

REPÚBLICA DE PANAMÁ
ASAMBLEA LEGISLATIVA
LEGISPAN

Tipo de Norma: DECRETO

Número: 62

Referencia: 62

Año: 1957

Fecha(dd-mm-aaaa): 15-01-1957

Título: POR EL CUAL SE REGLAMENTA EL CODIGO SANITARIO EN LO REFERENTE A LA INSPECCION Y VIGILANCIA DE CARNES.

Dictada por: MINISTERIO DE TRABAJO, PREVISION SOCIAL Y SALUD PUBLICA

Gaceta Oficial: 13404

Publicada el: 26-11-1957

Rama del Derecho: DER. SANITARIO

Palabras Claves: Carne, Alimentos de origen animal, Salud, Sanidad

Páginas: 28

Tamaño en Mb: 5.540

Rollo: 47

Posición: 1419

GACETA OFICIAL

ORGANO DEL ESTADO

AÑO LIV

PANAMÁ, REPÚBLICA DE PANAMÁ, MARTES 26 DE NOVIEMBRE DE 1957

Nº 13.404

—CONTENIDO—

MINISTERIO DE TRABAJO, PREVISION SOCIAL Y SALUD PUBLICA

Decreto Nº 62 de 15 de enero de 1957, por el cual se reglamenta el Código Sanitario en lo referente a la inspección y vigilancia de carnes.
Decreto Nº 502 de 12 de noviembre de 1957, por el cual se reforman y adiciona acápites de artículos de un decreto.

TRIBUNAL ELECTORAL

Decreto Nº 347 de 7 de septiembre de 1957, por el cual se dictan algunas medidas en relación con las solicitudes de naturalización.

Corte Suprema de Justicia.

Avisos y Edictos.

Ministerio de Trabajo, Previsión Social y Salud Pública

REGLAMENTASE EL CODIGO SANITARIO EN LO REFERENTE A LA INSPECCION Y VIGILANCIA DE CARNES

DECRETO NUMERO 62
(DE 15 DE ENERO DE 1957)

por el cual se reglamenta el Código Sanitario en lo referente a la inspección y vigilancia de carnes.

El Presidente de la República,
en uso de sus facultades legales,

CONSIDERANDO:

Que es necesario reglamentar la inspección y vigilancia de carnes con el fin de proteger la Salud Pública, la producción agropecuaria y hacer factible la exportación de carnes, de conformidad con lo que dispone el Artículo 183 del Código Sanitario,

DECRETA:

Artículo único: Se aprueba en todas sus partes el siguiente reglamento que a la letra dice:

PARTE I

1. *Definiciones:* Para los fines de este reglamento, las palabras, frases, nombres y términos que aparecen a continuación tendrán, respectivamente, los siguientes significados:

a) *El Departamento:* El Departamento de Salud Pública de la República de Panamá.

b) *Director:* El Director del Departamento de Salud Pública.

c) *Sección de Veterinaria:* La Sección de Veterinaria del Departamento de Salud Pública.

d) *Veterinario Jefe:* El Jefe de la Sección de Veterinaria.

e) *Inspector:* Cualquier inspector de la Sección de Veterinaria del Departamento de Salud Pública.

f) *Empleados del Departamento:* Los inspectores sanitarios y los demás empleados del Departamento o las personas que tengan la autorización o la aprobación del Director para desempeñar cualquier trabajo o función relacionado con la inspección de carne.

g) *Establecimiento Oficial:* Cualquier establecimiento donde se efectúe la matanza de animales, se enlaten, curen, ahumen, salen, empaquen o procesen productos de carne o se lleven a cabo

actividades similares y en los cuales se mantiene una inspección de acuerdo con este reglamento.

h) *Inspeccionado y Pasado, o RP Inspeccionado y Pasado, o RP Inspeccionado y Pasado por el Departamento de Salud Pública,* o cualquier abreviatura autorizada de estas leyendas. La carne, los sub-productos de carne, o los productos alimenticios de carne que llevan esa clasificación han sido inspeccionados y pasados de acuerdo con este reglamento, y al momento de ser inspeccionados, pasados y marcados, estaban sin defectos, sanos, y eran saludables y aptos para el consumo humano.

i) *RP Pasado para Cocimiento:* La carne y los sub-productos de carne que llevan esa clasificación han sido inspeccionados y pasados con la condición de que sean convertidos en grasa, manteca o cocidos de otra forma, empleando para ello un método aprobado por el Director de Salud Pública.

j) *RP Pasado para Refrigeración:* La carne y los sub-productos de carne que llevan esa clasificación han sido inspeccionados y pasados con la condición de que sean refrigerados o conservados en otra forma, según las disposiciones de la Parte II de este reglamento o según método aprobado por el Director de Salud Pública.

k) *RP Inspeccionado y Condenado* o cualquier abreviatura autorizada de dicha leyenda: El Cadáver, viscera, parte del cadáver, carne, sub-producto de carne, o producto alimenticio de carne que lleva esa clasificación o identificación, tiene defectos, no está sano, es malsano o inapto, por alguna razón, para el consumo humano.

l) *RP Retenido:* El cadáver, viscera, parte del cadáver, carne, sub-producto de carne, producto alimenticio de carne, u otro artículo que lleva esa clasificación o identificación se retiene para ser examinado nuevamente por un inspector a fin de decidir sobre su destino.

m) *RP Sospechoso:* Hay la sospecha de que el animal que lleva esa clasificación sufre de alguna enfermedad o condición que pueda determinar que sea condenado, en todo o en parte, después de sacrificado, y está sujeto a nuevo examen por un inspector a fin de decidir sobre su destino.

n) *RP Condenado:* El animal que lleva esa clasificación ha sido examinado y se encuentra en estado agonizante; o sufre de cualquier enfermedad o condición que requiere que su cadáver sea condenado.

o) *Leyenda de Inspección:* Una marca o expresión autorizada por este reglamento, fijada sobre un producto o sobre el envase de un produc-

GACETA OFICIAL

ORGANO DEL ESTADO

ADMINISTRACION

RAFAEL A. MARENGO

Encargado de la Dirección.—Teléfono 2-2612

OFICINA:

Avenida 9ª Sur.—Nº 19-A-50
(Relleño de Barraza)
Teléfono: 2-3271

TALLERES:

Avenida 9ª Sur.—Nº 19-A-50
(Relleño de Barraza)
Apartado Nº 3446

AVISOS, EDICTOS Y OTRAS PUBLICACIONES

Administración Gral. de Rentas Internas.—Avenida Eloy Alfaro Nº 4-11

PARA SUSCRIPCIONES VER AL ADMINISTRADOR

SUSCRIPCIONES:

Mínima: 6 meses: En la República: B/. 6.00.—Exterior: B/. 8.00.
Un año: En la República: B/. 10.00.—Exterior: B/. 12.00

TODO PAGO ADELANTADO

Número sueldo: B/. 0.65.—Solicítense en la oficina de ventas de
Impresos Oficiales, Avenida Eloy Alfaro Nº 4-11.

PARTE II

Del Radio de la Inspección

- 2.1 *Establecimientos sujetos a inspección.*
2.2 *Animales y productos que entran a establecimientos sujetos a inspección.*

2.1 *Establecimientos sujetos a inspección:* Todo establecimiento en el que semanalmente se sacrifican diez o más animales para la venta, que esté destinado o para la venta al público fuera del lugar de matanza, o en el cual se enlata, cuece, cure, ahume, sale, empaque, procese o prepare de otro modo para la venta, en todo o en parte, carne o cualquier sub-producto de carne o producto alimenticio de carne o derivado de ganado bovino, ovino, porcino, caprino o de tortuga y que pueda usarse para el consumo humano, estará sujeto a inspección de acuerdo con este reglamento.

2.2 *Animales y productos que entran a establecimientos sujetos a inspección:* Todo el ganado bovino, ovino, porcino, caprino o tortuga y todos los productos que entren a un establecimiento sujeto a la inspección prevista en este reglamento, y todos los productos allí preparados, ya sea total o parcialmente, serán inspeccionados, conservados, preparados, clasificados y marcados como lo disponga este reglamento.

PARTE III

De la Organización del Personal

3.1 *Personal:* Los inspectores de carne y el resto del personal cuyas atribuciones estén relacionadas con la inspección de carne en los establecimientos oficiales deberán ser aprobados por el Director del Departamento de Salud Pública.

PARTE IV

De los Planos y Dibujos para establecimientos en proyecto

4.1 En todos los casos en que se proyecten establecimientos para surtir de productos a las ciudades de Panamá y Colón se someterán a la aprobación del Director de Salud Pública copias de los dibujos completos de mataderos o de plantas de empacar nuevas o en proyecto, junto con las especificaciones, las cuales consistirán de los planos de los pisos que indiquen la ubicación de las características principales, tales como el equipo más importante, los drenajes de piso, las principales líneas de drenaje, lavatorios, y conexiones de mangueras para fines de limpieza; planos del techo; elevaciones; dibujos transversales y longitudinales de los distintos edificios que incluyan características tales como el equipo principal, altura de los cielorasos, rieles conductores, y el material de los pisos y los cielorasos; y un plano topográfico que indique los linderos del terreno de la planta, la localización esquemática de los edificios en el predio, los puntos cardinales del camp, y los caminos y vías férreas que sirvan a la planta, debidamente dibujados a escala.

PARTE V

De los números oficiales e inauguración de la inspección

5.1 *Números oficiales; establecimientos subsidiarios.*

to, la cual indica que el producto ha sido inspeccionado y aprobado como alimento por un inspector.

p) *Animal:* Ganado bovino, ovino, porcino, caprino, o tortuga.

q) *Cadáver:* Todas las partes, incluso las vísceras, de un animal sacrificado que pueden ser utilizadas para el consumo humano.

r) *Carne:* La parte comestible del músculo del ganado bovino, ovino, porcino, caprino, o de la tortuga, que se encuentra en la lengua, en el diafragma, en el corazón, o en el esófago, con o sin la manteca que la rodea o la cubre, y las partes de los huesos, la piel, los tendones, nervios o vasos sanguíneos que normalmente están con los tejidos musculares y que no se separan de éstos en el destaze. No incluye los músculos de los labios, trompa u orejas.

s) *Sub-Producto de Carne:* Cualquier parte comestible, fuera de la carne, que se deriva de uno o más animales bovinos, ovinos, porcinos, caprinos, o una o más tortugas.

t) *Producto Alimenticio de Carne:* Cualquier artículo alimenticio, o cualquier artículo que se destina o que es apto para el consumo humano, que se deriva o se prepara, en un todo o en parte apreciable o definida, de cualquier parte de un animal bovino, ovino, porcino, caprino, o de una tortuga, con excepción de artículos tales como sustancias órgano terapéuticas, jugo de carne, extracto de carne, y similares, que se usan únicamente con fines medicinales y que se anuncian únicamente entre las profesiones médicas.

u) *Producto:* Cualquier parte o el todo de la carne, el sub-producto de carne, o el producto alimenticio de carne.

v) *Envase inmediato o envase verdadero:* La lata, bote, tarro, lona, u otro recipiente o envoltura en que se acostumbra despachar cualquier artículo.

w) *Envase de embarque o envase exterior:* La caja, bolsa, barril, cajón u otro recipiente o envoltura que encierra cualquier producto empaquetado en uno o más envases inmediatos o verdaderos.

x) *Persona:* Toda persona natural individuo, firma, sociedad, sociedad anónima, compañía y asociación, junto con cualquiera de sus dignatarios, agentes o empleados. Este término abarcará el singular o el plural según sea el caso.

5.2 *Separación de los establecimientos oficiales de los no oficiales.*

5.3 *Sanidad e instalaciones adecuadas.*

5.1 *Números oficiales, establecimientos subsidiarios:*

a) Cada establecimiento que se inspeccione de acuerdo con este reglamento se le asignará un número oficial. Dicho número será usado para identificar todos los productos preparados en el establecimiento y que hayan sido inspeccionados y pasados. No se asignará más de un número a un establecimiento.

b) Se podrá asignar el mismo número oficial a dos o más establecimientos oficiales de propiedad de una misma persona o que estén bajo el mismo control, siempre y cuando se añada una letra en cada caso a fin de identificar a cada establecimiento y sus productos.

c) Cuando se haya autorizado el servicio de inspección a una persona en un establecimiento, no se autorizará para ninguna otra persona en el mismo establecimiento, salvo en el caso de una empresa subsidiaria de aquella para la cual se autorizó el servicio, dedicada a las actividades que se describen en el artículo 2.1. la que podrá solicitar y recibir el servicio de inspección.

5.2 *Separación de los establecimientos oficiales de los no oficiales:*

a) Cada establecimiento oficial funcionará independientemente de cualquier otro establecimiento oficial o no oficial en que se prepare cualquier producto, y de cualquier otro establecimiento a juicio del Director de Salud Pública.

b) No se iniciará la inspección de ningún edificio en el que cualquiera de sus dependencias se use como vivienda, a menos que la parte para la cual se ha solicitado la inspección esté separada de las piezas de vivienda por pisos, paredes y cielorasos de hormigón sólido, ladrillos o material parecido, y que los pisos, paredes, y cielorasos no tengan aberturas que comuniquen directa o indirectamente con las piezas que se usan como viviendas.

5.3 *Sanidad e instalaciones adecuadas:* No se comenzará la inspección de un establecimiento si éste no se encuentra en condiciones sanitarias, ni si el establecimiento no se ha comprometido a mantener dichas condiciones, ni si no está dotado de las instalaciones necesarias para llevar a cabo dicha inspección.

PARTE VI

Distribución de los empleados del Departamento

6.1 *Designación del inspector encargado y sus asistentes.*

6.2 *Acceso de los empleados del Departamento a los establecimientos a toda hora.*

6.3 *Identificación de los inspectores.*

6.1 *Designación del inspector encargado y sus asistentes:* El Director de Salud Pública designará al inspector que estará encargado de la inspección en cada establecimiento oficial y sus asistentes, con base a la recomendación formulada por el Jefe de la Sección de Veterinaria de la Oficina de Salud Pública. El inspector encargado deberá tener título de Veterinario.

6.2 *Acceso de los empleados del Departamento a los establecimientos a toda hora:* Con el fin

de practicar cualquier examen o inspección que sea necesario para dar cumplimiento a las disposiciones de este reglamento, los empleados del Departamento tendrán acceso a toda hora del día o de la noche, esté trabajando o no el establecimiento, a todas las dependencias de cualquier establecimiento, oficial que ofrezca productos para la venta en las ciudades de Panamá o Colón.

6.3 *Identificación de los inspectores:* Cada empleado del departamento portará identificación oficial que mostrará a requerimiento competente.

PARTE VII

De las Facilidades para la Inspección

7.1 *Facilidades para los empleados del Departamento.*

7.2 *Horas de trabajo en los establecimientos oficiales.*

7.3 *Designación de los días y horas de trabajo por el Director de Salud Pública.*

7.4 *Facilidades y condiciones que debe brindar el establecimiento.*

7.5 *Los inspectores suministrarán los utensilios de trabajo y conservarán los manos y los utensilios en condiciones sanitarias.*

7.1 *Facilidades para los empleados del Departamento:* Los establecimientos oficiales suministrarán gratis para uso exclusivo del inspector encargado y de los otros empleados del Departamento asignados a ellos en el desempeño de sus atribuciones oficiales una oficina amueblada, con luz y servicio de aseo. El cuarto o los cuartos destinados para este fin están sujetos a la aprobación del Director de Salud Pública y estarán convenientemente ubicados, debidamente ventilados y dotados de gabinetes adecuados para guardar los materiales del Departamento y de las facilidades necesarias para que los empleados del Departamento se cambien de ropa.

7.2 *Horas de trabajo de los establecimientos oficiales:* Cada establecimiento oficial notificará al inspector o a su asistente de la terminación del trabajo del día en cada departamento, y del día y la hora cuando se reanudará el trabajo. Cuando haya que examinar o atender un producto cualquiera en un establecimiento oficial en horas fuera de las corrientes, el establecimiento notificará al inspector o a su asistente, con anticipación razonable, el día y la hora cuando comenzará dicho trabajo; y no se atenderán dichos artículos sino cuando se haya dado la notificación indicada. Ningún departamento de los establecimientos oficiales funcionará sin la vigilancia de un empleado del Departamento. La matanza de animales y la preparación de los productos se hará dentro de horas razonables y con rapidez razonable, tomando en cuenta las facilidades del establecimiento. No se despachará ningún producto de ningún establecimiento oficial hasta tanto hayan sido notificados el inspector o su asistente.

7.3 *Designación de los días y horas de trabajo por el Director de Salud Pública:* En los casos en que un inspector esté encargado del trabajo en dos o más establecimientos oficiales en los que se sacrifican pocos animales o en los que se prepara una cantidad pequeña de cualquier producto, el inspector podrá fijar las horas del día y los días

de la semana en los cuales trabajarán dichos establecimientos.

7.4 *Facilidades y Condiciones que deben dar los establecimientos:* Cuando lo requiera el Director del Departamento de Salud Pública, cada establecimiento oficial dará las siguientes facilidades y condiciones y cualesquiera otras que sean esenciales para la eficiencia de la inspección y del mantenimiento de condiciones sanitarias:

a) Corrales, equipo y asistentes satisfactorios para llevar a cabo la inspección ante-mortem y para separar, marcar y mantener separados de los animales pasados aquellos que hayan sido marcados "RP Sospechosos y RP Condenados". Los corrales, callejones y salidas estarán pavimentados y dotados de drenaje y de conexiones adecuadas para mangueras para el trabajo de limpieza. Habrá suficiente luz para la inspección.

b) Luz natural suficiente, y en los lugares y en las horas del día cuando ésta sea inadecuada para la práctica de una debida inspección, luz artificial abundante. Los cuartos se mantendrán lo suficientemente libres de vapor y de emanaciones para que se lleve a cabo la inspección en la forma debida. No se usarán equipo ni substancias que despiden gases u olores, excepto con la autorización del Director de Salud Pública.

c) Bastidores, recipientes u otros aparatos adecuados para retener partes tales como la cabeza, la lengua, el rabo, la glándula timo, y las vísceras, y todas las partes y la sangre que han de usarse en la preparación de productos alimenticios de carne o productos medicinales, hasta que se haya terminado el examen post-mortem, a fin de que puedan ser identificadas en caso de que se condene el cadáver; equipo, camiones y recipientes para mover las vísceras de los animales sacrificados sin que toquen el suelo; camiones, bastidores, receptáculos marcados, mesas y cualquier otro equipo necesario para el manejo sanitario y separado de los cadáveres o partes de éstos que han sido pasados para cocimiento.

d) Mesas, bancas y demás equipo sobre el cual se ejecuta la inspección, de diseño, material y construcción adecuados para que los empleados del Departamento lleven a cabo la inspección rápida, eficaz y aseadamente.

e) Camiones o recipientes de metal a prueba de agua para recibir y mover cadáveres o partes de los mismos, enfermos, construidos de manera que puedan ser limpiados fácilmente; dichos camiones o receptáculos estarán marcados de manera visible con la frase "RP Condenado", inscrita en letras de no menos de 2 pulgadas de alto y, cuando así lo requiera el inspector, dotados de dispositivos para ser cerrados con llave o con sello.

f) Facilidades adecuadas, incluso vapor, agua caliente, jabón y purificador, para asear y desinfectar las manos, para esterilizar todos los utensilios usados en el destace de los cadáveres enfermos, los pisos y demás artículos o lugares que puedan ser contaminados por los cadáveres enfermos o por otra causa.

g) En los establecimientos donde se hace la matanza, cuartos, compartimientos u otros lugares abiertos, especialmente acondicionados para ello, que serán conocidos como "lugares de inspección final", en los cuales se pueda llevar a cabo

la inspección de los cadáveres retenidos. El establecimiento suministrará asistentes competentes para atender a los cadáveres y partes que han sido retenidos. Los lugares de inspección final tendrán tamaño adecuado y tendrán suficientes rieles y demás equipo para evitar que los cadáveres y partes que han sido pasados para alimento o cocimiento se contaminen debido al contacto con cadáveres o partes condenados.

