

CONSIDERANDO: Que la Constitución dominicana establece que es función del Estado velar por la salud pública mediante la adopción de medidas sanitarias reguladoras de las actividades destinadas a elaborar, registrar, importar, exportar y comercializar productos alimenticios.

CONSIDERANDO: Que es función esencial del Estado Dominicano velará por la adopción y el estricto cumplimiento de las medidas sanitarias adecuada; así como regular e inspeccionar el proceso y venta de carne, productos cárnicos y otros productos de origen animal, destinados al consumo humano tanto para la comercialización nacional como para la exportación.

CONSIDERANDO: Que para facilitar el comercio internacional es conveniente dotar a la legislación sanitaria de nuestro país de un instrumento legal acorde con las exigencias requeridas al efecto en los mercados extranjeros.

CONSIDERANDO: Que la carne, sus derivados; así como sus productos procesados pueden ser fuentes de enfermedades que afecten a la salud pública y a la economía, si no han sido debidamente inspeccionadas para garantizar productos de calidad higienico-sanitaria para los consumidores.

CONSIDERANDO: Que para facilitar y garantizar el cumplimiento de los requisitos de seguridad y calidad de la carne, productos cárnicos y otros de origen animal, exigidos en los mercados internacionales, resulta necesario establecer un sistema que involucre el funcionamiento eficiente de las actividades de Inspección y Certificación, que contribuyan al fortalecimiento de la capacidad competitiva de las empresas y organizaciones de este sector.

CONSIDERANDO: Que la República Dominicana ha ratificado varios tratados de libre comercio que requieren, para su mejor aprovechamiento, la firma de acuerdos de reconocimiento mutuo y la adopción de políticas sectoriales y mecanismos de gestión, destinados a garantizar el reconocimiento internacional de los procesos nacionales de evaluación de la conformidad, o de la certificación de la calidad de los bienes y servicios.

CONSIDERANDO: Que mediante la Resolución No. 2-95, del 20 de enero del 1995, la República Dominicana ratificó el Tratado de Marrakech, por el cual se establece la Organización Mundial del Comercio (OMC) y, por consecuencia, ratificó los diversos acuerdos Multilaterales convenidos en la Ronda Uruguay, muy especialmente, los Acuerdos sobre la aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC).

CONSIDERANDO: Que debido al proceso de desarrollo del país, las industrias nacionales que elaboran los productos derivados y procesados de la carne, han incorporado avances tecnológicos en la materia, por lo que resulta conveniente y necesario actualizar las regulaciones vigentes, de manera que se ajusten a las existentes en los mercados mundiales.

VISTA: La Constitución de la República Dominicana proclamada el 13 de junio del año 2015.

VISTA: La Ley General de Salud No. 42-01, de fecha 8 de marzo de 2001.

VISTA: La Ley General de Defensa de los Derechos del Consumidor y Usuario No. 358-05.

VISTA: La Ley Orgánica de la Administración Pública No.247-12, G .O .No.10691 del 14 de agosto de 2012.

VISTA: Ley No. 107-13 sobre los Derechos de las Personas en sus Relaciones con la Administración y de Procedimiento Administrativo. G. O. No. 10722 del 8 de agosto de 2013.

VISTO: El Reglamento Sanitario Internacional, de fecha 15 de junio de 2007.

VISTO: El Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne y Productos Cárnicos en la República Dominicana No. 329-11.

VISTO: El Decreto No. 170-01, que crea e integra el Comité Nacional del Codex Alimentarius (CONCA), y pone en vigor el Reglamento de Funcionamiento del mismo.

VISTO: El Decreto 82-15, que crea la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS), bajo la Dependencia del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MISPAS).

VISTO: El Decreto 231-23, que otorga a la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS) la condición de órgano desconcentrado funcionalmente del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.

VISTO: El Reglamento Decreto No. 528-01 que aprueba el Reglamento General para Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas en la República Dominicana, del 14 de mayo del 2001.

VISTA: La Resolución del Poder Ejecutivo No. 453-08, del 27 de octubre de 2008, que promulga el Acuerdo de Asociación Económica entre los estados del CARIFORUM y la Unión Europea por sus siglas en inglés (EPA).

VISTA: La Resolución del Poder Ejecutivo No. 38-01, que aprueba el Acuerdo de Libre Comercio entre la República Dominicana y la Comunidad del Caribe (CARICOM), firmado el 22 de agosto de 1998 y ratificado por el Congreso nacional en el año 2001.

REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA DE LA CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS Y OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL EN LA REPÚBLICA DOMINICANA

TÍTULO I

Disposiciones Generales

CAPÍTULO I

OBJETO, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y TERMINOLOGÍAS

Artículo 1. OBJETO. El presente reglamento tiene por objetivo establecer la normativa para la inspección sanitaria de la carne, productos cárnicos, aves de corral, huevos con cáscara, productos de huevos y la acuicultura, así como también los establecimientos dedicados al sacrificio, procesamiento, transformación y almacenamiento de productos y subproductos de ganado, aves de corral, productos de la acuicultura, huevos con cáscara y productos de huevo para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo nacional, exportación e importación.

PÁRRAFO 1. El presente reglamento regulará las condiciones específicas sanitarias con las que deben cumplir todos los establecimientos que se dedican al sacrificio, procesamiento, transformación y almacenamiento de productos y subproductos de ganado, aves de corral, productos de la acuicultura, huevos con cáscara y productos de huevo para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo nacional, exportación e importación.

Artículo 2. Ámbito de Aplicación. El presente reglamento es de aplicación obligatoria en todo el país, para las personas físicas o jurídicas que se relacionen o intervengan en los procesos previstos en el mismo; así como para los establecimientos que se dedican al sacrificio, procesamiento y almacenamiento de productos y subproductos de ganado, aves de corral, productos de la acuicultura, huevos con cáscara y productos de huevo para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo nacional, exportación e importación.

Artículo 3. Terminologías y siglas:

ACEPTABLE. Significa que sirve para el propósito deseado. Es toda carne, productos cárnicos, de aves de corral, huevos con cáscara, productos de huevos y la acuicultura, que cumplan con las especificaciones técnicas y sanitarias para el consumo humano conforme las normativas que las regulan.

ACCIÓN CORRECTIVA. Procedimientos a seguir cuando ocurre una desviación.

ACUICULTURA. Es el conjunto de actividades dirigidas a la producción, reproducción controlada, pre engorde y engorde de especies de la fauna que se desarrollan en el medio acuático realizadas en instalaciones ubicadas en aguas dulces, marinas o salobres, por medio de técnicas de cría o cultivo, que sean susceptibles de explotación comercial, ornamental o recreativa.

ADULTERADO. Aplica a todo producto alimenticio en referencia a toda canal o carcasa para el caso de aves de corral, huevos con cáscara y productos de huevo en que concurran una o más de las circunstancias que se exponen a continuación:

1. Si lleva o contiene cualquier sustancia venenosa o nociva que los pueda hacer perjudicial para la salud, pero en caso de que no sea una sustancia añadida, dichos productos no se consideran adulterados en virtud de esta cláusula si la cantidad de esa sustancia en el contenido o cobertura de estos no lo hace ordinariamente perjudicial para la salud según lo determine el Departamento de Alimentos.
2. Si llevan o contienen (debido a la administración de cualquier sustancia al animal vivo o de otra manera) cualquier sustancia añadida venenosa o nociva (que no figure entre las siguientes: un pesticida químico contenido o portado por un producto agrícola primario, un aditivo alimentario, y un aditivo colorante) que pueda, a juicio del Departamento de Alimentos hacer que dichos productos sean inadecuados para el consumo humano.
3. Si total o parcialmente constituyen un producto primario agrícola y el mismo lleva o contiene un pesticida químico que sea peligroso.
4. Si llevan o contienen cualquier aditivo alimentario que sea peligroso.
5. Si llevan o contienen cualquier aditivo colorante que sea peligroso, con la salvedad de que un artículo que no se considera adulterado según los numerales anteriores de esta definición, se estimará no obstante adulterado si la utilización del pesticida químico, aditivo alimenticio o aditivo colorante en el contenido o cobertura de dicho artículo está prohibida por el reglamento en los establecimientos autorizados.
6. Si total o parcialmente se componen de una sustancia sucia, putrefacta o descompuesta o son por cualquier otra razón insana, antihigiénica o insalubre o de otro modo inadecuados para el consumo humano.
7. Si han sido preparados, envasados o mantenidos en condiciones insalubres y se hayan podido contaminar con suciedad, o se hayan hecho perjudicial para la salud.
8. Si total o parcialmente son el producto de un animal que ha muerto de otra manera que no sea mediante sacrificio.
9. Si sus envases se componen, total o parcialmente, de cualquier sustancia venenosa o nociva que pueda hacer el contenido perjudicial para la salud.
10. Si han sido deliberadamente sometidos a radiación, a no ser que el empleo de la radiación se haya hecho de conformidad con el reglamento.

11. Si han sido omitidos o sustraídos, total o parcialmente, cualquier sustancia constitutiva de los mismos, o cuando les hayan sido sustituida cualquier sustancia en su totalidad o parte, o cuando se haya encubierto cualquier defecto o calidad inferior de cualquier manera que sea, o cuando se les haya añadido o mezclado o envasado cualquier sustancia para aumentar su volumen o peso o reducir su calidad o fuerza, o hacerlos parecer mejor o de mayor valor que el que tienen realmente.
12. Si los mismos son margarinas que contienen una grasa animal u otra materia prima utilizada, total o parcialmente, así como cualquier sustancia sucia, putrefacta o descompuesta o es de otro modo adulterado.

AGENTE ANTIMICROBIANO: Sustancia agregada a un producto Listo para Consumo (RTE) que tiene el efecto de reducir o eliminar, detener el crecimiento o desarrollo de microorganismos, incluido un patógeno como *Listeria monocytogenes* (Lm) o tiene el efecto de suprimir o limitar el crecimiento de Lm en el producto, a lo largo de la vida útil del producto. Ejemplos de agentes antimicrobianos añadidos a los productos RTE son lactato de potasio y diacetato de sodio.

AGUA POTABLE. Es el agua sometida a un tratamiento adecuado mediante procesos tales como filtración, coagulación, desinfección, entre otros, que den garantía sanitaria para ser aprobada por la autoridad sanitaria correspondiente o por otro organismo gubernamental calificado, la cual certifica que cumple con la legislación nacional para el uso en instalaciones de proceso de productos alimenticios.

ALIMENTOS LISTOS PARA CONSUMO (ALC) O (RTE): un producto de carne o aves de corral que se encuentra en una forma comestible sin preparación adicional para lograr la inocuidad de los alimentos y puede recibir una preparación adicional para palatabilidad o fines estéticos, epicúreos, gastronómicos y culinarios. No se requiere que el producto RTE lleve una instrucción de manejo seguro u otra etiqueta que indique que el producto debe ser cocinado o tratado de otra manera por seguridad, y puede incluir carne congelada y productos avícolas.

ANESTESIA. Pérdida de los sentidos. Insensibilidad al dolor.

ANESTESIA QUIRÚRGICA. Un estado de inconsciencia medido de conformidad con las prácticas quirúrgicas aceptadas.

APROBADO PARA COCINAR. Toda carne o subproducto cárnico que así esté identificado ha sido inspeccionado y aprobado con la condición de que sea cocinado o procesado según lo establecido en la regulación.

APROBADO PARA REFRIGERACIÓN. Toda carne o subproducto cárnico que así esté identificado ha sido inspeccionado y aprobado con la condición de que sea refrigerado o manipulado según lo establecido en la regulación.

AROMATIZANTES ARTIFICIALES. Aromatizante que contiene cualquier constituyente sávido o aromático, cuyo constituyente se fabricó mediante un proceso de síntesis u otro artificio similar.

ARTESA. Es un recipiente con forma de pirámide invertida que por sus cuatro lados va angostando hacia el fondo.

AUTORIDAD DE PROCESO. Una persona calificada que tiene conocimientos expertos adquiridos a través de una capacitación y experiencia adecuadas en la acidificación y el proceso de alimentos acidificados (es decir, procesamiento térmico/enlatado de productos alimenticios).

AVE DE CORRAL. Es toda ave domesticada (pollos, pavos, patos, gansos, guineas, aves corredoras, pichones, también palomas jóvenes, codornices), si están vivas o muertas.

AVES DE CORRAL LISTAS PARA COCINAR (RTC). Toda ave de corral sacrificada sin plumas salientes ni restos de plumas (pelo o plumón), de la cual se han extraído la cabeza, las patas, el buche, las glándulas sebáceas, la tráquea, el esófago, las entrañas y los pulmones, y de la cual los órganos reproductivos maduros y los riñones pueden haber sido extraídos, con o sin menudencias, y que es apta para cocinar sin necesidad de procesamiento adicional. El término también se refiere a cualquier porción cortada o desarticulada de aves de corral u otras partes de aves de corral, como los órganos reproductivos, la cabeza o las patas, que son aptas para cocinar sin necesidad de procesamiento adicional.

CALIDAD. Propiedades inherentes de cualquier producto que determinan su grado relativo de excelencia.

CANAL DE GANADO. Todas las partes, incluidas las vísceras, de cualquier ganado sacrificado.

CANAL DE PESCADO. Todas las partes, incluidas las vísceras, de cualquier pescado procesado.

CAPAZ DE USARSE COMO ALIMENTO HUMANO. Es toda canal o carcasa para el caso de aves de corral, parte de canal o carcasa, carne o producto alimenticio de carne, huevo con cáscara y productos de huevos a menos que esté desnaturalizado o identificado de otra manera para disuadir su uso como alimento para humanos, o naturalmente no es comestible por humanos; por ejemplo, pezuñas y cuernos (ganado) o barbillas o aletas (pescados) en su estado natural.

CARCASA. Este término significa todas las partes, incluidas las vísceras, de cualquier ave de corral sacrificada.

CARNE. La parte del músculo de cualquier bovino, ovino, porcino, caprino, aves de corral y pescados, que sea esquelética o que se encuentre en la lengua, diafragma, corazón o esófago, con o sin la grasa acompañante y suprayacente, y las porciones de hueso, piel, tendones, nervios y vasos sanguíneos que normalmente acompañan al tejido muscular y que no se separan del mismo en el proceso de la preparación sanitaria. La definición de carne excluye:

1. El músculo que se encuentra en los labios, el hocico o las orejas.
2. Las porciones de hueso, incluidos los huesos duros y componentes relacionados, como la médula ósea o cualquier cantidad de cerebro, ganglios del trigémino, médula espinal o ganglios de la raíz dorsal (DRG).

CARNE DESHUESADA. Producto que se obtiene separando la carne de los huesos que la sustentan.

CENTRO DE ACOPIO. Es el lugar o edificio empleado para el recibo, la conservación y distribución de alimentos de origen animal.

CERTIFICADO OFICIAL. Cualquier certificado prescrito por las regulaciones para ser emitido por un médico veterinario oficial o un oficial de inspección oficial a cargo que desempeñe funciones oficiales bajo la Ley No. 42-01.

CIRCUITO. Estructura organizativa diseñada por DIGEMAPS y conformada por establecimientos autorizados y posiciones oficiales para prestar servicios al sistema de inspección y proporcionar supervisión de manera eficiente y eficaz al personal asignado en los establecimientos.

COLORANTE ARTIFICIAL. Tinte o pigmento fabricado mediante procedimiento sintético o mediante proceso análogo.

COMERCIO. Significa la transferencia e intercambio de bienes y servicios entre personas o entidades de cualquier provincia del país y fuera de República Dominicana.

COMESTIBLE. Artículo destinado a ser utilizado como alimento humano.

COMIDA PARA ANIMALES. Cualquier artículo destinado a ser utilizado como alimento para perros, gatos u otros animales domesticados derivados total o parcialmente de la canal de ganado (carcasa en el caso de aves de corral) o partes o productos de la canal o carcasa. La definición de comida para animales excluye:

1. Alimento seco procesado para animales.
2. Piensos para ganado o aves de corral fabricados a partir de subproductos procesados de ganado (como tanque de harina de carne, harina de carne y huesos, harina de sangre y grasa animal para piensos, harina de subproductos avícolas, plumas de aves hidrolizadas y agregados de subproductos avícolas hidrolizados).

COMPUESTO NO ALIMENTICIO. Cualquier sustancia propuesta para su uso en establecimientos autorizados, cuyo uso previsto no resultará, directa o indirectamente, en que la sustancia se convierta en un componente o afecte de otro modo las características de los alimentos y los productos cárnicos, excluidos los materiales de etiquetado y envasado.

COMERCIALMENTE ESTERIL: son aquellos productos libres de microorganismos viables (incluyendo esporas) que sean capaces de reproducirse en los alimentos en condiciones normales de almacenamiento y distribución no refrigeradas.

CONCENTRACIÓN DE DIÓXIDO DE CARBONO. Relación de gas, dióxido de carbono y aire atmosférico.

CONCIENCIA. Capacidad de respuesta del cerebro a las impresiones realizadas por los sentidos.

CONDICIÓN. Estado de conservación, limpieza, solidez, salubridad o aptitud para la alimentación humana de cualquier producto que afecte su comerciabilidad; o cualquier condición, incluyendo, pero no limitado al procesamiento, manejo o empaque que afecte a dicho producto.

CONDENADO. Ganado, los productos de la acuicultura o las aves de corral así identificadas que han sido inspeccionadas y se encontró que estaban agonizando o que estaban afectadas por cualquier otra condición o enfermedad que requiriera la condena de su canal o carcasa.

CONSERVANTE QUÍMICO. Cualquier sustancia química que, cuando se agrega a una carne o producto alimenticio cárnico, tiende a prevenir o retrasar su deterioro, pero no incluye sal común, azúcares, vinagres, especias o aceites extraídos de especias o sustancias agregadas a la carne y productos alimenticios cárnicos por exposición al humo de leña.

CONTENEDOR DE ENVÍO O EMPAQUE SECUNDARIO. El contenedor exterior (caja, bolsa, barril, caja u otro receptáculo o cubierta) que contiene o encierra total o parcialmente cualquier producto empacado en uno o más contenedores inmediatos.

CORTANDO. Cualquier acción para la división de cualquier canal o carcasa para el caso de aves de corral o parte de ella, excepto que el recorte de canales o partes de estas para eliminar los contaminantes de la superficie no se considera corte.

CLASE DE PRODUCTO. Cualquier subdivisión de un producto basado en características físicas esenciales que diferencian entre grupos principales de la misma clase, tipo o método de procesamiento.

CLARA O ALBÚMINA. Producto obtenido del huevo partido de la cáscara y separado de la yema.

CRIADO EN UNA GRANJA. Cultivado en condiciones controladas, dentro de un espacio cerrado, como en una granja.

DESPOJO. Las partes no comestibles del animal (ganado, aves de corral y pescados).

DETENIDO. Productos u otros artículos que se mantengan en custodia oficial del sistema de inspección pendiente de disposición final.

DIGESTOR O PLANTA DE RENDIMIENTO. Área provista de equipos apropiados para la industrialización de animales muertos en corrales, canales, vísceras, huesos y sangre que han sido decomisadas por no ser aptos para el consumo humano y el resultado de su industrialización es destinado al consumo de animales no rumiantes.

DIÓXIDO DE CARBONO. Una forma gaseosa de la fórmula química CO₂.

DISPOSITIVO OFICIAL. Cualquier dispositivo prescrito por las regulaciones para usarse en la aplicación de cualquier marca oficial.

EMPLEADO POR CONTRATO (CONTRATADO U OFICIALIZADO) significa un empleado contratado por una organización de tercera parte (organismos internacionales). Para ejercer dicha función, el organismo internacional deberá suscribir un convenio con el Ministerio de Salud para delegación de funciones y/o actividades de inspección en nombre del gobierno. El empleado contratado estará autorizado por el gobierno para realizar todas las tareas de inspección aplicables.

