CODIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA
CAC/RCP 11-1976, Rev. 1 (1993)

INDICE

Página

PREAMBULO 2

NOTA 4

SECCION I - AMBITO DE APLICACION 5

SECCION II - OBJETIVOS DEL CODIGO 5

SECCION III - DEFINICIONES 5

SECCION IV - PRODUCCION ANIMAL PARA LA OBTENCION DE CARNE FRESCA 8

SECCION V - TRANSPORTE DE ANIMALES DE MATANZA 10
- Construcción y mantenimiento de los medios de transporte 10
- Mantenimiento de la identificación 10

SECCION VI - REQUISITOS RELATIVOS A LOS ANIMALES CONDUCIDOS AL SACRIFICIO 11
- Identificación de los animales 11
- Identificación de los animales que exigen una atención especial 11
- Sistemas de información y segregación en el matadero 11
- Reposo adecuado antes de la matanza 11
- Responsabilidad veterinaria 12

SECCION VII - LOCALES E INSTALACIONES DE LOS MATADEROS Y ESTABLECIMIENTOS 12
- Estructura 13
- Instalaciones y servicios 19
- Equipo y material conexo 19
- Vehículos de transporte 20

SECCION VIII - REQUISITOS RELATIVOS A LAS OPERACIONES Y PRACTICAS HIGIENICAS 20
- Salud del personal 20
- Limpieza de los locales 21
- Lucha contra las plagas 21
- Higiene general de las operaciones 22
- Suministro de agua e higiene de las operaciones 24
- Programas de control del proceso de producción 25
- Higiene de las operaciones de matanza y faenado 25
- Higiene de las operaciones después de la matanza y el faenado 28
- Higiene de las operaciones de transporte 30
- Higiene de las operaciones para la matanza por separado 30
- Higiene de las operaciones relativas a la carne decomisada o no apta de algún otro modo para el consumo humano 30

SECCION IX - REQUISITOS ESPECIALES PARA LA INSPECCION 30
- Instalaciones y equipo 30
- Supervisión veterinaria de la higiene de la carne 30
- Procedimiento de control de laboratorio 31

CODIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA
CAC/RCP 11-1976, Rev. 1 (1993)

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 para la Inspección Ante-Mortem y Post-Mortem de Animales de Matanza y para el Dictamen Ante-Mortem y Post-Mortem sobre Animales de Matanza y Carnes, describe los requisitos necesarios para conseguir ese 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 PRESENTE CODIGO Y DEL CODIGO PARA LA INSPECCION ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE MATANZA Y PARA EL DICTAMEN ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM SOBRE ANIMALES DE MATANZA Y CARNES

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 el Código de Prácticas conexo estipulan unos requisitos que se han elaborado a partir de los conocimientos y prácticas científicos actuales.

3. Siempre que sea posible, se deberán realizar análisis de riesgos basados en una metodología científica aceptada, con el fin de mejorar los conocimientos actuales. Estos análisis promoverán los principios de higiene de la carne que se indican a continuación:

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)[1] bajo

[1] Los considerables beneficios que el sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP) ofrece con respecto a la inocuidad de los alimentos son reconocidos en el Codex Alimentarius, y se ha aprobado la inclusión del HACCP en los Códigos de Prácticas. El 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. En cada matadero o establecimiento se

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 el análisis 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 que existen cualesquiera procedimientos necesarios para identificar el producto, dicha autoridad deberá autorizar la producción con vistas al uso final especificado.

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 con las instrucciones sobre higiene e inspección de la carne y faciliten la información y 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, así como de las enfermedades transmitidas por los alimentos que se manifiestan en los seres humanos, 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[2] que se aplican a los países o a algunas regiones de los mismos y

---

deberá crear un sistema específico de HACCP, adaptado a sus productos y condiciones de elaboración y distribución. Los principios y aplicaciones del HACCP están documentados en otra parte del Codex Alimentarius, pues se aplican por lo general a los Códigos de Prácticas del Codex.

[2] A los efectos del presente Código, el concepto de ***equivalencia*** no se define por separado sino que se adopta la definición establecida por el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT). El siguiente texto, referente a las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, es un resumen del Proyecto de Acta Final de la Ronda Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales:

> "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, cuando reciban una solicitud al respecto, entablarán consultas encaminadas a la

ofrecen las mismas garantías de inocuidad y salubridad, hacen innecesaria la repetición de los requisitos de los distintos países, o la aplicación de procedimientos idénticos.