Estarán dotados de agua caliente, lavatorios, esterilizador, mesas y demás equipo que se requiera para la rapidez, eficiencia y aseo de la inspección. Los pisos estarán construidos de manera que faciliten el mantenimiento de condiciones sanitarias y tendrán conexiones adecuadas para drenaje. Cuando el lugar de inspección final sea parte de un piso mayor, deberá estar separado por un cordón, barandilla, u otro dispositivo.

h) Cuartos, compartimientos y recipientes para guardar los cadáveres y las partes que requieren inspección más detallada. Estos correspondrán, en número y ubicación, a las necesidades que requiera la inspección en el establecimiento.

Estarán acondicionados para cierre seguro y se mantendrán bajo cerradura que suministrará el Departamento, cuyas llaves no saldrán de la custodia de los empleados del Departamento. Estos cuartos, compartimientos o receptáculos estarán marcados de manera visible con la frase "RP Retenido" inscrita en letras de no menos de 2 pulgadas de alto. Los cuartos o compartimientos que sean usados con estos fines deben ser de cierre seguro y deben estar acondicionados para que se mantengan aseados, incluso para la eliminación sanitaria de los líquidos que caen al suelo.

i) Facilidades adecuadas, incluso materiales de desnaturalización para la debida eliminación de los artículos condenados según las disposiciones de este reglamento. Los tanques u otro equipo de derretimiento que, según las disposiciones de este reglamento, deben estar sellados, estarán debidamente acondicionados para ser sellados, según lo disponga el Director de Salud Pública.

j) Desembarcaderos o cuartos de recibo, que sean designados por el establecimiento, con la aprobación del inspector, para el recibo e inspección de todos los productos, según lo dispuesto en el artículo 17.4 de este reglamento.

k) Gabinetes apropiados para guardar los sellos con las leyendas de inspección cuando no estén en uso. Estos gabinetes estarán dotados de cerraduras suministradas por el Departamento, cuyas llaves no saldrán de la custodia de los empleados del Departamento.

7.5 *Los inspectores suministrarán los utensilios de trabajo y conservarán las manos y utensilios en condiciones sanitarias:* Los inspectores suministrarán su propia ropa y utensilios de trabajo, tales como cuchillos, aceros para amolar, linternas y comprobadores, para practicar la inspección y llevarán a cabo la limpieza de las manos y los utensilios según lo dispuesto en el artículo 8.8 (c).

PARTE VIII

Del Saneamiento

8.1 *Examen y especificaciones del equipo y saneamiento antes de conceder la inspección.*

8.2 Presentación de planos y especificaciones antes de la construcción.

8.3 Establecimientos; condiciones sanitarias; requisitos.

8.4 Facilidades e instalaciones sanitarias; requisitos específicos.

8.5 Equipo de limpieza fácil; el que se usa para productos no comestibles deberá estar marcado.

8.6 Cuchilleras.

8.7 Cuartos, compartimientos, etc. limpios e higiénicos.

8.8 Operaciones, procedimientos, cuartos, vapores, utensilios, etc., limpios y sanitarios.

8.9 Envolturas protectoras para los productos.

8.10 Barriles para materiales secos y recipientes similares; vehículos y carros para los productos; papel en contacto con el producto.

8.11 Envolturas de henequén para la carne; la carne envuelta en henequén debe envolverse primero en papel o tela.

8.12 Tinajas, barriles y otros recipientes de segunda mano; carros tanques, inspección y limpieza.

8.13 Cuartos de trabajo y de almacenaje de productos no comestibles; predios, desembarcaderos, pistas, entradas, corrales, callejones etc., exteriores; criaderos de moscas, estorbos.

8.14 Empleo de personas enfermas.

8.15 Identificación del equipo que no está en condiciones sanitarias, etc.

8.16 Vehículos para el transporte de productos.

8.1 Examen y especificaciones del equipo y saneamiento antes de conceder la inspección: Antes de comenzarse el servicio de inspección, un empleado del Departamento hará un examen del establecimiento y sus terrenos y se especificarán los requisitos para el saneamiento y las facilidades necesarias para la inspección.

8.2 Presentación de planos y especificaciones antes de la construcción: Antes de iniciarse los trabajos de construcción, se someterán al Jefe de la Sección de Veterinaria y al Jefe de la Sección de Ingeniería Sanitaria para su aprobación, copias en duplicado de los planos y especificaciones, con todos los detalles indicados en el artículo 4.1 para las alteraciones de las plantas de establecimientos oficiales y para edificios nuevos.

8.3 Establecimientos; condiciones sanitarias; requisitos: a) Los establecimientos oficiales se mantendrán en condiciones sanitarias y para ello se dará cumplimiento a los requisitos contenidos en los párrafos b) al h), incluso, de este artículo.

b) Habrá luz abundante, tanto artificial como natural, de buena calidad y bien distribuida, lo mismo que suficiente ventilación en todos los cuartos y compartimientos a fin de asegurar el mantenimiento de condiciones sanitarias.

c) Habrá un sistema eficaz de drenaje y plomería para el establecimiento y sus terrenos y todos los desagües y canales estarán debidamente instalados con trampas y respiradores aprobados. Las aguas negras se llevarán a un alcantarillado municipal o se eliminarán de algún modo aprobado por el Director de Salud Pública.

d) Habrá agua abundante, limpia y potable y el sistema de abastecimiento dentro de la planta será adecuado y estará protegido contra la contaminación y la polución. Todo establecimiento

dará a conocer la fuente de su abastecimiento de agua, las facilidades de almacenamiento y el sistema de distribución y, cuando así se requiera, brindará las facilidades para su inspección. El equipo que emplea agua potable estará instalado de manera que impida el retorno de ésta al sistema de agua potable. Se permitirá el uso de agua no potable solamente en aquellas dependencias del establecimiento oficial en donde se manipulan o se preparan productos no comestibles, y en este caso únicamente para fines limitados, tales como en condensadores de amoníaco que no están conectados al sistema de abastecimiento de agua potable, en tuberías de vapor para los tanques de derretimiento de productos no comestibles, en equipo para desmenuzar y lavar productos no comestibles antes de enviarlos a los tanques, y para mover desperdicios pesados por las cañerías. No se permitirá el uso de agua no potable para la limpieza de pisos, áreas o equipo que se emplean para mover materiales entre los departamentos de productos comestibles, como tampoco en las tinajas para escaldar cerdos, en máquinas depiladoras, en las tuberías de vapor del equipo de derretimiento de productos comestibles, o en la limpieza de corrales de encadenamiento, áreas de sangrar, o los callejones dentro del Depto. de matanza. En todos los casos, las tuberías de agua no potable deberán estar identificadas claramente y no tendrán conexiones en cruz con el sistema de agua potable a menos que esto sea necesario para la protección contra incendios, en cuyo caso la conexión será de tipo de interrupción adecuada para impedir la contaminación accidental y habrá sido aprobada por el Director de Salud Pública.

e) En los pisos, paredes, cielorrasos, tabiques, pilastras, puertas y otras partes de todas las estructuras se emplearán materiales, diseño y acabado que permitan una rápida y completa limpieza. Los pisos se mantendrán a prueba de agua. Los cuartos y compartimientos que se usan para los productos comestibles estarán completamente aparte de los que se usan para productos no comestibles.

f) Los cuartos y compartimientos en los cuales se prepara o maneja cualquier producto estarán libres de polvo y de olores emanados de cuartos de vestir y de servicios sanitarios, desagües, bodegas de almacenamiento de pieles, cuartos de tripas, cuartos de tanques de productos no comestibles y fertilizantes, y corrales.

g) Se tomarán todas las precauciones que sean prácticas para alejar de los establecimientos a las moscas, ratas, ratones y vermes. Se prohíbe el uso de venenos con cualquier fin en los cuartos o compartimientos donde se guarda o se maneja cualquier producto sin envasar, excepto en lugares como los depósitos de pieles, compartimientos para productos no comestibles, en las dependencias accesorias, o lugares parecidos, o en los depósitos de productos enlatados o en barriles, o en los demás lugares que sean aprobados por el Director de Salud Pública. Se usarán únicamente los venenos que autorice el Director de Salud Pública. Los llamados virus de rata no se usarán en ninguna parte de un establecimiento o en sus terrenos.

h) No se permitirán ni perros ni gatos dentro de los establecimientos.

8.4 *Facilidades e instalaciones sanitarias: requisitos específicos:* Todo establecimiento oficial brindará facilidades y comodidades sanitarias. Las siguientes serán obligatorias:

a) Cuartos de vestir, cuartos de excusados y uriniales en número suficiente y de tamaño amplio y ubicación accesible. Los cuartos tendrán ventanas para admitir la luz directa y natural y tendrán las instalaciones adecuadas para luz artificial. Tendrán la debida ventilación y cumplirán con todos los requisitos en cuanto a construcción y equipo sanitario. Estarán separados de los cuartos y compartimientos en los cuales se preparan, almacenan o manejan productos. En los lugares donde hay empleados de ambos sexos, se darán facilidades separadas.

b) Instalaciones modernas de lavatorio, con agua corriente, caliente y fría, jabón, toallas, etc. Estas se colocarán en los cuartos de excusados y uriniales, o cerca de ellos, y también en los lugares dentro del establecimiento en los que sean esenciales para asegurar el aseo de todas las personas que manejan los productos.

c) Las tuberías de desagüe de los excusados estarán separadas de las tuberías de desagüe del edificio hasta fuera de éstos y el desagüe de los excusados y uriniales no debe salir a una trampa de grasa.

d) Instalaciones debidamente ubicadas para limpiar y desinfectar los utensilios y las manos de todas las personas que manejan productos.

8.5 *Equipo de fácil limpieza; el que se usa para productos no comestibles debe estar marcado:* El equipo y los utensilios que se usan para preparar, elaborar y manejar en alguna forma cualquier producto serán de materiales y de construcción que permitan su limpieza fácil y completa y aseguren estricto aseo en la preparación y manejo de todos los productos. Hasta donde sea practicable dicho equipo será de metal o de otro material impermeable. Los camiones y recipientes que se emplean para productos no comestibles serán de construcción similar y llevarán un distintivo visible, y no podrán emplearse para productos comestibles.

8.6 *Cuchilleras:* Las cuchilleras y otros instrumentos parecidos para que los trabajadores en los establecimientos que se inspeccionan guarden temporalmente los cuchillos, aceros de amolar, comprobadores, etc., deberán ser contruidos de metal resistente al óxido o de otro material impermeable, serán de un diseño que permita la fácil limpieza, y se mantendrán limpios.

8.7 *Cuartos, compartimientos, etc., limpios y sanitarios:* Los cuartos, compartimientos, lugares, equipo y utensilios que se emplean para preparar, almacenar o manejar cualquier producto, y todas las demás partes del establecimiento, se mantendrán limpios y en condiciones sanitarias. No se trabajarán ni se almacenarán materiales que causen condiciones objetables en los cuartos, compartimientos, o lugares donde el producto se prepara, almacena o maneja en cualquier forma.

8.8 *Operaciones, procedimientos, cuartos, ropas, utensilios, etc., limpios y sanitarios:* a) Las operaciones y procedimientos relacionados con la preparación, almacenamiento o manejo de

cualquier producto se ajustarán estrictamente a métodos limpios y sanitarios.

b) Los cuartos y compartimientos en los cuales se practican las inspecciones y aquellos en que se sacrifican los animales o se elabora o se prepara cualquier producto se mantendrán lo suficientemente libres de vapores para que los empleados del Departamento puedan practicar las inspecciones y se asegure el aseo de las operaciones. Se mantendrán libres de humedad, hasta donde sea posible, las paredes, cielorasos y demás estructuras de las partes altas de los cuartos y compartimientos en los cuales se preparan, almacenan o manejan los productos.

c) Los carniceros y demás personas que limpian o trabajan con los cadáveres o partes de animales enfermos se lavarán las manos con jabón y agua caliente y se las enjuagarán en agua limpia antes de tocar o limpiar otros cadáveres o partes. Los utensilios que se emplean en la limpieza de cadáveres enfermos deberán lavarse bien en agua hirviendo o en un desinfectante aprobado y luego se enjuagarán en agua limpia. Los empleados del establecimiento que manejan cualquier producto, deberán conservar las manos limpias y cada vez que van a los cuartos de excusados o uriniales se lavarán las manos antes de tocar cualquier productos o utensilio empleado en la preparación de productos.

d) Los delantales, sacos y otras ropas exteriores que usan las personas que manejan cualquier producto serán de material de fácil limpieza. Se usará ropa limpia solamente.

e) Se prohíben prácticas tales como las de escupir sobre los molejones, escupir en el suelo, colocar brochetas, etiquetas o cuchillos en la boca, inflar pulmones o tripas, o examinar recipientes tales como barriles que se usan o se van a usar con productos, soplándolos con la boca. Para los fines de comprobación se utilizarán medios mecánicos únicamente. Se tomarán las precauciones debidas para evitar la contaminación de los productos con sudor, pelo, cosméticos, medicamentos y substancias similares.

8.9 *Envolturas protectoras para los productos:* Los inspectores requerirán el uso de envolturas protectoras para los productos al ser distribuidos de los establecimientos oficiales de manera que estén debidamente protegidos contra polvo, suciedad, insectos y agentes similares, tomando en cuenta el medio de transporte que se empleará para llevar el producto del establecimiento.

8.10 *Barriles para materiales secos y recipientes similares; vehículos y carros para los productos; papel en contacto con el producto:*

a) Cuando sea necesario para evitar la contaminación del producto con astillas o algo parecido, los barriles y otros recipientes de materiales secos, deberán ser forrados con material adecuado de buena calidad antes de usarse.

b) Los barriles y otros recipientes de materiales secos y los vehículos y carros en los que se transporte cualquier producto se mantendrán limpios y en condiciones sanitarias.

c) El papel que se emplea para cubrir o forrar los barriles y otros recipientes de materiales secos y los vehículos y carros, será de calidad que impida que se rasgue durante su uso, sino

que se conserve intacto al ser humedecido por el producto y que no se desintegre.

8.11 *Envolturas de henequén para la carne; la carne envuelta en henequén debe envolverse primero en papel o tela; Como quiera que el henequén, al usarse como envoltura para carne sin ningún otro material, deposita linaza en la carne y no la protege suficientemente de la contaminación exterior, su uso como envoltura para carne no se permitirá a menos que ésta se envuelva primero en papel o tela de buena calidad que impida la contaminación con linaza y otras materias extrañas.*

8.12 *Tinas, barriles y otros recipientes de segunda mano y carros-tanques; inspección y limpieza:*

a) Las tinas, barriles y cajas que se destinan como recipientes de cualquier producto serán inspeccionados al recibirse en el establecimiento y antes de ser limpiados. Los que hayan sido empleados para fines que los hagan inadecuados para servir de recipientes de productos alimenticios serán rechazados. Puede permitirse el uso de los que no estén en las condiciones anteriores, después de haber sido bien lavados. En la limpieza de tinas y barriles es esencial someterlos a vapor después de restregarlos y enjuagarlos.

b) Los interiores de los carros-tanques que se van a emplear en el transporte de cualquier producto serán inspeccionados cuidadosamente en cuanto a limpieza, aún cuando lo último que transportaron haya sido comestible. Las soluciones de potasa y sosa caustica que se empleen en la limpieza deberán ser bien enjuagadas con agua limpia. Al practicar sus exámenes, los empleados del Departamento entrarán al tanque con una luz y examinarán todas las partes del interior.

8.13 *Cuartos de trabajo y de almacenaje de productos no comestibles; predios, desembarcaderos, pistas, entradas, callejones, corrales, etc.; criaderos de moscas; estorbos:* Todos los cuartos y departamentos de trabajo y almacenaje en establecimientos oficiales los cuales se emplean para materiales no comestibles se mantendrán en condiciones aceptables de limpieza. Los alrededores de todo establecimiento oficial, incluso los desembarcaderos y las áreas donde se cargan los carros y camiones, y las pistas, accesos, patios, corrales y callejones, estarán debidamente pavimentados, provistos de desagües y se mantendrán en condiciones de limpieza y orden. Todas las trampas de desagüe en los terrenos del establecimiento serán construidas, ubicadas y atendidas de manera que se mantengan en condiciones aceptables en cuanto a limpieza y olor. No se colocarán trampas de desagüe en los departamentos en donde se preparan, manejan o almacenan los productos. Se prohíbe acumular en los terrenos de los establecimientos cualesquier materiales, tales como pelo de cerdo, huesos, contenido de panzas, o estiércol, que propicien la cría de moscas. No se permitirá ningún estorbo o molestia dentro de cualquier establecimiento o en sus alrededores.

8.14 *Empleo de personas enfermas:* Ningún establecimiento empleará en ningún departamento donde se prepara o maneja cualquier producto a personas que sufren de tuberculosis u otra enfermedad contagiosa en etapa transmisible.

8.15. *Identificación del equipo que no esté en*

condiciones sanitarias, etc.: Cuando sea necesario, los empleados del Departamento fijarán una etiqueta con la leyenda "RP Rechazado" sobre cualquier equipo o utensilios que no esté limpio o cuyo uso violaría las disposiciones de este reglamento. No se usará ningún equipo o utensilio que lleve esa etiqueta hasta que esté en condiciones aceptables. Dicha etiqueta no podrá ser retirada por nadie que no sea empleado del Departamento.

8.16 *Vehículos para el transporte de productos:* Los vehículos que se emplean en el transporte a Panamá y Colón de productos de establecimientos que funcionan de acuerdo con este reglamento serán construidos de la manera que requiera el Director de Salud Pública y se mantendrán limpios. Todas las personas que manejen o entreguen productos de estos vehículos usarán ropa limpia y lavable cuando estén trabajando.

PARTE IX

De la Inspección Ante-Mortem

9.1 *Inspección ante-mortem en los corrales de establecimientos oficiales; animales sospechosos.*

9.2 *Animales que se sospecha están enfermos; destino de estos por medio de la inspección post-mortem u otros medios; clasificación de animales sospechosos; temperaturas en los casos de sospecha de enfermedad.*

9.3 *Identificación de animales enfermos o moribundos con la leyenda "RP Condenados".*

9.4 *Animales inválidos y caídos; barracos y machos sin castrar.*

9.5 *Animales que no han alcanzado el desarrollo.*

9.6 *Animales que muestran síntomas de rabia, tétano, parvosis post-partum o enfermedad de transporte.*

9.7 *Cólera porcino; cerdos infectados con virus de cólera porcino.*

9.8 *Epiteloma del ojo del ganado vacuno.*

9.9 *Animales atacados de antrax; limpieza y desinfección de corrales y callejones infectados.*

9.10 *Ganado enfermo de miasmosa u adenovirus generalizado.*

9.11 *Reactores a las pruebas de tuberculina.*

9.12 *Erisipela porcina.*

9.13 *Preñez o parto reciente.*

9.14 *Animales vacunados.*

9.15 *Sacrificio de emergencia; inspección previa.*

9.16 *Destino de animales condenados.*

9.17 *Chivos (cabras) que reaccionan a la prueba de aglutinación brucelosa.*

9.18 *Enfermedades vesiculares.*

9.1 *Inspección ante-mortem en los corrales de establecimientos oficiales; animales sospechosos:*

a) Antes de permitirse el sacrificio, se hará el examen e inspección ante-mortem de todo el ganado vacuno, ovino, porcino y caprino, o de cualquier otro animal que va a ser sacrificado, en cualquier establecimiento oficial. Dicha inspección la hará en la fecha del sacrificio un veterinario inspector de carne.

b) Dicha inspección ante-mortem se hará en los corrales del establecimiento donde se van a sacrificar los animales. Cuando los corrales de detención de un establecimiento están situados en un corral público y están reservados para el uso

exclusivo del establecimiento, dichos corrales se considerarán como parte del establecimiento y éste será responsable por el cumplimiento dentro de ellos de las disposiciones de este reglamento.

c) Todo animal que sea clasificado como sospechoso en la inspección ante-mortem en los corrales de un establecimiento oficial se mantendrá aparte, y, salvo lo dispuesto en este reglamento, será sacrificado separadamente de los demás animales de ese establecimiento a menos que se le dé otro destino de acuerdo con las disposiciones de este reglamento.