ENVASE INMEDIATO O EMPAQUE PRIMARIO. El receptáculo u otra cubierta en la que cualquier producto está contenido directa, total o parcialmente.

ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO. C

ESTABLECIMIENTO CLASE "1": es el establecimiento autorizado para sacrificar ganado (incluidos pescados) o aves de corral, procesar carne o producto alimenticio de carne, productos de la acuicultura, huevos con cáscara y productos de huevo para comercializar sus productos en el extranjero (exportación) y dentro de todo el territorio nacional de la República Dominicana.

ESTABLECIMIENTO CLASE "2": es el establecimiento autorizado para sacrificar ganado (incluidos pescados) o aves de corral, procesar carne o producto alimenticio de carne, productos de la acuicultura, huevos con cáscara y productos de huevo para comercializar sus productos en el extranjero (exportación) en aquellos países que no requieran la implementación de un plan HACCP como parte de sus requisitos de exportación y dentro de todo el territorio nacional.

ESTABILIZACIÓN. Significa la sujeción de cualquier producto de huevo a un proceso de remoción de azúcares.

ETIQUETA. Exhibición de cualquier impresión, litografía, relieve, pegatinas, sellos u otro material escrito, impreso o gráfico en el contenedor inmediato (sin incluir los revestimientos del paquete) de cualquier producto.

ETIQUETADO. Todas las etiquetas y demás material escrito, impreso o gráfico que se apliquen sobre cualquier artículo o cualquiera de sus envases o envoltorios o que acompañen a dicho artículo.

ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Recipientes herméticos que están diseñados y destinados a proteger el contenido contra la entrada de microorganismos durante y después del procesamiento térmico.

ENTORNO DE PROCESAMIENTO POSTERIOR A LA LETALIDAD: El área de un establecimiento al que se dirige el producto después de haber sido sometido a un tratamiento de letalidad inicial. El producto puede estar expuesto al medio ambiente en esta área como resultado de rebanar, pelar, volver a embolsar, enfriar el producto encapsulado semipermeable con una solución de salmuera u otros procedimientos.

FABRICANTE DE ALIMENTOS PARA ANIMALES. Toda persona física o jurídica que se dedique al negocio de fabricación o procesamiento de alimentos para animales.

FUNCIONARIO RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO. Es la persona con autoridad general en el lugar o un funcionario de nivel superior del establecimiento autorizado.

GANADO. Todo animal bovino, ovino, porcino, caprino y búfalo.

GANADO MUERTO. Cuerpo o cadáver de ganado que ha muerto de otra forma que no sea por sacrificio de conformidad con este reglamento.

GANADO MORIBUNDO, ENFERMO O DISCAPACITADO. Ganado que tiene o muestra síntomas de enfermedad o dolencias tales como trastorno del sistema nervioso central, temperatura anormal (alta o baja), dificultad para respirar, inflamaciones anormales, falta de coordinación muscular, incapacidad para caminar normalmente o pararse y cualquiera de las condiciones por las cuales se requiere que el ganado sea condenado en la inspección ante-mortem según lo establecido en este reglamento y/o en los procedimientos oficiales.

HUEVO. Significa el huevo con cáscara de la gallina, pavo, pato, ganso, codorniz, guinea u otras especies avícolas domesticadas aptos para el consumo humano directo o para la preparación de productos de huevo.

HUEVOS MANEJADOS POR NIDOS. Huevos con cáscara que se empaquetan tal como provienen de las instalaciones de producción sin haber sido lavados, clasificados y / o sometidos al trasluz para verificar su calidad, con la excepción de que se pueden haber eliminado algunas marcas, suciedad u otras calidades inferiores evidentes.

HUEVOS DE PRODUCCIÓN ACTUAL. Huevos con cáscara que han pasado por los canales de comercialización habituales desde el momento en que fueron puestos y no tienen más de 60 días.

INSPECCIONADO Y APROBADO. Todo producto así identificado ha sido inspeccionado y aprobado bajo lo establecido en este reglamento, y en el momento en que fue inspeccionado, aprobado e identificado, se encontró que no estaba adulterado.

INSPECCIÓN. Es el conjunto de acciones y procedimientos aplicados de naturaleza física y anatomo-patológica que los empleados del sistema utilizan para examinar con el olfato, vista y tacto, las condiciones y las propiedades organolépticas de los alimentos de origen animal o sus materias primas, para determinar si cumplen con la Ley 42-01, el presente reglamento y cualquier otra norma aplicable.

INSPECCIÓN ANTE-MORTEM. Es el procedimiento por el cual los empleados del sistema revisan el ganado o las aves de corral para decidir si se encuentran clínicamente sanas para su sacrificio.

INSPECCIÓN POST-MORTEM. Es el procedimiento por el cual los empleados del sistema revisan el ganado o las aves de corral dentro del establecimiento durante el proceso de faenamiento realizando su observación en canales, cabezas, carcasas y vísceras para decidir si se encuentran aptas para el consumo humano.

INSTRUMENTO DE SEGUIMIENTO DE PROCESOS. Instrumento o dispositivo utilizado para indicar condiciones durante el procesamiento en un punto crítico de control.

JEFE DE LOS SERVICIOS VETERINARIOS: es el responsable último del sistema de inspección de carnes, punto de contacto para el seguimiento del proceso de equivalencia con otras naciones, responsable de coordinar todos los componentes del sistema, incluyendo el desempeño y evaluación del laboratorio, así como la coordinación intra e interinstitucional necesaria para el funcionamiento del sistema.

LEYENDA DE INSPECCIÓN OFICIAL. Cualquier símbolo prescrito por la regulación que muestre que un artículo fue inspeccionado y aprobado de acuerdo con la Ley 42-01, el presente Reglamento y cualquier normativa aplicable.

LÍMITE CRÍTICO. El valor máximo o mínimo al que se debe controlar un peligro físico, biológico o químico en un punto crítico de control para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable la ocurrencia del peligro de inocuidad alimentaria identificado.

LIBRE DE CALIDAD DE PLUMAS RUDIMENTARIAS. Significa que la carcasa está libre de plumas rudimentarias salientes las cuales son visibles a un empleado del sistema durante un examen de la carcasa a velocidades normales de operación. Sin embargo, una carcasa puede ser considerada como libre de plumas rudimentarias salientes si tiene una apariencia generalmente limpia (especialmente en la pechuga) y no más que ocasionalmente haya salida de plumas rudimentarias de forma evidente durante un examen más cuidadoso de la carcasa.

LOTE DE ANIMALES. Conjunto de animales (ganado, aves de corral, pescados) que perteneciendo a un mismo propietario y teniendo un mismo origen, ingresan al establecimiento autorizado amparado por la misma documentación y marca.

MAL MARCADO. Aplica a toda canal o carcasa para el caso de aves de corral, productos de la acuicultura, huevos y productos de huevo, parte de canal o carcasa, carne o producto alimenticio de carne en que concurren una o más de las circunstancias que se exponen a continuación:

1. Si su rotulado es falso o engañoso a cualquier aspecto particular.
2. Si se ofrece a la venta bajo el nombre de otro alimento conocido.
3. Si es una imitación de otro alimento, a no ser que se haga constar en su rótulo, en caracteres de tamaño uniforme y en forma destacada, la palabra "imitación" e inmediatamente a continuación el nombre del alimento imitado.
4. Si su envase está fabricado, moldeado o relleno de manera que induzca a error o engaño.
5. Si está contenido en un paquete u otro envase a menos que lleve una etiqueta en la que se haga constar el nombre y domicilio del fabricante, envasador o distribuidor y una información exacta del contenido en lo que se refiere a peso, medidas o cómputo numérico, salvo que se especifique de otro modo en el reglamento en lo que concierne a la cantidad del contenido.
6. Si cualquier palabra, declaración u otra información cuya aparición en la etiqueta u otro rotulado esté estipulado por o en virtud del reglamento no se hace constar de forma destacada en el mismo como con tal visibilidad (en comparación con otras palabras, declaraciones, dibujos o inscripciones en el rótulo) y en tales condiciones que la pueda leer y entender el individuo ordinario en condiciones de adquisición y consumo usual.
7. Si pretende ser o se presenta como alimento para el cual el reglamento ha establecido una definición y norma de identificación o composición salvo que, concuerde con dicha definición y norma y su rótulo lleve el nombre del alimento especificado en la definición y norma y en cuanto lo pueda exigir dicho reglamento, los nombres comunes de los ingredientes optativos (que no sean especias, saborizantes ni colorantes) que estén presentes en dicho alimento.
8. Si el mismo pretende ser o se presenta como un alimento para el cual el reglamento tenga establecida una o varias normas de relleno de envase y no se cumple la norma pertinente de relleno de envase, a no ser que se haga constar en su rótulo, en la manera y forma que lo exige dicho reglamento, una declaración en el sentido de que no se alcanza el nivel de la norma prescrita.

9. Si el mismo no está sujeto a las disposiciones del numeral 7 de esta definición, a no ser que en su rótulo se haga constar el nombre común u ordinario del alimento, si lo hubiere, y en el caso de que esté fabricado con dos o más ingredientes, el nombre común o corriente de cada uno de dichos ingredientes, salvo que lo exija de otra manera el reglamento.
10. Si el mismo pretende tener o se presenta como poseedor de propiedades dietéticas especiales como lo exige el reglamento.
11. Si el mismo lleva o contiene cualquier saborizante o colorante artificial o aditivo conservador químico, a menos que lleve un rótulo en el que se haga constar ese hecho, salvo que disponga otra cosa el reglamento.
12. Si no lleva, directamente en el mismo o en su envase y cuando lo exija el reglamento, la leyenda de inspección y, sin limitarse a ninguna restricción anterior, toda otra información que el Departamento de Alimentos pudiere exigir en dicho reglamento con el fin de asegurar que el mismo no tenga rótulos falsos o engañosos y que el público sea informado sobre la manera de manipularlo adecuadamente para mantener el producto en un estado salubre.

MANEJADOR DE HUEVOS. Significa cualquier persona, excluido el consumidor final, que se dedica a cualquier negocio comercial que implique la compra o venta de huevos con cáscara (como productor de aves de corral o de otra manera), o el procesamiento de productos de huevo, o el uso de huevos con cáscara en la preparación de productos para consumo humano.

MARCA OFICIAL. La leyenda de inspección oficial o cualquier otro símbolo prescrito por la regulación para identificar el estado de cualquier artículo o animal bajo la Ley 42-01.

MATERIAL DE EMBALAJE O DE EMPAQUE. Cualquier material como tela, papel, plástico, metal, cajas de cartón u otro material utilizado para formar un recipiente, envoltorio, etiqueta o cubierta para productos cárnicos, de aves de corral, de la acuicultura, huevos con cáscara y productos de huevo.

MÉDICO VETERINARIO OFICIAL: Profesional veterinario asignado para realizar las funciones de inspección y verificación en un establecimiento autorizado.

MEDIDA PREVENTIVA. Medios físicos, químicos u otros que se pueden usar para controlar un peligro identificado para la inocuidad alimentaria.

MENUDILLOS O MENUENCIAS: Es el conjunto de órganos en las aves de corral integrado por hígado sin vesícula biliar, corazón con o sin pericardio, pescuezo o cogote desprovisto de tráquea y esófago y estómago muscular (molleja) desprovisto de la mucosa.

MUESTREO. Toma de muestra de cualquier producto para inspección o análisis.

MUESTRAS AMBIENTALES: son muestras de superficies que tienen contacto indirecto o potencial con producto RTE expuesto en el área de producción (mangos de trapeador, prendas exteriores, etc., que pueden ser manejado por una persona que pueda tocar el producto RTE), o superficies sin contacto en un área de producción de RTE (por ejemplo, pisos, desagües, muros, estructuras elevadas).

NO COMESTIBLE. Adulterado o no inspeccionado o no destinado a ser utilizado como alimento humano.

OFICIAL DE INSPECCIÓN. Persona empleada o autorizada por la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios para llevar a cabo cualquier actividad o tarea relacionada con el programa de inspección en aquel establecimiento donde esté designado y aquellos empleados de nivel jerárquico superior que pertenezcan al sistema de inspección.

OFICIAL DE INSPECCIÓN A CARGO. Empleado del sistema de inspección que tiene la responsabilidad principal de las funciones del programa de inspección en un establecimiento autorizado en particular.

PARTES PRINCIPALES DE LAS CARCASAS DE AVES DE CORRAL EVISCERADAS. son carcasas a las que les pueden faltar partes (por ejemplo: las alas) o de las porciones delanteras o traseras de carcasas divididas transversalmente.

PASTEURIZAR. Es el sometimiento de cada partícula de productos de huevo a calor u otros tratamientos para destruir microorganismos viables dañinos.

PELIGRO PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA. Cualquier propiedad biológica, química o física que pueda causar que un alimento no sea seguro para el consumo humano.

PERNO CAUTIVO. Un instrumento que cuando se activa saca una pieza metálica (perno) de un cañón a una distancia limitada.

PESCADO. Para los propósitos de este reglamento, cualquier pez, ya sea vivo o muerto.

PECES MORIBUNDOS O ENFERMOS. Peces afectados por cualquiera de las condiciones por las cuales se requiere que los peces sean condenados bajo el estipulado en este reglamento y normas aplicables.

PLAN HACCP. Es el documento escrito basado en los principios del Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (**HACCP**), que define los procedimientos formales que deben seguirse de acuerdo con los principios generales, para garantizar la inocuidad de los alimentos.

PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES). Sistema documentado para garantizar la higiene del personal, la limpieza de las instalaciones, los equipos y

los instrumentos y su desinfección para alcanzar niveles especificados antes de las operaciones y en el curso de estas.

PROCESO U OPERACIONES DE PROCESAMIENTO. Son operaciones de procesamiento que incluyen todas las actividades distintas al sacrificio, incluidas, pero no limitadas al deshuesado, corte, rebanado, molienda, inyección, bombear, filetear, empanar, agregar ingredientes a través de otros medios mecánicos, formular, ensamblar, empacar y etiquetar productos alimenticios de carne o aves (incluidos los productos de la acuicultura). El procesamiento de huevos se refiere a toda fabricación de ovoproductos, incluida la rotura de huevos o el filtrado, mezclado, mezcla, pasteurización, estabilización, enfriamiento, congelación o secado, envasado o reenvasado de ovoproductos en establecimientos autorizados.

PRODUCTO ALIMENTICIO CÁRNICO, AVÍCOLA O DE PESCADO. Cualquier artículo susceptible de ser utilizado como alimento humano elaborado total o parcialmente a partir de cualquier carne u otra porción de la canal de cualquier ganado, carcasa de aves o parte de esta o de cualquier pescado o parte de este.

PROCESO ANTIMICROBIANO: Una operación, como la congelación, aplicada a un producto RTE que tiene el efecto de suprimir o limitar el crecimiento de un microorganismo, como Lm, en el producto durante toda la vida útil del producto.

PRODUCTO DE BAJA ACIDEZ. Un producto enlatado en el que cualquier componente tiene un valor de pH superior a 4,6.

PRODUCTO DE DELICATESSEN: un producto RTE que generalmente se corta en rodajas, ya sea en un establecimiento autorizado o después de su distribución y generalmente se ensambla.

PRODUCTOR-ENVASADOR. Significa cualquier productor que clasifica huevos solo de su propia producción y los empaqueta en sus diversas calidades.

PRODUCTO ENLATADO. Un producto alimenticio de carne o aves de corral con una actividad de agua superior a 0,85 que recibe un proceso térmico antes o después de ser envasado en un recipiente herméticamente cerrado. A menos que se especifique lo contrario, el término "producto", tal como se utiliza en esta parte, significa "producto enlatado".

PRODUCTO EXPUESTO DESPUÉS DE LA LETALIDAD: producto RTE [1] que entra en contacto directo con una superficie de contacto con alimentos después del tratamiento de letalidad en un entorno de procesamiento posterior a la letalidad.

PRODUCTO DE HUEVO. Significa cualquier huevo seco, congelado o líquido, con o sin ingredientes agregados. Para efectos de esta definición, los siguientes productos, entre otros, están exentos por

no ser productos de huevo: productos de huevo cocidos, productos de imitación de huevo, alimentos dietéticos, mezclas de natillas secas sin hornear, mezclas de yema de huevo, aderezos ácidos, fideos, leche y salsa de huevo, mezclas para pasteles, tostadas francesas y sándwiches que contengan huevos o productos de huevo, siempre que dichos productos se preparan a partir de productos de huevo inspeccionados.

PRODUCTO EXPUESTO DESPUÉS DE LA LETALIDAD: producto RTE que entra en contacto directo con una superficie de contacto con alimentos después del tratamiento de letalidad en un entorno de procesamiento posterior a la letalidad.

PROGRAMA PRERREQUISITO: Es un procedimiento o conjunto de procedimientos que está diseñado para proporcionar condiciones ambientales u operativas básicas necesarias para la producción de alimentos sanos y seguros. Se le denomina "prerrequisito" debido a que los expertos científicos lo consideran un prerrequisito para un plan HACCP.

PROGRAMACIÓN DEL PROCESO ASOCIADO AL PROCESO DE ENLATADOS. Una descripción escrita de los procedimientos de procesamiento, que consiste en cualquier número de operaciones secuenciales específicas directamente bajo el control del establecimiento empleado en la fabricación de un producto, incluidas las actividades de control, monitoreo, verificación, validación y acción correctiva asociadas con la producción.

PUNTO CRÍTICO DE CONTROL (PCC). Proceso de producción de alimentos en el que se puede aplicar el control y, como resultado, se puede prevenir, eliminar o reducir un peligro para la inocuidad alimentaria a niveles aceptables.

RECHAZADO. Este término significa que el equipo o facilidad así identificado le está prohibido su uso para el procesamiento de cualquier ganado, ave de corral, productos de la acuicultura, huevos y productos de huevo hasta que tales equipos o facilidades sean encontrados en condiciones sanitarias por un oficial de inspección y de otra manera elegibles para uso bajo este reglamento.

RESIDUO BIOLÓGICO. Cualquier sustancia, incluidos los metabolitos, que permanezca en el ganado, en los productos de la acuicultura o en las aves de corral en el momento del sacrificio o en cualquiera de sus tejidos después del sacrificio como resultado del tratamiento o exposición del ganado o las aves de corral a un plaguicida, compuesto orgánico o inorgánico, hormona, sustancia similar a una hormona, promotor del crecimiento, antibiótico, antihelmíntico, tranquilizante u otro agente terapéutico o profiláctico.

ETIQUETA DE RETENIDO. Este término significa que la canal (carcasa en el caso de aves de corral), las vísceras, otra parte de la canal u otro producto o artículo así identificado se retiene para que un empleado del sistema los examine más a fondo para determinar su disposición.

SACRIFICIO. Acto de matar o faenar el ganado (incluido los pescados) o las aves de corral de manera compasiva para la alimentación humana de acuerdo con las previsiones de este reglamento.

SACRIFICIO NO HUMANITARIO. Sacrificio o manipulación en relación con el sacrificio que no se realice de acuerdo con lo estipulado en este reglamento y sus procedimientos oficiales.

SABORIZANTES. Compuestos de sustancias que disponen de principios aromáticos que actúan sobre el gusto y que resultan de la naturaleza o de fuentes artificiales (contenga o de sabor sintético u otro medio análogo) autorizadas legalmente.

SALMUERA. Es la solución de cloruro de sodio grado alimenticio, preparada con agua potable y otros ingredientes permitidos para uso humano que se utilizan para la conservación o tratamiento de los productos de origen animal o sus materias primas.

