades y los defectos de la carne y productos cárnicos pueden plantear riesgos para la salud humana, la salud animal y la salubridad de los alimentos. En la investigación sobre riesgos se define el concepto de "riesgo", se examinan sus efectos, se identifican las poblaciones humanas o animales expuestas a riesgo y se efectúa un análisis de costos-beneficios. Ello permite adoptar decisiones sobre qué puede considerarse un riesgo razonable y aceptable para el consumidor y, con respecto a la salud animal, para el sistema de producción que debe asumir el riesgo. El objetivo es reducir los riesgos, o bien reducir al mínimo las pérdidas/elevar al máximo las ganancias.

2. El riesgo puede definirse como la posibilidad de que un hecho o procedimiento dé lugar a consecuencias negativas no deseadas. En la construcción de un "árbol de decisiones", las elecciones relativas a una decisión se presentan como acciones y resultados. Las probabilidades en una serie de resultados conocidos pueden ser las siguientes: que el riesgo sea (a) aceptado, o (b) no aceptado, y con resultados desconocidos (incertidumbre). El hecho de reducir la incertidumbre en un sistema, obteniendo más información, no reduce necesariamente los riesgos.

3. Los elementos de riesgo son:

3.1 La elección de una acción (exposición a pérdidas), voluntaria o bien involuntaria.

3.2 La probabilidad (frecuencia) de realización.

3.3 La magnitud de la pérdida (carácter, alcance y marco temporal) •

Si existe un elevado nivel de incertidumbre en las estimaciones de probabilidad, la magnitud de la pérdida suma mayor importancia en la evaluación del riesgo total.

4. Los tipos de riesgo son:

4.1 Riesgo real, el que puede determinarse solamente en el futuro.

4.2 Riesgo estadístico o "efectivo", el que se calcula sobre la base de datos históricos.

4.3 Riesgo previsto, el que se establece mediante modelos analíticos estructurados sobre la base de datos anteriores.

4.4 Riesgo percibido, el que aprecia intuitivamente el individuo.

Algunos riesgos identificados son tan pequeños que pueden considerarse de magnitud efectiva cero. Sin embargo, la estimación exacta del riesgo, y los resultados de magnitud limitada solamente, están implícitos en los valores nominales efectivos cero.

5. En la evaluación de los riesgos se combina el procedimiento sistemático de identificación y estimación de riesgos con la evaluación científica de los riesgos. La determinación de los niveles de riesgo aceptables constituye un punto central en el procedimiento de evaluación de riesgos. Mientras los expertos emplean métodos complejos para analizar los riesgos, la gente se basa normalmente en juicios intuitivos.

5.1 La identificación de los riesgos es la identificación de todas las posibles fuentes de riesgo y los resultados. Puede haber un considerable grado de subjetividad en la identificación de los riesgos y la especificación del valor de los resultados.

5.2 En la estimación de los riesgos se establecen las probabilidades estadísticas de todos los resultados posibles y se determinan los valores consecuentes. Si no se dispone de las probabilidades estadísticas, pueden calcularse las estimaciones del riesgo previsto.

5.3 La evaluación de los riesgos abarca la interpretación del significado de los riesgos estimados, y el establecimiento de los niveles de riesgo aceptables. Pueden utilizarse los siguientes métodos:

5.3.1 De comparación de riesgos, en los que se incorporan los niveles de riesgo conocido y riesgo aceptable. Pueden emplearse datos históricos, representaciones con modelos o estimaciones del riesgo percibido.

5.3.2 De análisis de la conveniencia, en términos de costos, de la reducción de los riesgos, considerando únicamente los costos y beneficios directos. Este método trata de reducir al máximo los riesgos cuando se dispone de un presupuesto establecido.

5.3.3 A determinación del equilibrio entre costos y beneficios del riesgo, evaluando todos los costos directos e indirectos frente a todos los beneficios directos e indirectos. El nivel de riesgo aceptable se determina evaluando los beneficios frente al nivel del riesgo planteado.

5.3.4 De aversión del riesgo, por el cual se trata de lograr la máxima reducción posible del riesgo, sin considerar los beneficios y sin efectuar comparaciones con otros riesgos. Se puede llegar de este modo a una norma de tolerancia cero.

5.3.5 De combinaciones de métodos.

Es opinión común que ningún método de evaluación de riesgos es válido para todas las aplicaciones. Sin embargo, la determinación del nivel de riesgo aceptable depende cada vez más de los modelos cuantitativos que se emplean para fijar niveles numéricos por debajo de los cuales un riesgo estimado se considera aceptable. Ninguna determinación de riesgo aceptable es válida sin que se considere el beneficio previsto, y las decisiones acerca de la evaluación de los riesgos deberían reflejar las condiciones de uso que se registran en las situaciones concretas.

6. La evaluación de riesgos para la salud es un procedimiento específico empleado para estimar la probabilidad de que un agente químico o físico sea perjudicial para sistemas humanos o ecológicos, en determinadas condiciones específicas. A continuación se describen cuatro etapas analíticas:

6.1 Identificación del riesgo: la indicación cualitativa de que una condición/sustancia puede ser perjudicial para la salud humana.

6.2 Especificaciones del riesgo: la naturaleza de los efectos negativos, incluida la relación entre la dosis de una sustancia y la probabilidad de que tenga un efecto negativo.

6.3 Especificaciones de la exposición: la estimación de la frecuencia, intensidad y duración de la probable exposición humana, antes o después de que se efectúen los controles.

6.4 Determinación del riesgo: la integración de las etapas analíticas anteriores en la determinación científica del nivel de riesgo como base para la adopción de decisiones.

Este modelo requiere un procedimiento por etapas que dé lugar a una determinación cuantitativa oficial del riesgo inherente a un cierto peligro potencial planteado por los alimentos.

7. El modelo de evaluación de los riesgos para la salud basado en el método de comparación de los riesgos puede adaptarse fácilmente para determinar procedimientos adecuados y científicamente válidos de inspección post-mortem de la carne aplicables a una determinada clase de ganado de matanza. Se incluyen todos los riesgos identificables de manera general que pueden afectar a la salud pública, animal o a la salubridad de los alimentos. Las especificaciones de la exposición se elaboran a partir de los atributos funcionales de los procedimientos de inspección (sensibilidad y especificidad); son éstos los que determinan la diversidad de los procedimientos. La definición estadística de las especificaciones de la exposición permiten realizar comparaciones cuantitativas, elaborando el nivel de riesgo aceptable sobre la base de la determinación de los riesgos y de los objetivos globales del programa de inspección de la carne. Entre los principios incorporados en el modelo predictivo deberían figurar:

7.1 En ensayo en ambientes de elaboración comerciales.

7.2 Un extenso programa de muestreo aleatorio, de modo que los resultados del modelo sean representativos de la verdadera población de matanza.