9.2 *Animales que se sospecha están enfermos: destino de éstos por medio de la inspección ante-mortem u otros medios: identificación de animales sospechosos: temperaturas en los casos de sospecha de enfermedad.*

a) Todo animal que, en la inspección ante-mortem, no muestre claramente pero dé lugar a sospechas de que sufre de cualquier enfermedad o condición que, de acuerdo con este reglamento, daría lugar a la condena del cadáver en la inspección post-mortem, y todo animal que, en la inspección ante-mortem, dé muestras de cualquier enfermedad o condición que, según estos reglamentos, daría lugar a la condena de solamente parte del cadáver en la inspección post-mortem, deberá ser marcado a fin de que retenga su identificación como sospechoso hasta la inspección final post-mortem, cuando el cadáver será marcado y recibirá el destino que indique este reglamento.

b) Todos los animales que, de acuerdo con estos reglamentos deben ser considerados o clasificados como sospechosos, o marcados a fin de retener su identidad como sospechosos, serán marcados "RP Sospechoso" o con otros distintivos que autorice el Director de Salud Pública, como lo dispone el artículo 9.11, por un empleado del Departamento o bajo su vigilancia. Nadie que no sea un empleado del Departamento podrá quitar estos distintivos.

c) Todo animal marcado "RP Sospechoso" en la inspección ante-mortem y los animales considerados como sospechosos según lo dispuesto por el artículo 9.11 serán presentados para el sacrificio con el formulario que requiera el Director de Salud Pública, en el cual se anotarán el número de la etiqueta o cualquier otro número de identificación y una breve descripción del animal y de la enfermedad o condición que dió lugar a la clasificación del animal como sospechoso, incluso la temperatura cuando ésta puede determinar el destino que se dé al cadáver en la inspección post-mortem.

d) Se marcará "RP Condenado" a todo cerdo que tenga una temperatura de 106 grados F o mayor y a todo ganado vacuno, ovino, caprino y a todo animal que tenga una temperatura de 105°F o mayor. En caso de duda sobre la causa de la alta temperatura, o cuando se justifique por otras razones, se podrá retener un animal por tiempo razonable, bajo la vigilancia de un empleado del Departamento, en observación y para nuevas tomas de temperatura antes de determinar su destino final.

e) Cuando se dé el pase por cualquiera razón y con cualquier fin a un animal marcado "RP Con-

denado", de acuerdo con las disposiciones de este reglamento, la etiqueta será retirada por un empleado del Departamento y de esto se dará cuenta al inspector encargado.

9.3 *Identificación de animales enfermos o moribundos con la leyenda "RP Condenado":* Todo animal que en el examen ante-mortem demuestre claramente que sufre de alguna enfermedad o condición que daría lugar, según éste reglamento, a la condena del cadáver en la inspección post-mortem, será marcado "RP Condenado" y se le dará el destino que establece el artículo 9.16.

b) Los animales recibidos para el sacrificio que se encuentren en estado moribundo en las dependencias de un establecimiento oficial serán marcados "RP Condenados" y se les dará el destino que establece el artículo 9.16.

c) Los que reaccionan a la prueba de tuberculina, y que de acuerdo con este artículo deben ser condenados, serán sometidos a autopsia y los resultados de ésta serán consignados en un informe especial.

d) Todo animal que se encuentre en estado comatoso o semicomatoso o que sufra de cualquier condición que no esté prevista en estas disposiciones, la cual no justificaría que se dé pase al animal para su sacrificio con fines alimenticios, será marcado "RP Condenado" y se le dará el destino que establece el artículo 9.16, sin perjuicio de que sea separado y mantenido en observación o bajo tratamiento bajo la vigilancia de la Sección de Veterinaria del Departamento.

9.4 *Animales inválidos y caídos; berracos y machos sin castrar:*

a) Todo animal que sufra de invalidez seria y todo animal en el estado que generalmente se conoce por "caído", de no ser clasificado "RP Condenado", como lo dispone este reglamento, será clasificado y considerado como sospechoso según lo dispuesto en el artículo 9.2.

b) Todos los berracos desarrollados sexualmente y los cerdos que hayan sido castrados recientemente serán marcados y considerados como sospechosos según lo dispuesto en el artículo 9.2.

9.5 *Animales que no han alcanzado el desarrollo:* Los animales que se presentan para la inspección ante-mortem, de acuerdo con estas disposiciones, y que se considera que no han alcanzado el desarrollo, serán marcados "RP Sospechoso" y, de ser sacrificados, el destino que se dé a los cadáveres se determinará a base de los resultados del examen post-mortem en relación con las condiciones ante-mortem. Si no son sacrificados como sospechosos, dichos animales se mantendrán bajo el cuidado del Departamento o de otra dependencia autorizada, y luego de haber alcanzado el suficiente desarrollo, podrán ser pasados para el sacrificio o para cualquier otro fin, siempre y cuando no hayan estado expuestos a ninguna enfermedad infecciosa o contagiosa.

9.6 *Animales que muestran síntomas de rabia, tétano, paresia post-partum o enfermedad de transporte:* todo animal que en el examen ante-mortem muestra síntomas de rabia, tétano, paresia post-partum o enfermedad de transporte, será marcado "RP Condenado" y se le dará el destino que dispone el artículo 9.16, excepto que el ganado que muestre síntomas de paresia post-partum

y de enfermedad de transporte podrá ser separado y puesto bajo tratamiento bajo la vigilancia del Departamento o de otra dependencia autorizada. Si al cumplirse el período de tratamiento, el examen del animal demuestra que no sufre de enfermedad, podrá dársele el pase para cualquier fin de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 9.16.

9.7 Cólera porcino; cerdos inyectados con virus de cólera porcino: Todo cerdo que en la inspección ante-mortem muestre claramente que sufre de cólera porcino será marcado "RP Condenado" y se le dará el destino que dispone el artículo 9.16.

b) Si un cerdo tiene una temperatura de 106 grados F. o mayor y viene de un lote en el cual hay síntomas de cólera porcino, en caso de duda respecto de la causa de la alta temperatura podrá ser retenido durante un lapso razonable en observación y para nuevas tomas de temperatura, después de ser marcado con fines de identificación. Todo cerdo que haya sido retenido será re-examinado el día en que sea sacrificado. Si en la re-inspección, o, si no ha sido retenido en observación y para nuevas tomas de temperatura, en la inspección original, el cerdo tiene una temperatura de 106 grados F. o mayor, será condenado y se le dará el destino que dispone el artículo 9.16.

c) Todo cerdo que viene de lotes de los cuales uno o más animales se han condenado o se han clasificado como sospechosos por cólera porcino, será sacrificado por separado de todos los demás animales pasados en la inspección ante-mortem, hasta donde sea posible, aún cuando no estén marcado como sospechoso.

d) Un cerdo del cual se sospeche que sufre de cólera porcino podrá ser separado y sometido a tratamiento bajo la vigilancia del Departamento o de otra dependencia autorizada. Si al cumplirse el período de tratamiento, el examen del animal demuestra que éste no sufre de enfermedad, se le podrá dar el pase para cualquier fin, incluso el de sacrificio.

e) Se condenará a todo cerdo, excepto el hiperinmunizado, en la inspección ante-mortem si es ofrecido para el sacrificio dentro de los 28 días de haber sido inyectado con virus de cólera porcino.

f) Todo cerdo, excepto el que haya sido hiperinmunizado, que sea ofrecido para el sacrificio después de los 28 días de haber sido inyectado con virus de cólera porcino, pasará por la inspección ante-mortem, de acuerdo con este reglamento, sin tomarse en cuenta el que haya sido inyectado con virus.

g) Los cerdos superinmunizados serán condenados en la inspección ante-mortem si se ofrecen para el sacrificio dentro de los 10 días siguientes a la hiperinmunización.

h) Los cerdos hiperinmunizados ofrecidos para el sacrificio después de los 10 días de la hiperinmunización pasarán por la inspección ante-mortem de acuerdo con estas disposiciones sin tomarse en cuenta el que hayan sido inyectados con virus.

9.8 Epitelioma del ojo del ganado: a) Todo animal que en la inspección ante-mortem demuestre que sufre de epitelioma del ojo y de la región orbital, estando el ojo destruido u opacado por tejido neoplástico y con señales de infección, su-

puración y necrosis, generalmente acompañada de olor fétido, o el que demuestre que sufre de epitelioma del ojo y de la región orbital, acompañada de caquexia, no importa el grado de desarrollo del epitelioma, será clasificado "RP Condenado" y se le dará el destino señalado en el artículo 9.16.

b) Todo animal que en la inspección ante-mortem demuestre que sufre de epitelioma del ojo o de la región orbital en grado menor del indicado en (a) será marcado "RP Sospechoso" y se le dará el destino previsto en este reglamento.

9.9 Animales atacado de ántrax; limpieza y desinfección de corrales y callejones infectados: (a) Todo animal que en la inspección ante-mortem demuestre que sufre de ántrax será marcado "RP Condenado" y se le dará el destino señalado en el artículo 9.16.

b) Ningún animal que provenga de un lote en el cual se ha encontrado ántrax al practicarse la inspección ante-mortem, será presentado para la inspección post-mortem hasta que se haya establecido por medio de una cuidadosa inspección ante-mortem que no queda ningún animal enfermo en el lote. Los animales en aparente buen estado de salud, con excepción de cerdos, se retendrán según lo dispuesto en el párrafo (c) de este artículo.

Si se desea, todos los animales del lote que estén en aparente buen estado de salud podrán ser segregados y sometidos a tratamiento por un veterinario competente, bajo la vigilancia del Departamento o de otra dependencia autorizada. Se prohíbe el uso de vacuna de ántrax (organismos vivos) en el local y el terreno de un establecimiento oficial.

c) Los animales aparentemente sanos de un lote de ganado (vacuno), terneros, ovejas, chivos, u otros animales, en el cual se descubre ántrax, y los animales que han sido tratados con biológicos de ántrax que no contienen organismos vivos de ántrax, no serán presentados a la inspección post-mortem a menos de 21 días después del último tratamiento de la última muerte. El tratamiento con vacuna de ántrax (organismos vivos) debe hacerse en lugar distinto del establecimiento oficial y se ajustará a las condiciones enumeradas en el párrafo (d) de este artículo.

d) Los animales inyectados con vacuna ántrax (organismos vivos) dentro de un período de seis semanas de anterioridad, y aquellos que den señales de reacción a dicho tratamiento, tales como inflamación, tumefacción o edema en el lugar de la inyección, serán condenados en la inspección ante-mortem, o podrán ser retenidos bajo la inspección del Departamento o de otra dependencia autorizada hasta la expiración del período de seis semanas y la desaparición de cualquier reacción al tratamiento.

e) Cuando en la inspección ante-mortem se encuentren animales enfermos de ántrax, la limpieza y desinfección de los corrales y callejones que hayan estado expuestos a la enfermedad consistirán en sacar y quemar toda la paja, desperdicios y estiércol. A esto debe seguir inmediatamente una completa desinfección de las áreas expuestas, empapando el terreno, cercas, puertas y demás áreas expuestas, con una solución al 5 por

ciento de hidróxido de sodio o potasa comercial, preparada según la fórmula del artículo 10.9 e) de este reglamento, o con otro desinfectante que haya sido aprobado por el Jefe de la Sección de Veterinaria específicamente para este fin.

9.10 *Ganado enfermo de anasarca o edema generalizado:*

a) Todo ganado que en la inspección ante-mortem demuestre que está enfermo de anasarca en etapa avanzada y caracterizada por un edema extenso y generalizado, será clasificado "RP Condenado" y se le dará el destino señalado en el artículo 9.16.

b) Todo ganado que en la inspección ante-mortem demuestre que está enfermo de anasarca en grado menor al descrito en el párrafo a) de este artículo, será clasificado "RP Sospechoso" y se le dará el destino señalado en este reglamento.

c) En caso de sospecha de anasarca, el animal podrá ser separado y sometido a tratamiento bajo la vigilancia del Departamento o de otra dependencia autorizada. Si al cumplirse el período de tratamiento, el animal se encuentra libre de enfermedad, podrá dársele el pase para cualquier fin.

9.11 *Reactores a la prueba de tuberculina:* Los animales de los cuales se tiene conocimiento que ha reaccionado a la prueba de tuberculina y que han de ser sacrificados en un establecimiento oficial serán clasificados y considerados como sospechosos, según lo dispuesto en el artículo 9.2, excepto los animales que llevan una etiqueta "RP Reaccionado" u otra leyenda de reactor no deberán ser clasificados como "RP Sospechoso".

9.12 *Erisipela porcina:* a) Todo cerdo que en el examen ante-mortem dé claras muestras de estar sufriendo de erisipela porcina aguda será clasificado "RP Condenado" y se le dará el destino señalado en el artículo 9.16.

b) Todo cerdo del cual se sospecha en la inspección ante-mortem que sufre de erisipela porcina será clasificado y considerado como sospechoso y se le dará el destino señalado en este reglamento.

c) En caso de sospecha de erisipela porcina, el cerdo podrá ser separado para someterse a tratamiento bajo la vigilancia del Departamento o de otra dependencia autorizada. Si al cumplirse el período de tratamiento, el animal se encuentra libre de enfermedad, podrá dársele el pase para cualquier fin.

9.13 *Preñez o parto reciente:* No es obligatorio el sacrificio de un animal que ha sido clasificado como sospechoso por razón de preñez avanzada o por razón de parto reciente y que no ha sido expuesto a enfermedad infecciosa o contagiosa. A dicho animal, junto con su cría, podrá dársele el pase para fines de reproducción o de lechería, y al dársele, debe ser retirado prontamente de los corrales o los terrenos del establecimiento donde fue examinado. Dichos animales pueden ser retenidos en el establecimiento por un período no menor de diez días. Al cumplirse este período, si los animales aparentan estar normales y no han estado expuestos a enfermedad contagiosa o infecciosa, podrá dársele el pase para el sacrificio o para cualquier otro fin.

9.14 *Animales vacunados:* No es obligatorio el sacrificio de los animales vacunados que

tengan lesiones sin cicatrizar en el lugar de la vacuna, acompañados de fiebre, y que no han estado expuestos a otra enfermedad infecciosa o contagiosa. Podrá dárseles el pase para ser retirados del establecimiento.

9.15 *Sacrificio de emergencia; inspección previa:* En todos los casos de sacrificio de emergencia, con excepción de los previstos en el artículo 11.29, los animales serán examinados inmediatamente antes del sacrificio, hayan sido o no examinados con anterioridad. Cuando exista la necesidad de sacrificio de emergencia, el establecimiento notificará al inspector encargado o a su asistente de que puede hacerse la inspección.

9.16 *Destino de animales condenados:* Salvo disposición contraria de este reglamento, los animales clasificados "RP Condenado" serán sacrificados por el establecimiento, sino están ya muertos, y no serán llevados dentro del establecimiento para ser sacrificados o descuartizados; ni tampoco serán llevados a ningún departamento del establecimiento en el cual se preparan productos comestibles; sino que se eliminarán y se llevarán a los tanques según lo dispuesto en la Parte XI de este reglamento. La etiqueta "RP Condenado" no se quitará, sino que permanecerá sobre el cadáver hasta que éste llegue al tanque, cuando la retirará un empleado del Departamento únicamente. El inspector que puso la etiqueta informará del número de aquella al inspector encargado, y lo mismo hará el inspector que dirigió la entrada del cadáver al tanque. Todo animal condenado por razón de cólera porcino, erisipela porcina, exantema vesicular, estomatitis vesicular, enfermedad de transporte, parálisis postpartum, anasarca o condición inflamatoria, incluso pulmonía, enteritis y peritonitis, puede ser separado y sometido a tratamiento bajo la vigilancia del Departamento o de otra dependencia autorizada. La etiqueta "RP Condenado" será retirada por un empleado del Departamento ya sea al ser entregado el animal a una persona autorizada con el fin de someterlo a tratamiento o al terminarse el tratamiento del Departamento si el animal se encuentra libre de enfermedad. Cuando un animal ha de ser entregado, según lo dispuesto en este reglamento, para fines distintos del de sacrificio, el establecimiento oficial o el dueño del animal obtendrá del funcionario de sanidad competente el permiso previo para el traslado del animal.

9.17 *Chivos (cabras) que reaccionan a la prueba de Brucelosis:* Las cabras que hayan reaccionado a la prueba de brucelosis no serán sacrificadas en establecimientos oficiales.

9.18 *Enfermedades vesiculares:*

a) Se dará notificación inmediata a los funcionarios competentes de sanidad pecuaria de los casos de animales que sufren de enfermedad vesicular.

b) No se hará la inspección de ante-mortem a ningún animal que haya sido puesto en cuarentena por funcionarios de sanidad pecuaria por estar sufriendo de enfermedad vesicular.

c) Si no se invoca la cuarentena, o, si habiendo sido invocada se levanta después, la inspección ante-mortem se hará de la manera siguiente:

1) Todo animal atacado de exantema vesicular, o estomatitis vesicular, en etapa aguda, con la-

siones agudas y activas y una temperatura elevada, será clasificado "RP Condenado" y se le dará el destino señalado en el artículo 9.16.

2) Todo animal atacado de exantema vesicular o estomatitis vesicular pero que ha mejorado al punto de que las lesiones están en proceso de sanar, la temperatura está dentro de los extremos normales y ha recobrado su apetito y actividad normales, será clasificado "RP Sospechoso" y se le dará el destino señalado en el artículo 9.2, salvo que, si se desea, dicho animal puede ser separado para someterse a tratamiento bajo la vigilancia del Departamento o de otra dependencia autorizada. Si el animal es sometido a tratamiento y finalizado éste el animal se encuentra libre de enfermedad la etiqueta "RP Sospechoso" será retirada por un empleado del Departamento, ya sea cuando el animal es entregado a una persona para ser sometido a tratamiento, y al terminarse el tratamiento, estando el animal bajo la custodia de un empleado del Departamento. A dicho animal, hallado libre de enfermedad, puede dársele el pase para el sacrificio o para otros fines, siempre y cuando, en el último caso, el establecimiento oficial o el dueño del animal obtenga permiso previo del funcionario competente de sanidad que tenga jurisdicción sobre el traslado del animal.