SISTEMA DE INSPECCIÓN DE CARNES: Es la unidad organizativa dentro del Departamento de Alimentos con la responsabilidad de aplicar lo contemplado en la Ley General de Salud, este reglamentos y cualquier otra normativa aplicable para el buen funcionamiento del sistema de inspección y sus reglamentos.

SISTEMA HACCP. El plan HACCP en funcionamiento, incluido el propio plan HACCP.

SOSPECHOSO. Es sospecha de que el ganado o las aves de corral así identificado está afectado por una enfermedad o afección que puede requerir su condena, total o parcialmente, cuando se sacrifica, y está sujeto a un examen más detallado para determinar su disposición.

SUPERVISIÓN. Los controles, según lo prescrito en las instrucciones a los empleados del sistema de inspección, que deben ejercer sobre operaciones particulares para asegurar que dichas operaciones se lleven a cabo de conformidad con la Ley No. 42-01 y los reglamentos.

SUBPRODUCTOS. Es cualquier parte apta para usarse como alimento que no sea carne, siendo subproductos elaborados o sin elaborar, comestible para uso humano y no comestible para uso animal.

SUPERVISOR NACIONAL DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN: Es el médico veterinario oficial u empleado del sistema al que se le ha delegado la autoridad para ejercer la supervisión sobre una o más fases del programa de inspección.

TEMPERATURA AMBIENTE. Temperatura del aire (temperatura ambiente) en cualquier sala de cualquier establecimiento de sacrificio o de procesamiento.

TIEMPO DE EXPOSICIÓN. El período de tiempo que un animal está expuesto a una concentración de dióxido de carbono que produce anestesia.

TEMPERATURA INICIAL (IT). La temperatura, determinada al inicio de un ciclo de proceso térmico, del contenido del recipiente más frío a procesar.

TRATAMIENTO DE LETALIDAD. Proceso que incluye la aplicación de un agente antimicrobiano, que elimina o reduce la cantidad de microorganismos patógenos sobre o dentro de un producto alimenticio para que el producto sea seguro para el consumo humano. Ejemplos de tratamientos de letalidad son la cocción o la aplicación de un agente antimicrobiano o el proceso que elimina o reduce los microorganismos patógenos.

TRATAMIENTO POST LETALIDAD. Tratamiento de letalidad que se aplica después de la exposición posterior a la letalidad. Se aplica al producto final o al paquete sellado del producto para reducir o eliminar el nivel de patógenos resultantes de la contaminación por exposición posterior a la letalidad (ejemplo: pasteurización, pasteurización con agua caliente, calentamiento por radiación, procesamiento a alta presión (HPP).

TEMPERATURA DE PROCESO (PT). Temperatura mínima del medio de calentamiento que se mantendrá como se especifica en el programa del proceso.

TIEMPO DE PROCESAMIENTO (Bb). Tiempo previsto en que un recipiente debe estar expuesto al medio de calentamiento mientras el medio de calentamiento está a la temperatura del proceso o por encima de ella.

TIEMPO DE SUBIDA (CUT): Transcurrido desde el inicio de Bb hasta que la retorta alcanza el PT requerido.

VEDA. Es el acto administrativo por el que se prohíbe llevar a cabo la pesca en un periodo o zona específica establecido mediante acuerdos o normas oficiales, con el fin de resguardar los procesos de reproducción y reclutamiento de una especie.

VÍSCERA. Son los órganos contenidos en la cavidad torácica y abdominal del ganado, las aves de corral y el pescado.

TITULO II
DE LAS AUTORIZACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS, DE LAS INSPECCIONES Y
DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN

CAPÍTULO I
DE LAS AUTORIZACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Artículo 4. La Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitario (DIGEMAPS) será la responsable de las autorizaciones para el funcionamiento de los establecimientos que se dediquen al sacrificio, procesamiento, transformación y almacenamiento de productos y subproductos de ganado, aves de corral, productos de la acuicultura, huevos con cáscara y productos de huevo a través de la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS).

Artículo 5. Los establecimientos dedicados a lo establecido en el artículo anterior se clasificarán en:

- A. Establecimientos Clase 1
- B. Establecimientos Clase 2

Artículo 6. La DIGEMAPS a través del Departamento de Alimentos como unidad ejecutora queda facultada a elaborar procedimientos oficiales, programas nacionales, muestreos estadísticos, niveles de tolerancia para medicamentos veterinarios y residuos químicos, además de otros documentos oficiales en complemento a este reglamento según se requiere para el buen funcionamiento del sistema de inspección.

Artículo 7. Todo establecimiento que se dedique al sacrificio, procesamiento, transformación y almacenamiento de productos y subproductos de ganado, aves de corral, productos de la acuicultura, huevos con cáscara y productos de huevo para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo nacional, exportación e importación, deberá contar con la previa autorización de la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS), para su correcto funcionamiento.

Artículo 8. Los laboratorios que realicen análisis de residuos químicos, análisis microbiológicos y otros análisis según se requieran en productos cárnicos, avícolas, huevos y productos de huevo y de la acuicultura, deberán cumplir con las disposiciones establecidas en el presente reglamento, así como también cualquier otra normativa disposición creada al efecto.

Artículo 9. Para la evaluación e inspección de los establecimientos descritos en el objeto del presente reglamento, las solicitudes además de los requisitos establecidos por la DIGEMAPS, deberán ir acompañadas de las siguientes documentaciones:

- a) Formulario de solicitud de habilitación del establecimiento
- b) Propuesta de Etiqueta
- c) Certificación original que sustente la potabilidad del agua de uso en el establecimiento
- d) Certificación original que sustente que el sistema de alcantarillado es aceptable según lo determinen las autoridades gubernamentales correspondientes

- e) Propuesta del Procedimiento Operacional Estandarizado de Saneamiento (POES) y Propuesta de Procedimientos de Retiro de Productos
- f) Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (HACCP) de cada línea de proceso (si aplica)
- g) Copia del contrato de Inspección debidamente firmado con alguna institución pública, privada u algún Organismo Internacional autorizado por el MISPAS.

Párrafo. Los establecimientos autorizados como clase “2” pueden desarrollar un programa POES a partir de una adaptación de un modelo genérico que sea apropiado para el establecimiento autorizado o podrán acogerse a un programa POES genérico desarrollado por la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS), esto, para cumplir con el requerimiento estipulado en el literal “e” del presente artículo.

Artículo 10. La Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS), podrá firmar acuerdos con instituciones públicas, privadas o Internacionales con el objetivo de dar fiel cumplimiento a lo establecido en el presente decreto, para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo nacional, exportación e importación de la carne, productos cárnicos, de las aves de corral, huevos con cáscara, productos de huevos y la acuicultura, así como también, los establecimientos autorizados dedicados al sacrificio, procesamiento, transformación y almacenamiento de productos y subproductos de ganado, aves de corral, productos de la acuicultura, huevos con cáscara y productos de huevo deberán contar con un contrato de inspección con alguna institución pública, privada u algún Organismo Internacional autorizado por el MISPAS.

Artículo 11. La preparación del producto y otras operaciones de un establecimiento, sólo serán realizadas por el mismo establecimiento que haya obtenido la autorización correspondiente por la DIGEMAPS, no pudiendo el establecimiento autorizado, ceder, traspasar, vender a ningún título a otro establecimiento la autorización obtenida.

Artículo 12. Aquellos establecimientos que aplique para ser considerados como Clase 1 deben cumplir con las siguientes condiciones:

- A) Antes de que se le otorgue la inspección oficial, el establecimiento autorizado debe haber desarrollado Procedimientos Operacionales Estándares de Saneamiento (POES) y procedimientos de retiro por escrito, según lo requiere este reglamento.
- B) Antes de que se le otorgue la inspección oficial, el establecimiento deberá haber realizado un análisis de peligros y desarrollado validado por un plan HACCP, como lo requiere este reglamento. Se expedirá una concesión condicional de inspección por un período que no exceda los 90 días, período durante el cual el establecimiento debe validar su plan HACCP.
- C) Antes de producir un producto nuevo para su distribución comercial, un establecimiento deberá haber realizado un análisis de peligros y desarrollado un plan HACCP aplicable a ese producto de acuerdo con lo que establece este reglamento. Durante un período que no exceda los 90 días posteriores a la fecha en que se produce el nuevo producto para su distribución en el comercio, el establecimiento validará su plan HACCP, de conformidad con este reglamento.

Artículo 13. Aquellos establecimientos que apliquen para ser considerados como Clase 2 deberán cumplir solo con el literal “A” establecido en el artículo anterior.

Artículo 14. La DIGEMAPS sólo autorizará la inspección de un establecimiento una vez se determine que el solicitante ha cumplido con los requisitos establecidos para la misma.

Artículo 15. Todo establecimiento una vez inspeccionado y de haber cumplido con los requisitos exigidos en este reglamento, obtendrá una certificación de habilitación, en la que se especificarán los límites de las instalaciones del establecimiento autorizado.

PÁRRAFO: La certificación de habilitación tendrá una vigencia de un año calendario y la misma podrá ser renovada al término de dicho periodo de tiempo siempre y cuando, dicho establecimiento autorizado se mantenga en cumpliendo con los requisitos establecidos en este reglamento.

Artículo 16. En los casos en que un establecimiento autorizado desee trasladarse a otra ubicación, este deberá realizar su solicitud como nueva.

Artículo 17. Se podrá otorgar el mismo número oficial a dos o más establecimientos autorizados bajo la misma propiedad o control, siempre que se agregue una letra de serie en cada caso para identificar cada establecimiento y los productos de este.

Artículo 18. La habilitación de funcionamiento de un establecimiento autorizado, será intransferible a cualquier persona o establecimiento.

Artículo 19. Sólo se podrá otorgar una autorización de funcionamiento a varios establecimientos bajo una misma estructura o edificio siempre que los mismos cuenten con áreas totalmente separadas. Los establecimientos a los que se hace referencia en el presente reglamento deberán tener una ubicación que resulte compatible con la operación del establecimiento y con las normas de seguridad de los productos, del personal y de las normas medioambientales, cuyo establecimiento deberá estar totalmente separado de cualquier otro establecimiento que realice funciones o no diferentes al que se pretende que se autorice.

CAPÍTULO II

DE LOS OFICIALES DE INSPECCIÓN Y DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN

SECCIÓN I

DE LOS OFICIALES DE INSPECCIÓN

Artículo 20. Es facultad de la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios designar el personal oficial y oficializado que ejercerán las actividades de inspección y un conjunto de verificaciones asociadas a la inocuidad alimentaria en los establecimientos autorizados para constatar el adecuado cumplimiento de la ley y sus reglamentos.

Artículo 21. Para el cumplimiento de lo establecido en el presente reglamento los oficiales de inspección tendrán el libre acceso a edificios, lugares cerrados y a todo establecimiento que se dedique o se tenga indicios de que se realicen acciones reguladas por la Ley General de Salud y este Reglamento, portando en todo momento una identificación oficial que lo acredite como tal para poder ingresar al establecimiento autorizado y estará claramente identificado cuando se encuentre en cualquier parte del mismo.

Artículo 22. El personal de inspección asignado a los establecimientos autorizados deberá portar en todo momento casco de color blanco y un monograma oficial como método de identificación oficial.

Artículo 23. El equipo técnico de la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS) y de la Dirección General de Ganadería (DIGEGA) del Ministerio de Agricultura darán seguimiento en conjunto a toda granja de aquellos productores y/o ganaderos que hayan tenido resultados positivos a medicamentos veterinarios y residuos químicos por encima de los niveles de tolerancia conforme a lo establecido en el Programa Nacional de Residuos Químicos.

Artículo 24. Cuando un empleado del sistema descubre que cualquier equipo, utensilio, cuarto o compartimento de un establecimiento autorizado se encuentra en condiciones insalubres o que su uso podría causar la adulteración del producto, le aplicará una tarjeta de "Rechazado S.P". El equipo, los utensilios, los cuartos o los compartimentos así etiquetados no se pueden usar hasta que sean aceptables. Solo un oficial de inspección autorizado puede remover una tarjeta de "Rechazado S.P".

Artículo 25. Ningún oficial de inspección deberá ser designado para trabajar en un establecimiento autorizado donde cualquier miembro de su familia sea empleado del establecimiento autorizado. Ningún supervisor u otro empleado que actúe en calidad como oficial de inspección continuará de servicio en el establecimiento asignado donde algún miembro de su familia esté empleado. Igualmente queda prohibido que el personal del sistema de inspección posea cualquier tipo de interés económico directo o indirecto con cualquier establecimiento regulado por este reglamento.

Artículo 26. Los oficiales de inspección no deberán adquirir productos de ningún establecimiento autorizado o cualquier otro establecimiento si sus operaciones o productos son inspeccionados o regulados bajo la Ley General de Salud, No. 42-01, o cualquier otra ley administrada por el Departamento de Alimentos a menos que, la tienda o punto de venta desde donde se realiza la compra esté abierta al público en general y el precio pagado por dicho empleado sea el mismo que el precio pagado por el público en general. Los empleados del sistema deben pagar y obtener recibos por el dinero pagado a dichos establecimientos por todos los productos y mantener dichos recibos sujetos a inspección por parte de los empleados supervisores u otros empleados autorizados del Departamento de Alimentos.

SECCIÓN II

DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN

Artículo 27. La responsabilidad organizativa del sistema de inspección estará a cargo del Departamento de Alimentos de la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS), el cual deberá implementar a través de sus oficinas veterinarias, el control de inspección y un conjunto de verificaciones asociadas a la inocuidad alimentaria en los establecimientos autorizados para velar por el adecuado cumplimiento de la ley y sus reglamentos.

Artículo 28. No se realizarán operaciones que requieran inspección excepto bajo la supervisión de un oficial de inspección. Todo sacrificio de animales y preparación de productos se realizará con una rapidez razonable, considerando las instalaciones del establecimiento autorizado.

Artículo 29. En establecimientos autorizados donde ocurren operaciones de sacrificio de ganado o aves de corral, la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios, requerirá una inspección continua durante las actividades de sacrificio para asegurar que cada canal de ganado, cabeza y vísceras y cada carcasa de aves de corral y víscera sean inspeccionadas, razón por la cual, se deberá contar con inspección permanente mientras se esté sacrificando. El cuerpo de inspección estará compuesto de médicos veterinarios oficiales y oficiales de inspección.

Artículo 30. La Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS) podrá conformar circuitos los cuales podrán incluir establecimientos autorizados de diferentes complejidades destacando que, en aquellos establecimientos dedicados al sacrificio de ganado o aves de corral donde el volumen de sacrificio anual se encuentra dentro de la categoría de establecimientos de muy bajo volumen conforme la tabla del párrafo del presente artículo, se designará un médico veterinario oficial esporádico que tendrá una cartera de establecimientos del mismo tipo bajo su control y los visitará diaria o semanalmente según la asignación de tareas oficiales de verificación de la oficina central y la disposición de animales o carcasas y partes que se presenten en el día a día. Es de destacar que, mientras se esté sacrificando, se contará con la presencia de un oficial de inspección a cargo para realizar las actividades de inspección ante y post-mortem, en adición a otras verificaciones oficiales.

Párrafo: Son considerados establecimiento de muy bajo volumen:

Tipo de ganado	Criterio (volumen de sacrificio anual)
Bovinos/ovejas/cabras/búfalos	No más de 6,000 cabezas
Cerdos	No más de 20,000 cabezas
Aves de corral (solamente pollos)	No más de 1,200,000
Pavos/gansos/guineas/pichones	No más de 60,000

Artículo 31. En las operaciones de procesamiento incluyendo la producción de productos de la acuicultura (sin sacrificio), la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS) exigirá la presencia de un oficial de inspección en las instalaciones para realizar actividades de inspección al menos una vez por turno de producción durante el procesamiento. Si un establecimiento tiene más de un turno de producción por día durante el cual produce productos, generalmente un oficial de inspección deberá estar presente al menos una vez durante cada turno de producción. Todo establecimiento que realice operaciones de procesamiento de productos de huevo, solo podrá dar inicio a sus operaciones siempre que cuente con la anuencia del oficial de inspección del sistema de inspecciones asignado.

Artículo 32. En aquellos establecimientos autorizados cuyo volumen, complejidad, tamaño o riesgo sanitario requiera más de un Médico veterinario oficial, la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS), designará un Médico veterinario oficial jefe de Inspección en el establecimiento.

Artículo 33: Un turno es un período operativo programado regularmente, sin incluir la hora de almuerzo. Un período de almuerzo es la única interrupción oficial autorizada en el período de servicio del sistema de inspección una vez que comienza. Los períodos de almuerzo pueden ser de 30 minutos, 45 minutos o, en cualquier caso, no pueden exceder una hora de duración. Una vez

establecido, el período de almuerzo debe permanecer relativamente constante en cuanto a tiempo y duración. Los períodos de almuerzo para los oficiales de inspección no deberán ocurrir antes de las 4 horas posteriores al inicio de las operaciones programadas ni más tarde de las 5 horas posteriores al inicio de las operaciones. En los establecimientos autorizados donde se observa regularmente una pausa de descanso de la empresa de no menos de 30 minutos, aproximadamente en el punto medio entre el inicio del trabajo y el período de almuerzo, y el oficial de inspección tiene este tiempo para satisfacer sus necesidades personales, el período de almuerzo se puede programar 5 horas y media después del inicio de las operaciones programadas.

Artículo 34. Los establecimientos autorizados deberán recibir servicio de inspección hasta 8 horas consecutivas por turno durante la semana laboral básica. La semana laboral básica consistirá en 5 días consecutivos de 8 horas de lunes a viernes. El día de 8 horas excluye el período de almuerzo, pero deberá incluir las actividades que la DIGEMAPS considere necesarias para llevar a cabo un programa de inspección en su totalidad, incluido el tiempo para que los empleados del sistema se ponga el equipo requerido y caminen hasta una estación de trabajo, preparar el puesto de trabajo, regresar de una estación de trabajo y quitarse el equipo requerido, afilar cuchillos, si es necesario, y realizar las tareas programadas por el Departamento de Alimentos, incluidas las tareas administrativas. La DIGEMAPS podrá apartarse de la semana laboral básica en aquellos casos en que el mantenimiento de ese horario obstaculizaría gravemente el desempeño de su función. Estas disposiciones son aplicables a todos los establecimientos autorizados.

Artículo 35. Cada establecimiento autorizado deberá presentar un horario de trabajo al supervisor nacional para su aprobación. Al considerar si se debe otorgar la aprobación de un horario de trabajo del establecimiento, el supervisor debe tener en cuenta el uso eficiente y efectivo del personal de inspección. El horario de trabajo debe especificar el horario de funcionamiento diario y los períodos de almuerzo para todos los departamentos del establecimiento que requieran inspección.

Artículo 36. Los establecimientos deberán mantener horarios de trabajo consistentes. Cualquier solicitud de un establecimiento para un cambio en su horario de trabajo que implique una adición o eliminación de turnos deberá presentarse al supervisor correspondiente al menos 2 semanas antes del cambio propuesto. Al menos que el Departamento de Alimentos determine lo contrario, solo se aprobarán por año calendario 4 solicitudes de cambio de horario, sin embargo, el médico veterinario oficial o el oficial de inspección a cargo puede según corresponda, aprobar desviaciones menores del horario de funcionamiento diario, si dicha solicitud se recibe el día anterior al día del cambio.

Artículo 37. La administración de un establecimiento autorizado, cubrirán los gastos que impliquen que el personal del sistema de inspección tenga que laborar horas extras, días no laborables o festivos o si se requieren visitas fuera de sus horas oficiales de trabajo. Debiendo el establecimiento autorizado firmar un convenio con la DIGEMAPS.