9. La autoridad de inspección deberá facilitar la adopción de nuevas tecnologías 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.

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 Práticas de Higiene se aplica a la carne fresca[3], distinta de los productos a los que se aplican otros códigos del Codex, a saber aves de corral, pescado y caza[4] 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 para el Dictamen *Ante-mortem* y *Post-mortem* sobre Animales de Matanza y Carnes.

SECCION II - OBJETIVOS DEL CODIGO

Los principios y objetivos del presente Código consisten en asegurar:

a) unas prácticas de higiene durante la producción y el transporte de animales de matanza;

---

concertación de acuerdos bilaterales y multilaterales sobre el reconocimiento de la equivalencia de medidas sanitarias o fitosanitarias especificadas."

[3] El comercio internacional de la carne derivada de muchas especies silvestres está prohibido o bien regulado por las disposiciones de la Convención sobre el comercio internacional de especies amenazadas de fauna y flora silvestres (CITES).

[4] En este Código no se incluyen requisitos de etiquetado para la carne fresca. Por este motivo, nada en el Código impide que la carne se prepare de conformidad con el Código mismo y con el Código para la Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem sobre Animales de Matanza y Carnes, ya que esta última se etiqueta como carne de caza cuando deriva de animales tradicionalmente aceptados como "caza", a condición de que la autoridad de inspección esté convencida de que dicho etiquetado no resulta engañoso.

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 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 la contaminación.

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***: cuando se utiliza como verbo, la transmisión directa o indirecta de materias indeseables, incluida la transmisión de 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 plantas, 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, que pueden incluir exámenes de laboratorio, se compruebe que no es salubre.

14. ***Carne fresca***: la carne a la que no se ha dado todavía nignún tratamiento distinto del envasado en atmósfera modificada o envasado al vacío para asegurar su conservación, salvo en caso de que haya sido sometida solamente a refrigeración, seguirá siendo considerada como "fresca" a los efectos del presente Código.

15. ***No comestible***: inspeccionado y dictaminado, o determinado oficialmente de alguna otra forma, como inadecuado para el consumo humano pero que no es necesario destruir.

16. ***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.

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

18. ***Carne***: todas las partes comestibles de todo animal de matanza sacrificado en un matadero; incluye los despojos comestibles.

19. ***Agua potable***: agua pura y salubre en el momento de su empleo, de conformidad con los requisitos que figuran en la publicación de la OMS "Directrices para la calidad del agua potable".

20. ***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.

21. ***Residuos***: residuos de medicamentos veterinarios, residuos de plaguicidas y contaminantes, tal como están definidos en el Codex Alimentarius[5].

---

[5] Las **definiciones para los fines del Codex Alimentarius** son las siguientes:
(véase Volumen 1, pág. 11-13)

Por ***medicamento veterinario*** se entiende cualquier sustancia aplicada o administrada a cualquier animal destinado a la producción de alimentos, como los que producen carne o leche, las aves de corral, peces o abejas, tanto con fines terapéuticos como profilácticos o de diagnóstico, o para modificar las funciones fisiológicas o el comportamiento.
La expresión ***residuos de medicamentos veterinarios*** comprende los productos originales y/o sus metabolitos en cualquier porción comestible del producto animal, así como los residuos de impurezas relacionadas con el medicamento veterinario correspondiente.
Se entiende por ***plaguicida*** toda sustancia destinada a prevenir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga, incluidas las especies indeseadas de plantas o animales, durante la producción, almacenamiento, transporte, distribución y elaboración de alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales o que pueda administrarse a los animales para combatir ectoparásitos. El término incluye las sustancias destinadas a utilizarse como reguladoras del crecimiento de las plantas, defoliantes, desecantes, agentes para reducir la densidad de fruta o inhibidores de la germinación, y las sustancias aplicadas a los cultivos antes o después de la cosecha para proteger el producto contra la deterioración durante el almacenamiento y transporte. El término no incluye normalmente los fertilizantes, nutrientes de origen vegetal o animal, aditivos alimentarios

22. ***Análisis de riesgos***: incluye la evaluación, gestión y comunicación de los riesgos, aspectos todos que son esenciales para el procedimiento de adopción de decisiones por el que se determinan niveles aceptables de riesgos, y la aplicación de esas decisiones.

23. ***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) que no causará una 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 los límites establecidos por el Codex;

c) que está exenta de contaminación visible.

d) está exenta de defectos generalmente reconocidos por el consumidor como objetables;

e) se ha producido con un control higiénico adecuado; y

f) no se ha tratado con sustancias especificadas como ilícitas por las legislaciones nacionales pertinentes.