PARTE X

De la Inspección Post-mortem

10.1 *Alcance y duración de la inspección post-mortem.*

10.2 *Organos y partes que deben retenerse hasta la práctica de la inspección final del cadáver.*

10.3 *Casos en que se retendrán cadáveres y partes.*

10.4 *Identificación de cadáveres y partes; clasificación.*

10.5 *Cadáveres condenados y las partes que se han de clasificar como egudenas; eliminación; separación.*

10.6 *Cadáveres y partes pasadas para cocimiento; clasificación.*

10.7 *Destino de las partes con lesiones locales; extracción de las cuerdas espermáticas y propicios.*

10.8 *Pase y clasificación de cadáveres y partes.*

10.9 *Antrax; cadáveres que no deben ser viscerados; cadáveres afectados que deben ser eliminados inmediatamente; derretimiento de cueros, cascotes, cuernos, pelo, vísceras y su contenido y grasa; como eliminar la sangre y el agua hirviente de las tinajas, limpieza y desinfección generales.*

10.10 *Cadáveres con piel o cuero; limpieza antes de la evisceración; eliminación de la larva de *Oestrus bovis*.*

10.11 *Limpieza de cadáveres de cerdos antes de abrirlos.*

10.12 *Corte del esternón; extracción de las vísceras abdominales y torácicas.*

10.13 *Cadáveres y partes que no deben ser inflados; cambio del omento u otra grasa.*

10.14 *Destino de partes golpeadas.*

10.15 *Pieles de cerdos enfermos; su retiro de los establecimientos; desinfección, compartimientos separados.*

10.16 *Inspección de los pulmones de ganado*

bovino, terneros y ovejas; los pulmones de cerdo no se clasificarán como comestibles.

10.17 *Inspección de las glándulas mamarías.*

10.1 *Alcance y duración de la inspección post-mortem:* Se hará un cuidadoso examen e inspección post-mortem de los cadáveres y sus partes de todo ganado bovino, ovino, porcino, caprino y de otros animales sacrificados en los establecimientos oficiales. El examen e inspección se harán en el momento del sacrificio y, a discreción del Jefe de la Sección de Veterinaria, incluirá un examen microscópico para determinar si hay ántrax, salvo en los casos de emergencia, según lo dispuesto en el artículo 11.29 de este reglamento. Un inspector veterinario hará el examen e inspección.

10.2 *Organos y partes que deben retenerse hasta la práctica de la inspección final del cadáver:* La cabeza, la lengua, el rabo, la glándula del timo, y todas las vísceras, y además todas las partes y la sangre que han de usarse en la preparación de productos alimenticios de carne o de productos médicos, se retendrán de manera que conserven su identidad hasta después del examen post-mortem, a fin de que puedan ser identificados en el caso de que el cadáver sea condenado, pasado para cocimiento, o retenido para refrigeración.

10.3 *Casos en que se retendrán cadáveres y partes:* Todo cadáver, incluso todas las partes y los órganos que se hayan separado del mismo, en los cuales se encuentran lesiones u otras condiciones que pudieran impedir el uso de la carne, o de cualquier parte, o de cualquier órgano, como alimento, y que por esa razón requeriría nuevo examen, será retenido por el empleado del Departamento en el momento de la inspección. Se conservará hasta la terminación de la inspección final la identificación de todo cadáver, parte separada, u órgano que haya sido retenido. Los cadáveres retenidos no serán lavados ni recortados, a menos que lo autorice el inspector.

10.4 *Identificación de cadáveres y partes; clasificación:* Para la identificación temporal de cadáveres, partes u órganos retenidos se emplearán los medios y métodos que hayan sido aprobados por el Jefe de la Sección de Veterinaria. En todo los casos, la identificación se afianzará colocando las etiquetas "RP Retenido" tan pronto como sea posible y antes de la inspección final. Estas etiquetas las retirará únicamente un empleado del Departamento.

10.5 *Cadáveres condenados y las partes que se han de clasificar como condenados; eliminación; separación:* Todo cadáver o parte del mismo que en la inspección final se determine que está enfermo, dañado o que no puede ser destinado para el consumo humano, será marcado visiblemente en los tejidos superficiales con la leyenda "RP Inspeccionado y Condenado" por un empleado del Departamento. Las partes condenadas que hayan sido separadas del cadáver y los órganos que no pueden ser marcados así, serán colocados inmediatamente en carros o recipientes que estarán claramente marcados con la leyenda "RP Inspeccionado y Condenado" con letras de no menos de 2 pulgadas de alto. Todos los cadáveres, partes u órganos condenados permanecerán en la custodia de un empleado del

Departamento y serán colocados en los tanques, como lo dispone este reglamento, al terminar el día en que fueron condenados, o antes.

10.6 *Cadáveres y partes pasados para cocimiento; clasificación:* Los cadáveres y las partes pasados para cocimiento serán marcados visiblemente en los tejidos superficiales por un empleado del Departamento con la leyenda "RP Pasado para Cocimiento", en el momento de la inspección. Dichos cadáveres y partes se cocinarán de acuerdo con lo dispuesto en la Parte XIV de este reglamento, y hasta el momento en que estén cocidos permanecerán en la custodia de un empleado del Departamento.

10.7 *Destino de las partes con lesiones locales; extracción de las cuerdas espermáticas y prepucios:*

a) Siempre que un cadáver que tenga lesiones locales sea pasado para cocimiento, las partes enfermas se extraerán antes de que la etiqueta "RP Retenido" sea retirada del cadáver, y serán condenadas.

b) Se extraerán las cuerdas espermáticas de los cadáveres de cerdos y los prepucios de todos los cadáveres.

10.8 *Pase y clasificación de cadáveres y partes:*

Los cadáveres y partes que se encuentran sanos, sin enfermedades y aptos para el consumo humano serán pasados y marcados según lo dispuesto en este reglamento.

10.9 *Antrax; cadáveres que no deben ser eviscerados; cadáveres enfermos que deben ser eliminados inmediatamente; derretimiento de cueros, cascotes, cuernos, pelo, vísceras y su contenido, y grasas; como eliminar la sangre y el agua hirviendo de las tinas; limpieza y desinfección generales:*

a) Los cadáveres que antes de la evisceración se determina que sufren de antrax, no serán eviscerados, sino que serán retenidos, condenados y enviados a tanque inmediatamente o eliminados según lo dispuesto en la Parte XIII de este reglamento.

b) Todos los cadáveres y todas las partes, incluso pieles, cascotes, cuernos, pelo, vísceras y su contenido, sangre y grasa, que se determina que están atacados de antrax, serán condenados y eliminados inmediatamente según lo dispuesto en la Parte XIII de este reglamento, excepto que la sangre puede eliminarse por medio del equipo corriente para el cocimiento y secamiento de la sangre.

c) La parte de todo cadáver que se haya contaminado con materiales infectados de antrax por medio del contacto con instrumentos sucios, o de algún otro modo, será condenada inmediatamente y eliminada según lo dispuesto en la Parte XIII de este reglamento.

d) El agua hirviendo de las tinas por la que han pasado cadáveres de cerdos enfermos de antrax será vaciada inmediatamente en los desagües y todas las partes de la tina se lavarán y se desinfectarán según lo dispuesto en el párrafo (e) de este artículo.

e) (1) La parte del Departamento de degüello (área de sangría, tina de agua hirviendo para depilar, banca de enganche, pisos, paredes, pilastras, plataformas, sierras, hachas, cuchillos, gan-

chos y demás herramientas), lo mismo que las botas y delantales de los empleados que se hayan contaminado a través del contacto con materiales infectados de antrax, serán limpiados, inmediatamente y desinfectados con uno de los siguientes desinfectantes, u otro desinfectante específicamente aprobado para este fin por el Director de Salud Pública, salvo los casos previstos en el acápite (2) de este párrafo:

i) Una solución al 5% de hidróxido de sodio o potasa comercial que contenga por lo menos 94% de hidróxido de sodio. La solución debe prepararse inmediatamente antes de usarse, disolviendo 2½ libras de hidróxido de sodio o potasa en 5½ galones de agua caliente y debe aplicarse lo más caliente posible a fin de obtener la mayor eficacia. (Debido a la naturaleza sumo cáustica de la solución de hidróxido de sodio, los que hacen el trabajo de desinfección deben tomar las precauciones necesarias de seguridad, tales como el uso de guantes y botas de caucho para la protección de las manos y los pies, y de anteojos para proteger los ojos. Se recomienda también tener a mano una solución ácida, como vinagre, para el caso de que la solución de hidróxido moje cualquier parte del cuerpo).

ii) Una solución de hipoclorito de sodio que contenga aproximadamente la mitad de 1% (5,000 partes por millón) de cloro utilizable. La solución debe ser fresca.

iii) Cuando se aplique una solución desinfectante a equipo que estará posteriormente en contacto con carne, dicho equipo será lavado con agua limpia antes de ser usado nuevamente.

2) En los casos de infección de antrax en el Departamento de matanza de cerdos, la desinfección preliminar inmediata se extenderá desde el lugar donde comienza a sangrar el animal (degüello) hasta el lugar donde se descubre la enfermedad y los cadáveres enfermos serán bajados y sacados del cuarto. Al terminarse la matanza del lote de cerdos del cual formaban parte los animales enfermos, se suspenderán las labores de matanza y se llevará a cabo una completa desinfección y limpieza, según lo dispuesto en el acápite (1) anterior. Si la matanza del lote no se ha terminado al finalizar el día, la limpieza y desinfección no se aplazarán para después del día en el que se descubrió el antrax.

3) El primer e indispensable paso de precaución para las personas que han estado en contacto con material infectado de antrax es una buena limpieza de las manos y los brazos con jabón y agua caliente corriente. Es de importancia que este paso se tome inmediatamente después de exponerse a la infección, antes de que los organismos vegetativos de antrax hayan tenido tiempo de formar esporos. Para la limpieza debe emplearse un cepillo u otro accesorio adecuado que permita retirar todo el material de contaminación de debajo de las uñas y en ellas. Este procedimiento de limpieza es más eficaz cuando se ejecute en etapas repetidas de enjabonamiento y enjuague, en vez de pastar el mismo tiempo en restregarse con una sola enjabonada. Después de lavar y enjuagar bien las manos, pueden sumergirse, si se desea, durante un minuto aproximadamente, en una solución de bicloruro de mercurio al 1:1000, enjuagándolas después en

agua limpia corriente. El bicloruro de mercurio que se usa con este fin debe estar bajo custodia del inspector encargado. Como medida de precaución, todas las personas expuestas a la infección de antrax deben informar a un médico sin pérdidas de tiempo de cualquier síntoma o condición sospechosa (granos o carbunclos), a fin de recibir el tratamiento adecuado.

10.10 *Cadáveres con piel o cuero; limpieza antes de la evisceración; eliminación de la larva de Oestrus Bovis:* Cuando un cadáver ha de limpiarse sin haber sido pelado se lavará y limpiará bien la piel o el cuero antes de que se haga cualquier incisión para extraer cualquier parte o para la evisceración, excepto que en el caso de terneros sacrificados por el método kosher, las cabezas se separarán de los cadáveres antes de lavar éstos. En el momento de practicar la inspección post-mortem se quitará la piel de todo cadáver de ternero infestado de larvas de la mosca hipoderma lineata, hipoderma bovis y sp. hipoderma dermatobia.

10.11 *Limpieza de cadáveres de cerdos antes de abrirlos:* Antes de hacer cualquier incisión para la inspección o visceración, se quitará todo pelo, costra o sucio, incluso cascos y pezuñas, de los cadáveres de cerdos, y éstos deberán lavarse y limpiarse bien.

10.12 *Corte del esternón; extracción de las vísceras abdominales y torácicas:* A fin de permitir la debida inspección, el esternón de cada cadáver se cortará en dos y se extraerán las vísceras abdominales y torácicas en el momento del degüello.

10.13 *Cadáveres y partes que no deben ser inflados; cambio del omento u otra grasa:* Ni los cadáveres ni sus partes se inflarán con aire. Se prohíbe el cambio de omento o de otra grasa de un cadáver gordo a un cadáver flaco.

10.14 *Destino des partes golpeadas:* Cuando ha de condenarse solamente una parte de un cadáver por razón de estar ligeramente golpeada, ó bien se separa inmediatamente la parte afectada y se le da el destino según lo dispuesto en la parte XIII de este reglamento, o se pone el cadáver de una vez en un cuarto de retención hasta que se enfria y se separa la parte afectada y se le da el destino según lo dispuesto anteriormente.

10.15 *Piel de puerco enfermo; su retiro de los establecimientos; desinfección; compartimentos separados:* Las pieles de cerdos que han sido condenadas por tuberculosis u otra enfermedad transmisible al hombre o a otro animal pueden ser retiradas del establecimiento, salvo lo dispuesto en el artículo 10.9, para ser curadas o para otro uso industrial; pero serán retiradas para estos usos únicamente después de haber sido desinfectadas de la manera siguiente: Cada piel será sumergida por no menos de 5 minutos en una solución de ácido carbólico al 5 por ciento, o será desinfectada por otros métodos aprobado por el Jefe de la Sección de Veterinaria. El procedimiento de pelar y de desinfección, se llevará a cabo en un lugar especialmente acondicionado que haya sido aprobado por el inspector encargado, y bajo la vigilancia de un empleado del Departamento.

10.16 *Inspección de pulmones de ganado (bovino), terneros y ovejas; los pulmones de cerdo no serán clasificados como comestibles:* (a) Los

pulmones de ganado (bovino), terneros y ovejas que han de destinarse para fines alimenticios serán examinados para determinar si hay materias extrañas en los conductos de aire (traquea, bronquios y bronquiolos). Los empleados del establecimiento rajarán los bronquios y sus ramas, según lo requiere el inspector, y si se determina que ha entrado ingesta u otra materia extraña objetable a estos conductos, los pulmones serán condenados.

b) No se aprovecharán los pulmones de cerdo como producto comestible.

10.17 *Inspección de las glándulas mamarias:* (a) se extraerán las glándulas mamarias en lactancia y las glándulas mamarias enfermas del ganado bovino, ovejas, cerdos, cabras y de otros animales, sin abrir los ductos de leche o sinuses. Si la pus u otra materia objetable llega a tocar el cadáver, las partes del cadáver que resultaren contaminadas serán extraídas y condenadas.

b) Las ubres de vaca pueden aprovecharse con fines alimenticios, siempre y cuando se den las facilidades adecuadas para atención e inspeccionarias.

c) La inspección de las ubres de vaca que se han criado para fines de reproducción solamente consistirá de un examen de palpación y, cuando sea necesario, de incisión. La inspección de las ubres de vacas que se han usado para fines de lechería incluirá cortes en trozos de unas dos pulgadas de espesor. Estos cortes los harán los empleados del establecimiento. Las ubres así cortadas serán examinadas cuidadosamente por empleados del Departamento. El inspector indicará las ubres que han de ser cortadas. Si hay duda sobre si la ubre es de una vaca que se ha usado únicamente para fines de producción, se cortará y se examinará la ubre de la manera señalada para las ubres de vacas usadas para fines de lechería. Cada ubre estará debidamente identificada con su respectivo cadáver y se mantendrá aparte de las otras ubres hasta que se haya determinado su destino; después de lo cual se hará con ella lo que las circunstancias exijan.

d) Las ubres que provengan de vacas oficialmente clasificadas "reactores a la enfermedad de Bang" o "vacas de eliminación Mastitis" no se usarán con fines alimenticios.

e) Las glándulas mamarias en lactancia de cerdos que han de destinarse para fines alimenticios se atenderán y se inspeccionarán de la misma manera señalada en el párrafo c) de este artículo para las ubres de vacas usadas para fines de lechería, excepto que los trozos cortados deben ser de una pulgada de espesor. Las mamas que recién pase podrán ser distribuidas como tales, pero su uso en productos alimenticios de carne estará restringido a la preparación de manteca de puerco derretida.

PARTE XI

Del destino de cadáveres y partes enfermas

- 11.1 *Destino de cadáveres y partes enfermas; Disposiciones generales.*
- 11.2 *Tuberculosis; normas sobre cadáveres enfermos.*
- 11.3 *Destino de cadáveres enfermos de tuberculosis.*

- 11.4 *Cólera porcino: destino de cadáveres de cerdos enfermos de cólera porcino.*
- 11.5 *Cadáveres de cerdos inyectados con virus de cólera porcino.*
- 11.6 *Erisipela porcino.*
- 11.7 *Enfermedad de "piel diamante"*
- 11.8 *Artritis y poliostritis.*
- 11.9 *Cadáveres de ganado (bovino) atacado de anasarca o edema generalizado.*
- 11.10 *Actino-micosis y actino-bacilosis: destino de cadáveres y partes.*
- 11.11 *Anaplasmosis, antrax, hemoglobinuria bacilar en ganado (bovino), pierna negra, septicemia hemorrágica, ictero-hematuria en ovejas, cutarro epizootico maligno, piro-plasmosis, piemia, septicemia, lesiones de vacuna sin sanar, tripanosomiasis; condenación de cadáveres afectados de estas enfermedades.*
- 11.12 *Neoplasmas malignos: destino de órganos partes o cadáveres.*
- 11.13 *Epitelioma del ojo del ganado (bovino).*
- 11.14 *Condenación de cadáveres atacados de enfermedades tales como melanosis generalizada, etc., que afectan el sistema.*
- 11.15 *Laceraciones, magulladuras, tumores, abscesos, pus, etc.; destino de cadáveres y partes.*
- 11.16 *Brucelosis.*
- 11.17 *Condenación de cadáveres enfermos a tal grado que el consumo de la carne puede causar envenenamiento.*
- 11.18 *Neerobacilosis, piemia, septicemia; destino de cadáveres.*
- 11.19 *Linfadenitis caseosa; destino de cadáveres y partes.*
- 11.20 *Ictericia destino de cadáveres.*
- 11.21 *Olor sexual o urinario, destino de cadáveres.*
- 11.22 *Sarna o roña; destino de cadáveres.*
- 11.23 *Cerdos afectados de urticaria, teniu tonsurante, demodex folicular o eritema; destino de cadáveres.*
- 11.24 *Quistes de tenia (cysticercus bovis); métodos de inspección; cadáveres y partes de ganado (bovino) infestados destino de cadáveres y partes; condiciones bajo las cuales se permite la refrigeración; excepción para terneros.*
- 11.25 *Cerdos infestados de quistes de tenia (cysticercus colubosus); destino.*
- 11.26 *Destino de cadáveres, órganos y partes que den muestras de estar infestados de parásitos no transmisibles al hombre; cadáveres de ovejas infestados de quistes de tenia; cadáveres infestados de lombrices de la vejiga; órganos y partes infestados de quistes de hidátida; hígados infestados de hidátidos.*
- 11.27 *Cadáveres caquéticos o anémicos y los que muestran degeneración de grasa lípida o infiltración muscular cerosa.*
- 11.28 *Cadáveres que muestran preñez avanzada, etc.; destino.*
- 11.29 *Sacrificio en horas fuera de lo corriente de animales lesionados.*
- 11.30 *Cadáveres de terneros, cabritos, corderos y lechones; cuando deben ser condenados.*
- 11.31 *Animales sin nacer y animales nacidos muertos.*
- 11.32 *Condenación de animales asfixiados y de cerdos escaldados vivos.*
- 11.33 *Hígados atacados de carotenosis; hígados clasificados "telangiostáticos", "aserrín", o "manchados", destino.*
- 11.34 *Estomatitis vesicular y exantema vesicular.*
- 11.1 *Destino de cadáveres y partes enfermos; disposiciones generales: a) Los cadáveres o las partes de los cadáveres de todos los animales sacrificados en un establecimiento oficial que, en el momento de ser sacrificados o en una inspección posterior, se determina que sufren de cualquiera de las enfermedades o condiciones nombradas en esta parte, recibirán el destino señalado en las disposiciones del artículo que se refiere a la enfermedad o condición respectiva. Debido a que es imposible formular reglas para cada caso y determinar precisamente a qué etapa un procedimiento se torna repugnante o una enfermedad se hace nociva, la decisión sobre el destino de todos los cadáveres, partes u órganos que no están específicamente cubiertos por este reglamento se dejará al inspector encargado.*
- b) En caso de duda sobre una condición, una enfermedad, o la causa de una condición, o con el fin de confirmar un diagnóstico, se prepararán y empacarán debidamente especímenes representativos de los tejidos afectados, los cuales se enviarán al Jefe de la Sección de Veterinaria para su examen.
- 11.2 *Tuberculosis; normas sobre cadáveres enfermos: a) las normas siguientes regirán para cadáveres enfermos de tuberculosis:*
- a) No se pasará ninguna carne para alimento si contiene bacilos de tuberculosis, o si existe una posibilidad razonable de que puede tener bacilos de tuberculosis, o si está impregnada de sustancias tóxicas de tuberculosis o de infecciones sépticas asociadas con la tuberculosis.
- b) No debe destruirse la carne si las lesiones son locales y no son numerosas, si no hay señales de la distribución de los bacilos de tuberculosis en la sangre o, por otro medio, en los músculos o en las partes que pueden comerse con los músculos y si el animal está bien alimentado y en buenas condiciones, ya que en este caso no hay prueba ni aun razón para sospechar que la carne no está sana.
- c) La evidencia de tuberculosis generalizada se buscará en la distribución y el número de lesiones tuberculosas cuya explicación radique únicamente en la suposición de que han entrado bacilos de tuberculosis en número considerable en la circulación general. Se considerará significativa de dicha generalización la presencia de tubérculos numerosos, distribuidos uniformemente por ambos pulmones, como también en el hazo, los riñones, los huesos, las articulaciones, las glándulas sexuales y las glándulas linfáticas conectadas a estos órganos y partes, o en las glándulas esplénicas, renales, prescapulares, poplíteas o inguinales, cuando varios de estos órganos y partes estén conjuntamente afectados.
- d) La tuberculosis localizada es aquella que está limitada a una o varias partes u órganos del

cuerpo sin evidencia de una reciente invasión de numerosos bacilos en la circulación general.