7.3 Una muestra de tamaño suficiente como para sacar conclusiones definitivas acerca de la validez científica de los distintos procedimientos de inspección.

7.4 Una determinación de los riesgos que tenga en cuenta los resultados peores posibles incluidos en los intervalos de confianza estadísticos para datos comparativos.

8. La gestión de los riesgos es el proceso por el cual la autoridad de control decide qué se debe hacer acerca de los resultados de una evaluación de riesgos, y aplica esas decisiones. Una parte importante de este proceso consiste en que las autoridades de control informen de manera apropiada a la comunidad acerca del riesgo.

9. Las consideraciones económicas, sociales y políticas no deberían inducir a establecer prioridades ni elaborar reglamentos que no sean óptimos desde el punto de vista científico y técnico.

## APENDICE IV

### PROYECTO DE CODIGO REVISADO DE PRACTICAS PARA EL DICTAMEN ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE MATANZA Y CARNES (CAC/RCP 34-1985) Octubre de 1991

#### PREAMBULO

La ciencia veterinara y la ciencia de la higiene de la carne deben aplicarse a toda la cadena alimentaria con objeto de que la carne fresca procedente de los animales sacrificados sea inocua y sana. El presente Código, junto con el Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca y el Código de Prácticas sobre Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza, describe los requisitos necesarios para conseguir este objetivo. Puede que las prácticas tradicionales permitan prescindir de algunos de los requisitos cuando la carne fresca se produce para el comercio local.

#### **PRINCIPIOS Y OBJETIVOS DEL CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL DICTAMEN ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE MATANZA Y CARNES Y DE LOS CODIGOS DE PRACTICAS CONEXOS**

1. La inspección ante-mortem y post-mortem de los animales sacrificados y el mantenimiento de las prácticas de higiene se realizan para garantizar que la carne fresca producida para el consumo humano es inocua y sana.
2. Las normas para la inspección de la carne y las prácticas de higiene que se describen en el presente Código de Prácticas y en los Códigos de Prácticas conexos estipulan unos requisitos que se han elaborado a partir de los conocimientos y prácticas científicos actuales.
3. Siempre que sea posible, se deberán realizar evaluaciones de riesgos <sup>a</sup> basadas en una metodología científica aceptada, con el fin de mejorar los conocimientos actuales. Estas evaluaciones promoverán los principios de higiene de la carne que se indican a continuación:

<sup>a</sup> [La "evaluación de riesgos" es un proceso sistemático en el que las medidas para determinar y estimar los riesgos mediante un análisis cuantitativo se combinan con una evaluación cualitativa de dichos riesgos. La cuantificación permite estimar la magnitud y frecuencia de los resultados negativos, establecer prioridades y realizar comparaciones. La evaluación de riesgos permite interpretar el significado de éstos y determinar los niveles en que un riesgo resulta aceptable. Al determinar el grado apropiado de protección, la autoridad de inspección deberá tener en cuenta la conveniencia de que se incrementen al máximo las oportunidades comerciales, al tiempo que se garantiza la protección de la salud humana y animal.]

a) Deberán aplicarse regularmente una normas mínimas de inocuidad de los alimentos con objeto de asegurar un suministro de carne inocua y sana; en caso de que, en algunas situaciones peculiares del comercio local, el suministro de alimentos suficientes se viera amenazado, las normas de inocuidad podrían incluir un tratamiento apropiado para eliminar cualquier riesgo;

b) Los procedimientos de inspección ante-mortem y post-mortem deberán ser adecuados a la variedad e incidencia de las enfermedades y defectos presentes en la clase concreta de animales de matanza que se están inspeccionando;

c) Los sistemas de control del proceso deberán reducir al mínimo prácticamente posible la contaminación de la carne por microbios e impedir el desarrollo posterior de éstos hasta niveles que puedan constituir un peligro;

d) El sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP) <sup>b</sup> bajo el control y supervisión de la autoridad de inspección ofrece un método científico para garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de la producción, elaboración y distribución de la carne fresca, método que deberá utilizarse, siempre que sea posible, juntamente con otros procedimientos de garantía de la calidad, en la aplicación del presente Código;

e) Cuando la evaluación de los riesgos haya demostrado que el hecho de no haber suprimido un defecto de un tipo especificado por la autoridad de inspección no menoscaba la inocuidad, y existen cualesquiera procedimientos necesarios para identificar el producto, la autoridad de inspección deberá autorizar la producción con vistas al uso final especificado.

<sup>b</sup> [El "análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP)" ofrece un método sistemático para el control del proceso y de la higiene en la producción de alimentos por el que se aseguran unos alimentos inocuos y sanos. Toda aplicación del HACCP deberá basarse en una evaluación, adecuada a las circunstancias, de los riesgos para la salud humana y animal que tenga en cuenta las técnicas aceptadas de evaluación de riesgos. El método del HACCP incluye la determinación y clasificación de todos los peligros asociados con cada operación, la definición de los límites críticos, la vigilancia necesaria en los puntos críticos de control, y la formulación de procedimientos de verificación y mantenimiento de registros. En cada matadero o establecimiento se deberá crear un sistema específico de HACCP, adaptado a sus productos y condiciones de elaboración y distribución. En un apéndice al presente Código se ofrece más información sobre el HACCP.]

4. La industria y la autoridad de inspección compartirán la responsabilidad con respecto a la producción de carne inocua y sana. El personal de la industria deberá participar lo más ampliamente posible en los sistemas voluntarios de control de la calidad y la vigilancia y control de la higiene de la carne, bajo la supervisión y verificación de la autoridad de inspección, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos. Para alcanzar este objetivo son necesarios programas de capacitación y enseñanza en los que participen tanto la industria como la autoridad de inspección.

5. La autoridad de inspección deberá contar con recursos suficientes, tener capacidad jurídica para asegurar el cumplimiento de los requisitos necesarios a fin de producir carne inocua y sana y ser independiente de la dirección del establecimiento y de otros intereses industriales. Deberá ser legalmente obligatorio que los directores cumplan las instrucciones sobre higiene e inspección de la carne y faciliten la información y presten la ayuda que pueda recabar justificadamente la autoridad de inspección.