24. ***Animal de matanza***: todo animal, que no sea un ave, 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 las que se crían los animales para la producción de carne deberán permitir la producción de carne inocua y sana, teniendo plenamente en cuenta las necesidades del medio en que se han criado o por el cual han pasado los animales. De particular importancia son las actividades sistemáticas de seguimiento y vigilancia del estado de salud de la población; la inspección de los animales y el control de los tratamientos que se efectúan en los establecimientos para asegurar que la carne no contenga residuos nocivos; y una eliminación adecuada de los desechos animales. Asimismo, la autoridad de inspección deberá estar facultada para impedir o controlar el desplazamiento de los animales desde zonas sometidas a restricciones

---

ni medicamentos para animales.

Se entiende por ***residuos de plaguicida*** cualquier sustancia especificada presente en alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales como consecuencia del uso de un plaguicida. El término incluye cualquier derivado de un plaguicida, como productos de conversión, metabolitos y productos de reacción, y las impurezas consideradas de importancia toxicológica.

Se entiende por ***contaminante*** cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de la contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas.

sanitarias al matadero.

El seguimiento del estado de salud de los animales sacrificados permitirá acopiar información útil para la aplicación eficaz de algunos sistemas particulares de faenado y de inspección de la carne. Se mejorarán también los dictámenes de inspección de la carne. Los beneficios de dicha información serán plenos sólo si se establece un sistema de identificación que vincule los animales con los lugares de producción, así como un sistema eficaz de transferencia de datos.

26. Deberá establecerse un programa reglamentario administrado por el Gobierno, aplicable a las zonas donde se producen animales destinados al sacrificio o por las que éstos pasan de camino hacia un matadero, en el que se estipulen medidas relativas a la salud de los animales y a la inocuidad y salubridad de la carne obtenida de esos animales. El programa reglamentario deberá contar con una base jurídica sólida e incluir medidas para:

a) impedir la introducción de enfermedades que revisten importancia para la salud humana o animal; y

b) asegurar la vigilancia de enfermedades endémicas que revistan considerable importancia para la salud humana o animal, y aplicar programas de control y/o erradicación, según proceda[6].

27. Deberá establecerse un programa reglamentario administrado por el Gobierno, aplicable a las zonas donde se producen animales destinados al sacrificio o por las que éstos pasan de camino hacia un matadero, en el que se estipulen medidas para regular el uso de sustancias químicas (como medicamentos veterinarios[7], plaguicidas, y otras sustancias químicas agrícolas) o contaminantes que puedan ocasionar niveles perjudiciales de residuos o contaminantes en la carne fresca. Un componente fundamental lo constituyen el seguimiento y la vigilancia sistemáticos destinados a comprobar la eficacia del programa reglamentario.

28. En todas las fases, los animales destinados al sacrificio deberán criarse de acuerdo con las buenas prácticas ganaderas. No deberán suministrárseles alimentos:

a) que puedan recuperar patógenos humanos o animales, a menos que se adopten precauciones para reducir al mínimo este riesgo; o

b) que contengan sustancias químicas (tales como medicamentos veterinarios, plaguicidas y otras sustancias químicas agrícolas) o contaminantes en cantidades capaces de producir un nivel de residuos o contaminantes en la carne fresca superior a los límites máximos adoptados por el Codex Alimentarius.

29. En los sistemas de producción animal intensiva, en los que se eliminan los desechos, el método de eliminación de desechos no deberá poner en peligro la salud humana o animal y deberá ser ecológicamente idóneo.

30. Deberá establecerse un sistema capaz de determinar con seguridad el lugar de producción de los animales de sacrificio cuando éstos salen del matadero.

31. Las autoridades de inspección, cuando proceda, deberán estimular el uso de los sistemas de HACCP en todos los aspectos de producción de alimentos, y utilizar activamente los datos suministrados para fines reglamentarios.

32. 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

---

[6] Para las normas de sanidad animal relativas al comercio internacional y las directrices relativas a la organización de la sanidad animal, véanse las secciones 1.3 y 1.4 del Código Zoosanitario Internacional de la OIE.

[7] El Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos ha elaborado un documento titulado *Directrices para el establecimiento de un programa reglamentario para el control de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos.* (Véase el Volumen 3 del Codex Alimentarius, 2ª edición).

apto o no para la matanza.