Artículo 38. Será responsabilidad del establecimiento autorizado de proporcionar alimentación a través de mecanismos que establezca la DIGEMAPS de forma tal que se evite el conflicto de intereses al personal del sistema de inspección cuando la jornada laboral cumpla las horas reglamentarias para el almuerzo o cuando se labore fuera del turno normal de trabajo.

Artículo 39. Todo el ganado, pescados, las aves de corral, productos de la acuicultura, huevos con cáscara y los productos de huevo procesado y todos los productos derivados de estos que ingresen a cualquier establecimiento autorizado y todos los productos preparados, en su totalidad o en parte, deberán ser inspeccionados, manipulados, almacenados, preparados, empacados, marcados y etiquetados según lo requiere este reglamento.

TITULO III

DEL DESEMPEÑO SANITARIO ESTÁNDAR (SPS) DE LOS ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO PARA EL PERSONAL DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN

CAPÍTULO I

DEL DESEMPEÑO SANITARIO ESTÁNDAR (SPS) DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Artículo 40. Cada establecimiento autorizado debe estar en buenas condiciones, en buen estado de reparación y ser operado y mantenido de manera suficiente para prevenir la creación de condiciones insalubres y asegurar que el producto no sea adulterado.

Artículo 41. Se deben mantener limpios e higiénicos los terrenos alrededor de un establecimiento para evitar condiciones que podrían conducir a condiciones insalubres, adulteración del producto o interferir con la inspección por parte de los empleados del sistema. Los establecimientos autorizados deben contar con un programa escrito de control de plagas para prevenir el refugio y la reproducción de plagas en los terrenos fuera y dentro de las instalaciones del establecimiento.

Artículo 42. Los edificios del establecimiento autorizado, incluidas sus estructuras, cuartos y compartimentos deben ser de construcción sólida, mantenerse en buen estado y ser de tamaño suficiente para permitir el procesamiento, manejo y almacenamiento del producto de una manera que no resulte en adulteración del producto o la creación de condiciones insalubres.

Artículo 43. Las paredes, pisos y techos dentro de los establecimientos autorizados deben construirse con materiales duraderos impermeables a la humedad y deben limpiarse y desinfectarse según sea necesario para evitar la adulteración del producto o la creación de condiciones insalubres.

Artículo 44. Las paredes, pisos, techos, puertas, ventanas y otras aberturas exteriores deben construirse y mantenerse para evitar la entrada de alimañas, como moscas, ratas y ratones.

Artículo 45. Los cuartos o compartimentos en los que se procesa, manipulan o almacena el producto comestible deben estar separados y ser distintos de los cuartos o compartimentos en los que se procesa, manipula o almacena el producto no comestible, en la medida necesaria para evitar la adulteración del producto y la creación de condiciones insalubres.

Artículo 46. Los cuartos donde se almacenen los productos no comestibles estarán diseñados con el fin de evitar la emanación de olores, salida de líquidos y el acceso de insectos, roedores y animales domésticos.

Artículo 47. El establecimiento deberá disponer de dos recintos separados, uno para el lavado de camiones de transporte de animales y/o las jaulas donde se transportan las aves de corral, estando

este ubicado en la cercanía de los corrales de ganado y otro, para el lavado de los vehículos de transporte de productos terminados.

Artículo 48. Las sustancias de control de plagas usadas deben ser seguras y efectivas bajo las condiciones de uso y no deben aplicarse o almacenarse de forma que resultase en la adulteración del producto o en la creación de condiciones insalubres.

Artículo 49. Los compuestos de limpieza, agentes de desinfección, auxiliares de procesamiento y otros químicos empleados por un establecimiento autorizado deben ser seguros y efectivos bajo las condiciones de uso. Dichos químicos deben usarse, manipularse y almacenarse de forma que no adultere el producto o cree condiciones insalubres. La documentación en la que se demuestre la seguridad del uso de un químico en un ambiente de procesamiento de alimentos debe estar disponible para su revisión por parte de los oficiales de inspección.

Artículo 50. Los productos químicos mencionados en los artículos 48 y 49 deben estar aprobados y registrados por la autoridad oficial competente en República Dominicana o en caso de que sean productos importados, deberán tener la aprobación del país de origen. La documentación en la que se demuestre la seguridad del uso del químico en cuestión en un ambiente de procesamiento de alimentos debe estar traducida al idioma español para poder ser verificada por los oficiales de inspección.

Artículo 51. Los químicos de uso restringido deben almacenarse en habitaciones y armarios con sistemas de seguridad, esto, para evitar el uso indebido de los mismos.

Artículo 52. Se debe proporcionar iluminación de buena calidad e intensidad suficiente para asegurar que se mantengan las condiciones sanitarias y que el producto no esté adulterado en las áreas donde se procesan, manipulan, almacenan o inspeccionan los alimentos, donde se limpian los equipos y utensilios y en áreas de lavado de manos, vestidores y baños.

Artículo 53. Se deberá contar con luz artificial de color blanco. La intensidad será de 30 (pie candela) (323 lux) como mínimo en área de sacrificio, proceso, almacenamiento seco, inspección ante-mortem, nevera de canales y vísceras y de productos terminados, así como, las demás áreas del establecimiento no mencionadas en este artículo. Los lugares de inspección oficial y puntos de examen, reinspección y clasificación de la inspección del establecimiento autorizado deberán tener una intensidad mínima de 51 (pie candela) (550 lux) libre de sombra y el tipo de iluminación será localizada.

Artículo 54. Los establecimientos deberán proporcionar ventilación adecuada en sus instalaciones para controlar olores, vapores y la condensación en la medida necesaria para evitar la adulteración del producto y la creación de condiciones insalubres. Así mismo deberán instalar y mantener un sistema de plomería que permita llevar agua potable suficiente a las áreas requeridas y cumpla con los siguientes requerimientos:

1. Desechar las aguas residuales y desechos líquidos del establecimiento autorizado.
2. No adultere los productos y el suministro de agua.

3. No contribuya en la creación de condiciones insalubres de los equipos y utensilios en todo el establecimiento autorizado.

4. Proporcionar un drenaje de piso adecuado en todas las áreas donde los pisos están sujetos a limpieza tipo inundación o donde las operaciones normales liberen o descarguen agua u otros desechos líquidos en el piso.

5. Evite condiciones de reflujos y la conexión cruzada entre los sistemas de tuberías que descargan aguas residuales o alcantarillado y los sistemas de tuberías que transportan agua para la fabricación de productos.

6. Evitar la acumulación de gases de alcantarillado.

Artículo 55. Las aguas residuales deben desecharse en un sistema de alcantarillado separado de todas las demás líneas de drenaje o eliminarse a través de otros medios suficientes para evitar la acumulación de aguas residuales en las áreas donde se procesa, manipula o almacena el producto. El establecimiento autorizado debe proporcionar al sistema de inspección cuando lo solicite la certificación original que sustente que el sistema de alcantarillado es aceptable según lo han determinado las autoridades gubernamentales correspondientes.

Artículo 56. Se debe proporcionar un suministro de agua corriente que cumpla con las regulaciones nacionales (Nordom 1) de agua potable, a una temperatura adecuada y bajo presión en todas las áreas donde sea necesario (para procesamiento de productos, para cuartos de limpieza y equipos, utensilios y materiales de empaque, para las instalaciones sanitarias de los empleados, etc.). Si un establecimiento autorizado utiliza un suministro de agua municipal, debe poner a disposición de los oficiales de inspecciones, previa solicitud, un informe sobre el agua, emitido bajo la autoridad gubernamental, que certifique o atestigüe la potabilidad del suministro de agua. Si un establecimiento utiliza un pozo privado para su suministro de agua, debe poner a disposición de los oficiales de inspecciones, previa solicitud, la documentación que certifique la potabilidad del suministro de agua.

Artículo 57. El agua, el hielo y las soluciones (como salmuera, humo líquido o propilenglicol) que se utilizan para enfriar o cocinar el producto listo para comer pueden reutilizarse para el mismo propósito, siempre que se mantengan libres de organismos patógenos y organismos coliformes fecales y que otra contaminación física, química y microbiológica se ha reducido para prevenir la adulteración del producto.

Artículo 58. El agua, el hielo y las soluciones utilizadas para enfriar o lavar el producto crudo pueden reutilizarse para el mismo propósito siempre que se tomen medidas para reducir la contaminación física, química y microbiológica a fin de prevenir la contaminación o adulteración del producto. Al reutilizar lo que ha estado en contacto con el producto crudo, no puede usarse en el producto listo para consumir.

Artículo 59. El agua reacondicionada que nunca ha contenido desechos humanos y que ha sido tratada por una instalación avanzada de tratamiento de aguas residuales en el sitio puede usarse en el producto crudo, excepto en la formulación del producto, y en toda la instalación en áreas de

producción comestibles y no comestibles, siempre que se tomen medidas para asegurar que esta agua cumpla con los criterios prescritos en el artículo 56 de este reglamento. El producto, las instalaciones, el equipo y los utensilios que entran en contacto con esta agua deben someterse a un enjuague final por separado con agua no reacondicionada que cumpla con los criterios prescritos en el artículo 56 de este reglamento.

Artículo 60: Cualquier agua que nunca haya contenido desechos humanos y que esté libre de organismos patógenos puede usarse en áreas de productos comestibles y no comestibles, siempre que no entre en contacto con el producto comestible. Por ejemplo, dicha agua de reutilización se puede usar para mover sólidos pesados, para enjuagar el fondo de las artesas de evisceración en establecimientos autorizados de aves de corral o para lavar áreas ante-mortem, corrales de ganado, camiones, jaulas de aves, delantales para recolectores, pisos de salas de recolección y áreas similares dentro del establecimiento.

Artículo 61. El agua que no cumpla con las condiciones de uso de los artículos 56, 57, 58, 59 y 60 de este reglamento no puede usarse en áreas donde se manipula o se prepara el producto comestible o de cualquier manera que permita adulterar productos comestibles o crear condiciones insalubres.

Artículo 62. Los establecimientos deberán instalar equipos para la cloración del agua y la concentración del cloro libre residual será como mínimo la establecida por las regulaciones nacionales (Nordom 1) de agua potable. El establecimiento autorizado será responsable de proporcionar al sistema de inspección un equipo para determinar la concentración del cloro libre en el agua.

Artículo 63. Los establecimientos autorizados serán responsables de realizar como mínimo cada seis (6) meses un análisis físico químico y cada treinta (30) días un bacteriológico que permita comprobar por parte del sistema de inspección la potabilidad del suministro de agua y/o el hielo (si proceden de la misma fuente) que tiene contacto con los productos alimenticios. Ocasionalmente, los oficiales de inspecciones podrán recolectar muestras de agua para su análisis, esto, con el fin de verificar la potabilidad de esta.

Artículo 64. El hielo debe ser producido a partir de agua potable y si el establecimiento compra el hielo, debe tener una certificación de potabilidad de este.

Artículo 65. Los análisis del agua y hielo serán realizados en un laboratorio autorizado por el Departamento de Alimentos.

Artículo 66. Los vestidores, baños y urinarios deben ser suficientes en número, de tamaño amplio, convenientemente ubicados y mantenidos, separados por sexos en condiciones sanitarias y en buen estado en todo momento para garantizar la limpieza de todas las personas que manipulen cualquier producto. Deben estar separados de los cuartos y compartimentos en los que se procesan, almacenan o manipulan los productos.

Artículo 67. Los lavamanos con agua corriente caliente y fría, jabón y toallas deben colocarse en o cerca de cuartos de baño y urinarios y en otros sitios en el establecimiento conforme sea necesario para asegurar la limpieza de todas las personas que manipulen cualquier productos.

Artículo 68. Los recipientes para desperdicios deben construirse y mantenerse de manera que protejan contra la creación de condiciones insalubres y la adulteración del producto.

Artículo 69. Se deben proporcionar locales adecuados que permitan la correcta recepción y depósito de materia prima procedentes de otros establecimientos que deban ser inspeccionados antes de usarse.

CAPÍTULO II

DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO PARA EL PERSONAL DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN

Artículo 70. El espacio de oficina, incluido el mobiliario necesario, la luz, la colocación de aire acondicionado y el servicio de conserjería, serán proporcionados por los establecimientos autorizados, sin costo de alquiler, para uso exclusivo para fines oficiales del personal de inspección y otros empleados del sistema de inspección. El espacio reservado para este propósito deberá contar con la aprobación del supervisor designado a evaluar dicho espacio y deberá estar convenientemente ubicado, debidamente ventilado y provisto de casilleros adecuados para la protección y almacenamiento de los suministros del sistema de inspección y con instalaciones adecuadas para que los empleados del sistema se cambien de ropa. A discreción del Departamento de Alimentos, los establecimientos autorizados pequeños que requieran los servicios de menos de un empleado del sistema de tiempo completo no necesitan proporcionar instalaciones para los empleados del sistema según lo prescrito en este artículo, donde existan instalaciones adecuadas en una ubicación conveniente cercana. Cada establecimiento autorizado proporcionará el servicio de lavandería y la ropa exterior de trabajo al personal de inspección. El establecimiento autorizado debe dotar a los oficiales de inspección del sistema de la indumentaria, calzados e implementos, tales como linternas, cuchillo, ganchos y baquetas, para realizar la inspección. Será responsabilidad de los empleados del sistema, mantener en condiciones higiénicas los implementos provistos.

Artículo 71. El espacio de oficina de los oficiales de inspección deberán contar con servicios sanitarios propios y en adición a los elementos mencionados en el artículo precedente, deberá contar con: sillas, perchas, archivos, candados, guardarropas, computadoras o tablets según sea necesarios, impresora con capacidad de escanear y copiar, material de oficina y cualquier otro material necesario para el buen desempeño de la función del sistema de inspección de conformidad a lo que establezca en cada caso el Departamento de Alimentos.

Artículo 72. Es deber del establecimiento proveer de material apropiado, tales como utensilios para la recolección, conservación (refrigeración o congelación según aplique) y envío de muestras que deben ser remitidas para su análisis en los laboratorios autorizados cuando el sistema de inspección así lo determine.

Artículo 73. Según sea necesario, cada establecimiento autorizado deberá proporcionar las siguientes instalaciones y condiciones, y otras que se consideren esenciales para la conducción eficiente de la inspección de los animales, canales, carcasas, sus partes, el mantenimiento del establecimiento y del equipo para asegurar que se mantengan las condiciones sanitarias:

1. Corrales para el ganado, equipo y personal del establecimiento autorizado para asistir durante la ejecución de la inspección ante-mortem y para segregar y marcar el ganado sospechoso y condenado del ganado aceptable (los corrales, pasillos y rampas de descarga deberán estar pavimentados, drenados y provistos de conexiones de manguera adecuadas para fines de limpieza).
2. Instalaciones para inspección ante-mortem de las aves de corral. Se requiere un corral para la inspección de aves consideradas sospechosas.
3. Luz suficiente para la correcta realización de la inspección según lo requiera la regulación.
4. Estantes, receptáculos u otros dispositivos adecuados para retener partes tales como la cabeza, la lengua, la cola, el timo y las vísceras, y todas las partes y sangre que se utilizarán en la preparación de productos alimenticios cárnicos o productos médicos, hasta después que se complete el examen post-mortem, para que puedan ser identificados en caso de condena de la canal, equipos, carretillas y receptáculos para el manejo de vísceras de animales sacrificados para evitar el contacto con el piso y carros, parrillas, receptáculos marcados, mesas y otro equipo necesario para la manipulación separada e higiénica de canales o partes aprobadas para cocinar.
5. Mesas, tarimas y otros equipos en los que se realizará la inspección, de tal diseño, material y construcción que permitan a los empleados del sistema realizar su inspección de manera rápida, eficiente y limpia.
6. Carros de metal o receptáculos metálicos herméticos para contener y manipular canales y partes enfermas, contruidos de manera que se puedan limpiar fácilmente; Dichos carros o receptáculos deben estar marcados de manera visible con la frase "Condenado S.P DIGEMAPS)" en letras de no menos de 2 pulgadas de alto y, cuando lo requiera el supervisor nacional, debe estar equipado con instalaciones para cerrar o sellar.
7. Disposiciones adecuadas, incluidos jabón líquido y desinfectantes, para lavar y desinfectar las manos, para esterilizar todos los implementos utilizados para la preparación sanitaria de las canales enfermas, pisos y otros artículos y lugares que puedan estar contaminados por canales enfermas o de otra manera.
8. En los establecimientos en los que se realiza el sacrificio; cuartos, compartimentos o lugares abiertos especialmente preparados, que se denominará "lugares de inspección final o riel final (inspección post-mortem de canales)", en los que se podrá realizar la inspección final de las canales retenidas (empleados para dar apoyo como asistentes competentes para el manejo de las canales retenidas y las partes deberán ser provistas por el establecimiento; los lugares de inspección final deberán ser de tamaño adecuado y su disposición de rieles y otros equipos deberán ser suficientes para evitar que las canales y las partes aprobadas para consumo o para cocción se contaminen por contacto con las canales o partes condenadas; Estar equipado con agua caliente, lavamanos, esterilizador, mesas y otros equipos necesarios para realizar la inspección de manera rápida, eficiente y

sanitaria; los pisos deberán ser de construcción tal que faciliten el mantenimiento de las condiciones sanitarias y deberán tener conexiones de drenaje adecuadas y cuando el lugar de inspección final sea parte de un piso más grande, deberá estar separado del resto del piso por un bordillo, barandilla o de otro modo).

9. Cuartos de retención, jaulas u otros compartimentos y receptáculos en los que puedan guardarse las canales y el producto para una inspección adicional (estos deberán estar en el número y en los lugares que las necesidades de la inspección en el establecimiento lo requieran; deberán estar equipados para un cierre o sellado seguro y se mantendrán bajo candados o sellos oficiales; las llaves de dichos candados estarán bajo la custodia de los empleados del sistema. Cada cuarto, compartimento o receptáculo deberá estar marcado de manera conspicua con la frase "Retenido S.P (DIGEMAPS) " en letras de no menos de 2 pulgadas de alto; los cuartos o compartimentos para estos fines deben ser seguros y susceptibles de ser mantenidos limpios, incluida una eliminación sanitaria de los líquidos del piso; los empleados del establecimiento autorizado no deben ingresar a ninguna cuarto de retención o compartimento o abrir cualquier receptáculo de retención a menos que lo autoricen los empleados del sistema).
10. Instalaciones adecuadas, incluidos materiales desnaturalizantes, para la disposición adecuada de artículos condenados de acuerdo con este reglamento (los tanques u otro equipo de extracción que, según este reglamento deben sellarse, deberán estar debidamente equipados para sellar según lo especificado por este reglamento o por el supervisor nacional en casos específicos).
11. Casilleros adecuados en los que las marcas que lleven la leyenda de inspección oficial y otros dispositivos oficiales (excluidas las etiquetas) y certificados oficiales se guardarán cuando no estén en uso (todos estos casilleros deberán estar equipados para sellar o bloquear con candado o precintos; las llaves de dichos candados estarán bajo la custodia de los empleados del sistema).
12. Instalaciones sanitarias según lo descrito en este reglamento.

Párrafo: Además de cualquier instalación requerida para realizar procedimientos de faenado sanitario, se requieren las siguientes instalaciones para la estación de inspección en líneas de sacrificio de ganado bovino y porcino:

1. Una estación de inspección para cada oficial de inspección de cabeza o canal y, para la mesa de inspección de vísceras.
2. Un mínimo de intensidad de lux de cincuenta 50 (pie candela) (550 lux) libre de sombras en las áreas de inspección de la cabeza, vísceras y canales. La luz de estas áreas de inspección será de tipo localizada.
3. Un lavamanos (que no sea operado manualmente), provisto de jabón, toallas y agua fría y caliente o un químico con capacidad de desinfección equivalente al agua caliente y ubicado adyacente al área de trabajo del oficial de inspección. Además, para cada oficial de inspección de cabezas y vísceras en las líneas de sacrificio de ganado, y para cada oficial de inspección de cabezas en las líneas de sacrificio de cerdos, un esterilizador ubicado adyacente al área de trabajo del oficial de inspección.
4. Para operaciones mecanizadas, un interruptor de control de línea ubicado junto a cada estación de inspección.