6. La autoridad de inspección deberá proceder a una asignación eficiente y eficaz de los recursos para alcanzar el objetivo de reducir los riesgos derivados de la carne.

7. La vigilancia con objeto de determinar los riesgos transmitidos por la carne que se hubieran introducido en el punto de producción constituye un componente importante de un programa para la higiene de la carne. El conocimiento del estado de salud de los animales que han de ser sacrificados es importante para aplicar las medidas de control y exige un sistema adecuado de acopio de datos.

8. Las normas sobre higiene de la carne deberán tener una base científica, proteger la salud de los consumidores y facilitar unas prácticas equitativas en el comercio internacional de carne. Las políticas de equivalencia <sup>c</sup> que ofrecen las mismas garantías de inocuidad y salubridad hacen innecesaria la repetición de los requisitos de los distintos países, por lo que no es preciso que todos los países apliquen procedimientos idénticos.

<sup>c</sup> [A los efectos del presente Código no se define por separado el concepto de "equivalencia", sino que se adopta la definición establecida por el GATT. En noviembre de 1990, el PROYECTO DE TEXTO SOBRE MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS, elaborado en el marco de la Ronda Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales (NCM), estipulaba lo siguiente:

"Las partes contratantes aceptarán como equivalentes las medidas sanitarias o fitosanitarias de otras partes contratantes, aun cuando difieran de las suyas propias o de las utilizadas por otras partes contratantes que comercien con el mismo producto, si la parte contratante exportadora demuestra objetivamente a la parte contratante importadora que sus medidas logran el nivel adecuado de protección sanitaria o fitosanitaria de la parte contratante importadora. A tales efectos, se facilitará a la parte contratante importadora que lo solicite un acceso razonable para inspecciones, pruebas y demás procedimientos pertinentes."

"Las partes contratantes entablarán, cuando reciban una solicitud a tales efectos, consultas encaminadas a la conclusión de acuerdos bilaterales y multilaterales de reconocimiento de la equivalencia de medidas sanitarias o fitosanitarias concretas."]

9. La autoridad de inspección deberá facilitar la adopción de nuevas tecnológicas e innovaciones, a condición de que sean compatibles con la producción de carne fresca inocua y sana.

10. Las autoridades de inspección deberán promover prácticas integradas de inocuidad de los alimentos que tengan en cuenta toda la variedad de preocupaciones y conocimientos relativos a dicha inocuidad. Estas prácticas deberán ir acompañadas de programas de cooperación internacional en el ámbito de la inocuidad de los alimentos.



## CODIGO DE PRACTICAS PARA EL DICTAMEN ANTE-MORTEM Y POST MORTEM DE ANIMALES DE MATANZA Y CARNES

### SECCION I - AMBITO DE APLICACION

El presente Código se aplica específicamente al dictamen en mataderos de los animales de matanza y de las carnes de bovino y terneros, caballos, cerdos, ovejas, corderos y cabras. El dictamen se basa en los resultados de la inspección ante-mortem y post-mortem, según se describe en el Código para la Inspección Ante-mortem y Post-mortem de los Animales de Matanza, los registros del lugar donde se produjeron los animales y los resultados de cualesquiera análisis complementarios. Este código puede servir también como directriz general para el dictamen de otras especies de animales de matanza y en lugares que no sean mataderos.

El presente código deberá consultarse junto con el Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca y el Código para la Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza.

### SECCION II - PRINCIPIOS Y OBJETIVOS DEL CODIGO

Los principios y objetivos del presente Código son los que se indican a continuación.

- a) **El dictamen de los animales de matanza y carnes que sigue a la inspección ante-mortem y/o post-mortem deberá garantizar que la carne aprobada para el consumo humano es inocua y sana. El dictamen deberá garantizar en todo momento la protección de la salud de los animales y la protección de los trabajadores de los mataderos y de los manipuladores de los alimentos contra las zoonosis ocupacionales.**
- b) **La autoridad de inspección deberá asumir la responsabilidad de todas las decisiones relativas a la salud del hombre y de los animales en la admisión de los animales de sacrificio al matadero y en la inspección ante-mortem y post-mortem.**
- c) **En el diagnóstico de enfermedades y defectos y en los dictámenes se deberá tener en cuenta toda la información disponible proveniente de la inspección ante-mortem y post-mortem y se deberán facilitar instalaciones que permitan mantener la identificación de los animales de matanza o carnes asignados a una determinada categoría de dictamen (para las categorías, véase la Sección IV).**
- d) **En caso de sospecha, un examen más detallado, que puede incluir pruebas de laboratorio, deberá confirmar la decisión provisional sobre la inocuidad y/o salubridad de los animales de matanza o carnes. Cuando no se pueda desechar la sospecha, se aplicará la categoría más severa de dictamen que corresponda a la condición sospechada.**
- e) **Aunque no pueda sustituir a un dictamen basado en la experiencia profesional, la legislación relativa a los dictámenes deberá ofrecer un criterio coherente de dictamen para todos los mataderos en los que se aplique.**

- f) **Los dictámenes deberán basarse en los conocimientos científicos y en la legislación pertinente. La autoridad de inspección puede tener en cuenta las condiciones económicas imperantes y las diversas necesidades en materia de salubridad, con el fin de que los dictámenes no priven al consumidor de un suministro suficiente de alimentos.**
- g) **La categoría del dictamen para la carne que haya sufrido una inspección post-mortem no deberá considerarse rígidamente definida, sino que deberá utilizarse con cierta flexibilidad para poder adaptarse a las diversas condiciones y las diferentes estructuras jurídicas.**

### SECCION III – DEFINICIONES

A los efectos del presente Código, se entenderá por:

1. "Matadero: todo local aprobado y registrado por la autoridad de inspección en el que se prepare, manipule, envase o almacene carne fresca y en el que se sacrifiquen y faenen animales destinados al consumo humano.
2. "Aprobada para el consumo humano": toda carne que haya sido inspeccionada y aprobada sin limitación alguna y haya sido marcada según corresponda (símbolo del dictamen: A).
3. "Aprobada para su distribución en zonas limitadas": toda carne que haya sido inspeccionada y autorizada para el consumo humano con el requisito de que la distribución deberá restringirse a zonas limitadas, por razones de protección de la salud de los animales (símbolo del dictamen: L).
4. "Marca": cualquier sello o distintivo aprobado por la autoridad de inspección, así como cualquier rótulo o etiqueta que lleve tal sello o distintivo.
5. "Canal": el cuerpo de cualquier animal sacrificado después de haber sido sangrado y faenado.
6. "Limpieza": la eliminación de materias indeseables.
7. "Decomisado": en relación con un animal de matanza o carne, inspeccionado y dictaminado, o determinado oficialmente de alguna otra forma, como inadecuado para el consumo humano y que es necesario destruir. "Decomiso total", cuando se decomisan la canal entera y los despojos (símbolo de dictamen: T). "Decomiso parcial", cuando sólo se decomisan ciertas partes del animal sacrificado, mientras que otras son objeto de un dictamen distinto (símbolo de dictamen para las partes decomisadas defectuosas o enfermas: D).
8. "Aprobada condicionalmente para el consumo humano": toda carne que haya sido inspeccionada y aprobada para el consumo humano, a reserva de que sea sometida a tratamiento bajo supervisión oficial, con objeto de hacerla inocua para el consumo humano y evitar riesgos para la salud de los animales, antes de que haya sido marcada y distribuida (símbolo del dictamen: K).
9. "Contaminación": materias indeseables, incluidas sustancias y/o microorganismos que hacen que la carne fresca no sea inocua y/o sana.
10. "Autoridad de inspección": la autoridad oficial encargada por el gobierno del control de la higiene de la carne, incluida la inspección de la misma.

11. "Parte enferma o afectada": (a) en relación con los órganos: el órgano u órganos en los que se han encontrado cambios patológicos u otras anormalidades; (b) en relación con las partes de un órgano: las partes de un órgano en las que se han encontrado cambios patológicos u otras anormalidades y que pueden separarse de las otras partes del órgano que no están afectadas; (c) en relación con las partes de la canal: las partes de la canal en las que se han encontrado cambios patológicos u otras anormalidades y que pueden separarse de las otras partes de la canal que no están afectadas.
12. "Faenado": descuartizamiento progresivo, en la sala destinada al faenado, de un animal de matanza en la canal (o partes de la canal), despojos y subproductos no comestibles; puede incluir la ablación de la cabeza. Entre los ejemplos de faenado se pueden citar la ablación de la cabeza, el cuero o piel, los órganos genitales, la vejiga urinaria, los pies y las ubres de los animales lactantes.
13. "Despojos comestibles": en relación con los animales sacrificados, todos los despojos que hayan sido aprobados como aptos para el consumo humano.
14. "Sacrificio de urgencia": el sacrificio necesario de cualquier animal que:
- haya sufrido recientemente daños traumáticos y se estime que padece dolores; o
  - sufra de una afección que no impida su idoneidad parcial o condicional para el consumo humano, pero que es probable que empeore a menos que sea sacrificado inmediatamente.
15. "Establecimiento": todo local distinto de un matadero, que haya sido aprobado y registrado por la autoridad de inspección, donde se prepara, manipula, envasa o almacena carne fresca.
16. "Apto para el consumo humano": en relación con la carne, toda carne que haya sido aprobada por un inspector como inocua y sana, a menos que en exámenes posteriores, incluidos exámenes de laboratorio, se compruebe que no es salubre.
17. "Carne fresca": la carne a la que no se ha dado todavía ningún tratamiento distinto del envasado en atmósfera modificada o envasado al vacío para asegurar su conservación, salvo que si ha sido sometida a refrigeración, seguirá siendo considerada como "fresca" a los efectos del presente Código.
18. "No comestible": inspeccionado y dictaminado, o determinado oficialmente de alguna otra forma, como inadecuado para el consumo humano pero que no es necesario destruir.
19. "Inspector": todo funcionario adecuadamente capacitado, nombrado por la autoridad de inspección a los efectos de la inspección de la carne y el control de la higiene; incluye al inspector veterinario. La supervisión de la higiene de la carne, con inclusión de la inspección de la carne, deberá estar bajo la responsabilidad de un inspector veterinario.
20. "Director": en relación con un matadero o establecimiento, toda persona que, de momento, sea responsable de la dirección del matadero o establecimiento.
21. "Carne": la parte comestible de todo animal de matanza sacrificado en un matadero; incluye los despojos comestibles.
22. "Despojos": en relación con los animales sacrificados, toda parte comestible o no comestible del animal que no sea la canal.

23. "Veterinario oficial de campo": todo veterinario que ejerza funciones veterinarias oficiales en el campo, en nombre de un gobierno.
24. "Agua potable": agua pura y salubre en el momento de su empleo, de conformidad con los requisitos de la OMS que figuran en las "Normas Internacionales Aplicables al Agua Potable".
25. "Ropa protectora": prendas especiales exteriores usadas por las personas que trabajan en un matadero o establecimiento, destinadas a evitar la contaminación de la carne, incluidas prendas para cubrir la cabeza y el calzado.
26. "Residuos": residuos de medicamentos veterinarios y de plaguicidas, tal como están definidos en el Codex Alimentarius, y contaminantes, tal como están definidos asimismo en el Codex Alimentarius.
27. "Retenido": sometido al control y la vigilancia de la autoridad de inspección en espera del dictamen final.
28. ["Inocua y sana" en relación con la carne, que ha sido aprobada como apta para el consumo humano de conformidad con los criterios siguientes:
- a) no causará ninguna infección ni intoxicación transmitida por los alimentos, siempre que se haya manipulado y preparado correctamente para los fines a que está destinada;
  - b) no contiene residuos en cantidades que rebasen los límites [establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius como límites máximos para residuos];
  - c) está exenta de enfermedades, en particular las zoonóticas y las que revisten importancia para la sanidad pecuaria;
  - d) está exenta de contaminación visible;
  - e) está exenta de defectos generalmente reconocidos por el consumidor como objetables;
  - f) se ha producido con un control higiénico adecuado; y
  - g) satisface las expectativas del consumidor respecto de la composición [y método de producción].]

29. "Matanza": todo sacrificio de un animal de matanza para los fines del consumo humano, incluido su desangrado.

30. "Animal de matanza": todo animal, legalmente llevado a un matadero para ser sacrificado.

31. "Sacrificado con precauciones especiales": sacrificado en un matadero con precauciones:

    - a) necesarias para hacer frente a un riesgo identificado a causa de los resultados de la inspección ante-mortem o de la información de las granjas; o
    - b) por orden de un veterinario oficial de campo.

32. "Inspector veterinario": inspector profesionalmente capacitado como veterinario.