11.3 *Destino de cadáveres enfermos de tuberculosis*: Los cadáveres de animales enfermos de tuberculosis tendrán el destino siguiente:

a) Se condenará el cadáver entero cuando se presenten las siguientes condiciones:

1) Al observarse antes de que el animal fuera sacrificado que tenía fiebre.

2) Cuando hay caquexia tuberculosa o de otro tipo.

3) Cuando las lesiones de tuberculosis están generalizadas, estando indicada esta condición por su presencia no solo en los focos corrientes de infección primaria sino también en las partes del cadáver o en los órganos que pueden ser invadidos por los bacilos de tuberculosis solamente cuando son llevados en la circulación general. Cuando se presentan lesiones de tuberculosis en cualesquier de los órganos que se mencionan a continuación, se tendrá esto como evidencia de la generalización si aquellas se presentan además de otras lesiones locales de tuberculosis en el aparato digestivo o respiratorio, incluso en las glándulas linfáticas que conectan con estos: hazo, riñón, útero, ubre, ovario, testículo, glándula adrenal, y el cerebro o la espina dorsal o sus membranas. También se considerará como evidencia de la generalización, la distribución uniforme por ambos pulmones de numerosos tubérculos.

4) Cuando se encuentran lesiones de tuberculosis en los músculos, o en los tejidos inter-musculares, o en los huesos o articulaciones, o en las glándulas linfáticas del cuerpo al drenarse los músculos, huesos o articulaciones.

5) Cuando las lesiones son extensas en una o ambas cavidades del cuerpo.

6) Cuando las lesiones son múltiples, agudas y activamente progresivas. (La evidencia de progreso activo consiste de señales de inflamación aguda alrededor de las lesiones, o de liquefacción necrótica, o de la presencia de tubérculos recientes).

b) Se condenará un órgano o parte de un cadáver cuando exista cualquiera de las siguientes condiciones:

1) Que contiene lesiones de tuberculosis.

2) Que la lesión es local, pero está inmediatamente adyacente a la carne, como en el caso de tuberculosis de la pleura parietal o peritoneo. En este caso se condenarán no solo la membrana o la parte afectada, sino también la pared abdominal o torácica adyacente.

3) Que está contaminado por material tuberculoso, ya sea por contacto con el suelo, o con un cuchillo sucio, o de algún otro modo.

4) Se condenarán las cabezas que presenten lesiones de tuberculosis, excepto cuando la cabeza provenga de un cadáver pasado para alimento o para cocimiento y las lesiones son leves, ó están calcificadas, o afectan más de dos glándulas, la cabeza recibirá pase para cocimiento después que se hayan extraído y condensado los tejidos afectados.

5) Se condenará todo órgano cuya glándula linfática correspondiente esté tuberculosa.

6) Se condenarán los intestinos y mesenterios que muestran lesiones de tuberculosis, excepto

que si las lesiones son leves y están limitadas a las glándulas linfáticas y el cadáver ha sido pasado sin restricción, se podrán pasar los intestinos para ser usados como envolturas y se pasará la grasa para ser derretida después de que se hayan extraído y condensado las glándulas linfáticas correspondientes; siempre y cuando la grasa y los intestinos no hayan sido contaminados por material tuberculoso.

c) Los cadáveres que presenten lesiones de tuberculosis serán pasados como alimento cuando las lesiones son pequeñas, locales y están calcificadas o encapsuladas o están limitadas a una sola o varias partes u órganos del cuerpo (salvo lo dispuesto en el párrafo (a) de este artículo), y no hay evidencia de una reciente invasión de bacilos de tuberculosis en la circulación general. De acuerdo con lo dispuesto en este párrafo, se dará el pase a los cadáveres que muestren las lesiones que a continuación se detallan, después de que las partes lesionadas hayan sido extraídas y se les haya dado el destino dispuesto en el párrafo (b) de este artículo:

1) En las glándulas linfáticas cervicales y en dos grupos de glándulas linfáticas viscerales dentro de una sola cavidad del cuerpo, tales como las glándulas cervicales, bronquiales y mediastinales, o las cervicales, hepáticas y mesentéricas.

2) En las glándulas linfáticas cervicales y un grupo de glándulas linfáticas viscerales dentro de una sola cavidad de cuerpo, tales como las glándulas cervicales y bronquiales y los pulmones, o las glándulas cervicales y hepáticas y el hígado.

3) En dos grupos de glándulas linfáticas viscerales y un órgano dentro de una sola cavidad del cuerpo, tales como las glándulas bronquiales y mediastinales y los pulmones, o las glándulas hepáticas y mesentéricas y el hígado.

4) En dos grupos de glándulas linfáticas viscerales en la cavidad torácica y un grupo en la cavidad abdominal, o en un grupo de glándulas linfáticas viscerales en la cavidad torácica y dos grupos en la cavidad abdominal, tales como las glándulas bronquiales, hepáticas y mesentéricas.

5) En las glándulas linfáticas cervicales y un grupo de glándulas linfáticas viscerales en cada cavidad del cuerpo, tales como las glándulas cervicales, bronquiales y hepáticas.

6) En las glándulas linfáticas cervicales y un grupo de glándulas linfáticas viscerales en cada cavidad del cuerpo, junto con el hígado cuando éste contiene muy pocos focos localizados. En esta clase de cadáveres, que serán principalmente de cerdos, las lesiones del hígado se consideran primarias, ya que la enfermedad es casi siempre de origen alimenticia.

d) Los cadáveres que muestren lesiones más severas o más numerosas que las descritas para los cadáveres a los que se dará pase (párrafo (c) de este artículo), pero que no son ni tan severas ni tan numerosas como las lesiones descritas para los cadáveres que han de condenarse (párrafo (a) de este artículo), podrán ser convertidos en manteca, manteca cocida o cebo, o podrán cocerse de otro modo según lo dispuesto en la Parte XIV de este reglamento, si la distribución de las lesiones permite la extracción de

todas las partes que contienen lesiones tuberculosas.

11.4 *Cólera porcino; destino de cadáveres de cerdos enfermos de cólera porcino:* (a) Se condenarán los cadáveres de todos los cerdos atacados de cólera porcino agudo.

b) Cuando en la inspección ante-mortem se observan síntomas inseguros pero que dan lugar a sospecha de cólera porcino, éstos se considerarán debidamente en relación con los resultados de la inspección post-mortem y cuando el cadáver de dicho animal "sospechoso" muestra lesiones parecidas a las de cólera porcino en los riñones y en las glándulas linfáticas, se considerarán como lesiones de cólera porcino y se condenará el cadáver.

c) Como quiera que se presentan lesiones parecidas a las de cólera porcino en los riñones y en las glándulas linfáticas de cerdos que no sufren de cólera porcino, en la inspección de los cadáveres de cerdos en cuyos riñones o glándulas linfáticas se encuentran lesiones parecidas a las de cólera porcino, se tendrá especial cuidado en buscar lesiones corroborativas. Si en dicho examen el cadáver muestra esas lesiones en los riñones o en las glándulas linfáticas, o en ambos, acompañadas de lesiones características en algún órgano o tejido, todas las lesiones se considerarán entonces de cólera porcino y el cadáver será condenado.

11.5 *Cadáveres de cerdos inyectados con virus de cólera porcino:*

a) A los cadáveres de cerdos, salvo los de cerdos hiperinmunizados, que se presenten para la inspección después de haber transcurrido 28 días de la inyección de virus de cólera porcino, se les hará una inspección post-mortem, de acuerdo con estas disposiciones, sin tomar en cuenta el virus inyectado.

b) A los cadáveres de cerdos hiperinmunizados que se presenten a la inspección después de 10 días de la hiperinmunización se les practicará la inspección post-mortem de acuerdo con estas disposiciones sin tomar en cuenta el virus inyectado.

11.6 *Erisipela porcino:* Los cadáveres atacados de erisipela porcino agudo o generalizado, o que muestran cambios en el sistema, serán condenados.

11.7 *Enfermedad de la piel "diamante":* Los cadáveres de cerdos atacados de la enfermedad de la piel "diamante" podrán pasarse para alimento después de la extracción y condenación de las partes afectadas, si la enfermedad está localizada y no está acompañada de cambio sistémico; siempre que dichos cadáveres no sufran de otra enfermedad.

11.8 *Artritis y poliartrosis:* a) Los cadáveres enfermos de artritis o poliartrosis podrán pasarse para alimento después de la extracción y condenación de todas las partes enfermas si la enfermedad está localizada y no está acompañada de cambio sistémico y si dichos cadáveres no sufren de otra enfermedad. Se extraerán y se condenarán las articulaciones afectadas junto con las glándulas linfáticas correspondientes. A fin de evitar la contaminación de la carne que se pasa, no se abrirá una cápsula de articulación sino hasta después de que se haya extraído la articulación enferma.

b) Los cadáveres enfermos de artritis o poliartrosis caracterizada por la presencia de abscesos periarticulares que puedan o no estar conectados con focos supurativos similares dentro de las epifises de los huesos serán condenados en los casos en que se manifiestan lesiones supurativas en más de una articulación. De otro modo, se restringirá la condenación a las partes afectadas si los cadáveres no sufren de otra enfermedad.

11.9 *Cadáveres de ganado (bovino) atacado de anasarca o edema generalizado:* a) Se condenarán los cadáveres de ganado (bovino) que en la inspección post-mortem demuestran estar atacados de anasarca en etapa avanzada y caracterizada por un edema generalizado, extenso o bien delimitado.

b) Los cadáveres de ganado (bovino), incluso las partes y órganos que hayan sido separados del mismo, que en la inspección post-mortem demuestran estar atacados de anasarca en grado menor que el señalado en el párrafo (a) de este artículo podrán ser pasados como alimento después de la extracción y condenación de los tejidos afectados, siempre y cuando la lesión sea local.

11.10 *Actinomicosis y actinobacilosis; destino de cadáveres y partes:*

a) Se aplicará a la actinomicosis y la actinobacilosis la definición sobre generalización consignada para la tuberculosis en el artículo 11.3 (a), y los cadáveres atacados por estas enfermedades serán condenados.

b) Los cadáveres de animales en buen estado de nutrición que muestren lesiones locales de actinomicosis y actinobacilosis sin complicaciones podrán ser pasados después de extraídos y condenados los órganos o partes infectados, salvo lo dispuesto en los párrafos (c) y (d) de este artículo.

c) Se condenarán las cabezas atacadas de actinomicosis o actinobacilosis, incluso la lengua, excepto si la enfermedad de la mandíbula es leve, estrictamente local y no tiene supuración ni conductos fistulosos y no afecta la glándula linfática, la lengua, si se encuentra libre de enfermedad, puede ser pasada, o, si la enfermedad es leve y está confinada a las glándulas linfáticas, podrá darse pase a la cabeza, incluso la lengua, después de extraídas y condenadas las glándulas afectadas.

d) Si la enfermedad es leve y está confinada a la lengua, estando afectadas o no las glándulas linfáticas correspondientes, podrá pasarse la cabeza después de la extracción y condenación de las glándulas linfáticas correspondientes.

11.11 *Anaplasmosis, antrax, hemoglobinuria bacilar en ganado (bovino), pierna negra, septicemia hemorrágica, ictero-hematuria en ovejas, catarro epizootico maligno, piroplasmosis, piemia, septicemia, lesiones de vacuna sin sanar, tripanosomiasis; condenación de cadáveres afectados de estas enfermedades:* Se condenarán los cadáveres de los animales que sufren de las siguientes enfermedades o condiciones o que muestren lesiones causadas por ellas:

- a) Anaplasmosis.
- b) Antrax.

- c) Hemoglobinuria bacilar en ganado (bovino).
- d) Pierna negra.
- e) Septicemia hemorrágica.
- f) Icterohematuria en ovejas.
- g) Catarro epizootico maligno.
- h) Piroplasmosis.
- i) Piemia.
- j) Septicemia.
- k) Lesiones de vacuna sin sanar.
- l) Tripanosomiasis.

11.12 *Neoplasmas malignos; destino de órganos, partes o cadáveres:*

Se condenará todo órgano o parte individual de un cadáver que presente un neoplasma maligno. En caso de que el neoplasma maligno afecte cualquier órgano interno en grado apreciable, o los músculos, el esqueleto, o las glándulas linfáticas del cuerpo, aún primariamente, se condenará el cadáver, salvo lo dispuesto en el artículo 11.13. En los casos de metastasis en cualquier órgano o parte de un cadáver, o si no ha ocurrido la metastasis, pero se encuentran presentes cambios secundarios en los músculos (infiltración serosa, flacidez, o condiciones parecidas) se condenará el cadáver. A los cadáveres de ganado atacado de epiteloma del ojo se les dará el destino dispuesto en el artículo 11.13.

11.13 *Epitelioma del ojo del ganado (bovino):* Se condenarán totalmente los cadáveres de animales que sufren de epiteloma del ojo, de la región orbital o de la correspondiente glándula linfática parótida, si existe una de las tres condiciones siguientes:

1) La afección se ha extendido a las estructuras óseas de la cabeza, con infección, supuración y necrosis extensas.

2) Hay metastasis desde el ojo, la región orbital, y o la correspondiente glándula linfática parótida hasta las otras glándulas linfáticas, órganos internos, músculos, esqueleto, y otras estructuras, cualquiera que sea la extensión del tumor primario.

3) La enfermedad no importa su extensión, va acompañada de caquexia o de evidencia de absorción o cambios secundarios.

b) Podrán pasarse para alimento, después de la extracción y condenación de la cabeza, incluso la lengua, los cadáveres de animales afectados de epiteloma del ojo, de la región orbital, y o de la correspondiente glándula linfática parótida en grado menor del estipulado en el párrafo (a) de este artículo, siempre y cuando el cadáver no sufra de otras enfermedades.

11.14 *Condensación de cadáveres atacados de enfermedades tales como melanososis generalizada, etc., que afectan el sistema:* Se condenarán los cadáveres de animales que muestren enfermedades tales como melanososis generalizada, leucemia, pseudo-leucemia, linfoma, y otras parecidas, que afectan el sistema del animal.

11.15 *Raspones, magulladuras, tumores, abscesos, pus, etc., destino de cadáveres y partes:* Se extraerán cuidadosamente todos los raspones leves y bien limitados en la lengua y la superficie interior de los labios y la boca, dejando solamente el tejido normal y sano, al cual podrá dársele pase. Se condenará todo órgano o parte de un cadáver que esta severamente golpeado o que

está afectado por un tumor, absceso o llaga supurativa, y cuando la lesión es de característica o de extensión tales que afectan todo el cadáver, se condenará el cadáver entero. Se condenarán las partes de los cadáveres que estén contaminadas de pus.

11.16 *Brucelosis:* Podrán pasarse para alimento después de extraídas y condenadas las partes afectadas, los cadáveres que tengan lesiones locales de brucelosis.

11.17 *Condensación de cadáveres enfermos a tal grado que el consumo de la carne puede causar envenenamiento:* Se condenarán los cadáveres de los animales que se encuentren tan enfermos que el consumo de los productos derivados de ellos puede dar lugar a una intoxicación alimenticia. Se incluyen los cadáveres que muestren:

1) Inflamación aguda de los pulmones, pleura, pericardio, peritoneo, o meninges.

2) Septicemia o piemia, ya sea puerperal, traumática o sin causa evidente.

3) Enteritis o gastritis hemorrágica severa o gangrenosa.

4) Metritis o mamitis difusa aguda.

5) Flebitis de las venas umbilicales.

6) Pericarditis traumática séptica o purulenta.

7) Cualquier inflamación aguda, absceso o llaga supurativa, si está acompañada de nefritis aguda, degeneración grasosa del hígado, hinchazón del bazo suave, hiperemia pulmonar marcada, hinchazón general de las glándulas linfáticas, enrojecimiento difuso de la piel, caquexia, descoloramiento icterico del cadáver, o condiciones similares, ya sea por sí solas o en conjunto.

b) Los utensilios que se han contaminado por el contacto con cadáveres atacados de cualquiera de las enfermedades mencionadas en este artículo se limpiarán y desinfectarán bien como se dispone en este reglamento. El equipo usado en la limpieza de dichos cadáveres, como son los carros para visceras, mesas de inspección y demás, se desinfectarán con agua caliente a una temperatura mínima de 180 grados F. Los cadáveres o las partes de los cadáveres que se contaminen por el contacto con dichos cadáveres enfermos se condenarán, a menos que los tejidos contaminados sean extraídos dentro de dos horas.

11.18 *Necrobacilosis, piemia, septicemia; destino de cadáveres:*

Desde el punto de vista de la inspección de carne, la necrobacilosis puede considerarse como una afección local en su comienzo, y los cadáveres que muestran esas lesiones locales podrán pasarse para alimento después de extraídas las partes afectadas de lesiones necroticas, si están en buen estado de nutrición. Por otra parte cuando se observa emaciación, hinchazón nebulosa de los órganos glandulares, o distensión o descoloramiento de las glándulas linfáticas junto con la afección, es evidente que la enfermedad ha pasado de la condición de localización a un estado de toxemia, y, por consiguiente, debe condenarse el cadáver entero, tanto por innutritivo como por nocivo. La piemia o la septicemia podrán aparecer como una complicación de la necrosis local, y cuando se presentan se condenará el cadáver según lo dispuesto en el artículo 11.17.

11.19 *Linfadenitis caseosa; destino de cadáveres y partes:*

a) Se condenará el cadáver flaco que muestre lesiones bien definidas en las vísceras y las glándulas linfáticas del esqueleto o lesiones extensas en cualquier parte.

b) Podrá pasarse para cocimiento el cadáver flaco que muestre lesiones bien definidas en las vísceras con solo leves lesiones en otras partes, o que muestre lesiones bien definidas en las glándulas linfáticas del esqueleto con solo leves lesiones en otras partes.

c) Podrá pasarse sin restricción un cadáver flaco que muestre solamente leves lesiones en las glándulas linfáticas del esqueleto y en las vísceras.

d) Podrá pasarse sin restricción un cadáver gordo que muestre lesiones bien definidas en las vísceras con solo leves lesiones en otras partes, o que muestre lesiones bien definidas en las glándulas linfáticas del esqueleto con solo leves lesiones en otras partes.

e) Podrá pasarse para cocimiento un cadáver gordo que muestre lesiones bien definidas en las vísceras y en las glándulas linfáticas del esqueleto; pero si las lesiones en un cadáver gordo son numerosas a la vez que extensas, éste se condenará.

f) Se extraerán y se condenarán todos los órganos y glándulas afectadas en los cadáveres que ha sido pasados sin restricción o para cocimiento. El término "flaco" tal como se emplea en este artículo no se aplicará a cadáveres anémicos o caquéticos.