5. Instalaciones para colocar actas u otros dispositivos de registro, como contadores digitales, e instalaciones para contener los sellos de condena.
6. Para las líneas de sacrificio de cerdos que requieren tres o más oficiales de inspección, y para aquellas configuraciones de uno y dos oficiales de inspección, el establecimiento podrá optar por instalar un espejo en la estación de inspección de canales, de vidrio o plástico que no se distorsione y montado lo suficientemente lejos del eje vertical de la línea en movimiento para permitir que la canal se gire, pero no más de 3 pies de distancia, y montado de manera que cualquier oficial de inspección que se encuentre en la estación de inspección de la canal puede ver fácilmente la parte posterior de esta.

Artículo 74. En las Instalaciones para inspección post-mortem de las aves de corral cada línea de producción en un punto antes del enfriador y después de que el establecimiento haya completado todas las actividades de clasificación, recorte y reprocesamiento necesarias, se debe proporcionar un espacio de al menos 4 pies a lo largo de la línea de transporte para una estación de inspección de carcasas en línea.

Artículo 75. La línea transportadora debe estar nivelada en toda la longitud de la estación de inspección de carcasas en línea.

Artículo 76. Cada estación de inspección de carcasas en línea debe tener una plataforma que sea antideslizante y que el oficial de inspección pueda acceder de manera segura. La plataforma debe estar diseñada de modo que pueda ajustarse fácil y rápidamente mientras está de pie sobre la plataforma. La plataforma debe tener una longitud suficiente para la labor que se va a realizar. La plataforma debe estar diseñada con un riel lo suficientemente alto en la parte trasera y con parachoques en ambos lados y en el frente para garantizar seguridad durante la jornada laboral. La plataforma debe tener un mecanismo de elevación seguro y ser lo suficientemente grande para que el empleado del sistema se siente en un taburete y cambie de estación durante los descansos o la rotación de la estación.

Artículo 77. Los interruptores de parada / arranque de la línea transportadora deben estar ubicados al alcance del oficial de inspección de carcasas en línea.

Artículo 78. Un mínimo de intensidad de lux de 200 (pie candela) (2,152 lux) libre de sombras con un valor de índice de reproducción de color mínimo de 85 donde se inspeccionan las aves para facilitar la inspección de carcasas en línea.

Artículo 79. Se deben proporcionar instalaciones de enjuague de manos para que las utilicen y estén al alcance del oficial de inspección de carcasas en línea. Las instalaciones de enjuague de manos deben tener un flujo continuo de agua o ser capaces de activarse y desactivarse inmediatamente con las manos libres, deben minimizar cualquier efecto de salpicadura y deben operar de manera higiénica que evite la contaminación de las canales y la ropa del oficial de inspección. Las instalaciones de enjuague de manos deben proporcionar agua a una temperatura entre 18 y 49 grados centígrados o un jabón desinfectante que tenga un efecto equivalente al agua con esa temperatura.

Artículo 80. Se debe proporcionar un portapapeles separado para guardar las hojas de registro para que el oficial de inspección de carcasas en línea pueda acceder fácilmente a él.

Artículo 81. Los receptáculos para las carcasas condenadas y las partes que cumplan con los estándares de desempeño de este reglamento deben proporcionarse en cada estación de inspección de carcasas en línea.

Artículo 82. Se deben proporcionar rejillas traseras diseñadas para contener al menos 10 carcasas y ubicarlas al alcance del oficial de inspección de carcasas en línea.

Artículo 83. Se debe ubicar un timbre al alcance del oficial de inspección de carcasas en línea, esto, con el fin de alertar al oficial de inspección fuera de línea, al médico veterinario oficial o la gerencia del establecimiento sobre las condiciones que requieren su atención.

Artículo 84. Respecto a las estaciones de inspección/verificación fuera de línea de pre-enfriamiento y post-enfriamiento, una o más estaciones de inspección de verificación fuera de línea deben estar ubicadas al final de la línea o líneas antes del enfriador (chiller), así como también, una o más estaciones de inspección de verificación fuera de línea deberán ubicarse después del enfriador o enfriadores (chillers).

La Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS) determinará el número total de estaciones de inspección de verificación fuera de línea necesarias en establecimientos que tienen más de una línea de procesamiento o más de un enfriador (chiller).

Artículo 85. El espacio en el piso para todas las estaciones de inspección de verificación fuera de línea debe consistir en un espacio a lo largo de cada línea transportadora y después de cada enfriador (chiller), según corresponda, para permitir que las carcasas sean retiradas para su evaluación por el oficial de inspección verificador. El espacio debe estar nivelado y protegido de todo el tráfico y obstrucciones aéreas.

Artículo 86. En el lugar de preenfriamiento, la distancia vertical desde la parte inferior de los grilletes (garruchas de aves) hasta el piso debe ser lo suficientemente amplia.

Artículo 87. En cada estación de inspección de verificación fuera de línea, se debe proporcionar una mesa diseñada para facilitar su limpieza y drenaje. Dicha mesa es para que los oficiales de inspección realicen actividades de verificación fuera de línea.

Artículo 88. Un mínimo de intensidad de lux de 200 (pie candela) (2,152 lux) libre de sombras con un valor de índice de reproducción de color mínimo de 85 en la superficie de la mesa.

Artículo 89. El establecimiento autorizado debe proporcionar un portapapeles separado para guardar las hojas de registro; o, alternativamente, el establecimiento autorizado puede proporcionar medios electrónicos para que el oficial de inspección verificador fuera de línea registre los resultados de la inspección.

Artículo 90. Se deben proporcionar rejillas colgantes diseñadas para contener al menos 10 carcasas y ubicarlas al alcance del oficial de inspección de verificación fuera de línea.

Artículo 91. Se deben proporcionar instalaciones para el lavado de manos de fácil acceso desde todas las estaciones de inspección de verificación fuera de línea.

Artículo 92. Cada establecimiento de pollos jóvenes debe proporcionar una ubicación en un punto a lo largo de la línea de producción después de que las carcasas hayan sido evisceradas en el cual

un oficial de inspección pueda inspeccionar de manera segura y adecuada las primeras 300 carcasas de cada lote junto con las vísceras asociadas ya sea de manera uniforme al final o al frente, o identificadas de otro modo con la canal correspondiente. El **área de inspección de la leucosis** debe contar con un mínimo de intensidad de lux de 200 (pie candela) (2,152 lux) libre de sombras en la superficie donde se inspeccionan las vísceras.

Artículo 93. Una artesa u otra instalación de drenaje similar debe extenderse debajo del transportador en todos los lugares donde las operaciones de procesamiento se llevan a cabo desde el punto donde se abre la carcasa hasta el punto donde se ha realizado el recorte. La artesa debe tener un ancho suficiente para evitar que se acumulen recortes, goteo y escombros en el piso o las plataformas. El espacio libre entre las canales suspendidas y la artesa debe ser suficiente para evitar la contaminación de las carcasas por salpicaduras.

TITULO IV

ETIQUETADO Y MARCADO DE PRODUCTOS

CAPÍTULO I

DEL ETIQUETADO LOS DE PRODUCTOS

Artículo 94. Existen estándares generales de etiquetado que se aplican a los productos cárnicos preenvasados de ganado, productos avícolas, huevos con cáscara y productos de huevo y productos de la acuicultura producidos en la República Dominicana para uso doméstico y para los mismos productos alimenticios importados a la República Dominicana a partir de un sistema inspección extranjero elegible. La DIGEMAPS es el organismo gubernamental responsable de aprobar estas etiquetas.

Artículo 95. Los establecimientos autorizados deben mantener una copia de todas las etiquetas utilizadas debiendo estar las mismas disponibles para los oficiales de inspección cuando sean requeridas.

Artículo 96. Los establecimientos autorizados deben etiquetar los productos alimenticios y subproductos aplicables de acuerdo con las disposiciones de este capítulo, mostrando todas las características obligatorias de forma destacada y asegurando que dichas etiquetas no sean falsas o engañosas en ningún caso.

Artículo 97. Los oficiales de inspección seleccionarán muestras de etiquetas de los registros mantenidos por establecimientos autorizados para determinar el cumplimiento de los requisitos de la etiqueta. Si el Departamento de Alimentos determina que un establecimiento autorizado está usando una etiqueta falsa o engañosa, iniciará los procedimientos prescritos en el capítulo de infracciones y sanciones descrito en este reglamento.

Artículo 98. Sólo podrán transportarse productos regulados por este reglamento entre establecimientos cuando los mismos cuenten con la debida inspección y autorización por la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios y la etiqueta requerida que contenga toda la información requerida en este reglamento.

Párrafo: Salvo que la DIGEMAPS lo autorice en casos específicos con respecto al envío de productos entre establecimientos autorizados, cada contenedor de envío y cada contenedor inmediato de cualquier producto inspeccionado y aprobado deberá, al momento de su salida del establecimiento autorizado llevar una etiqueta que contenga la información requerida por este reglamento.

Artículo 99. Las etiquetas deberán contener todas las características de etiquetado obligatorias aplicables según se detalla a continuación:

1. Nombre del producto.
2. Declaración especial de manejo, tales como “Mantener Congelado” o “Mantener Refrigerado”, si es aplicable.
3. Declaración de ingredientes, si el producto está fabricado de dos o más ingredientes.
4. Nombre y domicilio de actividad del fabricante, envasador o distribuidor.
5. Peso neto utilizando el sistema métrico (gramos, kg, etc.)
6. El sello oficial de “Inspeccionado y Aprobado” y número oficial concedido por la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios.
7. Instrucciones de manejo de seguridad para productos de carne y aves de corral que no están listos para comer, según aplique.
8. Etiquetado nutricional según corresponda.
9. Número de lote de los productos y en el caso de que el o los productos sean elaborados para otra empresa, debe decir “elaborado por...; para.....”
10. País de origen del producto.
11. Fecha de producción, cuando corresponda.
12. Fecha de vencimiento, cuando corresponda.

Párrafo. La DIGEMAPS, podrá rechazar la aprobación de una etiqueta para cualquier recipiente para su uso con cualquier producto de carne, de aves de corral, huevo con cáscara, producto de huevo y de la acuicultura, cuando las mismas sean de formas o tamaños no adecuados conforme este reglamento. Así mismo, se podrá rechazar el uso de las etiquetas cuando las mismas puedan inducir engaño o confusión al consumidor.

Artículo 100. Los productos preenvasados procedentes de ganado, productos avícolas, productos de la acuicultura y huevos con cáscara y productos de huevo deberán tener un etiquetado que, en adición a lo estipulado en este capítulo, cumpla con la norma dominicana (Nordom 53) sobre Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados”.

Artículo 101. Los productos cárnicos preenvasados procedentes de ganado, productos avícolas, productos de la acuicultura y huevos y productos de huevo deberán tener un etiquetado que en adición a lo estipulado en este capítulo, deberán cumplir con la norma dominicana (Nordom 675) sobre Etiquetado Nutricional .

Artículo 102. Cualquier palabra, declaración u otra información requerida por esta parte para aparecer en la etiqueta debe colocarse de manera prominente en la misma con tal notoriedad (en comparación con otras palabras, declaraciones, diseños o dispositivos, en el etiquetado) y en tales términos como para hacer que sea probable que sea leído y comprendido por el individuo común en las condiciones habituales de compra y uso. Para cumplir con este requisito, dicha información debe aparecer en el panel de visualización principal o "PDP", excepto que se permita lo contrario

según lo determine el Departamento de Alimentos. Todas las palabras, declaraciones y otra información requerida que aparezcan en la etiqueta o el etiquetado deberán aparecer en el idioma español.

Artículo 103. El PDP será la parte de una etiqueta que es más probable que se exhiba, presente, muestre o examine en las condiciones habituales de exhibición para la venta. Cuando los paquetes tengan paneles de exhibición principales alternativos, la información requerida para ser colocada en el panel de visualización principal se duplicará en cada panel de visualización principal. El panel de visualización principal deberá ser lo suficientemente grande para acomodar toda la información obligatoria de la etiqueta, debe colocarse con claridad y notoriedad y sin que dicha información se oscurezca con diseños, viñetas o aglomeraciones. Al determinar el área del panel principal de visualización, excluya las tapas, las partes inferiores, flancos de las tapas y fondos de las latas o cuellos de botellas o frascos.

El panel principal de exhibición será:

1. En el caso de un paquete rectangular, un lado completo, el área del cual es por lo menos, la altura por el ancho de ese lado.
2. En el caso de recipiente cilíndrico o casi cilíndrico: un área que sea el 40% de la altura del recipiente del producto por la circunferencia del recipiente o un recuadro, que sea el ancho del cual es un tercio de la circunferencia y la altura o si hubiera inmediatamente a la derecha o la izquierda del tal recuadro principal de exhibición, un recuadro que tenga un ancho no mayor que el 20% de la circunferencia.
3. En el caso de un recipiente de cualquier otra forma, el 40% de la superficie total del recipiente.

Artículo 104. Los establecimientos autorizados que producen, manufacturan o usan tripas naturales, tienen que mantener registros donde se documente la fuente de dichas tripas.

Artículo 105. La etiqueta de cada producto deberá contener como mínimo la siguiente información en relación a la cantidad de contenido:

1. Información exacta de la cantidad neta de contenido en términos de peso o medida. No debería ser falsa o engañosa.
2. El peso neto marcado en los recipientes de productos debe ser el peso neto de los productos sin incluir los pesos de los materiales de embalaje mojados o secos y los materiales de envoltura.
3. La declaración de la cantidad neta del contenido aparecerá en el PDP de todos los recipientes a ser íntegros al detalle, impresas en letras que se destaquen y fácilmente legibles en contraste distintivo a otros asuntos sobre el envase.

Artículo 106. Todos los equipos usados en los establecimientos para pesar ingredientes y productos a ser vendidos o de otra forma distribuidos en el comercio, serán instalados, mantenidos y operados para asegurar pesadas precisas.

Artículo 107. El establecimiento debe realizar pruebas de confiabilidad de su sistema de pesaje en forma periódica y podrá contar con una certificación de una firma comercial autorizada o reconocida para ello.

Artículo 108. El establecimiento debe mantener todos los registros correspondientes a los ajustes y desviaciones encontradas de su sistema de pesaje.

Artículo 109. Cuando un establecimiento autorizado tenga la necesidad de reetiquetar algún producto debido a que las etiquetas se han mutilado o dañado, o que por cualquier otra razón necesitan ser reetiquetados, deberá comunicar por escrito al Departamento de Alimentos vía los oficiales de inspección asignados al establecimiento autorizado, esto, con el fin de que se pueda realizar la verificación oficial correspondiente de ser necesario.

Artículo 110. Los productos envasados que requieran un manejo especial para mantener su condición saludable deberán tener exhibida de manera prominente en el PDP de la etiqueta la declaración: “Mantener refrigerado”, “Mantener congelado”, “Mantener refrigerado o congelado” o una declaración similar que el Departamento de Alimentos pueda aprobar en casos específicos.

CAPÍTULO II

MARCADO DE PRODUCTOS

Artículo 111. Ningún fabricante de marca, impresor u otra persona podrá moldear, imprimir, litografiar, fabricar o hacer que se fabrique ningún dispositivo que contenga una marca oficial o simulación de esta sin la autorización previa por escrito del Departamento de Alimentos.

Artículo 112. Ningún dispositivo que contenga una marca oficial se fabricará o hará que se utilice en ningún producto hasta que haya sido aprobado por el Departamento de Alimentos.

Artículo 113. Ninguna persona colocará, o hará que se adhiera o coloque, la leyenda de inspección oficial, cualquier otra marca oficial, o cualquier abreviatura o simulación de cualquier marca oficial, sobre cualquier producto o contenedor de este, excepto bajo la supervisión de un oficial de inspección, o según lo autorizado por el Departamento de Alimentos en relación con la fabricación de contenedores.

Artículo 114. Ninguna persona llenará, o hará que se llene, en su totalidad o en parte, con ningún producto, ningún contenedor que lleve o tenga la intención de llevar alguna marca oficial, o cualquier abreviatura o simulación de cualquier marca oficial, excepto bajo la supervisión de un oficial de inspección.

Artículo 115. El producto que lleve cualquier marca oficial no podrá ser enlatado, cocido, curado, ahumado, salado, empaquetado, fundido o preparado de otra manera por ninguna persona con fines comerciales a menos que:

1. Tal preparación se realiza en un establecimiento autorizado.
2. Tal preparación se lleva a cabo bajo inspección oficial y el producto preparado está marcado para demostrar ese hecho.
3. Las marcas oficiales se eliminan, desfiguran o destruyen antes o durante dicha preparación.

Artículo 116. El operador de cada establecimiento autorizado deberá proporcionar las marcas de tinta, marcas de quemado y cualquier otro dispositivo para marcar productos con marcas oficiales que el Departamento de Alimentos determine que es necesario para marcar productos en dicho establecimiento. La leyenda de inspección oficial de dicho dispositivo será la descrita en este reglamento.

Artículo 117. Todos los dispositivos oficiales para marcar productos con la leyenda de inspección oficial u otras marcas de inspección oficiales, incluidos los sellos autobloqueantes, se deben usar sólo bajo la supervisión de un oficial de inspección y, cuando no se utilicen para el marcado, se mantendrán guardados bajo llave en compartimentos con cerraduras o debidamente equipados, cuyas llaves estarán bajo la posesión de un oficial de inspección o el casillero o compartimento deberá sellarse con un sello oficial del Departamento de Alimentos.

Artículo 118. El operador de cada establecimiento autorizado deberá suministrar toda la tinta para marcar productos con las marcas oficiales en dicho establecimiento. Dicha tinta debe estar fabricada con ingredientes inofensivos que estén aprobados para tal fin.

Artículo 119. Sólo se utilizará tinta aprobada para tal fin para aplicar marcas de tinta con marcas oficiales a las canales de bovinos, ovinos, porcinos o caprinos y los cortes de carne fresca derivados de ellos. Cualquier tinta que contenga F.D. & C. Violet No. 1 no se considerará una tinta aprobada en el sentido de este párrafo.

Artículo 120. No se utilizará tinta verde para aplicar marcas a los canales de bovinos, ovinos, porcinos o caprinos o cortes de carne fresca derivados de ellos.

Artículo 121. La tinta utilizada debe asegurar la legibilidad y permanencia de las marcas y el color de la tinta debe proporcionar un contraste aceptable con el color del producto al que se aplica.

Artículo 122. Ninguna persona podrá retirar o hacer que se retire de un establecimiento autorizado ningún producto que la regulación requiere que se marquen de alguna manera, a menos que estén marcadas de forma clara y legible de conformidad con dicha regulación.

Artículo 123. Ninguna marca u otro dispositivo de marcado debe ser falso o engañoso. Las letras y cifras que se incluyan deberán ser de un estilo y tipo que dejen una impresión clara y legible. Todas las marcas que se aplicarán a los productos en un establecimiento autorizado deberán ser aprobadas antes de su uso por el Departamento de Alimentos.

Artículo 124. Cada canal que haya sido inspeccionada y aprobada en un establecimiento autorizado debe estar marcada en el momento de la inspección con la leyenda de inspección oficial que contiene el número del establecimiento autorizado, si la canal va a ser enviada al comercio desde el establecimiento sin ser sometida a un proceso posterior.