33. "Vísceras": los órganos de la cavidad torácica y abdominal incluidos los riñones.

#### SECCION IV - DICTAMEN DE INSPECCION Y APLICACION

*El proceso del dictamen de inspección comienza con las decisiones que han de tomarse en el momento de la admisión de los animales de matanza al matadero, y normalmente termina con el dictamen final, una vez concluida la inspección post-mortem. El inspector emite un dictamen en el que se especifica si el animal está en condiciones de ser sacrificado para el consumo humano y en cuál de las seis categorías se debe clasificar la carne de los animales sacrificados. La carne puede declararse:*

- a) incondicionalmente inocua y sana y por consiguiente apta para el consumo humano;*
- b) totalmente inadecuada para el consumo humano, y que por lo tanto deberá ser decomisada o eliminada de otro modo; en caso de que sea inadecuada para el consumo humano, habrá que tomar una decisión posterior en cuanto a si la carne se puede utilizar para algún otro fin o si es necesario destruirla;*
- c) parcialmente inadecuada para el consumo humano, lo que exige retirar y eliminar las partes antes de que la carne restante pueda ser aprobada como apta para el consumo humano; se deberá tomar una decisión posterior en cuanto a si las partes retiradas por no ser aptas para el consumo humano se pueden utilizar con algún otro fin o si es necesario destruirlas;*
- d) condicionalmente apta para el consumo humano, en cuyo caso será necesario aplicar un tratamiento prescrito para hacerla inocua y sana;*
- e) apta para el consumo humano, aunque presente pequeñas desviaciones con respecto a lo que normalmente se considera saludable, consistente en la presencia de defectos de un tipo especificado como aceptable por la autoridad de inspección; o*
- f) apta para el consumo humano, si bien su distribución deberá restringirse a una zona geográfica limitada, por razones de sanidad animal.*

*El dictamen debe proteger a:*

- a) los consumidores contra infecciones debidas a los alimentos, intoxicación y riesgos asociados con los residuos;*
- b) los manipuladores de los alimentos contra las zoonosis ocupacionales;*
- c) el ganado contra la propagación de infecciones, intoxicaciones y otras enfermedades de importancia socioeconómica, especialmente enfermedades contagiosas comunicables, enfermedades oficialmente controladas, efectos genéticos y efectos tóxicos derivados de los piensos o del medio ambiente;*
- d) los animales convivientes y otros animales estrechamente asociados con el hombre, y la fauna salvaje, contra las zoonosis que puedan transmitirse al hombre;*

- e) *los consumidores (e indirectamente la industria de elaboración de la carne) contra los daños económicos provenientes de la carne de calidad inferior o de propiedades anormales.*

34. Se deberá tomar en consideración cualquier infección, enfermedad o defecto que se haya encontrado y emitir un dictamen final apropiado basado en todas las pruebas disponibles, como certificados, registros de las granjas, observaciones hechas durante el alojamiento de los animales en cobertizo, descubrimientos realizados en la inspección ante-mortem y post-mortem v resultados de cualquier examen de laboratorio que pudiera requerirse.

35. En caso de sospecha, y si los resultados iniciales de la inspección ante-mortem y/o post-mortem no permiten sacar unas conclusiones definitivas, se deberá adoptar una decisión provisional. La carne que esté pendiente de un dictamen definitivo deberá ser "retenida para una inspección ulterior" o "retenida hasta que se haya efectuado un examen de laboratorio", y permanecer bajo el control de un inspector hasta que la información ulterior permita formular un dictamen definitivo. Si no se pueden efectuar, o no se efectúan, los necesarios exámenes o pruebas ulteriores, y no se pueden desechar las sospechas por cualquier otro medio, la carne será decomisada o juzgada como corresponde a la confirmación de la enfermedad o defecto sospechado.

36. La carne que haya sido aprobada condicionalmente como apta para el consumo humano deberá permanecer bajo el control de un inspector veterinario, o de otra persona que sea responsable ante un inspector veterinario, hasta que se haya aplicado el tratamiento requerido. La carne deberá decomisarse o eliminarse de algún otro modo seguro si no se ha aplicado el tratamiento requerido.

37. El dictamen deberá basarse en la legislación pertinente aplicada por la autoridad de inspección. El dictamen no deberá imponer costos innecesarios a la industria al tiempo que protege la salud humana y animal.

38. Es importante que el inspector que formula el dictamen esté plenamente respaldado por la legislación y asegurado contra las consecuencias de las decisiones adoptadas de buena fe.

39. La autoridad de inspección asumirá la responsabilidad final de todas las decisiones relativas a la admisión de los animales de sacrificio al matadero y de todos los dictámenes emitidos en la inspección ante-mortem v post-mortem.

40. Si la decisión de la autoridad de inspección es impugnada, se deberá aplicar como arbitraje la legislación nacional. Sin embargo, la impugnación de una decisión no deberá retrasar la adopción de cualquier medida cuando la autoridad de inspección decida que tal retraso pondría en peligro la salud humana o la sanidad animal.

#### SECCION V - DICTAMENES ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM

##### A. Dictámenes emitidos en el momento de la admisión de los animales de matanza al matadero

41. Cuando un animal o una remesa de animales llega al matadero, se deberá tomar, lo antes que sea prácticamente posible una decisión en cuanto a su admisión. Los animales con enfermedades o defectos significativos deberán ser evaluados por un inspector veterinario de conformidad con las categorías de dictamen siguientes:

- a) no debe ser admitida (el destino ulterior de las remesas que no hayan sido admitidas al matadero deberá regularse por una legislación destinada a impedir la propagación de enfermedades contagiosas de los

animales; si las circunstancias son de tal naturaleza que no es posible ni el traslado ni la retención de los animales en zonas de cuarentena sin poner en peligro la salud humana o animal, dichos animales deberán ser admitidos para su sacrificio pero sometidos a unas precauciones y restricciones especiales, o destruidos, según corresponda, pero cuando ya se encuentren en las instalaciones, no serán retirados de ellas vivos sin la aprobación de la autoridad de inspección); o

- b) debe ser admitida en el matadero bajo un control especial; de conformidad con las disposiciones que se detallan en el párr. 45.