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.

Construcción y mantenimiento de los medios de transporte

33. 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 y los de una misma especie que puedan ocasionarse lesiones recíprocamente 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 más 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.

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

Mantenimiento de la identificación

35. 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.

Identificación de los animales

36. 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.

Identificación de los animales que exigen una atención especial

37. 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.

Sistemas de información y segregación en el matadero

38. 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.

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.

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

40. 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.

41. 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*.

42. 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.

43. 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.

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.

44. 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 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 se 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.

Estructura

45. 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 construidos 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 construidos 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 colectores protegidos por una rejilla;

iii) paredes de material impermeable, no tóxico, no absorbente, de colores 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;

v) los techos proyectados y construidos 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.

46. 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 desagüe;

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, corrales, 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 y de faenado que deberá estar construido con materiales impermeables 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;[8]

i) un local independiente para la preparación ulterior de los aparatos digestivos vaciados y lavados, cuando éstos se preparen para el consumo humano;[8]

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 el faenado de los animales, tal como se especifica en el párrafo 44 del Código para la Inspección *Ante-mortem* y *Post-mortem* de Animales de Matanza y para el Dictamen *Ante-Mortem* y *Post-Mortem* sobre Animales de Matanza y Carnes, 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) instalaciones, en forma de un local o parte de un local, que puedan cerrarse con llave y resultar adecuadas 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.

---

[8] Sin embargo, la autoridad de inspección podrá aprobar otros sistemas que garanticen que se impida la contaminación en medida equivalente, teniendo en cuenta los adelantes tecnológicos.

47. 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 76:

i) que el suministro sea totalmente independiente del suministro de agua potable; y

ii) que todos los conductos y cualquier recipiente que contenga agua no potable se distingan claramente por el color o mediante 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 72 y 113;

h) cuando las bombillas o soportes estén situados 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 construidos 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 una 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 se 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.

48. La construcción y disposición de todos los cuartos refrigerantes, cámaras de congelación o cámaras frigoríficas, deberán cumplir con los requisitos pertinentes estipulados en el párrafo 47 del presente Código.

49. 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.

Instalaciones y servicios

50. 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, una zona independiente para comer, 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.

51. 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.

Equipo y material conexo

52. 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.

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

Vehículos de transporte

Los vehículos en los que se transporte carne deberán estar diseñados, construidos 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.

54. 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, construidos y equipados de manera que pueda mantenerse la temperatura requerida mientras se transporta la carne; y

d) estar diseñados, construidos y equipados de manera que la carne no entre en contacto con el suelo.

SECCION VIII - REQUISITOS 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.

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.

55. 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 circuns-tancias, 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.

56. 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 trasmitirse 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.

Limpieza de los locales

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

57. El director de un matadero o establecimiento 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 con 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.

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.

58. 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.

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.

59. 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.

60. 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.

61. 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 lugar previsto para ese fin, donde no contaminen la carne ni se contaminen.

62. Todas las personas que trabajen en la preparación, manipulación, envasado o transporte de la carne deberán lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa con 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.

63. Si se usan 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.

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

65. 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.

66. 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.

67. 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.

68. Cuando se acumulen recipientes, o cajas en zonas de un matadero o establecimiento donde se sacrifiquen 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.

69. Cuando se guarden recipientes, equipo o utensilios en una zona de un matadero o establecimiento donde se sacrifiquen 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.

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

71. 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.

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

a) 540 lux en las zonas donde se realice una preparación o examen detallado;

b) 220 lux en los restantes locales de trabajo; y

c) 110 lux en otras zonas;

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

73. 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.

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

75. No obstante lo estipulado en otras partes del presente Código, podrán utilizarse materiales empleados en la construción o al mantenimiento 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.

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.

76. 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.

77. Deberá disponerse de un suministro adecuado de agua potable caliente a 82ºC 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.

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

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

80. 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.

Programas de control del proceso de producción

El proceso de conversión de los animales destinados al sacrificio en carne comestible y el proceso posterior de transporte de esta carne requieren numerosas etapas; en cada una de estas etapas existe un riesgo para la inocuidad y salubridad. Para controlar suficientemente estos riesgos y proteger a los consumidores es necesario un planteamiento sistemático del proceso. Un programa de control del proceso de producción incluye la identificación sistemática de los peligros (materias primas, procesos, procedimientos) el establecimiento de los niveles y las tolerancias de referencia, el seguimiento, las medidas de rectificación, los procedimientos de comprobación, y la documentación. El método de HACCP es un instrumento valioso para este fin, y para que los programas de control del proceso de producción sean eficaces es necesario que la industria y la autoridad de reglamentación adopten criterios acordados conjuntamente.