11.20 *Ictericia; destino de cadáveres:* Se condenarán los cadáveres que muestren ictericia en cualquier grado junto con una degeneración parenquimatosa de los órganos, como resultado de una infección o intoxicación, y aquellos que muestren una intensa coloración amarilla o amarillo-verdosa, sin evidencia de infección o intoxicación. Se pasarán para alimento los cadáveres que muestren coloración parecida a la ictericia que sea resultado de condiciones distintas de las mencionadas anteriormente en este artículo, si desaparece la coloración con el enfriamiento; mientras que los cadáveres que no pierden dicha coloración podrán pasarse para cocimiento. No se pasará para alimento ningún cadáver retenido según lo dispuesto en este artículo cuya inspección final no se haga bajo la luz natural. Los cadáveres que se pasan para cocimiento según lo dispuesto en este artículo solo podrán ser derretidos.

11.21 *Olor sexual o urinario; destino de cadáveres:* Se condenarán los cadáveres que despidan olores a orina o sexuales. Cuando la inspección final de dichos cadáveres se aplaza hasta el enfriamiento, su destino se determinará por medio de la prueba de calor.

11.22 *Sarna o roña; destino de los cadáveres:* Se condenarán los cadáveres de animales atacados de sarna o roña en etapa avanzada, que muestren caquexia o inflamación extensa de la carne. Cuando la enfermedad es leve podrá pasarse el cadáver después de extraídas las partes afectadas.

11.23. *Cerdos atacados de urticaria, tenia tonsurante, demodex follicular o eritema; destino de los cadáveres:* Podrán pasarse los cadáveres de

cerdos atacados de urticaria, tenia tonsurans, demodex follicular o eritema, después de pelados y condenada la piel afectada, si por lo demás el cadáver es apto para alimento.

11.24 *Quistes de tenia (cysticercus bovis); métodos de inspección; cadáveres y partes de ganado (bovino) enfermos; destino de cadáveres y partes; condiciones bajo las cuales se permite la refrigeración; excepción para terneros:* a) Cabeza. Antes de la inspección, un empleado del establecimiento desprenderá la lengua de los huesos de la cabeza lo suficiente para permitir la debida inspección de los músculos internos de masticación. Los músculos se examinarán después de hecha una incisión para cortar los músculos en un plano paralelo al hueso de la mandíbula inferior. Se hará una incisión también en los músculos masetericos, abriendo toda la capa externa entre las fascias externa e intermedia.

b) *Corazón:* La preparación e inspección de los corazones se hará de acuerdo con uno de los siguientes métodos:

1) Se examinará la superficie del corazón, y se hará una incisión longitudinal desde la base hasta el vértice a través de la pared del ventrículo izquierdo y el septum interventricular, después de lo cual se examinarán las superficies cortadas y las superficies interiores de los ventrículos.

2) Después de la inspección de la superficie externa del corazón, el órgano será preparado por un empleado del establecimiento para la continuación del examen, cercenando sus uniones y cortando a través del septum interventricular y los demás tejidos hasta que se pueda invertirlo por completo. El inspector examinará entonces las superficies interiores y hará no más de cuatro incisiones profundas a lo largo en los músculos del septum y de la pared del ventrículo izquierdo, a menos que se sospeche la presencia de quistes, en cuyo caso se harán más incisiones. Al emplearse este método, se tendrá cuidado de no cortar por completo a través de las paredes del corazón que ha de ser pasado sin restricción. Cuando sea necesario para conservar la identidad de las partes, el establecimiento suministrará etiquetas de numeración consecutiva y marcará debidamente los cadáveres y los corazones.

c) *Inspección final de los cadáveres retenidos:* Los músculos externos e internos de masticación, el corazón y la porción muscular del diafragma, incluso sus pilares, serán cuidadosa y completamente rebanados a fin de descubrir todos los quistes. Antes de la inspección del diafragma, se quitará su peritoneo. La lengua será examinada cuidadosamente por medio de la palpación, y si se sospecha la presencia de quistes en los músculos de este órgano, se rebanará bien la lengua y todas las partes se examinarán detenidamente para determinar si hay quistes. Además de los anteriores, se examinarán también los músculos del esófago, los músculos expuestos y las superficies musculares que han sido cortadas del cadáver ya abierto. Podrán hacerse incisiones para dejar expuestas superficies adicionales para examen, pero se evitará la mutilación innecesaria de los cadáveres a los cuales se pueda dar pase.

d) Los cadáveres de ganado (bovino) (incluso las vísceras), infestados de quistes de tenia conocidos como *Cysticercus bovis*, se condenarán, si

la infestación es excesiva o si la carne está babosa o descolorida. El cadáver se considerará excesivamente infestado si las incisiones que se hagan en varias partes de la musculatura exponen en la mayor parte de las superficies cortadas dos o más quistes dentro de un área del tamaño de la palma de la mano.

e) Podrá pasarse para alimento un cadáver en el cual la infestación de *Cysticercus bovis* está limitada a un quiste muerto y degenerado, después de extraído y condenado éste.

f) Podrían pasarse para alimento, después de extraídos y condenados los quistes y tejidos que los rodean, los cadáveres de ganado que muestren una infestación leve moderada, distinta de la indicada en el párrafo (e) de este artículo, pero no tan extensa como la indicada en el párrafo (d) de este artículo, lo que se determinará por medio de un cuidadoso examen del corazón, músculos de masticación, diafragma y sus pilares, la lengua, y de las porciones del cadáver que son visibles durante el proceso de la limpieza, siempre que los cadáveres y partes, debidamente identificados con las etiquetas retenidas, se mantengan en cuartos fríos a temperatura no mayor de 15 grados F. durante un período de no menos de 10 días consecutivos, y además, siempre que la carne con hueso que proviene de dichos cadáveres y que está en cajones, barriles, o receptáculos similares, debidamente identificados con las etiquetas retenidas, se mantenga a una temperatura no mayor de 15 grados F. continuamente durante un período de no menos de 20 días. Como una alternativa a la retención en cuarto frío de que trata este artículo, dichos cadáveres y partes podrán someterse al calor a una temperatura de cuando menos 140 grados F.

g) Las vísceras comestibles (con excepción de los pulmones, la grasa, los músculos del esófago, y el corazón) de los cadáveres que han sido pasados para alimento o para ser refrigerados según lo dispuesto en el párrafo (f) de este artículo podrán pasarse para alimento sin refrigeración o calentamiento, siempre que la inspección final demuestre que están libres de infestación. Los intestinos, las traqueas y la vejiga de los cadáveres infestados de *Cysticercus Bovis* que han sido pasados para alimento o para refrigeración podrán emplearse para envolturas después de someterlos a los métodos acostumbrados de preparación y podrán pasarse para dicho fin al terminarse la inspección final.

h) Puede omitirse la inspección en cuanto a *Cysticercus bovis* en el caso de terneros menores de seis semanas. La inspección rutinaria de terneros mayores de seis semanas en cuanto a *Cysticercus bovis* podrá limitarse a un cuidadoso examen de la superficie del corazón y de las demás superficies que queden expuestas durante la limpieza.

11.25 *Cerdos infestados de quistes de tenia; destino:* Los cadáveres de cerdos infestados de quistes de tenia (*Cysticercus cellulosa*) podrán pasarse para cocimiento, pero si la infestación es excesiva, se condenará el cadáver.

11.26 *Destino de cadáveres, órganos y partes que den muestras de estar infestados de parásitos no transmisibles al hombre; cadáveres de*

ovejas infestados de quistes de tenia; cadáveres infestados de lombrices de la vejiga; órganos y partes infestados de quistes de hidátida; hígados infestados de hidátidos: a) Se aplicarán las siguientes normas generales para determinar el destino de cadáveres, partes comestibles y partes de cadáveres que estén infestados de parásitos no transmisibles al hombre; si la localización y las características de las lesiones son tales que los parásitos y las lesiones causadas por estos pueden extraerse radicalmente, la parte no afectada del cadáver, órgano o parte del cadáver podrá pasarse para alimento después de la extracción y condenación de las partes afectadas. Si un órgano o una parte del cadáver muestra numerosas lesiones causadas por parásitos, o si la naturaleza de la infección hace difícil o dudosa la extirpación total de los parásitos y las lesiones, o si la infestación o invasión parasitaria impide el uso del órgano o parte como alimento se condenará el órgano o parte afectado. Si la distribución de los parásitos en un cadáver es de tal magnitud que su extracción y la de las lesiones causadas por éstos resulta impracticable, no se pasará ninguna parte del cadáver para alimento. Si la infestación es excesiva, se condenará el cadáver. Si la infestación es moderada, podrá pasarse el cadáver para cocimiento, pero se condenará si el cadáver no es cocido como lo dispone la Parte 14 de este reglamento.

b) En el caso de cadáveres de ovejas infestados de quistes de tenia localizados en los músculos (*Cysticercus ovis*, llamado granizo de oveja, que no es transmisible al hombre), podrá pasarse el cadáver, siempre que en la inspección final de cadáveres de oveja retenidos debido a granizo, si el número total de quistes en los músculos o en relación inmediata con tejidos musculares, incluso el corazón, pasa de cinco, esto se tomará como indicación de que los quistes son de distribución tan generalizada que su extracción es impracticable, condenándose entonces o pasándose el cadáver para cocimiento según el grado de infestación. Si en la inspección final no se encuentran más de cinco quistes, podrá pasarse el cadáver después de la extracción y condenación de las partes afectadas.

c) Los cadáveres de animales infestados de lombrices de la vejiga (*Coenurus cerebralis*, multiceps *Multiceps*) podrán pasarse después de que se haya condenado el órgano atacado (cerebro o médula espinal).

d) Se condenarán los órganos o partes de cadáveres infestados de quistes de hidátida (*Echinococcus*).

e) Se condenarán los hígados infestados de faciolas o tenia (*Th-Actinides*).

11.27 *Cadáveres caquéticos o anémicos y los que muestren degeneración de grasa lípida o infiltración muscular cerosa:* Se condenarán los cadáveres de animales cuya carne no pueda considerarse sana debido a su estado de caquexia o anemia y los cadáveres que muestran degeneración grasosa lípida o infiltración muscular cerosa.

11.28 *Cadáveres que muestran preñez avanzada, etc.; destino:*

Los cadáveres en estado avanzado de preñez (que den muestras de parto), lo mismo que los

cadáveres de animales que han parido con diez días de anterioridad y que no muestran señas de infección séptica, podrán ser pasados para cocimiento según lo dispuesto en la Parte XIV de este Reglamento; de otro modo, serán condenados.

11.29 *Sacrificio en hornos fuera de lo corriente de animales lesionados:* Cuando por razones humanitarias sea necesario sacrificar un animal que ha sufrido lesiones durante la noche, o en domingo o en un día de fiesta, cuando no hay inspectores disponibles, el cadáver y todas sus partes se conservarán para ser examinados, y se mantendrán la cabeza y las vísceras, con excepción del estómago, la vejiga y los intestinos, unidos por sus ligamentos naturales. Se condenará el cadáver si las partes no han sido conservadas como se dispone en este artículo. Si en la inspección del cadáver de un animal sacrificado en ausencia de un inspector se encuentra una lesión o condición que indique que el animal se encontraba enfermo, o si no hay evidencia de la condición que hizo necesario el sacrificio de emergencia, se condenará el cadáver.

11.30 *Cadáveres de terneros, lechones, cabritos y corderos: cuando deben ser condenados:* Los cadáveres de terneros, lechones, cabritos y corderos se considerarán enfermos y se condenarán si (a) la carne tiene la apariencia de estar mojada, está agrada, se rasga fácilmente y puede perforarse con los dedos; o (b) su color es rojo grisáceo; o (c) hace falta un buen desarrollo muscular en general, lo cual se observa especialmente en la parte superior de la pata, donde a veces se encuentran pequeñas cantidades de infiltraciones serosas o pequeñas manchas edematosas entre los músculos; o (d) si el tejido que ha de desarrollarse más tarde en la cápsula de grasa de los riñones está edematoso, de color amarillito sucio o rojo grisáceo, duro o inter-menciado con isletas de grasa.

11.31 *Animales sin nacer y los que nacen muertos:* Todos los animales sin nacer y los que nacen muertos serán condenados y no se quitará ni la piel ni el cuero del cadáver dentro de un cuarto en el cual se elaboren productos comestibles.

11.32 *Condernación de animales castrados y cerdos castrados vivos:* Todos los animales muertos por asfixia y los cerdos que hayan entrado vivos a la tina de escaldar serán condenados.

11.33 *Hígados atacados de esquistosomiasis, hígados clasificadas "Telangiectáticas", "aserrín" o "manchados":* a) Se condenarán los hígados atacados de esquistosomiasis.

b) Los hígados de ganado (bovino) y de terneros que muestren las condiciones a veces llamadas "telangiectáticas", "aserrín" o "manchados" recibirán el siguiente destino:

1) Si la enfermedad es extensa y afecta a más de la mitad del órgano, se condenará el órgano entero.

2) Cuando una o todas de dichas condiciones son leves, se pasará el órgano entero sin restricción.

3) Cuando una o todas de dichas condiciones afectan al órgano entero, y son menos severas

que extensas, pero más severas que leves, se cocerá el órgano entero.

4) Cuando una o todas de dichas condiciones son menos severas que leves en una parte del órgano y mientras que son leves en el resto del órgano, el resto se pasará sin restricción y la otra parte se cocerá.

5) Cuando una o todas de dichas condiciones son extensas y afectan a menos de la mitad del órgano, mientras que en el resto del órgano las condiciones son leves, el resto se pasará sin restricción y la otra parte se condenará.

6) Cuando una o todas de dichas condiciones son extensas y afectan a menos de la mitad del órgano las condiciones son más severas que leves pero menos severas que extensas, todo el resto se cocerá y la parte atacada extensamente se condenará.

7) La división del órgano en dos partes, como se contempla en este artículo para los efectos del destino del órgano, se hará por medio de un solo corte a través del órgano. No se prohíben, desde luego, las incisiones que sean necesarias para la inspección.

c) Los hígados y los trazos de hígados que haya que cocer se retendrán y se cocerán en el establecimiento donde se obtuvieron. Se cocerán lo suficiente para dar a todo el hígado el aspecto de cocimiento. Después de cocido, el hígado podrá ser pasado con cualquier fin.

11.34 *Exantema vesicular y estomatitis vesicular:* a) Se condenará todo cadáver atacado de exantema vesicular o estomatitis vesicular si la enfermedad es aguda o si afecta al cadáver entero, o si hay evidencia de absorción o cambio secundario.

b) Podrá pasarse un cadáver atacado de exantema vesicular o estomatitis vesicular en grado menor del indicado en el párrafo (a) de este artículo, después de extraídas y condenadas las partes enfermas, encontrándose el cadáver, por lo demás, en buen estado.

PARTE XII

De los cuartos de tanques y los tanques

12.1 *Tanques, cuartos y equipo para productos no comestibles estarán separados y aparte de los de productos comestibles.*

12.2 *Supervisión de olores en la preparación de productos no comestibles.*

12.3 *Los cadáveres de los animales condenados de la inspección ante mortem no pasarán por los departamentos para productos comestibles.*

12.4 *Alambres eléctricos.*

12.5 *Grasas no comestibles que provienen de la tina del establecimiento.*

12.1 *Tanques, cuartos y equipo que se usan para productos no comestibles estarán separados y aparte de los productos comestibles:* Todos los tanques y el equipo empleados para decretir, elaborar o almacenar productos no comestibles estarán en cuartos o compartimientos separados de los que se usan para decretir, preparar o almacenar productos comestibles. No habrá conexión entre los cuartos o compartimientos que contienen productos no comestibles con los que contienen productos comestibles, a excepción de una puerta que conecte el departamento de ma-

tanza o de separación de vísceras con el cuarto de carga de tanques del departamento de derretimiento de productos no comestibles. Las tuberías y conductos instalados de acuerdo con los requisitos fijados por el jefe de la sección de Veterinaria y el jefe de ingeniería sanitaria podrán usarse para el traslado de materiales no comestibles y condenados desde los departamentos de productos comestibles a los departamentos de productos no comestibles.

12.2 *Supresión de olores en la preparación de productos no comestibles:* Los tanques, secadores de fertilizantes y demás equipos que se emplea en la preparación de productos no comestibles estarán dotados de condensadores y otros dispositivos para la supresión aceptable de los olores que emanan de dicha preparación.

12.3 *Los cadáveres de los animales condenados en la inspección ante-mortem no pasarán por los compartimientos de productos comestibles:* En el traslado a los tanques de productos no comestibles de cadáveres de animales que han sido condenados en la inspección ante-mortem, éstos no pasarán por los cuartos o compartimientos en los cuales se preparan, elaboran o almacenan productos.

12.4 *Animales muertos:* a) Con excepción de los animales que han muerto en camino y que se reciben con los animales destinados al sacrificio, no se permitirá la entrada de animales muertos al local del establecimiento, salvo con permiso obtenido del Jefe de la Sección de Veterinaria.

b) Bajo ninguna circunstancia se permitirá la entrada del cadáver de ningún animal que no haya sido sacrificado a ningún cuarto de compartimiento en el que se preparan, elaboran o almacenan productos.

12.5 *Grasas no comestibles que provienen de fuera del establecimiento:* No se recibirán grasas no comestibles que provengan de fuera de un establecimiento oficial, excepto en el cuarto de tanque destinado para productos no comestibles, y en ese caso únicamente cuando su entrada al cuarto de tanques no produce condiciones insalubres en el local, ni tampoco se recibirán dichas grasas en volumen que estorbe la pronta eliminación de materiales no comestibles o condenados que se producen en el establecimiento. Al ser recibidas, dichas grasas no entrarán en ningún cuarto o compartimiento que se emplea para productos comestibles.

PARTE XIII

De la colocación en los tanques y de la desnaturalización de cadáveres y partes condenadas.

13.1 *Cadáveres y productos condenados; eliminación de estos en tanques; selladura de tanques; desnaturalización de productos:*

13.2 *Grasas derretidas no comestibles que se obtienen en todo o en parte de productos condenados; desnaturalización con ácido mineral para desnaturalizar, especificaciones, muestras, etc.*

13.3 *Grasas derretidas no comestibles que se obtienen de productos distintos de los condenados:*

13.4 *Eliminación de la carga o producto condenado en establecimientos oficiales que no disponen de tanques.*

13.5 *Muestras para fines educacionales; permiso requerido.*

13.1 *Cadáveres y productos condenados; eliminación de estos en tanques; selladura de tanques; desnaturalización de productos:*

a) Los cadáveres y productos condenados en establecimientos oficiales que disponen de tanques se eliminarán en estos de la manera siguiente: la abertura inferior del tanque será sellada primero por un empleado del Departamento, excepto cuando esté permanentemente conectada a un tubo de escape; luego, los cadáveres y productos condenados se colocarán en el tanque en presencia del empleado, hecho lo cual la abertura superior será sellada también por el empleado, quien se cerciorará de que el contenido del tanque sea sometido a calor suficiente para ser destruido en cuanto a fines alimenticios se refiere.

b) Los sellos de los tanques serán rotos únicamente por un empleado del Departamento después de que el contenido de éstos haya sido sometido al tratamiento indicado en el párrafo (a) de este artículo. La grasa derretida que se deriva de materiales condenados se retendrá hasta que un empleado del Departamento haya tenido oportunidad de determinar si se ajusta a las disposiciones de este artículo. Los empleados del Departamento tomarán muestras con la frecuencia que sea necesaria para determinar si la grasa derretida se encuentra desnaturalizada efectivamente.