42. La decisión de no admitir un animal o una remesa de animales incumbe al inspector veterinario y deberá basarse en los siguientes criterios o fuentes de información:

- a) la admisión entrañaría un riesgo de introducción de enfermedades contagiosas de importancia para la salud humana o animal;
- b) faltan los certificados de origen y de sanidad requeridos en virtud de la legislación sobre sanidad animal, o no corresponden a la remesa;
- c) no se han observado los requisitos de sanidad animal relativos a la ruta y al medio de transporte; o
- d) los certificados u otra información oficial revelan que los animales han sido sometidos a tratamiento con medicamentos o han sido expuestos a agentes nocivos durante períodos inferiores al período de retención oficialmente requerido y si circunstancias tales como la falta de instalaciones impiden la admisión bajo control especial hasta que haya expirado el período de retención requerido;

43. La decisión de admitir un animal o una remesa bajo control especial incumbe también al inspector veterinario y deberá basarse en los siguientes criterios o fuentes de información:

- a) los animales proceden de una zona sometida a medidas o restricciones sanitarias y han sido entregados en virtud de un permiso especial y a reserva de que se apliquen las precauciones descritas;
- b) la presencia de animales muertos o enfermos da motivo para sospechar que existe una enfermedad contagiosa; o
- c) los animales han sido sometidos a tratamiento con medicamentos o expuestos a influencias nocivas durante períodos inferiores al período de retención oficialmente requerido.

B. Dictámenes emitidos en el curso de una inspección ante-mortem.

44. Todo animal que haya sido admitido en el matadero para su sacrificio normal deberá entregarse para su sacrificio sin ninguna restricción alguna, cuando la inspección ante-mortem haya revelado que no existe ninguna prueba de enfermedad o defecto importante, siempre que al animal se le haya dejado reposar adecuadamente.

45. Los animales que no se entreguen para su sacrificio sin restricción deberán clasificarse en una de las siguientes categorías de dictamen, basándose en los criterios esbozados a continuación:

- a) decomiso:
  - i) si en el curso de una inspección ante mortem se diagnostica una enfermedad o defecto que en el dictamen definitivo requeriría el decomiso total, que constituye un riesgo inaceptable para la salud de los manipuladores de la carne o que implica un riesgo inaceptable de contaminación de los locales del matadero o de otras canales;
- b) matanza autorizada con precauciones especiales (en una sala independiente o en una zona independiente de un matadero o en un momento diferente, al término de la jornada de trabajo o en un día especial):
  - i) si en el curso de una inspección ante-mortem se sospecha de la existencia de una enfermedad o defecto que en una inspección post-mortem justificaría el decomiso total; o
  - ii) si en el curso de una inspección ante-mortem se diagnostica o sospecha la existencia de una enfermedad o defecto que en una inspección post-mortem justificaría el decomiso parcial o la aprobación condicional;
- c) autorización para la matanza aplazada:
  - i) si el período de reposo no ha sido suficiente, o si el animal de matanza sufre de una afección que lo hace temporalmente inadecuado para el consumo humano, siempre a condición de que las circunstancias locales permitan mantener y alimentar el animal en buenas condiciones sanitarias durante el período de tiempo requerido; u
- d) orden de sacrificio de urgencia:
  - i) si se descubre que el animal sufre de una afección que no impide que sea parcial o condicionalmente apto para el consumo humano, pero que es probable que empeore a menos que sea sacrificado inmediatamente; o
  - ii) si debido a lesiones traumáticas recientes producidas por un accidente, se recomienda la inmediata matanza del animal para impedir que siga sufriendo o para impedir un deterioro que afecte negativamente a la idoneidad del animal para el consumo humano.

46. En caso de que la autorización para la matanza haya sido aplazada, el animal se mantendrá aislado, en las condiciones que establezca la autoridad de inspección, y la inspección ante-mortem se repetirá a intervalos según corresponda.

#### C. Dictámenes emitidos en el curso de una inspección post-mortem

47. Las decisiones adoptadas en el curso de una inspección post mortem se clasifican en las siguientes categorías de dictamen: <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Solamente en el caso de la carne de la categoría indicada en el párrafo 47 (1) se permitirá su entrada ilimitada en el comercio internacional como alimento para el consumo humano.

1. Aprobada para el consumo humano



2. Totalmente inadecuada para el consumo humano
3. Decomisada o eliminada parcialmente de algún otro modo como no apta para el consumo humano.
4. Aprobada condicionalmente para el consumo humano.
5. Carne que presenta pequeñas desviaciones con respecto a lo normal pero apta para el consumo humano
6. Aprobada para su distribución en zonas limitadas.

48. Las listas de las enfermedades y defectos que requieren un dictamen, con arreglo a estas seis categorías, figuran en los cuadros de la Sección VI. Estas categorías no deben considerarse como definidas rígidamente, sino que deberán utilizarse con cierta flexibilidad para poder adaptarse a las diversas situaciones y las diferentes estructuras jurídicas.

49. A continuación se indican los criterios y principios generales de aplicación de las categorías de dictamen post-mortem:

CATEGORIA 1 - Aprobada para el consumo humano

50. Cuando el examen post-mortem no haya revelado ninguna prueba de que existe cualquier enfermedad o defecto inaceptable, y si la operación de la matanza se ha llevado a cabo de acuerdo con los requisitos de higiene, la canal y los despojos comestibles deberán ser aprobados para el consumo humano sin ninguna restricción, siempre que no deban aplicarse de algún otro modo restricciones de sanidad animal (símbolo A en las listas que figuran en la Sección VI).

CATEGORIA 2 - Totalmente inadecuada para el consumo humano

51. La canal y los despojos deberán decomisarse o destinarse de algún otro modo a fines no comestibles cuando se den una o más de las circunstancias siguientes (símbolo T en las listas que figuran en la Sección VI):

- a) que sean peligrosos para los manipuladores de alimentos, consumidores y/o ganado;
- b) que contengan residuos que excedan de los límites establecidos;
- c) que existan desviaciones organolépticas inaceptables con respecto a la carne normal;
- d) que la carne haya sido aprobada condicionalmente para el consumo humano, pero el tratamiento estipulado no esté disponible o no se tenga la intención de aplicarlo.

52. La eliminación y utilización de la carne que se haya considerado inadecuada para el consumo humano deberá impedir, en una forma segura, que dicha carne cause un problema de contaminación, ponga en peligro la salud humana y de los animales o vuelva a entrar ilegalmente en la cadena de la alimentación humana.

53. Siempre que sea factible, podrá autorizarse la utilización para pienso de la carne inadecuada para el consumo humano, a condición de que se adopten las precauciones apropiadas para impedir un uso incorrecto y evitar riesgos para la salud humana y animal.