Tanto la industria cárnica como la autoridad de inspección tienen un cometido importante en el control del proceso de producción. Este control requiere un planteamiento conjunto.

La normalización de los sistemas de control del proceso en los mataderos y establecimientos presenta algunas ventajas (como las de que se imparta capacitación, se evalúe la conformidad con las normas y se certifique la carne fresca), pero cada programa deberá formularse por separado, según las circunstancias concretas en que se habrá de operar en cada local.

81. Cada fase del proceso de producción de carne fresca deberá ser objeto de un programa eficaz de control. El programa de control del proceso deberá formularse específicamente para la operación en cuestión y su objetivo deberá ser la producción de carne inocua y sana, que se ajuste a todas las disposiciones de este Código y del Código para la Inspección *Ante-mortem* y *Post-mortem* de Animales de Matanza y para el Dictamen *Ante-mortem* y *Post-mortem* sobre Animales de Matanza y Carnes, así como a cualesquiera otros requisitos que establezca la autoridad de inspección.

82. El director de un matadero o establecimiento será responsable de la elaboración y aplicación constante del programa de control del proceso. Si bien el director podrá delegar la supervisión del programa de control del proceso de producción en un subordinado debidamente capacitado, no deberá delegar nunca la responsabilidad global. Para aplicar con éxito un programa de control del proceso de producción se necesitan un planteamiento de grupo y el pleno empeño y participación de la dirección y los empleados.

83. Un inspector vigilará la aplicación y resultados del programa de control del proceso de producción en lo que respecta a todas las cuestiones relacionadas con la inocuidad e higiene de la carne fresca, así como a todas las cuestiones relativas a las condiciones adicionales impuestas por la autoridad de inspección.

84. Los detalles de las medidas relativas al programa de control del proceso de producción deberán documentarse y revisarse en detalle con la frecuencia que sea necesaria para garantizar su aplicabilidad constante; el inspector encargado de vigilar el programa tendrá libre acceso a los detalles de éste, así como a los registros de los datos derivados de la vigilancia del proceso.

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.

85. 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.

86. A reserva de lo estipulado en el párrafo 35 del Código para la Inspección *Ante-mortem* y *Post-mortem* de Animales de Matanza y para el Dictamen *Ante-mortem* y *Post-mortem* sobre Animales de Matanza y Carnes en relación con el sacrificio de urgencia, no se sacrificará ni faenará ningún animal en un matadero si no está presente un inspector.

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

88. 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.

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

90. 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.

91. 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.

92. 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.

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

94. 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 análogo, 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 ubres:

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 no se derrame la sustancia segregada por el pezón y la ubre permanezca intacta y no se abra ningún conducto o seno lácteo.

95. 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 ubres deberá prevenirse eficazmente;

c) los intestinos no deberán ser cortados del estómago 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 estómago, 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 como 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 o desechables 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.

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, almacenamiento y transporte. Es importante que ni el material ni los procedimientos utilizados para envasar o envolver den origen a una contaminación de la carne.

96. 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.

97. 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, humedad relativa 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.

98. 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.

99. Las salas en las que se esté procediendo al corte o deshuesado deberán mantenerse a una temperatura y humedad adecuadas a la operación.

100. 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.

101. 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, como ocurre con la carne en piezas, no será necesario el forro u otra protección.

102. 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.

103. 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.

104. 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;

105. 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.

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.

106. 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 manos, 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.

107. 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 o por otra persona adecuadamente cualificada que sea responsable ante un inspector veterinario, antes de que se tome ninguna otra medida.

Higiene de las operaciones para la matanza por separado

108. 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 apartado 46 (m) del presente Código. La matanza y faenado deberán ajustarse a los requisitos establecidos en los párrafos 85 a 95.

109. La carne de los animales sacrificados y faenados en las instalaciones independientes especificadas en el apartado 46 (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.

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.

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

111. 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 como 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 PARA 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.

Instalaciones y equipo

112. 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.

113. La intensidad de la iluminación en todos los puntos de inspección no deberá ser inferior a 540 lux.

114. 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 apartados (b) a (e) del párrafo 50 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.

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

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

Supervisión veterinaria de la higiene de la carne

117. 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.

Procedimiento de control de laboratorio

118. 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.

_____