13.2 *Grasa derretida que se obtiene en todo o en parte de productos condenados; desnaturalización, aceite mineral para desnaturalizar, especificaciones, muestras, etc.:* La grasa derretida que se derive en todo o en parte de productos condenados se desnaturalizará por el método que indique el Jefe de la Sección de Veterinaria hasta que esté efectivamente destruida para fines alimenticios.

13.3 *Grasas derretidas no comestibles obtenidas de productos distintos de los condenados:* No se requerirá la desnaturalización de grasa derretida no comestible que se deriva en todo o en parte de productos distintos de los condenados, a menos que tenga las características físicas de color, olor y sabor de un producto comestible. La grasa derretida no comestible que se deriva en todo o en parte de productos que no han sido condenados debe cambiar de características hasta que pueda distinguirse efectivamente de los productos comestibles, según el método indicado por el Jefe de la Sección de Veterinaria.

13.4 *Eliminación de carga o productos condenados en establecimientos oficiales que no disponen de tanques:* a) Todo cadáver o producto que haya sido condenado en un establecimiento oficial que no disponga de tanques será desnaturalizado con ácido carbónico crudo o con otro agente aprobado o será destruido por medio de la incineración u otro método aprobado por el Jefe de la Sección de Veterinaria, bajo la vigilancia de un empleado del Departamento. La eliminación de dicho cadáver o producto se hará por método que haya aprobado el Jefe de la Sección de Veterinaria.

b) Los cadáveres y productos que han sido condenados debido a antrax, y los materiales identificados en el artículo 10.9 de este reglamento y que se derivan de aquélos en establecimientos

que no disponen de tanques, se eliminarán por (1) incineración total, o (2) desnaturalización total con un agente aprobado, o por otro método distinto que esté autorizado por el Jefe de la Sección de Veterinaria, y en este último caso, se eliminarán según lo disponga el Director de Salud Pública, quien será notificado por el inspector.

13.5 *Muestras para fines educacionales; permisos requeridos:*

a) El inspector podrá pasar muestras de materiales atacados de enfermedad, condenados o no comestibles, incluso embriones de cerdo o cordero y muestras de parásitos de animales, con fines educacionales; siempre y cuando la persona que desee dichas muestras haga la respectiva solicitud por escrito, indicando el uso que se les dará. Si el inspector juzga que la solicitud es satisfactoria, expedirá un permiso que autorice la extracción de las muestras. Los permisos estarán numerados y no serán expedidos para fechas posteriores al año en curso. El solicitante tendrá que hacer los arreglos con el establecimiento oficial y recibir permiso de éste para obtener las muestras.

b) La entrega y manipulación de las muestras a que se refiere el párrafo (a) de este artículo se harán en el lugar, a la hora y de manera que no estorben con las labores de inspección ni que den lugar a condiciones objetables.

PARTE XIV

Del cocimiento de cadáveres y parte para manteca, grasa de puerca derretida, sebo y otros productos

14.1 *Cadáveres y partes pasadas para cocimiento; derretimiento para manteca, grasa o sebo.*

14.2 *Cadáveres y partes pasadas para cocimiento que no se convierten en manteca, grasa o sebo; su utilización con fines alimenticios después del cocimiento.*

14.3 *Destino del producto que se pasa para cocimiento si no se elabora de acuerdo con estas disposiciones.*

14.1 *Cadáveres y partes pasadas para cocimiento; derretimiento para manteca, grasa o sebo:* Los cadáveres y partes que se han pasado para cocimiento podrán derretirse para convertirse en manteca, grasa o sebo, si la elaboración se hace de la siguiente manera:

1) Cuando se emplea equipo cerrado de elaboración, la abertura inferior será sellada por un empleado del Departamento, excepto cuando esté conectada permanentemente a un tubo de escape; luego los cadáveres o las partes de estos se colocarán dentro del equipo en presencia del empleado, quien entonces sellará la abertura superior. Cuando el producto que ha sido pasado para cocimiento en el tanque no consiste de un cadáver entero o de una parte principal, el requisito de la selladura del tanque quedará a discreción del inspector. Dichos cadáveres y partes se cocerán por el tiempo necesario para elaborarlos efectivamente en manteca, grasa o sebo. Todas las partes del producto se cocerán a una temperatura de no menos de 170 grados F. durante un período no menor de 30 minutos.

2) Los establecimientos que no disponen de equipo cerrado para la elaboración de manteca, grasa o sebo de cadáveres y partes que han sido pasados para cocimiento, podrán hacer la elaboración en pajas abiertas bajo la vigilancia de un empleado del Departamento. Dicha elaboración se hará durante las horas corrientes de trabajo y dando cumplimiento a las disposiciones sobre temperatura y tiempo contenidas en el párrafo (1) del artículo 14.1.

14.2 *Cadáveres y partes pasadas para cocimiento que no se elaboran en manteca, grasa o sebo; su utilización para fines alimenticios después del cocimiento:* a) Los cadáveres y partes pasados para cocimiento, salvo lo especificado en el artículo 11.20 de este reglamento, podrán emplearse en la preparación de productos tales como carne en lata, salchichas, carne cocida o hervida, carne molida, y productos similares, siempre y cuando todas las partes de dichos cadáveres y sus trozos a los que se de tal uso se calienten a una temperatura de no menos de 170 grados F. durante un período no menor de 30 minutos, ó antes de ser usados en la elaboración del producto o durante la misma elaboración.

b) Cuando el producto que ha sido pasado para cocimiento se usa como ingrediente de un producto alimenticio de carne como se contempla en el párrafo (a) de este artículo, por lo menos el 50 por ciento de la carne y del sub-producto de carne consistirá de productos pasados para cocimiento. Este requisito no regirá si el producto que ha sido pasado para cocimiento ha sido cocido anteriormente, como lo dispone el párrafo (a) de este artículo, antes de usarse como ingrediente de un producto alimenticio de carne.

14.3 *Destino del producto pasado para cocimiento si no se elabora de acuerdo con estas disposiciones:* Los productos pasados para cocimiento que no se elaboren y preparen de acuerdo con las disposiciones de esta parte del reglamento se eliminarán según las disposiciones de la Parte XIII de este reglamento.

PARTE XV

De las marcas, sellos y demás medios de identificación de los productos

15.1 *Aprobación de abreviaturas para marcas de inspección.*

15.2 *Prohibición de la preparación de instrumentos para marcar sin autorización anticipada; excepciones.*

15.3 *Prohibición del uso de leyendas de inspección sin la vigilancia de un empleado del Departamento.*

15.4 *Aprobación de sellos y otros instrumentos para marcar por el Jefe de la Sección de Veterinaria; control de sellos, etc.*

15.5 *Cumplimiento de las disposiciones sobre marcas antes de retirar artículos de los establecimientos.*

15.6 *Cuidado en la aplicación de los marcas.*

15.7 *Suministro de la tinta de marcar por el establecimiento; aprobación del Departamento; etc.*

15.8 *Control y uso de hierros y otros instru-*

mentos para marcar que suministra el Departamento.

15.9 Veracidad de los hierros e instrumentos para marcar; estilo y tamaño de las letras.

15.10 Cadáveres, partes principales, y productos; aplicación de las leyendas de inspección.

15.11 Traslado y manejo de las partes principales de un establecimiento u otro.

15.12 Manejo de las partes que por su tamaño reducido no pueden marcarse con sellos.

15.13 Identificación de productos alimenticios de carne en envoltura y en otros receptáculos.

15.14 Desaturización de la grasa no comestible, etc.: uso del sello "no comestible".

15.1 Aprobación de abreviaturas para marcas de inspección: El Director del Departamento de Salud Pública podrá aprobar y autorizar el uso de abreviaturas en los sellos de inspección empleados de acuerdo con este reglamento.

15.2 Prohibición de la preparación de instrumentos para marcar sin autorización anticipada; excepciones: Salvo que sea con el fin de someter una muestra o varias muestras del mismo al Jefe de la Sección de Veterinaria para su estudio, nadie hará o preparará, o hará que se hagan o preparen, etiquetas, sellos, u otro instrumento para marcar que porten leyendas de inspección o abreviaturas, copias o representaciones de las mismas, para ser usadas en cualquier producto, sin la autorización por escrito del Director del Departamento de Salud Pública, expedida por adelantado.

15.13 Prohibición del uso de inspecciones de leyenda sin la vigilancia de un empleado del Departamento: a) Nadie fijará o pondrá, o hará que se fije o se ponga, la leyenda de inspección, o una abreviatura, copia o representación de la misma, en un producto o recipiente de éste, excepto bajo la vigilancia de un empleado del Departamento.

b) Nadie llenará o hará que se llene, en todo o en parte, con cualquier producto un receptáculo que porte o que esté destinado a portar una leyenda de inspección, o una abreviatura, copia o representación de la misma, excepto bajo la vigilancia de un empleado del Departamento.

15.4 Aprobación de sellos y otros instrumentos de marcar, por el Director de Salud Pública; control de sellos, etc.: Los establecimientos oficiales suministrarán los sellos de tinta, los hierros e instrumentos similares que requiera el Jefe de la Sección de Veterinaria para marcar los productos. La marca de inspección en dichos instrumentos será de forma circular y representará un facsimil de uno de los sellos oficiales, en el tamaño más apropiado para el uso a que se destine. Antes de su fabricación, se someterá al Director de Salud Pública, para su aprobación, la descripción y el diseño de las mismas. Todo sello o instrumento que porte la leyenda de inspección será entregado al inspector del establecimiento, y se usará únicamente bajo la vigilancia de un empleado del Departamento. Cuando no estén en uso para marcar productos que hayan sido inspeccionados y pasados, todos los sellos e instrumentos que porten leyendas de inspección se guardarán bajo llave en gabinetes o compartimientos debidamente acondicionados, cuyas llaves estarán

siempre en posesión de un empleado del Departamento.

15.5 Cumplimiento de las disposiciones sobre marcas antes de retirar artículos de los establecimientos: Nadie retirará o hará que se retire de un establecimiento oficial ningún artículo que deba ser marcado según las disposiciones de este reglamento, a menos que él mismo vaya marcado clara y legiblemente en cumplimiento de las disposiciones de este reglamento.

15.6 Cuidado en la aplicación de las marcas de inspección:

Todas las marcas de inspección se aplicarán con cuidado y se fijarán de manera que no se desprendan.

15.7 Suministro de la tinta de marcar por el establecimiento; aprobación del Departamento; color:

a) Los establecimientos oficiales suministrarán toda la tinta necesaria para marcar los productos. Dicha tinta estará hecha de ingredientes inofensivos aprobados por el Departamento para el uso que se destinan. Cada vez que sea necesario a juicio del inspector, se someterán muestras de la tinta al Jefe de la Sección de Veterinaria.

1) Se empleará únicamente tinta morada aprobada para dicho uso para aplicar los sellos de tinta que porten marcas de inspección a los cadáveres y a los cortes de carne fresca derivados de los mismos.

2) Los sellos de tinta que porten marcas de inspección y que se empleen con fines distintos de los indicados en el acápite (1) de este artículo se aplicarán con tinta de marcar de cualquier color y composición que asegure la legibilidad y permanencia de la marca. El color de la tinta ofrecerá un contraste aceptable con el color del producto sobre el cual ha de aplicarse.

15.8 Control y uso de sellos y otros instrumentos de marcar suministrados por el Departamento: Todos los sellos e instrumentos suministrados por el Departamento para marcar artículos con leyendas de inspección, incluso los sellos de cierre automático, se usarán únicamente bajo la vigilancia de un empleado del Departamento, y cuando no estén en uso, se mantendrán bajo llave en gabinetes o compartimientos debidamente acondicionados, cuyas llaves estarán siempre en posesión de un empleado del Departamento.

15.9 Veracidad de los sellos e instrumentos para marcar; estilo y tamaño de las letras: No se usará ningún sello o instrumento que sea falso o engañoso. Las letras y las cifras serán de estilo y tamaño que permitan una impresión clara y legible.

15.10 Cadáveres, cortes principales, y productos; aplicación de las leyendas de inspección:

a) Todo cadáver que haya sido inspeccionado y pasado en un establecimiento oficial será marcado con la leyenda respectiva y con el número del establecimiento al practicarse la inspección.

b) Salvo disposición contraria de este reglamento, todo corte principal de un cadáver, la grasa de escroto de bóvidos, y la grasa de riñón de ganado, y todo hígado, lengua de res, y corazón de res que haya sido inspeccionado y pasado, se marcará con la leyenda de inspección y el número del establecimiento antes de salir del establecimiento.

miento donde fué inspeccionado y pasado originalmente, y cada producto que ha sido inspeccionado y pasado y que requiera ser marcado, se marcará con la leyenda de inspección y el número del establecimiento donde se elaboró por última vez, con la salvedad de que el tocino sin cuero que se va a rebanar no requiere ser marcado si se empaca en recipientes debidamente marcados. Podrán aplicarse marcas adicionales de inspección, según se desee, a fin de cumplir con los requisitos locales.

c) Los hígados de res se marcarán con la leyenda de inspección y el número del establecimiento en la superficie convexa de la parte más gruesa del órgano.

15.11 *Traslado y manejo de las partes principales de un establecimiento a otro*: Las partes principales de los cadáveres que han sido inspeccionados y pasados, pero que no ostentan la leyenda de inspección podrán ser transportadas para su elaboración de un establecimiento oficial a otro establecimiento oficial en carro, camión u otro vehículo cerrado, siempre que el carro, camión o vehículo sea sellado con un sello del Departamento que tenga la leyenda de inspección según lo dispuesto en este reglamento.

15.12 *Manejo de las partes que por su tamaño reducido no pueden marcarse con sellos*: Los productos cuyas características o tamaño impiden que sean marcados con un sello, y que han sido inspeccionados y pasados pero que no ostentan una leyenda de inspección, podrán ser retirados de un establecimiento oficial con fines de transporte local en recipientes que hayan sido aprobados y que porten la leyenda de inspección y demás marcas previstas en este reglamento, a condición de que al ser sacados de dichos recipientes, los productos no podrán ser transportados otra vez a menos que sean inspeccionados de nuevo por un empleado del Departamento y se empaquen bajo su vigilancia en recipientes aprobados que ostenten la leyenda de inspección y demás marcas previstas en este reglamento. No se traerán productos sin marcar a un establecimiento oficial en receptáculos abiertos, excepto los que se devuelven al establecimiento, y estos deben mantenerse aparte de los demás hasta que sean retirados del establecimiento.

15.13 *Identificación de productos alimenticios de carne en envolturas y en recipientes*: Las salchichas y otros productos ya inspeccionados y pasados que van en envolturas o recipientes serán marcados según lo disponga el Jefe de la Sección de Veterinaria.

15.14 *Desnaturalización de la grasa no comestible, etc.: uso del sello "no comestible"*:

a) La manteca, sebo y otras grasas no comestibles de animales que tengan las características físicas de un producto comestible, y la mezcla que contenga dichas grasas, serán desnaturalizadas o destruidas por otro medio en cuanto a usos alimenticios. Los recipientes que contengan dicha manteca no comestible, sebo no comestible, u otra grasa no comestible se marcarán visiblemente con la frase "no comestible". Los recipientes tales como barriles llevarán ambos extremos pintados de blanco, si es necesario, para dar un fondo de contraste, y sobre éste se marcará, en letras de no

menos de dos pulgadas de alto, la frase "no comestible", mientras en los carros-tanques, las letras tendrán no menos de cuatro pulgadas de alto.

b) La manteca animal elaborada que ha sido inspeccionada y que se desea, por cualquier razón, clasificarla como no comestible, puede transportarse de acuerdo con las disposiciones del párrafo (a) de este artículo sobre grasas no comestibles que tienen las características físicas de un producto comestible.

c) La manteca animal elaborada que no haya sido inspeccionada, y que tenga las características físicas de un producto comestible, o las mezclas que contengan dicha manteca podrán ser transportadas de acuerdo con las disposiciones del párrafo (a) de este artículo sobre la manteca no comestible que tiene las características físicas de un producto comestible.

PARTE XVI

De la Rotulación

16.1 *Obligatoriedad de la Rotulación*: Cuando en un establecimiento oficial se coloca o se envasa en lata, tarro, pote, lona y otro recipiente o envoltura que constituya un envase inmediato o verdadero, un producto que ha sido inspeccionado y pasado, se fijará sobre dicho envase o envoltura un rótulo, cuyo diseño y cuya leyenda impresa o fijada por otro medio se ajustará a las indicaciones del Director de Salud Pública, quien también lo aprobará. Sin embargo, no se requerirán rótulos en las envolturas para carne fresca, tales como cadáveres limpios y las partes principales de estos, que se usan con el único fin de proteger el producto contra el sucio o la sequedad excesiva durante el transporte o el almacenamiento. Los envases y las envolturas se llenarán, en todo o en parte, y se rotularán solo bajo la vigilancia de un empleado del Departamento. Los rótulos no serán ni falsos ni engañosos ni tampoco se usarán para productos distintos de aquellos para los cuales fueron aprobados.

PARTE XVII

De la Reinspección y preparación de productos

17.1 *Reinspección de productos; productos congelados*.

17.2 *Rotulación de productos con la leyenda "RP Retenido" en la reinspección; destino de éstos*.

17.3 *Productos dañados que llevan una marca de inspección y que son encontrados fuera de los establecimientos oficiales*.

17.4 *Productos que entran a establecimientos oficiales; su identificación como productos inspeccionados y pasados; destino; embarques para el comercio*.

17.5 *Designación de los lugares para recibir productos devueltos para la reinspección*.

17.6 *Procedimientos de elaboración que requieren vigilancia; envases, equipo, procedimientos de fabricación limpios y sanitarios; sustancias limpias y sanas*.

17.7 *Muestras de productos, agua, tintas, agentes químicos, etc. que se toman para examen*.

17.8 *Tratamiento para destruir la triquina en la carne de cerdo y en productos que contienen carne de cerdo.*

17.9 *Enlatada al calor y envases herméticamente sellados; limpieza de los envases; cierre; marcas en clave; proceso de calor; incubación.*

17.10 *Preparación en establecimientos oficiales de alimentos para perros o artículos parecidos que no se inspeccionan; departamento de productos comestibles; departamento de productos no comestibles; desnaturalización.*

17.11 *Mezclas que contienen productos pero que no están sujetas al Reglamento de Inspección de Carne.*

17.12 *Rotulación de agentes reactivos, preservativos, cereales, especias, etc., con la leyenda "RP Retenido".*

17.1 *Reinspección de productos; productos congelados:*

a) Todo producto, ya sea fresco, curado o elaborado de otro modo, será reinspeccionado por los empleados del Departamento, aún cuando haya sido inspeccionado y pasado anteriormente, tantas veces cuantas sean necesarias para determinar si está sano, en buen estado y apto para el consumo humano en el momento de salir sano, en buen estado y apto para el consumo humano en el momento de salir del establecimiento oficial. Si en la reinspección se determina que el producto se ha dañado o que ya no es saludable, o que no es apto, por cualquier razón, para el consumo humano, se quitará o anulará la marca, sello o rótulo original que lleve y se condenará el artículo; salvo que:

1) Si el artículo se ensucia por haber caído al suelo o en cualquier otra forma accidental, podrá limpiarse (incluso recortarse, si es necesario) y presentado para la reinspección.