Artículo 125. Una canal inspeccionada y aprobada que se procesará posteriormente en el establecimiento autorizado de sacrificio no necesita estar marcada con la leyenda de inspección oficial en el momento de la inspección.

Artículo 126. Salvo que se disponga lo contrario, cada corte primario de una canal y cada hígado, lengua de res y corazón de res que haya sido inspeccionado y aprobado deberá marcarse con la leyenda de inspección oficial que contenga el número del establecimiento autorizado ante de salir del establecimiento en el que se inspeccionó y aprobó por primera vez, y cada producto inspeccionado y aprobado se marcará con la leyenda de inspección oficial que contiene el número del establecimiento autorizado donde se preparó por última vez. Se pueden aplicar marcas de inspección oficiales adicionales a los productos según se desee para cumplir con las condiciones locales.

Artículo 127. Los cortes al por mayor de canales tal como se distribuyen habitualmente a los minoristas, por ejemplo; el flanco, el lomo, la costilla y la pierna son partes primordiales de las canales de res. Las partes primarias de ternera, cordero y cabra son la pierna; flanco, lomo, costilla y paletilla. El jamón, la panza, el lomo, la paleta y la papada son partes primordiales del cerdo.

Artículo 128. Los hígados de res se marcarán con la leyenda de inspección oficial que contenga el número del establecimiento autorizado en el que se sacrificó el ganado involucrado, en la superficie convexa de la parte más gruesa del órgano.

Artículo 129. Las partes inspeccionadas y aprobadas de las canales que no estén marcadas con la leyenda de inspección oficial según este artículo no ingresarán a ningún establecimiento autorizado ni serán vendidas, transportadas u ofrecidas para la venta o transporte en el comercio.

Artículo 130. Las salchichas y otros productos inspeccionados y aprobados en tripas, deberán marcarse con la leyenda de inspección oficial. Las marcas oficiales requeridas por este artículo deben llevar la marca cerca de cada extremo de la salchicha o producto similar preparado en tripas cuando el producto sea de un tamaño mayor al que habitualmente se vende intacto al por menor. Para productos embutidos en tripas que no puedan ser marcadas con la marca de inspección oficial, el empaque de dichos productos embutidos deberá contener la marca oficial de inspección.

Artículo 131. Las salchichas y otros productos inspeccionados y aprobados en tripas, deberán llevar una o más leyendas de inspección oficial y una o más listas de ingredientes de producto, excepto cuando dichos productos salgan del establecimiento autorizado completamente encerrados en contenedores inmediatos debidamente etiquetados y que contengan un solo tipo de producto.

Artículo 132. La lista de ingredientes podrá ser aplicada mediante stampa, impresión, uso de bandas de papel, etiquetas o tiras de papel u otros medios aprobados por el Departamento de Alimentos en casos específicos.

Artículo 133. Salvo que se disponga lo contrario, cuando cualquier producto inspeccionado y aprobado para el comercio nacional se traslade de un establecimiento autorizado, el contenedor exterior deberá llevar una leyenda de inspección oficial.

Artículo 134. Cuando cualquier producto preparado en un establecimiento autorizado para el comercio nacional haya sido inspeccionado y aprobado y esté encerrado en una tela u otro envoltorio, dicho envoltorio deberá llevar la leyenda de inspección oficial y el número de establecimiento autorizado. La marca puede omitirse si la leyenda de inspección oficial y el número de establecimiento autorizado en el producto en sí son claramente legibles a través de la

envoltura, disponiéndose además, que los envoltorios simples sin imprimir, como medias, estopilla, papel y bolsas de papel arrugado, para productos debidamente marcados, que se utilizan únicamente para proteger el producto contra la suciedad o el secado excesivo durante el transporte o almacenamiento, no necesitan llevar la leyenda de inspección oficial.

Artículo 135. Los contenedores externos de productos para exportación deberán estar marcados según lo estipulado en este reglamento o lo dispuesto por el Departamento de Alimentos.

Artículo 136. Los barriles utilizados como contenedores exteriores de productos deberán tener una cubierta superior de tela o papel con la leyenda de inspección oficial que contiene el número de establecimiento. En el momento de retirar el revestimiento, se destruirá la leyenda de inspección oficial.

Artículo 137. Los recipientes externos de cualquier producto que haya sido inspeccionado y aprobado para cocinar, la carne de cerdo que haya sido refrigerada y la carne de res que haya sido inspeccionada y aprobada para refrigeración deberán llevar las marcas y etiqueta prescrita en este reglamento.

Artículo 138. Los productos de huevo envasados que requieran un manejo especial para mantener su condición saludable deben tener la declaración "Mantener refrigerado", "Mantener congelado", "Percederos Mantener bajo refrigeración" o una declaración similar en el Panel de visualización principal (PDP).

Artículo 139. Los productos de huevo que se distribuyen congelados y descongelados antes o durante la exhibición para la venta al por menor deben llevar la declaración "Mantener congelado" en el contenedor de envío. Los recipientes de tamaño de consumidor para tales productos a base de huevo deben llevar la declaración "Congelados previamente manipulados para su protección, vuelva a congelarlos o manténgalos refrigerados".

Artículo 140. Las etiquetas de los paquetes de productos de huevo producidos a partir de huevos con cáscara que han sido tratados con radiación ionizante deben reflejar ese tratamiento en la declaración de ingredientes en la etiqueta del producto terminado.

Artículo 141. Los contenedores, tanques portátiles y envíos a granel de productos de huevo comestibles producidos en establecimientos autorizados deben etiquetarse de acuerdo con los requerido en este reglamento y deben llevar la leyenda de inspección oficial.

Artículo 142. Los envíos a granel de productos de huevo no pasteurizados y productos de huevo positivos para patógenos microbianos producidos en establecimientos autorizados deben llevar una etiqueta que contenga las palabras "fecha de carga", seguida de un espacio adecuado en el que se indique la fecha en que el contenedor, camión cisterna o el tanque portátil fue cargado. La etiqueta debe ubicarse e imprimirse y adherirse de manera visible en un material que no pueda desprenderse ni borrarse debido a la exposición a la intemperie. Antes de retirar el camión o el tanque del lugar donde se descarga, el transportista debe quitar o borrar la etiqueta. Dichos envíos también deben llevar la leyenda de inspección oficial.

Artículo 143. No se colocará ni se hará que se coloque ninguna identificación oficial en ningún producto o contenedor, excepto por un oficial de inspección o bajo la supervisión de este. Todos estos productos deberán haber sido inspeccionados de acuerdo con este reglamento. El oficial de inspección supervisará el uso y manejo de todo el material que lleve alguna identificación oficial.

CAPÍTULO III

ETIQUETADO, DISPOSITIVOS DE MARCADO

Artículo 144. Cuando, en un establecimiento autorizado, cualquier producto inspeccionado y aprobado se coloque en cualquier receptáculo o cubierta que constituya un contenedor inmediato, se colocará en dicho contenedor una etiqueta como se describe en este reglamento, con la excepción de los artículos mencionados en los numerales a continuación, los cuales no tienen que llevar etiqueta:

1. Envoltorios de canales faenadas y partes primarias sin procesar, que lleven la leyenda de inspección oficial, si dichos envoltorios están destinados únicamente a proteger el producto contra la suciedad o el secado excesivo durante el transporte o almacenamiento, y los envoltorios no contienen información excepto la marca de la empresa, nombres, marcas comerciales o números de código.
2. Recubrimientos transparentes incoloros, como celofán, que no tienen material escrito, impreso o gráfico y que encierran cualquier producto sin empaquetar o empaquetado que tenga todas las marcas requeridas según lo estipulado en este reglamento.
3. Tripas artificiales transparentes y de animales que lleven solamente las marcas requeridas según lo estipulado en este reglamento.
4. Stockinettes utilizados como “dispositivos operativos”, tales como los que se aplican a los embutidos en preparación para ahumado, se retiren o no dichos stockinettes una vez finalizadas las operaciones para las que fueron aplicados.
5. Envases tales como bolsas para hervir, bandejas de cenas congeladas y moldes para pasteles que no contienen información excepto los nombres de marca de la compañía, marcas registradas, números de código, instrucciones para preparar y sugerencias para servir, y que están encerrados en un recipiente del tamaño que lleva una etiqueta como se describe en este reglamento.
6. Envases de productos aprobados para cocinar o refrigerar y trasladados de un establecimiento autorizado.

Artículo 145. Carpetas y cubiertas similares de papel o materiales similares, que encierren o no completamente el producto y que lleven cualquier material escrito, impreso o gráfico, deberán tener todas las características requeridas en una etiqueta para un contenedor inmediato.

Artículo 146. Ninguna cubierta u otro recipiente que lleve o deba llevar una etiqueta deberá llenarse, en su totalidad, excepto con producto que haya sido inspeccionado y aprobado de conformidad con lo establecido por este reglamento, que no esté adulterado y que esté estrictamente de acuerdo con las declaraciones de la etiqueta. Ningún recipiente de este tipo se llenará, en su totalidad o en parte, y no se le colocará ninguna etiqueta, excepto bajo la supervisión de un oficial de inspección.

TITULO V

DE LA HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO DURANTE LAS OPERACIONES DE SACRIFICIO Y PROCESAMIENTO, DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y DEL PERSONAL

CAPÍTULO I

DE LA HIGIENE DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS

Artículo 147. El equipo y los utensilios utilizados para procesar o manipular productos comestibles o ingredientes deben ser de tal material y construcción que faciliten la limpieza, resistan la corrosión y consigo aseguren que su uso no cause la adulteración del producto durante su procesamiento, manipulación o almacenamiento. El equipo y utensilios deben mantenerse en condiciones sanitarias con el fin de no adulterar el producto.

Artículo 148. El equipo o utensilios deben estar contruidos, ubicados u operados de forma que permitan que los oficiales de inspección puedan inspeccionarlos para determinar si están en condiciones sanitarias. Así mismo, el diseño e instalación de estos facilitará la limpieza de todas sus partes y las zonas circundantes donde se encuentren instalados.

Artículo 149. Los receptáculos empleados para almacenar materiales no comestibles deben estar hechos de un material y construcción cuyo uso no resulte en la adulteración de cualquier producto comestible o en la creación de condiciones insalubres. Dichos receptáculos no deben emplearse para almacenar productos comestibles y deben portar una marca conspicua y distintiva para identificar usos permitidos.

Artículo 150. Las superficies, incluidas mesas y equipos que entren en contacto con los alimentos deben estar construidas con materiales impermeables, lavables, no absorbentes, no tóxicos y deben ser lisas o continuas sin hendiduras en sus uniones.

Artículo 151. Los carros o receptáculos para los productos no comestibles y los materiales de riesgo específico (MER) deben estar marcados de manera visible con la frase “No comestible” y “MER” en letras de no menos de 2 pulgadas de alto.

CAPÍTULO II

DE LA HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO DURANTE LAS OPERACIONES DE SACRIFICIO Y PROCESAMIENTO

Artículo 152. El producto debe estar protegido en contra de la contaminación y adulteración durante el procesamiento, manipulación, almacenamiento, carga y descarga en y durante la transportación desde establecimientos autorizados.

Artículo 153. Los establecimientos autorizados de sacrificio deberán mantener el control del proceso de faenado sanitario como parte de los requerimientos regulatorios conforme el artículo anterior, esto, con el fin de proteger el producto de la adulteración durante el procesamiento y manipulación.

Artículo 154. Los puntos potenciales de contaminación del proceso de sacrificio del ganado que los establecimientos autorizados deben tomar en cuenta para un adecuado control de proceso incluye, pero no se limitan a recepción del ganado y retención (higiene de los corrales, baño por aspersión y bañado general del ganado) , estocada, escaldado, depilado, flameado, lavado pre evisceración, remoción manual o mecánica de la piel, amarre del recto, amarre del esófago, corte de cabeza, apertura del pecho, evisceración, división de la canal y el procesamiento de carne de cabeza y cachetes.

Artículo 155. Los puntos potenciales de contaminación el proceso de sacrificio de aves de corral que los establecimientos autorizados deben tomar en cuenta para un adecuado control de proceso incluye, pero no se limitan a recepción y colgado, sangrado, recolección y eliminación de plumas, evisceración, reprocesamiento en línea y fuera de línea, reacondicionamiento de productos y enfriamiento de carcasas.

Artículo 156. En las operaciones de procesamiento y área de productos terminados, los controles de temperatura que deberán ser implementados por los establecimientos autorizados para limitar la multiplicación de patógenos incluyen pero no se limitan a mantener la temperatura igual o menor a lo que se indica a continuación; deshuesar canales que hayan alcanzado una temperatura en su superficie de 4.4 °C (39.9 °F), mantener la temperatura de la sala de proceso a 10 °C (50 °F), mantener la temperatura de la carne refrigerada en mesa a 7 °C (44.6 °F), mantener la sala de empaque de productos en 15 °C (59 °F), mantener las áreas de almacenamiento de productos terminados a 4.4 °C (39.9 °F) y/o -18 °C (-0.4 °F) para productos congelados, mantener la temperatura promedio interna de la carne durante su almacenamiento en 4.4 °C (39.9 °F) y el mantenimiento de la temperatura de los medios de transporte a 10 °C (50 °F).

Artículo 157. Los establecimientos clase “2” dedicados al sacrificio y/o operaciones de procesamiento deberán incluir como parte de sus procedimientos de limpieza operacional dentro del manual POES escrito lo indicado en los artículos 154, 155 y 156 según corresponda.

CAPÍTULO III HIGIENE DEL PERSONAL

Artículo 158. Todas las personas en contacto con un producto, superficies de contacto con alimentos y materiales de embalaje de productos deben adherirse a las prácticas de higiene mientras están en funciones para evitar la adulteración del producto y la creación de condiciones insalubres, debiendo cumplir por lo menos con los siguientes pasos:

1. Respecto a la desinfección de los equipos y utensilios, el establecimiento autorizado debe aplicar primero agua fría y luego agua caliente a no menos de 82 °C (179.6 °F) o un químico con una capacidad de desinfección equivalente al agua caliente a la temperatura ya mencionada.
2. A la entrada de las dependencias donde se manipulen o elaboren productos comestibles y por donde ingresa el personal al interior del establecimiento autorizado, será obligatorio instalar filtros sanitarios cuyos componentes se encontrarán en el siguiente orden: lavar botas, lavado de manos con jabón, toallero con toallas de un solo uso y pediluvio con una solución desinfectante y con suficiente profundidad para que las botas se puedan desinfectar adecuadamente.

3. Respecto a la ropa, los delantales, vestidos y otras prendas externas usadas por personas que manipulan productos deben ser de materiales desechables o que se puedan limpiar con facilidad. Deben portar ropa limpia al inicio de cada día laboral y las prendas deben cambiarse durante el día tan a menudo como sea necesario para evitar la adulteración del producto y la creación de condiciones insalubres.
4. Todo personal que trabaje en relación directa con productos alimenticios o actúe en ambientes de trabajo de los establecimientos, cámaras frigoríficas, salas de proceso, medio de transporte o lugares de carga, deben estar vestidos con bata u otra prenda de forma adecuada a sus tareas específicas, que cubran todas las partes de su ropa que puedan entrar en contacto con productos alimenticios. En caso de que la índole de trabajo lo requiera, llevarán encima de esta prenda y no en sustitución de esta, otra prenda de protección impermeable o abrigo.
5. Cuando las prendas hayan estado en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infecto-contagiosas, deben ser cambiadas por ropa limpia.
6. El personal que trabaje en contacto con los alimentos en cualquiera de sus etapas de proceso o transitoriamente en cualquier lugar dentro del establecimiento autorizado, debe llevar la cabeza cubierta con gorras o cascos que cubran la totalidad del cabello, deberán usar botas de hule u otro material impermeable, no podrá usar tabaco en cualquiera de sus formas y tendrá prohibido fumar, escupir, beber y comer en cualquiera de las dependencias del establecimiento.
7. El personal masculino y femenino deberá llevar las uñas recortadas hasta la yema del dedo, no portar alhajas de ningún tipo y el personal femenino no podrá usar uñas pintadas o acrílicas durante su labor.
8. Respecto al control de enfermedades, cualquier persona que tenga o parezca padecer una enfermedad infecciosa, lesión abierta, incluyendo furúnculos, llagas o heridas infectadas o cualquier otra fuente anormal de contaminación microbiana, debe ser excluida de cualquier operación que pudiese resultar en la adulteración de productos y la creación de condiciones insalubres hasta que se corrija la condición. En aquellos casos en que se sospeche la existencia de una enfermedad infectocontagiosa, parasitaria o dérmica, se exigirá una certificación médica del estado de salud del obrero en cuestión para dictaminar si puede o no reincorporarse a sus labores.
9. A los empleados del establecimiento autorizado debe proveerse un certificado de salud donde conste que no padecen enfermedades infectocontagiosas y parasitarias, el que debe ser extendido por un médico que esté facultado legalmente para ejercer la profesión en nuestro país y tendrá una validez de doce (12) meses y para lo cual, dicho médico podrá exigir de ser necesario, exámenes complementarios provenientes de laboratorios autorizados por la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS). Todo empleado de nuevo ingreso será sometido a un examen médico inicial para asegurar la no existencia de alguna enfermedad infecto contagiosa que pueda ser transmitida por la vía de los alimentos.

TITULO VI

DE LOS PROGRAMAS ESCRITOS A SER DESARROLLADOS POR LOS ESTABLECIMIENTOS

CAPÍTULO I

PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

Artículo 159. Cada establecimiento autorizado deberá desarrollar, implementar y mantener procedimientos operativos estándar por escrito para saneamiento (POES de saneamiento) de acuerdo con los requisitos de este Título VI.

Artículo 160. Los POES describirán todos los procedimientos que un establecimiento autorizado llevará a cabo diariamente, antes y durante las operaciones, lo suficiente para prevenir la contaminación directa o la adulteración de los productos.

Artículo 161. Los POES deberán estar firmados y fechados por la persona con autoridad general en el sitio o un funcionario de nivel superior del establecimiento autorizado. Esta firma significa que el establecimiento implementará los POES según se especifica y los mantendrá de acuerdo con los requerimientos de estos artículos. Los POES deberán estar firmados y fechados al implementarlos inicialmente y ante cualquier modificación.

Artículo 162. Los procedimientos descritos en el programa POES que se llevarán a cabo antes de las operaciones deberán identificarse como tales y abordarán, como mínimo, la limpieza de las superficies de las instalaciones, equipos y los utensilios en contacto con los alimentos.

Artículo 163. Los POES especificarán la frecuencia con la que se llevará a cabo cada procedimiento en el programa POES e identificarán a los empleados del establecimiento autorizado responsables de la implementación y mantenimiento de dichos procedimientos.

Artículo 164. Cada establecimiento autorizado deberá realizar los procedimientos pre operacionales descritos en el programa POES antes del inicio de las operaciones.

Artículo 165. Cada establecimiento autorizado deberá realizar todos los demás procedimientos descritos en el programa POES según las frecuencias especificadas.

Artículo 166. Cada establecimiento autorizado deberá monitorear diariamente la implementación de los procedimientos descritos en el programa POES.

Artículo 167. Respecto al mantenimiento de los POES, será responsabilidad de cada establecimiento autorizado evaluar de manera rutinaria la efectividad de los procedimientos descritos en el programa POES, esto, con el fin de prevenir la contaminación directa o la adulteración de los productos y deberá revisarlos según sea necesario para mantenerlos efectivos y actualizados con respecto a los cambios en las instalaciones, equipos, utensilios, operaciones, o personal.

