



MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Resolución 520/2016

Buenos Aires, 12/09/2016

VISTO el Expediente N° S05:0057153/2015 del Registro del entonces MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968, y

CONSIDERANDO:

Que la cisticercosis constituye un problema en la salud pública por las implicancias que tiene en la salud humana.

Que el procedimiento de mitigación del riesgo de esta parasitosis en la faena, está contemplado en el Numeral 11.5.14 del Capítulo XI del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968, el cual somete a la res a la acción del frío [MENOS DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (-10°C) durante DIEZ (10) días], hecho este que asegura la inocuidad pero afecta la calidad de la carne.

Que, por tal motivo, es necesario agregar a la normativa actual una opción que permita desosar previamente la res, acondicionada en envases primarios y secundarios, debidamente identificados y posteriormente someterla a la acción del frío.

Que de este modo se obtiene un producto sanitariamente óptimo, asegurando la no viabilidad del parásito y preservando los caracteres organolépticos, textura y calidad de la carne después de la congelación.

Que la opción propiciada se ha basado en otras legislaciones de países con reglamentaciones similares, como por ejemplo el Codex Alimentarius (Directrices para el Control de la taenia saginata en la carne de ganado bovino de cría - CAC/GL 85-2014) y de Estados Unidos (36 FR 4591).

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto en virtud de lo dispuesto por el Artículo 8°, inciso f) del Decreto N° 1.585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 825 del 10 de junio de 2010.

Por ello,



EL PRESIDENTE
DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
RESUELVE:

ARTÍCULO 1° — Sustitución. Sustitúyese el texto del inciso d) del Numeral 11.5.14 del Capítulo XI del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968, por el siguiente:

Acción del frío d) Cuando en la res se compruebe UN (1) quiste de *Cysticercus bovis*, en cualquier estado en que se halle, en los músculos masticatorios o corazón, previa extirpación del trozo muscular parasitado:

I) Se someterá a la res a la acción del frío durante DIEZ (10) días, no pudiendo durante ese lapso superar la temperatura medida en la parte más profunda de la musculatura, MENOS DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (-10°C).

La res, después de este proceso, puede librarse al consumo interno. Cuando el propietario de la res lo solicite a la Inspección Veterinaria por escrito, la res puede ser destinada a conserva, sin ser sometida a la acción del frío.

II) En establecimientos faenadores (Ciclo I) que cuenten a su vez con las instalaciones habilitadas para el despostado (Capítulo XIII - Despostadero Ciclo II) y con condiciones para congelar, se podrá optar por el siguiente procedimiento:

1) La res entera será intervenida en una cámara destinada especialmente para ese fin (cámara de cisticercos), donde se la someterá a la acción del frío hasta alcanzar los SIETE GRADOS CENTÍGRADOS (7°C) de temperatura mínima en el núcleo de su masa muscular más profunda, para su posterior procesamiento. La Inspección Veterinaria deberá autorizar y controlar que su procesamiento se realice por separado.

2) La res será desosada en porciones: cuartos (1/4) en manta o cortes, acondicionadas en recipientes apropiados, los cuales deberán contener exclusivamente una res o parte de ella y no podrán mezclarse en el mismo envase, cuartos o cortes de diferentes reses. Dichos envases deberán ser debidamente identificados con rótulos adherentes donde se aclarará la condición de mercadería intervenida por cisticercosis, aclarando fecha de faena, fecha de producción y fecha de liberación.

Todos los huesos y restos orgánicos que se obtengan del procedimiento del desosado, serán destinados a Digestor o Melters.

3) La mercadería será sometida a la acción del frío a MENOS DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (-10°C) mínimo, durante un plazo no menor a VEINTE (20) días, no pudiendo la temperatura, durante ese lapso, superar los MENOS DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (-10°C), medidos en la parte más profunda de la musculatura. Durante el proceso se registrará la temperatura debiendo archivarse los registros juntamente con la boleta de liberación.

4) La res, cuarto o corte que haya recibido la totalidad del proceso regulado en el presente apartado, puede librarse al consumo interno.

III) Los establecimientos comprendidos en el apartado II deberán asegurar que los productos elaborados cumplan el procedimiento regulado en el mismo implementando por escrito: Instrucciones documentadas, estableciendo solicitudes de producción; indicando día y horario de las mismas; y un registro de monitoreo y control de adecuado procedimiento de elaboración, que debe hallarse a disposición del Servicio de Inspección Veterinaria.

ARTÍCULO 2° — Vigencia. La presente resolución entra en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.





ARTÍCULO 3° — Comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Méd. Vet. JORGE DILLON, Presidente, Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

e. 15/09/2016 N° 67186/16 v. 15/09/2016

Fecha de publicación: 15/09/2016