2) Si la condición que ha dañado o afectado el producto puede eliminarse, a juicio del Jefe de la Sección de Veterinaria, por métodos aprobados para fines alimenticios, podrá permitirse al establecimiento oficial que la elimine a condición de que tome inmediatamente los pasos indicados por dicho funcionario. Se incluyen en esta disposición los artículos que absorben un olor extraño, que contienen moho u otra sustancia similar, y las grasas animales derretidas que contienen agua de tanque en las etapas iniciales de acidez. Si en la inspección final se determina que el artículo está sano y saludable, se pasará como alimento humano; de otro modo, se condenará.

b) Se tendrá cuidado que el producto esté en buenas condiciones al ser colocado en los congeladores. Si hay duda sobre las buenas condiciones de cualquier producto congelado, el inspector requerirá la descongelación de parte suficiente del mismo para determinar su verdadera condición.

17.2 *Rotulación de productos con la leyenda "RP Retenido" en la reinspección; su destino:* Un empleado del Departamento colocará una etiqueta "RP Retenido" cuando se practica la reinspección sobre todos los productos y los envases de éstos de los cuales se sospecha en la reinspección, que no están sanos, saludables o aptos para el consumo humano. El empleado que fije la etiqueta anotará el número de ésta y acompañará el artículo

al cuarto de retención u otro lugar especial para la inspección final. Terminada la inspección final, si se condena el artículo, la marca, sello o rótulo original se quitará o "RP Inspeccionado o Condenado" anulará y el inspector escribirá en la tarjeta retenida, la cual acompañará el artículo hasta el tanque. El inspector anotará todas las circunstancias del caso e informará al inspector encargado de su gestión.

17.3 *Productos dañados que llevan una marca de identificación y que son encontrados fuera de los establecimientos oficiales:* Los empleados del Departamento por el conducto apropiado informarán al Jefe de la Sección de Veterinaria sobre cualquier producto o envase de éste que ostente una leyenda de inspección, o que haya sido encontrado por ellos fuera de los establecimientos oficiales, y que está dañado, en mal estado o no es apto para el consumo humano.

17.4 *Productos que entran a establecimientos oficiales; su identificación como productos inspeccionados y pasados; destino; venta en Panamá y Colón:*

a) No se permitirá la entrada de ningún producto a un establecimiento oficial sino ha sido inspeccionado y pasado previamente por un empleado del Departamento y sino puede ser identificado por marcas, sellos, o rótulos en cuanto a que ha sido inspeccionado y pasado en un establecimiento aprobado por el Director del Departamento de Salud Pública. Si así lo dispone el Jefe de la Sección de Veterinaria, todos los productos traídos a un establecimiento oficial en cumplimiento de este reglamento serán identificados y reinspeccionados en el momento de ser recibidos y estarán sujetos a la reinspección en la forma y con la frecuencia que se juzguen necesarias. Si en la reinspección se determina que el artículo está dañado o es malsano o inapto para el consumo humano, se quitará o se anulará la marca, sello o rótulo original y se condenará el artículo.

b) Todo producto que haya sido inspeccionado y pasado según las disposiciones de este reglamento y que ostente la leyenda de inspección podrá ser vendido en las ciudades de Panamá y Colón siempre y cuando esté sano y sea saludable y apto para el consumo humano y no haya sido elaborado, reelaborado o alterado en lugar distinto de un establecimiento oficial en forma que cambie la naturaleza del producto.

17.5 *Designación de lugares para recibir los productos devueltos para la re-inspección:* Todo establecimiento oficial designará, con la aprobación del inspector, un muelle o lugar para recibir los productos devueltos, los cuales se recibirán únicamente en ese muelle o lugar y serán inspeccionados allí por un empleado del Departamento antes de entrar al establecimiento.

17.6 *Procedimiento de la elaboración que requieren vigilancia; envases, equipo, procedimientos de fabricación limpios y sanitarios; sustancias limpias y sanas:*

a) Todos los procedimientos empleados para curar, curtir, derretir, enlatar o elaborar productos en alguna forma en establecimientos oficiales serán vigilados por un empleado del Departamento. No se emplearán equipo ni herramientas, tales como mesas, carros, bandejas, tanques, tinas, má-

quinas, utensilios, latas, o envases de ninguna clase que no sean de materiales o de construcción que impidan la contaminación del producto y que no sean limpios y sanitarios. Todas las etapas de los procedimientos de elaboración se llevarán a cabo cuidadosamente y con la más estricta limpieza en cuartos o compartimientos separados de los destinados para productos no comestibles. No se usarán reactivos, preservativos, agentes colorantes, almidón vegetal, leche descremada en polvo, agua y otros ingredientes de productos alimenticios de carne si su uso afecta el buen estado del producto o si no ha sido autorizado previamente por el Jefe de la Sección Veterinaria.

17.7 *Muestras de productos, agua, tinturas reactivos, etc., que se toman para examen:* Se tomarán sin costo para el Departamento y con la frecuencia que se juzgue necesaria para la buena práctica de la inspección, muestras de los productos, agua, tinturas, reactivos, preservativos, especies y otros artículos en cualquier establecimiento oficial.

17.8 *Tratamiento para destruir la triquina en la carne de cerdo y en productos que contienen carne de cerdo:* a) El puerco fresco en todas sus formas, incluso la salchicha fresca sin ahumar que contiene tejidos de músculo porcino, y jamones, paletas, codillos, tocino y carrillos, que solamente se ahuman o se curan a temperaturas que no imparten a la carne el aspecto de estar cocida, se clasifican como productos que se cocinan bien en casa o en otro lugar antes de servirlos al consumidor. Por lo tanto, no se requiere el tratamiento de dichos productos para la destrucción de triquinas.

b) Los productos que contienen tejido de músculo porcino (incluso los corazones) o el tejido de músculo porcino que es ingrediente de dichos productos, incluso los que se nombran a continuación o que son de las características de ellos, se clasifican como artículos que deben ser cocidos, refrigerados o curados en un establecimiento oficial para destruir las triquinas vivas, siguiendo el método indicado por el Jefe de la Sección de Veterinaria: salchichón, salchichas, salchichas viena, salchichón ahumado, salsas de salchichón seco, moldes de carne cocida, jamones, pernils o codillos horneados, hervidos o cocidos; jamón estilo italiano, jamón estilo Westfalia, rollos de carne curada, capocollo (capicola, capicola), coppa, pernils, jamones, lomos y otros cortes de puerco frescos o curados, en envolturas u otros envases para productos que se empacan listos para comer; lomos sin hueso curados; tocino sin hueso (estilo canadiense); y los cortes de puerco tales como jamones, pernils, paletas y codillos que se ahuman a temperaturas que les imparten la apariencia de estar cocidos parcialmente (por lo general, los que se han calentado a una temperatura interna de 120 grados F.).

17.9 *Enlatada al calor y envases herméticamente sellados; limpieza de los envases; cierre; marcados en clave; proceso de calor; incubación:*

a) Los envases se limpiarán bien antes de llenarlos, y se tomarán las precauciones necesarias

para evitar que se ensucien las superficies interiores después.

b) Los envases de metal, vidrios o de otro material se lavarán en posición invertida con agua corriente a una temperatura de por lo menos 180 grados F. El equipo para el lavado de envases estará dotado de un termómetro que registrará la temperatura del agua empleada en la limpieza de los envases.

c) No se aceptarán envase herméticamente sellados que no estén perfectamente cerrados. El proceso de calor se aplicará inmediatamente después del cierre.

d) Los envases serán inspeccionados cuidadosamente por los empleados competentes del establecimiento inmediatamente después de cerrados, y los que han sido llenados o cerrados defectuosamente, o los que tengan un vacío inadecuado, no serán sometidos a ningún procedimiento hasta que se corrija el defecto. Después del procedimiento de calor, o empleados del establecimiento inspeccionarán de nuevo los envases cuando estos se hayan enfriado lo suficiente. Se condenará el contenido de los envases defectuosos si del defecto no es corregido dentro de las seis horas siguientes al cierre de los envases o la terminación del procedimiento de calor, como sea el caso, excepto que (1) si la condición defectuosa se descubre durante una jornada de la tarde, las latas o el producto podrán conservarse en enfriadores cuya temperatura no pase de 36 grados F, y que los enfrién rápidamente, conservándolos hasta el día siguiente cuando se podrá corregir el defecto; (2) las latas que se han llenado a un vacío menor del indicado o que se han llenado con exceso de un producto sin cumplir las indicaciones anteriores, podrán someterse al procedimiento de incubación, bajo la vigilancia del Departamento, después de lo cual se abrirá la lata y el producto sano se pasará para alimento; y (3) las latas que se han llenado a un vacío menor del requerido que se han llenado con exceso de un producto que requiere refrigeración y que se ha mantenido en refrigeración adecuada desde que se enlató, podrán abrirse y el producto sano podrá pasarse como alimento.

e) No se pasarán los productos enlatados después de haber sido enfriado a la temperatura atmosférica si no muestran las características externas de latas buenas; es decir, las latas no tendrán exceso de contenido; no tendrán los lados cóncavos, con excepción de la costura y los extremos que serán cóncavos; no tendrán abultamiento; los lados y los extremos se conformarán al producto, y no habrá hojalata floja.

f) Todos los productos enlatados llevarán en el envase una marca, ya sea en clave o de otra clase, que indique el contenido y la fecha de la enlatada. En la oficina del inspector se conservará una copia de la clave y su significado.

g) Los procedimientos a que se sometan los productos enlatados serán a las temperaturas y por los periodos de tiempo que aseguren su conservación sin refrigeración bajo las condiciones ordinarias de almacenaje y transporte cuando se dependa del calor para la conservación, excepto aquellos productos enlatados que se elaboran sin cocimiento por vapor a presión, con permisi-

so del Jefe de la Sección de Veterinaria, y que son rotulados: "Manténgase bajo Refrigeración".

h) Los lotes de productos enlatados se identificarán, antes de someterse al procedimiento de calor, colocando en las jabas, canastos o latas una etiqueta cuyo color no lo afecte el calor, u otra marca que se conserve durante el procedimiento de calor después del cierre del envase.

i) Se darán facilidades para incubar por lo menos las muestras representativas de los productos que han pasado por todo el procedimiento de enlatada. La incubación consistirá en la retención del producto enlatado durante diez días por lo menos a una temperatura aproximada de 98 grados F.

La rigurosidad de las pruebas de incubación dependerá de distintas condiciones, tales como el historial del establecimiento en cuanto a sus operaciones de enlatada, la competencia del personal del establecimiento encargado de la vigilancia e inspección de las operaciones de enlatada, la clase de equipo que se emplea, y el grado de eficiencia en que se mantiene dicho equipo. Estos factores los tomará en cuenta el inspector para determinar la rigurosidad de las pruebas de incubación en determinado establecimiento.

En casos de que un establecimiento no dé las facilidades necesarias para la incubación de muestras de prueba, el inspector podrá ordenar que todo el lote se retenga en las condiciones y el tiempo que el juzgado necesarió para establecer la estabilidad del producto.

El inspector podrá permitir la salida del establecimiento de lotes de productos enlatados antes de la terminación de las pruebas de incubación, cuando no tenga razón para sospechar que en determinado lote haya podredumbre y cuando haya seguridad de la devolución del producto al establecimiento para la re-inspección cuando ésta se haga necesaria debido a los resultados de la incubación.

17.10 *Preparación en establecimientos oficiales de alimentos para perros o artículos parecidos que no se inspeccionan; departamento de productos comestibles; departamento de productos no comestibles; desnatificación:* a) Cuando en un departamento de productos comestibles se preparan alimentos para perros o productos parecidos que no se inspeccionan, se destinará espacio suficiente y equipo adecuado para que la elaboración del producto que no se inspecciona no estorbe en manera alguna el manejo y elaboración de los productos. En los casos en que sea necesario se proveerá equipo aparte para los artículos no inspeccionados. Para asegurar el mantenimiento de condiciones sanitarias en los departamentos de productos comestibles, las operaciones relacionadas con la elaboración del artículo no inspeccionado estarán sujetas a los mismos requisitos sanitarios que rigen para todas aquellas que se llevan a cabo en los departamentos de productos comestibles. La elaboración de los artículos no inspeccionados se limitará a las horas durante las cuales el establecimiento trabaja, por lo general, bajo la vigilancia de inspectores. Es decir, no se atenderá, con excepción de recibidos en el estable-

cimiento, ninguna carne, sub-producto de carne o producto alimenticio de carne que sea ingrediente del artículo no inspeccionado, fuera de las horas regulares de inspección de productos o del mantenimiento de condiciones sanitarias en el departamento. El artículo no inspeccionado podrá ser almacenado en un departamento de productos comestibles y podrá ser distribuido del mismo, siempre y cuando se den las facilidades adecuadas para que no se estorben las condiciones sanitarias y el producto este debidamente identificado.

b) Cuando se elabora alimento para perros u otro artículo parecido que no se inspecciona, en una parte de un establecimiento oficial que no sea un departamento de productos comestibles, el área en la cual se prepara el alimento para perros estará separada de los departamentos de productos comestibles en forma parecida a la que se exige para la separación de departamentos de productos comestibles de los Departamentos de productos no comestibles. Se destinará suficiente espacio y equipo adecuado para la preparación del artículo no inspeccionado no estorbe el debido funcionamiento de las demás operaciones del establecimiento. Ninguna de las disposiciones de este párrafo se interpretará en el sentido de que se permite cualquier desviación de la disposición que exige que los materiales no comestibles, los animales muertos, y similares, cualquiera que sea su origen, deben ser enviados sin demora al equipo de derretimiento para productos no comestibles. La elaboración de productos no inspeccionados no debe estorbar el mantenimiento de las condiciones sanitarias generales en el local y estará sujeta a la vigilancia de inspección parecida a la que se mantiene sobre departamentos de productos no comestibles. Se limpiarán los carros, barriles y otro equipo antes de devolverlos a los departamentos de productos comestibles. El material inofensivo que se prepara fuera de los departamentos de productos comestibles podrá ser almacenado en los departamentos de productos comestibles y distribuido de los mismos, solamente si están empacados en envases limpios, sellados y debidamente identificados.

c) El alimento para perros o para animales que se prepare, en todo o en parte, de materiales derivados de ganado (vacunos), ovejas, cerdos, cabras o de tortuga, se distinguirá de los artículos para el consumo humano, a fin de evitar la distribución de alimentos para perros como alimento humano. Para lograr esto, será suficiente la rotulación de los envases herméticamente sellados que se acostumbra usar para la venta al por menor, con la frase, por ejemplo: "Alimento para Perros". Si no está en dichos envases, el producto debe ser empacado según método aprobado por el Director del Departamento de Salud Pública y de manera que se distinga fácilmente de un artículo para consumo humano. El alimento para perros no se presentará como alimento humano.

17.11 *Mezclas que contienen productos que no están sujetos al Reglamento de Inspección de Carnes:* Las mezclas que contienen productos pero que no están clasificadas entre las que están sujetas a este reglamento no ostentarán leyendas de inspección, ni abreviaturas, ni

marcas de éstas. Cuando se elabora un producto de esta clase en cualquier parte de un establecimiento oficial, la sanidad de esa parte del establecimiento será vigilada por empleados del Departamento y la preparación de dichos artículos no se apartará del requisito de que no se introducirá al establecimiento ningún producto que no haya sido inspeccionado.

17.12 *Rotulación de reactivos, preservativos, cereales, especias, etc., con la leyenda "RP Retenido"*: Cualquier reactivo, preservativo, cereal, especie, etc., que se presente para ser usado en un establecimiento oficial será examinado por un empleado del Departamento, y si se determina que es inaceptable o que no está en buenas condiciones para el uso que se le va a dar, se fijará una etiqueta con la leyenda "RP Retenido" o bien a la substancia o al envase. La substancia que lleve ese rótulo se mantendrá aparte de las otras substancias, a juicio del inspector, y no se usará hasta que se retire dicha etiqueta, lo cual podrá hacerlo únicamente un empleado del Departamento después de establecerse que la substancia puede aceptarse, o, en el caso de una substancia inaceptable, cuando se saca del establecimiento.

PARTE XVIII

De los Informes

18.1 *Informes de inspección.*

12.2 *Suministro de datos por los establecimientos para los informes.*

18.1 *Informes de inspección:* El inspector encargado enviará al Jefe de la Sección de Veterinaria, por medio de los formularios y según el procedimiento que éste indique, informes sobre el trabajo de inspección que se lleva a cabo en cada establecimiento oficial y en otros lugares.

18.2 *Suministro de datos por los establecimientos para los informes:* Todo establecimiento oficial suministrará a los empleados del Departamento los datos correctos que estos requieran sobre cualquier asunto para dar cumplimiento al artículo 18.1.

PARTE XIX

De las Apelaciones

19.1 *Apelaciones de las decisiones relacionadas con la inspección de carne:* Toda apelación contra una decisión de un empleado del Departamento se hará al superior inmediato que tenga jurisdicción sobre la materia relacionada con la apelación.

PARTE XX

De los Productos Importados

20.1 *Prohibición de la importación de productos para la venta en la República de Panamá si la inspección de la carne extranjera no se ajusta a la de los establecimientos oficiales en la República de Panamá:* Cuando el Director de Salud Pública determine que el sistema de inspección de cualquier país extranjero no es substancialmente igual al establecido y observado en los establecimientos oficiales de la República de Panamá, o no es tan eficiente como éste, o que no se puede confiar en los certifi-

cados exigidos de esos países por el Departamento de Salud Pública se dará el debido aviso de esa circunstancia y a partir de entonces no se admitirá para la venta en la República de Panamá ningún producto cuya certificación de inspección se considera insuficiente.

PARTE XXI

De las sanciones, Derogación de Reglamentos Anteriores; Fecha de vigencia

21.1 *Sanciones:* Toda infracción de las disposiciones de este reglamento se castigará con multa hasta de cien balboas. Cada día que continúe la infracción se considerará como infracción separada.

21.2 *Derogación de reglamentos anteriores:* Quedan derogados todos los reglamentos anteriores que sean incompatibles con las disposiciones de este reglamento.

21.3 *Fecha de vigencia:* Este reglamento entrará en vigencia a partir de _____ y después de _____

Comuníquese y publíquese.

Dado en la ciudad de Panamá, a los quince días del mes de enero de mil novecientos cincuenta y siete.

ERNESTO DE LA GUARDIA JR.

La Ministra de Trabajo, Previsión Social y Salud Pública,

CECILIA PINEL DE REMON.

REFORMANSE Y ADICIONASE ACAPITES DE ARTICULOS DE UN DECRETO

DECRETO NUMERO 502

(DE 12 DE NOVIEMBRE DE 1957)

por el cual se reforman los acápites a) y b) del artículo 17.8 de la Parte XVII del Decreto Número 62 de 15 de enero de 1957, y se le adiciona el acápite c) al artículo 17.8 de la Parte XVII del mencionado Decreto.

El Presidente de la República,

en uso de sus facultades legales, y

CONSIDERANDO:

Que la Dirección General de Salud Pública ha propuesto reformas al Decreto N° 62 de 15 de enero de 1957, reglamentario de la inspección y vigilancia de carnes.

DECRETA:

Artículo único: El artículo 17.8 de la Parte XVII del Decreto Número 62 de 15 de enero de 1957, quedará reformado así:

17.8 Tratamiento para destruir la triquina en la carne de cerdo y en productos que contienen carne de cerdo:

a) El puerco fresco en todas sus formas, incluso la salchicha fresca sin ahumar que contiene tejidos de músculo porcino, y tocino y carrillos, que solamente se ahuman o se curan a temperaturas que no imparten a la carne el aspecto de estar cocida, se clasifican como productos que se cocinan bien en casa o en otro lugar antes de servirlos al consumidor. Por lo tanto, no se requiere el tratamiento de dichos productos para la destrucción de triquinas.