54. En términos generales, deberán aplicarse los criterios siguientes:

- a) utilización para alimentación de animales:

si no existe ningún riesgo para la salud y puede impedirse en forma segura cualquier desviación de la utilización autorizada;

- b) utilización como alimentos esterilizados para animales familiares:  
si no existe ningún riesgo para la salud humana y animal, y siempre que pueda impedirse en forma segura su utilización equivocada para el consumo humano;
- c) extracción de grasa en seco o en húmedo por procedimiento a alta temperatura ("digestión"):  
si el proceso utilizado destruye, en una forma segura, los elementos patógenos, si el producto resultante no contiene residuos nocivos para la salud humana o animal y si puede impedirse, en forma segura, la recontaminación después de la extracción de grasa;
- d) utilización para fines industriales no alimentarios, después del tratamiento térmico;  
si no existen peligros para la salud humana o animal;
- e) incineración o enterramiento profundo u otro medio seguro de destrucción.

CATEGORIA 3 - Decomisada o eliminada parcialmente de algún otro modo como no apta para el consumo humano

55. Cuando se localicen lesiones que afecten solamente a una parte de la canal o de los despojos, las partes afectadas deberán retirarse, y las no afectadas deberán aprobarse para el consumo humano (incondicionalmente y sin ninguna restricción, o condicionalmente, o en cualquier otra forma, según corresponda). En las listas que figuran en la Sección VI, se utiliza el símbolo D para indicar las partes que deberán ser retiradas y decomisadas o eliminadas de algún otro modo. Los métodos para la eliminación o utilización de las partes retiradas deberán ser los mismos que los que se aplican en virtud de la categoría 2 de dictamen (totalmente inadecuada para el consumo humano).

CATEGORIA 4 - Aprobada condicionalmente para el consumo humano,

56. Las canales que estén contaminadas o que constituyan un peligro para la salud humana o animal, pero que puedan tratarse bajo supervisión oficial de un modo tal que resulte una carne inocua y sana, podrán considerarse aprobadas condicionalmente para el consumo humano (símbolo K en las listas que figuran en la Sección VI). Cuando sea necesario, los órganos deberán tratarse del mismo modo que las canales, o eliminarse parcial o totalmente como inadecuados para el consumo humano.

57. Podrán utilizarse criterios diferentes de acuerdo con las posibilidades económicas y tecnológicas.

58. Hasta que se haya aplicado el tratamiento requerido, la carne deberá permanecer bajo el control de un inspector.

59. Enfermedades y defectos diferentes podrán requerir métodos de tratamiento diferentes. Más adelante se enumeran los procedimientos que pueden emplearse para eliminar el riesgo potencial de la carne. En las listas de enfermedades y defectos que figuran en la Sección VI se indican el método o métodos apropiados para cada caso específico,

"Kh": la carne que, antes de la distribución, se somete a ebullición o evaporización; el tiempo que se requiere para efectuar dicho tratamiento térmico deberá estipularse, de acuerdo con las dimensiones y la forma de la carne que haya de calentarse, con objeto de que se alcance una temperatura de 90°C (194°F) en el centro de la carne. Esto se consigue cocinando la carne durante 150 minutos por lo menos, siempre que la carne esté cortada en cubos que no superen los 10 cm de espesor. Subsidiariamente, la legislación podrá autorizar cualquier tratamiento o proceso tecnológico que garantice la inactivación de los agentes patógenos en cuestión.

"Kf": la carne que, antes de la distribución, se somete a un tratamiento térmico o de congelación a una temperatura que mate al parásito en cuestión. El tiempo y temperatura variarán según la naturaleza y dimensiones de la pieza de carne sometida a tratamiento y del parásito.

60. La autoridad de inspección podrá autorizar otros métodos comprobados que sean igualmente eficaces.

61. Una vez que se haya aplicado el tratamiento requerido, la carne podrá ser comercializada de acuerdo con los requisitos de la autoridad de inspección.

62. La carne deberá decomisarse o eliminarse de algún otro modo como no comestible si no se aplica el tratamiento requerido en la forma prescrita.

CATEGORIA 5 - Carne que presenta pequeñas desviaciones con respecto a lo normal pero apta para el consumo humano.

63. Cuando la evaluación de los riesgos ha demostrado que la carne no constituye un peligro para la salud humana, a pesar de la presencia de uno o más defectos que hayan sido especificados por la autoridad de inspección y que no estén normalmente presentes en la carne sana, esta carne podrá considerarse apta para el consumo humano (símbolo de dictamen I en las listas que figuran en la Sección VII), siempre que se identifique de tal forma que el consumidor esté informado de que la carne es de calidad inferior. La autoridad de inspección deberá regular este procedimiento para asegurarse de que el consumidor no es engañado. Si la autoridad de inspección no acepta ni prevé esta categoría de carne, el dictamen post-mortem alternativo será el de la categoría 2, "totalmente inadecuada para el consumo humano".

CATEGORIA 6 - Aprobada para su distribución en zonas limitadas

64. Si así lo estipula la legislación zoonosanitaria, la carne de animales procedentes de una zona que esté sometida a cuarentena debido a un brote de una enfermedad animal contagiosa y que por lo demás cumpla todos los requisitos exigidos a la carne "aprobada para el consumo humano", podrá aprobarse para su distribución en una zona restringida, siempre que no implique un riesgo para la salud humana. Esta carne no deberá distribuirse o comercializarse fuera de la zona sometida a cuarentena (símbolo de dictamen L en las listas que figuran en la Sección VI).

65. Si así lo estipula la legislación zoonosanitaria, la carne de animales procedentes de una zona restringida que hayan sido vacunados y puedan por tanto ser portadores de una enfermedad no deberá comercializarse ni distribuirse fuera de dicha zona restringida.

66. La carne aprobada para su distribución en zonas limitadas deberá estar eficazmente identificada. Su venta y distribución sólo deberán autorizarse a través de canales comerciales que dispongan de un permiso especial y estén sometidos a una

estrecha supervisión o, siempre que sea económicamente factible, limitarse a una utilización institucional, bajo una administración solvente.