Artículo 168. Cada establecimiento autorizado deberá tomar las acciones correctivas apropiadas cuando el establecimiento o el sistema de inspección determinen que los POES del establecimiento, los procedimientos especificados en el mismo, la implementación o mantenimiento de los POES, pueden no haber evitado la contaminación directa o adulteración del producto.

Artículo 169. Las acciones correctivas incluyen procedimientos para asegurar la disposición apropiada de los productos que pueden estar contaminados, restaurar las condiciones sanitarias y prevenir la recurrencia de la contaminación directa o la adulteración de los productos, incluida la reevaluación y modificación apropiadas de los POES y los procedimientos allí especificados o las mejoras apropiadas en la ejecución de los POES o los procedimientos allí especificados.

Artículo 170. Cada establecimiento autorizado deberá mantener registros diarios suficientes para documentar la implementación y monitoreo de los POES y cualquier acción correctiva tomada. El (los) empleado (s) del establecimiento especificados en los POES como responsables de la implementación y el monitoreo de los procedimientos especificados en los POES deberán autenticar estos registros con sus iniciales y la fecha.

Párrafo. Los registros requeridos por esta parte pueden mantenerse de forma digital siempre que el establecimiento implemente controles apropiados para asegurar la integridad de los datos electrónicos. Los registros requeridos por esta parte se mantendrán durante al menos 6 meses y estarán disponibles para el sistema de inspección. Todos estos registros se conservarán en el establecimiento autorizado durante las 48 horas posteriores a su finalización, después de lo cual se podrán mantener fuera del sitio siempre que dichos registros estén disponibles para el sistema de inspección dentro de las 24 horas posteriores a la solicitud.

Artículo 171. El sistema de inspección deberá verificar la idoneidad y eficacia de los POES y los procedimientos especificados en ellos determinando que cumplen con los requerimientos de estos artículos. Dicha verificación puede incluir, pero no se limita a:

1. Revisar el programa y los procedimientos POES del establecimiento autorizado.
2. Revisar los registros diarios que documenten la implementación de los POES y los procedimientos especificados en los mismos y cualquier acción correctiva tomada o que se requiera tomar.
3. Observación directa de la implementación de los POES y los procedimientos especificados en ellos y cualquier acción correctiva tomada o requerida; y
4. Observación directa o muestreo para evaluar las condiciones sanitarias en el establecimiento autorizado.
5. Cualquier otra medida que contribuya a garantizar la inocuidad de los alimentos.

CAPÍTULO II

SISTEMAS DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

Artículo 172. Todo establecimiento autorizado clase “1” deberá realizar, o haber realizado para él, un diagrama de flujo que describa los pasos de cada proceso, el flujo de producto en el establecimiento, la identificación del uso previsto o los consumidores del producto terminado, un análisis de peligros para determinar los peligros para la inocuidad de los alimentos que sea razonablemente probable que ocurran en el proceso de producción e identificar las medidas preventivas que el establecimiento puede aplicar para controlar esos peligros.

Párrafo. El análisis de peligros debe incluir los peligros para la inocuidad alimentaria que pueden ocurrir antes, durante y después de la entrada al establecimiento autorizado. El establecimiento debe considerar como razonablemente probable un peligro para la inocuidad de los alimentos que:

1. Históricamente ha ocurrido y por lo cual se establecerán controles, o
2. Por ausencia de controles, existe una posibilidad razonable de que ocurra en el tipo particular de producto que se procesa.

Artículo 173. Se puede esperar que los peligros para la inocuidad alimentaria surjan de toxinas naturales, contaminación microbiológica, contaminación química, plaguicidas, residuos de medicamentos, enfermedades zoonóticas, descomposición, parásitos, uso no autorizado de aditivos alimentarios o colorantes directos o indirectos y peligros físicos.

Artículo 174. Todo establecimiento autorizado deberá desarrollar e implementar un plan HACCP escrito que cubra cada producto producido por ese establecimiento siempre que un análisis de peligros revele uno o más peligros de inocuidad de los alimentos que son razonablemente probable que ocurran, basado en el análisis de peligros realizado, incluidos los productos en las categorías de procesamiento de matanza para todas las especies, producto crudo molido y no molido, procesado térmicamente— comercialmente estéril, no tratado térmicamente— estable en almacenamiento, tratado térmicamente— estable en almacenamiento, completamente cocido—no estable en almacenamiento, tratados térmicamente pero no completamente cocidos y no son resistentes al almacenamiento y producto con inhibidores secundarios no estable en almacenamiento.

Artículo 175. Un solo plan HACCP puede abarcar varios productos que se contemplen dentro de la misma categoría de procesamiento identificada en este capítulo si los peligros para la inocuidad de los alimentos, los PCC, los límites críticos y los procedimientos requeridos para ser identificados y realizados en este capítulo son esencialmente los mismos y siempre que cualquier característica única para un producto específico esté descrita en el plan HACCP y se observa en la práctica.

Artículo 176. Los planes HACCP para productos procesados térmicamente / comercialmente estériles no tienen que abordar los peligros de inocuidad alimentaria asociados con la contaminación microbiológica si el producto se produce de acuerdo con los requerimientos de este reglamento.

Artículo 177. Todo plan HACCP de un establecimiento deberá contener, como mínimo:

1. La enumeración de los peligros para la inocuidad alimentaria identificados que deben controlarse para cada proceso.
2. La enumeración de los puntos críticos de control para cada uno de los peligros identificados para la inocuidad de los alimentos según corresponda.
3. PCC diseñados para controlar los peligros para la inocuidad de los alimentos que podrían introducirse en el establecimiento.
4. PCC diseñados para controlar los peligros para la inocuidad de los alimentos introducidos fuera del establecimiento, incluidos los peligros para la inocuidad de los alimentos que ocurren antes, durante y después de la entrada al establecimiento.
5. La enumeración de los límites críticos que deben cumplirse en cada uno de los puntos críticos de control. Los límites críticos deberán diseñarse, como mínimo, para garantizar que se cumplan los objetivos o estándares de desempeño aplicables establecidos por el Departamento de Alimentos, y cualquier otro requisito establecido en este capítulo relacionado con el proceso o producto específico.
6. La enumeración de los procedimientos y la frecuencia con la que se realizarán esos procedimientos que se utilizarán para monitorear cada uno de los puntos críticos de control para asegurar el cumplimiento de los límites críticos.
7. Todas las acciones correctivas que se han desarrollado de acuerdo con lo estipulado en este capítulo, que se seguirán en respuesta a cualquier desviación de un límite crítico en un punto crítico de control.
8. Un sistema de mantenimiento de registros que documente el seguimiento de los puntos críticos de control debiendo los registros deben contener los valores reales y las observaciones obtenidas durante el monitoreo.
9. La enumeración de los procedimientos de verificación y la frecuencia con la que el establecimiento autorizado realizará estos procedimientos según lo estipulado en este capítulo.

Artículo 178. El plan HACCP deberá estar firmado y fechado por el funcionario responsable del establecimiento autorizado. Esta firma significa que el establecimiento acepta e implementará el plan HACCP.

Artículo 179. El plan HACCP deberá estar fechado y firmado:

1. Tras la aceptación inicial.
2. Sobre cualquier modificación.
3. Al menos una vez al año, después de la reevaluación.

Párrafo: La falla de un establecimiento en desarrollar e implementar un plan HACCP que cumpla con este capítulo, o para operar de acuerdo con los requerimientos de este capítulo, puede hacer que los productos producidos bajo esas condiciones estén adulterados.

Artículo 180. El plan de HACCP escrito deberá identificar la acción correctiva a seguir en respuesta a una desviación de un límite crítico. El plan HACCP debe describir la acción correctiva que se tomará y asignar la responsabilidad de tomar la acción correctiva, para garantizar que:

1. Se identifica y se elimina la causa de la desviación.
2. El PCC estará bajo control después de que se tome la acción correctiva.
3. Se establecen medidas para prevenir la recurrencia.
4. Ningún producto que sea nocivo para la salud o de otra manera adulterado como resultado de la desviación entre en el comercio.

Artículo 181. Si ocurre una desviación no cubierta por una acción correctiva especificada, o si surge otro peligro imprevisto, el establecimiento deberá:

1. Separar y retener el producto afectado.
2. Realizar una revisión para determinar la aceptabilidad del producto afectado para su distribución.
3. Tomar acción, cuando sea necesario, con respecto al producto afectado para asegurar que ningún producto que sea dañino para la salud o adulterado de otra manera, como resultado de la desviación, entre al comercio.
4. Realizar u obtener una reevaluación por parte de una persona capacitada de acuerdo con lo estipulado en este capítulo, para determinar si la desviación recientemente identificada u otro peligro imprevisto debe incorporarse al plan HACCP.

Artículo 182. Todas las acciones correctivas tomadas de acuerdo con los artículos 180 y 181 deberán documentarse en registros que estén sujetos a verificación y los requisitos de mantenimiento de registros de acuerdo con lo estipulado en este capítulo.

Artículo 183. Todo establecimiento autorizado deberá validar la idoneidad del plan HACCP para controlar los peligros para la inocuidad de los alimentos identificados durante el análisis de peligros, y deberá verificar que el plan se esté implementando de manera efectiva.

Artículo 184. Una vez completado el análisis de peligros y el desarrollo del plan HACCP, el establecimiento autorizado deberá realizar actividades diseñadas para determinar que el plan HACCP está funcionando según lo previsto (validación inicial). Durante este período de validación del plan HACCP, el establecimiento probará repetidamente la idoneidad de los PCC, los límites críticos, los procedimientos de monitoreo y mantenimiento de registros y las acciones correctivas establecidas en el plan HACCP. La validación también abarca revisiones de los propios registros, generados de forma rutinaria por el sistema HACCP, en el contexto de otras actividades de validación.

Artículo 185. Las actividades de verificación sobre la marcha incluyen, pero no se limitan a:

1. La calibración de los instrumentos de seguimiento de procesos.
2. Observaciones directas de las actividades de monitoreo y acciones correctivas.
3. La revisión de los registros generados y mantenidos de acuerdo con lo estipulado en este capítulo.

Artículo 186. Cada establecimiento autorizado deberá reevaluar la idoneidad del plan HACCP al menos una vez al año y siempre que ocurra algún cambio que pueda afectar el análisis de peligros o alterar el plan HACCP. Dichos cambios pueden incluir, pero no se limitan a, cambios en: materias primas o fuente de materias primas; formulación de productos; métodos o sistemas de sacrificio o procesamiento; volumen de producción; personal; embalaje; sistemas de distribución de productos terminados; o el uso previsto o los consumidores del producto terminado. La reevaluación deberá ser realizada por una persona capacitada de acuerdo lo estipulado en este capítulo. El plan HACCP se modificará inmediatamente siempre que una reevaluación revele que el plan ya no cumple con los requisitos estipulados en este capítulo.

Artículo 187. Cada establecimiento autorizado debe hacer un registro de cada reevaluación requerida en el artículo 186 de esta capítulo y debe documentar las razones de cualquier cambio en el plan HACCP basado en la reevaluación, o las razones para no cambiar el plan HACCP basado en la reevaluación. Para las reevaluaciones anuales, si el establecimiento autorizado determina que no se necesitan cambios en su plan de HACCP, no es necesario que documente la base para esta determinación.

Artículo 188. Cualquier establecimiento autorizado que no tenga un plan HACCP porque un análisis de peligros no ha revelado peligros para la inocuidad de los alimentos que sean razonablemente probable que ocurran deberá reevaluar la idoneidad del análisis de peligros siempre que ocurra un cambio que podría afectar razonablemente si existe un peligro para la inocuidad de los alimentos. Dichos cambios pueden incluir, pero no se limitan a, cambios en: materias primas o fuente de materias primas; formulación de productos; métodos o sistemas de sacrificio o procesamiento; volumen de producción; embalaje; sistemas de distribución de productos terminados; o el uso previsto o los consumidores del producto terminado.

Artículo 189. El establecimiento deberá mantener los siguientes registros que documenten el plan HACCP del establecimiento:

1. El análisis de peligros por escrito según lo estipulado en este capítulo, incluida toda la documentación de respaldo.
2. El plan HACCP por escrito, incluidos los documentos para la toma de decisiones asociados con la selección y el desarrollo de los PCC y los límites críticos, y los documentos que respaldan los procedimientos de control y verificación seleccionados y la frecuencia de esos procedimientos.
3. Registros que documenten el monitoreo de los PCC y sus límites críticos, incluido el registro de tiempos, temperaturas u otros valores cuantificables reales, según lo prescrito en el plan HACCP del establecimiento, la calibración de instrumentos de seguimiento de procesos, acciones correctivas, incluidas todas las acciones tomadas en respuesta a una desviación, procedimientos y resultados de verificación, código (s) de producto, nombre o identidad del producto o lote de producción para el sacrificio. Cada uno de estos registros deberá incluir la fecha en que se realizó el registro.

Artículo 190. Cada entrada en un registro mantenido bajo el plan HACCP deberá realizarse en el momento en que ocurra el evento específico e incluir la fecha y hora registradas, y deberá estar firmada o inicializada por el empleado del establecimiento autorizado que realiza la entrada.

Artículo 191. Antes de enviar el producto (revisión preembarque), el establecimiento autorizado deberá revisar los registros asociados con la producción de ese producto, documentados de acuerdo con este capítulo, para asegurar que estén completos, incluida la determinación de que se cumplieron todos los límites críticos y, si corresponde, se tomaron las acciones correctivas, incluida la disposición adecuada del producto. Cuando sea posible, esta revisión deberá ser realizada, fechada y firmada por una persona que no produjo el registro (s), preferiblemente por alguien capacitado de acuerdo con el artículo 197 de este capítulo, o el funcionario responsable del establecimiento.

Artículo 192. El uso de registros mantenidos en computadoras es aceptable, siempre que se implementen los controles apropiados para asegurar la integridad de los datos electrónicos y las firmas.

Artículo 193. Los establecimientos autorizados conservarán todos los registros requeridos por este capítulo de la siguiente manera:

1. Para actividades de matanza durante al menos un año.
2. Para producto refrigerado, por al menos un año.
3. Para productos congelados, conservados o no perecederos, durante al menos dos años.

Artículo 194. Se permite el almacenamiento fuera del sitio de los registros requeridos por este capítulo después de seis meses, si dichos registros se pueden recuperar y proporcionar, en el sitio, dentro de las 24 horas posteriores a la solicitud de un oficial de inspección.

Artículo 195. Todos los registros, los planes y procedimientos requeridos por este capítulo estarán disponibles para revisión oficial y copia de ser necesario.

Artículo 196. Un sistema HACCP puede resultar inadecuado si:

1. El plan HACCP en funcionamiento no cumple con los requerimientos establecidos en este capítulo.
2. El personal del establecimiento autorizado no está realizando las tareas especificadas en el plan HACCP.
3. El establecimiento autorizado no toma las acciones correctivas, según lo estipulado en este capítulo.
4. Los registros de HACCP no se mantienen como se requiere según lo estipulado en este capítulo.
5. Se produce o envía un producto adulterado al comercio.

Artículo 197. Solo una persona que haya cumplido que haya completado con éxito un curso de instrucción en la aplicación de los siete principios de HACCP al procesamiento de productos cárnicos y avícolas, incluido un segmento sobre el desarrollo de un plan HACCP para un producto específico y en la revisión de registros pero que no necesita ser un empleado del establecimiento, podrá desempeñar las siguientes funciones:

1. Desarrollo del plan HACCP, de acuerdo con lo estipulado en este capítulo, que podría incluir la adaptación de un modelo genérico que sea apropiado para el producto específico.

2. Reevaluación y modificación del plan HACCP.

Artículo 198. El sistema de inspección verificará la idoneidad de los planes HACCP determinando que cada plan HACCP cumple con los requerimientos de este capítulo y todas las demás regulaciones aplicables. Dicha verificación puede incluir pero no se limita a:

1. Revisión del plan HACCP.
2. Revisión de los registros de PCC.
3. Revisar y determinar la idoneidad de las acciones correctivas tomadas cuando ocurre una desviación.
4. Revisar los límites críticos.
5. Revisar otros registros pertenecientes al plan o sistema HACCP.
6. Observación o medición directa en un PCC.
7. Recolección y análisis de muestras para determinar que el producto cumple con todos los estándares de inocuidad.
8. Observaciones in situ y revisión de registros.

CAPÍTULO III

RECOGIDA DE PRODUCTOS Y RASTREABILIDAD

Artículo 199. Cada establecimiento autorizado debe notificar de inmediato al Departamento de Alimentos antes de las 24 horas posteriores a conocer o determinar que un producto adulterado o mal marcado recibido por un originario del establecimiento autorizado ha ingresado al comercio o si el establecimiento autorizado cree o tiene motivos para creer que esto ha sucedido. El establecimiento autorizado debe informar al Departamento de Alimentos el tipo, cantidad, origen y destino del producto adulterado o mal marcado.

Artículo 200. Cada establecimiento autorizado debe preparar y mantener procedimientos escritos para el retiro de cualquier producto producido y enviado al comercio. Estos procedimientos escritos deben especificar cómo el establecimiento decidirá si se lleva a cabo un retiro de producto y cómo el establecimiento efectuará el retiro, en caso de que decida que es necesario.

Artículo 201. Los establecimientos clase “2” pueden desarrollar un procedimiento escrito de retiro (Recall) a partir de una adaptación de un modelo genérico que sea apropiado para el establecimiento o podrán acogerse a un procedimiento escrito de retiro (Recall) genérico desarrollado por el Departamento de Alimentos, esto, para cumplir con el requerimiento estipulado en el artículo 200 anterior.

Artículo 202. Cada establecimiento autorizado deberá contar con un sistema de rastreabilidad de los animales y los consiguientes productos de origen animal, que deberá estar debidamente documentado con los datos proporcionados por el productor de los animales y los del establecimiento a fin de establecer un vínculo entre la producción y la actividad de transformación hasta su distribución final.

Artículo 203. Todos los registros, incluidos los registros que documentan los procedimientos requeridos por este Título, deben estar disponibles para revisión oficial y copia de ser necesario.

TITULO VII

OPERACIONES DE PREPARACIÓN Y PROCESAMIENTO

Artículo 204. Ningún producto de carne o de aves de corral deberá llevar o contener ningún ingrediente alimentario que pueda adulterarlo o etiquetarlo incorrectamente.

Artículo 205. Los productos avícolas y el caldo de aves utilizados en el procesamiento de productos avícolas deberán haber sido procesados en República Dominicana únicamente en un establecimiento autorizado o importados de un país extranjero que se determine que es elegible para exportar tales productos y que han sido inspeccionados y aprobados de acuerdo con la regulación nacional vigente. Los óvulos y los despojos desprendidos no se deben utilizar en el procesamiento de ningún producto avícola, excepto que las patas de las aves de corral pueden procesarse para su uso como alimento humano de una manera aprobada por el Departamento de Alimentos en casos específicos.

Artículo 206. Los productos de huevo líquidos, congelados y deshidratados utilizados en el procesamiento de cualquier producto de aves de corral deberán haber sido preparados bajo inspección y estar marcados de acuerdo con lo estipulado en este reglamento.

Artículo 207. Las canales, sus partes y los productos de ganado podrán utilizarse en el procesamiento de productos avícolas solo si se prepararon en República Dominicana en un establecimiento autorizado o si se importaron de un país extranjero determinado como elegible para exportar tales productos y que han sido inspeccionados y aprobados de acuerdo con la regulación.

Artículo 208. El establecimiento autorizado podrá utilizar otros ingredientes alimentarios y las fuentes de radiación, siempre y cuando su uso esté sustentado por organismos internacionales como el Codex Alimentarius o el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos para lo cual, deberá proveer al médico veterinario oficial o el Oficial de inspección a cargo designado en el establecimiento autorizado un listado donde se especifique la clase y nombre de la sustancia, el propósito, el producto en el que será utilizada, la cantidad a utilizar y el sustento científico de que dicho ingrediente alimentario no adulterará el producto. La DIGEMAPS mantendrá un listado actualizado con los ingredientes permitidos y/o prohibidos por los organismos internacionales.