D. Retención de la carne para una inspección ulterior

67. La carne deberá retenerse hasta que se efectúa un examen de laboratorio:

- a) si se requiere un examen microbiológico o un bioensayo, debido a que los resultados de la inspección ante-mortem o post-mortem justificarían su decomiso, a menos que pueda descartarse con seguridad la sospecha de una enfermedad infecciosa o de otro tipo de afección mediante un examen de laboratorio;
- b) si se requiere un examen de laboratorio químico, toxicológico o de otro tipo, en vista de las circunstancias, debido a las sospechas suscitadas por los resultados de la inspección, los registros de la zona de producción u otras fuentes oficiales de información;
- c) si se requieren exámenes para descubrir la presencia de Trichinella spiralis o cualquier otro organismo y no puede efectuarse inmediatamente en el momento de la inspección post-mortem.

Nota: El objeto del examen de laboratorio, dentro del marco del dictamen post-mortem, se regulará, para los fines del presente Código, por los siguientes principios:

- a) El dictamen basado en las pruebas clínicas y morfológicas en la inspección ante-mortem y post-mortem se considerará como autosuficiente, y la confirmación de laboratorio no deberá requerirse para los resultados clínicos y morfológicos inequívocos. En caso de duda, la carne deberá decomisarse, a menos que los resultados del examen de laboratorio indiquen que puede tomarse una decisión menos severa, sin que ello vaya en perjuicio de la salud humana y de los animales.
- b) En muchos casos, el examen de laboratorio podrá descartar las sospechas dimanantes de la inspección y, de esta forma, salvar alimentos valiosos que de otra forma tendrían que ser decomisados. De tal manera, desde un punto de vista económico y nutricional, el examen de laboratorio puede considerarse como virtualmente indispensable.
- c) Se reconoce que, con arreglo a los reglamentos o en la práctica, algunos sistemas nacionales de inspección de las carnes, pueden asignar un papel diferente, y, posiblemente, un campo de funciones más amplio al examen de laboratorio. Se reconoce, igualmente, que los progresos realizados en las técnicas de análisis de laboratorio pueden posiblemente favorecer desarrollos futuros en dicha dirección. Esta posibilidad no deberá considerarse que está en conflicto con el presente Código, siempre que los procedimientos básicos para la obtención de los resultados sean por lo menos equivalentes en eficiencia a los que se describen en el Código Internacional recomendado para la Inspección Ante-mortem y Post-mortem de los Animales de Matanza, del Codex Alimentarius y que el dictamen concreto, respecto a diversas enfermedades y defectos, no sea menos riguroso que el que se recomienda en el presente Código.

68. La carne retenida deberá permanecer bajo el control de un inspector hasta que se emita el dictamen definitivo.

## SECCION VI - DICTAMENES DEFINITIVOS RECOMENDADOS (CUADROS)

69. Es importante señalar que esta sección sólo deberá utilizarse como directriz y no pretende reemplazar a un dictamen basado en la experiencia profesional.

70. La finalidad de los cuadros es indicar el dictamen apropiado, en caso de que hubiera que hacer un diagnóstico particular, a la luz de los conocimientos actuales y de acuerdo con los principios expuestos en el presente Código.

71. En los cuadros, las enfermedades y los defectos se presentan bajo tres apartados principales: resultados generales, enumeración topográfica y enumeración etiológica, conforme se muestra en el párrafo 76, titulado "Número de grupo de la serie de enfermedades y defectos". El dictamen pertinente se indica mediante los "símbolos de dictamen" A, T, D, K, I y L, según se explica en los párrafos 47-66, que se resumen en la lista del párrafo 77. También se incluyen notas en las que se hace referencia a las precauciones especiales que han de adoptarse o se indican los criterios que deben seguirse para la elección de dictámenes alternativos.

72. Los dictámenes basados en los hallazgos generales anulará, por lo regular, a los que sean aplicables a condiciones topográficas y/o etiológicas más específicas, a menos que el dictamen basado en estos hallazgos sea más estricto.

73. El examen de laboratorio para los fines del dictamen solamente deberá llevarse a cabo en caso de que la información suplementaria que pueda obtenerse contribuya a la adopción de decisiones y, especialmente, sirva para descartar sospechas que, en caso contrario, conducirían a un dictamen más riguroso. Los exámenes de laboratorio deberán ajustarse a los principios *expuestos* en el párrafo 67. La amplitud de estos exámenes de laboratorio dependerá de los criterios de rentabilidad establecidos por el país de que se trate.

74. Cuando no pueda llevarse a cabo una inspección ante-mortem y post-mortem completa, los animales de matanza y su carne deberán decomisarse, a menos que el examen de laboratorio excluya cualquier riesgo para la salud humana y/o de los animales.

75. El examen bacteriológico solamente podrá considerarse completo si se ha combinado con un ensayo de sustancias antimicrobianas, para excluir la posibilidad de cualesquiera resultados falsos o negativos.

76. Número de grupo de la serie de enfermedades y defectos

1. Resultados generales
2. Enumeración topográfica

- 2 - 1 Infección aguda umbilical
- 2 - 2 Enfermedades del sistema nervioso
- 2 - 3 Enfermedades del pericardio, corazón y vasos
- 2 - 4 Enfermedades del sistema respiratorio
- 2 - 5 Enfermedades de la pleura
- 2 - 6 Enfermedades del estómago y los intestinos
- 2 - 7 Enfermedades del peritoneo
- 2 - 8 Enfermedades del hígado
- 2 - 9 Enfermedades del tracto urinario
- 2 - 10 Enfermedades de los genitales femeninos y enfermedades conexas
- 2 - 11 Enfermedades de los genitales masculinos
- 2 - 12 Enfermedades de las ubres
- 2 - 13 Enfermedades de los huesos, articulaciones y vainas de los tendones
- 2 - 14 Enfermedades de la musculatura
- 2 - 15 Enfermedades de la piel

3. Enumeración etiológica

- 3 - 1 Condiciones parasitarias
- 3 - 2 Enfermedades debidas a protozoos
- 3 - 3 Condiciones bacterianas (incluidos los agentes afines)
- 3 - 4 Condiciones virales
- 3 - 5 Síndromes de etiología no identificada o no infecciosa
- 3 - 6 Micotoxinas e infecciones micóticas

77. Símbolos de dictamen: En los cuadros se emplean los siguientes símbolos de dictamen:

- A Aprobada para el consumo humano
- T Totalmente inadecuada para el consumo humano
- D Organos o partes de la canal inadecuados para el consumo humano
- K Aprobada condicionalmente para el consumo humano  
(Kh: tratamiento térmico; Kf: tratamiento térmico o de congelación)
- L Aprobada para su distribución en zonas limitadas

. . . No aplicable (por ejemplo, en el caso de decomiso total, no se aplican las columnas que se refieren al decomiso parcial)