TITULO VIII

CONTROL DE *LISTERIA MONOCYTOGENES (Lm)* EN PRODUCTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

Artículo 209. La *Lm* puede contaminar los productos RTE que están expuestos al medio ambiente después de haber sido sometidos a un tratamiento de letalidad. *Lm* es un peligro que un establecimiento que produce productos RTE con exposición después de la letalidad debe controlar a través de su plan HACCP o prevenir en el entorno de procesamiento mediante los POES u otro programa prerequisite. El producto RTE está adulterado si contiene *Lm* o si entra en contacto directo con una superficie de contacto con alimentos que está contaminada con *Lm*. Los establecimientos no deben liberar en el comercio productos que contengan *Lm* o que hayan estado en contacto con una superficie de contacto con alimentos contaminados con *Lm* sin volver a trabajar el producto utilizando un proceso que sea destructivo para dicho patógeno.

Párrafo: Con el fin de mantener las condiciones sanitarias necesarias para cumplir con este requisito, un establecimiento autorizado que produzca un producto RTE con exposición después de la letalidad debe cumplir con los requisitos incluidos en una de las tres alternativas siguientes:

Alternativa 1	<p>El uso de un tratamiento post-letalidad (que puede ser un agente antimicrobiano) que reduce o elimina microorganismos en el producto y un agente o proceso antimicrobiano que suprime o limita el crecimiento de <i>Lm</i>. Si un establecimiento elige esta alternativa:</p> <ol style="list-style-type: none">1. El tratamiento posterior a la letalidad debe incluirse en el plan HACCP del establecimiento. El agente o proceso antimicrobiano utilizado para suprimir o limitar el crecimiento del patógeno debe incluirse en el plan HACCP, POES u otro programa prerequisite.2. El establecimiento autorizado debe validar la efectividad del tratamiento post-letalidad incorporado en su plan HACCP de acuerdo con lo estipulado en este reglamento. El establecimiento debe documentar, ya sea en su plan HACCP, POES o en otro programa prerequisite que el agente o proceso antimicrobiano, como se usa, es efectivo para suprimir o limitar el crecimiento de <i>Lm</i>.
Alternativa 2	<p>El uso de un tratamiento post-letalidad (que puede ser un agente antimicrobiano) que reduce o elimina microorganismos en el producto o un agente o proceso antimicrobiano que suprime o limita el crecimiento de <i>Lm</i>. Si un establecimiento elige esta alternativa:</p> <ol style="list-style-type: none">1. El tratamiento post-letalidad debe incluirse en el plan HACCP del establecimiento autorizado. El agente o proceso antimicrobiano utilizado para suprimir o limitar el crecimiento del patógeno debe incluirse en el plan HACCP, POES u otro programa prerequisite.2. El establecimiento autorizado debe validar la efectividad del tratamiento post-letalidad incorporado en su plan HACCP de acuerdo con lo estipulado en este reglamento. El establecimiento debe documentar, ya sea en su plan HACCP, POES o en otro programa prerequisite que el agente o proceso antimicrobiano, como se usa, es efectivo para suprimir o limitar el crecimiento de <i>Lm</i>.

<p>Alternativa 2</p>	<p>Si un establecimiento autorizado elige esta alternativa y elige usar solo un agente o proceso antimicrobiano que suprima o limite el crecimiento de <i>Lm</i>, su programa POES debe:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Proporcionar análisis de superficies en contacto con alimentos en el entorno de procesamiento posterior a la letalidad para garantizar que las superficies estén en condiciones sanitarias y libres de <i>Lm</i> o de un organismo indicador. 2. Identificar las condiciones bajo las cuales el establecimiento autorizado implementará procedimientos de retención y prueba después de una prueba positiva de una superficie en contacto con alimentos para un organismo indicador. 3. Indicar la frecuencia con la que se realizarán las pruebas. 4. Identificar el tamaño y la ubicación de los sitios que serán muestreados. 5. Incluir una explicación de por qué la frecuencia de las pruebas es suficiente para asegurar que se mantenga un control efectivo de <i>Lm</i> o de organismos indicadores. <p>Un establecimiento autorizado que elija esta alternativa y use un tratamiento post-letalidad del producto probablemente estará sujeto a pruebas de verificación más frecuentes por parte del sistema de inspección que si hubiera elegido la Alternativa 1. Un establecimiento que elija esta alternativa y use un agente o proceso antimicrobiano que suprime o limita el crecimiento de <i>Lm</i> probablemente estará sujeto a pruebas de verificación del sistema de inspección más frecuentes que si utiliza un tratamiento post-letalidad.</p>
<p>Alternativa 3</p>	<p>Uso de medidas de saneamiento únicamente. Si un establecimiento elige esta alternativa, su programa de saneamiento debe:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Proporcionar pruebas de superficies en contacto con alimentos en el entorno de procesamiento posterior a la letalidad para garantizar que las superficies estén sanitarias y libres de <i>Lm</i> o de un organismo indicador. 2. Identificar las condiciones bajo las cuales el establecimiento autorizado implementará procedimientos de retención y prueba después de un resultado positivo de una superficie en contacto con alimentos para un organismo indicador. 3. Indicar la frecuencia con la que se realizarán los análisis. 4. Identificar el tamaño y la ubicación de los sitios que serán muestreados. 5. Incluir una explicación de por qué la frecuencia de análisis es suficiente para asegurar que se mantenga un control efectivo de <i>Lm</i> o de organismos indicadores. <p>Un establecimiento autorizado que produce un producto de deli o un producto de hot dog debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El establecimiento autorizado debe verificar que las acciones correctivas que toma con respecto al saneamiento después de una prueba positiva inicial para <i>Lm</i> o un organismo indicador en una superficie de contacto con alimentos en el entorno de procesamiento posterior a la letalidad son efectivas mediante el seguimiento de análisis que incluyen un análisis del sitio específico en el área de superficie de

Alternativa 3	<p>contacto con alimentos que es la fuente más probable de contaminación por el organismo y análisis adicionales en el área de superficie de contacto con alimentos que son necesarias para garantizar la efectividad de las acciones correctivas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Durante este muestreo de seguimiento, si el establecimiento autorizado obtiene un segundo resultado positivo para un organismo indicador, el establecimiento debe retener lotes de productos que pueden haberse contaminado por el contacto con la superficie de contacto con los alimentos hasta que el establecimiento corrija el problema indicado por el resultado del laboratorio. 3. Para liberar al comercio el producto que se encuentra en esta sección, el establecimiento autorizado debe muestrear y analizar los lotes para detectar <i>Lm</i> o un organismo indicador utilizando un método de muestreo y una frecuencia que proporcione un nivel de confianza estadística que garantice que cada lote no está adulterado con <i>Lm</i>. El establecimiento autorizado debe documentar los resultados de estos análisis. Alternativamente, el establecimiento autorizado puede reelaborar el producto retenido utilizando un proceso que es destructivo para <i>Lm</i> o el organismo indicador. <p>Es probable que un establecimiento autorizado que elija la Alternativa 3 esté sujeto a pruebas de verificación más frecuentes por parte del sistema de inspección que un establecimiento que elija la Alternativa 1 o 2. Un establecimiento autorizado que elija la Alternativa 3 y que produzca productos de delicatessen o hotdogs probablemente sea sujeto a pruebas de verificación más frecuentes que uno que no produce tales productos.</p>
---------------	---

Artículo 210. Los establecimientos para cumplir con las tres alternativas del cuadro anterior podrán:

1. Utilizar pruebas de verificación que incluyen pruebas para *Lm* o un organismo indicador, como la especie *Listeria*, para verificar la eficacia de sus procedimientos de saneamiento en el entorno de procesamiento post-letalidad.
2. Las medidas de saneamiento para controlar *Lm* y los procedimientos para agentes antimicrobianos o procesos que suprimen o limitan el crecimiento del patógeno pueden incorporarse en el plan HACCP del establecimiento autorizado, en sus POES o en otro programa prerrequisito. Cuando estos procedimientos de control se incorporan en sus POES o en otro programa prerrequisito, y no como un PCC en el plan HACCP, el establecimiento autorizado debe tener documentación que respalde la decisión en su análisis de peligros de que *Lm* no es un peligro que es razonablemente probable que ocurra.
3. Mantener el saneamiento en el entorno de procesamiento posterior a la letalidad de acuerdo con lo estipulado en este reglamento.
4. Si se incluyen medidas de control de *Lm* en el plan HACCP, el establecimiento autorizado debe validar y verificar la eficacia de las medidas para controlar *Lm* incluidas en su plan HACCP de acuerdo con lo establecido en este reglamento.
5. Si las medidas de control de *Lm* están incluidas en los POES, la efectividad de las medidas debe evaluarse de acuerdo con lo establecido en este reglamento.
6. Si las medidas para abordar *Lm* se tratan en un programa prerrequisito que no sean los POES, el establecimiento debe incluir el programa y los resultados producidos por el programa en la documentación que el establecimiento autorizado debe mantener según lo establecido en este reglamento.

7. Poner a disposición del personal del sistema de inspección los resultados de la verificación que demuestren la eficacia de las medidas que emplea, ya sea en virtud de su plan HACCP, POES u otro programa prerrequisito.
8. Si el establecimiento autorizado controla *Lm* mediante el uso de un tratamiento post-letalidad o un agente o proceso antimicrobiano que elimine o reduzca, o suprima o limite el crecimiento del organismo puede declarar este hecho en la etiqueta del producto siempre que el establecimiento autorizado haya validado el reclamo.

TITULO IX

PRODUCTOS TÉRMICAMENTE PROCESADOS Y COMERCIALMENTE ESTÉRILES (ENLATADOS).

Artículo 211. La Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS), desarrollará un procedimiento oficial de cumplimiento obligatorio por los establecimientos autorizados dedicados a la producción de productos térmicamente procesados y comercialmente estériles (enlatados) el cual, contemplará, pero no se limitará a lo especificado en el contenido de los siguientes artículos de este Título.

Artículo 212. Se deben realizar exámenes visuales y de desmontaje de la integridad del cierre del contenedor para garantizar que los contenedores vacíos y los materiales de los contenedores se manejen adecuadamente y estén libres de daños estructurales y defectos que puedan afectar la integridad del envase. Se requiere que los contenedores rígidos (latas) se limpien antes del llenado.

Artículo 213. Todos los productos procesados térmicamente deben ser elaborados por el establecimiento autorizado de conformidad con un cronograma de proceso (PS) en archivo, el cual estará desarrollado por una Autoridad de Proceso (PA). El establecimiento autorizado debe proporcionar a los oficiales de inspección una lista de procedimientos y cronogramas de procesos, de monitoreo y controles de todos los factores críticos, y poner a disposición todos los registros del proceso térmico. Cualquier cambio a la formulación, procedimientos, etc. debe ser evaluado por el PA y el PS no debe cambiarse sin la previa presentación por escrito de las revisiones a los oficiales de inspección.

Artículo 214. Los establecimientos autorizados deben asegurarse de que los factores críticos identificados en el PS sean medidos, controlados, y registrados para asegurar que estén dentro de los límites de ese PS. Los factores críticos incluyen el pH máximo, el nivel de ppm de nitrito o el % de sal, la actividad del agua, la consistencia del producto, la viscosidad y/o el tamaño de las partículas, espacio de cabeza, caudal del medio de calentamiento y peso máximo de relleno o peso escurrido, entre otros.

Artículo 215. Los programas de proceso deben publicarse o ponerse a disposición del operador de la retorta y de los oficiales de inspección. Se debe establecer un sistema para el control del tráfico de productos. Cada canasta o contenedor visible debe estar marcado para lo cual, se aplicará tinta sensible al calor a cada contenedor y los indicadores sensibles al calor se removerán antes de que el vehículo sea recargado.

Artículo 216. Los sistemas de carga de contenedores para autoclaves sin caja deben ser diseñado para evitar que los envases no procesados pasen por alto la retorta. El establecimiento autorizado debe medir y registrar el I.T. del recipiente más frío antes del proceso.

Los dispositivos de registro de tiempo/temperatura deben estar a punto en 15 minutos. Los medidores de pH o instrumentos electrónicos similares se deben utilizar para medir el pH máximo cuando es un factor crítico.

Artículo 217. El equipo y los procedimientos utilizados para los sistemas de procesamiento térmico deben ser adecuados para que el producto sea comercialmente estéril. Los sistemas de procesamiento térmico deben examinarse al menos una vez al año y deben mantenerse registros de mantenimiento del sistema.

Artículo 218. Los establecimientos autorizados deben obtener y registrar todos los datos necesarios para respaldar que los productos térmicos se preparen, procesen y manipulen de conformidad con este reglamento y el contenido del procedimiento oficial sobre productos comercialmente estériles.

Artículo 219. Los establecimientos autorizados deben preparar registros de producción de productos comercialmente estériles cuando ocurra el evento específico. Las entradas deben hacerse y los registros deben revisarse, firmarse o inicializarse dentro de un día hábil después del proceso, ponerse a disposición de los oficiales de inspección y conservarse durante un tiempo específico.

Artículo 220. Las desviaciones del proceso (PD) ocurren cuando el proceso real es menor que el PS real, un factor crítico no cumple con el límite especificado o no se cumple un parámetro del sistema de procesamiento térmico.

Artículo 221. Los establecimientos autorizados deben contar con procedimientos de inspección de productos terminados para garantizar que solo se distribuyan en el comercio productos comercialmente estériles que no presenten ningún defecto físico visible.

Artículo 222. Todos los operadores de sistemas de procesamiento térmico y los técnicos de cierre de contenedores deben estar bajo la supervisión directa de una persona que haya completado con éxito los estudios como Técnico en Alimentos o áreas afines, por una institución autorizada en el país o por una institución extranjera con la habilitación correspondiente.

TITULO X

APROBACIÓN DE LOS LABORATORIOS AUTORIZADOS.

Artículo 223. Los análisis de residuos químicos y microbiológicos oficiales se realizarán en los laboratorios oficiales o aquellos que el Departamento de Alimentos autorice para tal efecto.

Artículo 224. Los análisis que realizan los establecimientos autorizados según los requerimientos del sistema de inspección de carnes podrán realizarse exclusivamente en laboratorios oficiales o autorizados por el Departamento de Alimentos.

Artículo 225. El Departamento de Alimentos desarrollará un procedimiento oficial el cual especificará los criterios con los cuales deben cumplir los laboratorios a ser autorizados. Dentro de los criterios a contemplar se encuentran, pero no se limitan a:

1. Cómo aplicar a la autorización.
2. Criterios para obtener la autorización.
3. Criterios para mantener la autorización.
4. Supervisiones de los laboratorios autorizados.
5. Suspensión y revocación de la autorización.

TITULO XI

PROGRAMAS NACIONALES DE MUESTREO.

Artículo 226. La Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS) en conjunto con los laboratorios oficiales y/o autorizados que realizan los análisis microbiológicos y de residuos químicos elaborarán un Programa Nacional de Patógenos y un Programa Nacional de Residuos Químicos para todas las especies que se sacrifican y los productos cárnicos, de aves de corral, huevo con cáscara, productos de huevos y de la acuicultura que se procesan en el país y los de importación. Estos programas deben ser revisados anualmente y contendrán los resultados de los análisis del año anterior.

Artículo 227. Si alguno de los programas nacionales requiere modificación antes del año estipulado para su revisión, la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS), en conjunto con los laboratorios oficiales y/o autorizados podrán realizarlas, debiendo justificar y documentar los cambios requeridos.

Artículo 228. Los programas nacionales de muestreo serán de cumplimiento obligatorio por parte de los establecimientos autorizados según aplique.

Artículo 229. El programa nacional de patógenos contemplará como mínimo:

1. Cuales muestreos deben ser realizados por los oficiales de inspección y/o los establecimientos autorizados.
2. Los microorganismos patógenos a analizar.
3. La frecuencia de muestreo
4. Los criterios para la evaluación de desempeño de los resultados de *Salmonella*.
5. El tipo de producto a muestrear.
6. La porción de muestra a analizar.
7. Las medidas para garantizar la integridad de las muestras.
8. Los criterios para la evaluación de los resultados emitidos por el laboratorio.
9. Las acciones de control regulatorio a tomar cuando ocurre la presencia de un adulterante.

Artículo 230. Los criterios para la evaluación de desempeño de los resultados de *Salmonella*, *Campylobacter* u otros indicadores en productos de carne cruda se describirán en el programa nacional de patógenos. Dicho criterio consistirá en que los oficiales de inspección recolectarán muestras para detectar *Salmonella*, *Campylobacter* u otros indicadores sin exceder el número máximo de muestras positivas permitidas de acuerdo con el estándar de desempeño establecido.

Artículo 231. El programa nacional de residuos químicos contemplará como mínimo:

1. Las especies y productos sujetos a muestreo.
2. Cómo se determinará el número de muestras a tomar por año y por establecimiento.
3. El listado de residuos químicos a analizar (incluyendo determinación de concentraciones residuales de nitritos y nitratos en productos terminados , niveles de nitrosaminas en tocineta inyectada, en adición a otros análisis que se puedan requerir).
4. Un listado de las sustancias prohibidas para uso en animales destinados a consumo humano.
5. Los límites máximos de residuos de referencia.
6. Los procedimientos de toma de muestra.
7. La matriz seleccionada con su peso específico para el muestreo.
8. Las medidas para garantizar la integridad de las muestras.
9. Los criterios para la evaluación de los resultados emitidos por el laboratorio.
10. Las acciones de control regulatorio a tomar cuando existe la presencia de un adulterante.

Artículo 232. Para aquellos microorganismos o residuos considerados como adulterantes, será obligatorio que el establecimiento autorizado retenga el lote muestreado (p. ej., canal y sus partes, producto) hasta que los oficial de inspeccion asignados al establecimiento autorizado obtengan los resultados de las pruebas del laboratorio para la toma de decisiones.

TITULO XII

DE LOS MUESTREOS DE *E. COLI* GENÉRICA.

Artículo 233. Cada establecimiento autorizado que sacrifica ganado debe realizar prueba de *Escherichia coli* (*E. coli*) biotipo 1. Los establecimientos autorizados que sacrifican más de un tipo de ganado (por ejemplo: bovinos y porcinos) deberán analizar el tipo de ganado sacrificado en mayor número. Esto también se aplica a los establecimientos autorizados que sacrifican más de un tipo de aves de corral (por ejemplo: pollos de engorde y pavos). El establecimiento autorizado deberá:

1. Recoger muestras de acuerdo con las técnicas de muestreo, metodología y requisitos de frecuencia establecidos en este Título.
2. Obtener resultados analíticos de acuerdo con lo establecido en este Título.
3. Mantener registros de dichos resultados analíticos de acuerdo con lo establecido en este Título.

Artículo 234. Cada establecimiento autorizado debe preparar procedimientos de recolección de muestras por escrito que identifique a los empleados del establecimiento designados para recolectar muestras, y abordarán la ubicación o ubicaciones de muestreo, cómo se logra la aleatoriedad del muestreo y el manejo de la muestra para asegurar la integridad de la muestra. El procedimiento escrito se pondrá a disposición de los oficiales de inspección cuando lo soliciten.

Artículo 235. El establecimiento autorizado debe recolectar muestras de todas las canales de ganado refrigeradas. Las muestras deben recolectarse de la siguiente manera:

1. Para ganado vacuno, los establecimientos autorizados deben esponjar el tejido de la ijada (flanco), pecho y grupa (rump), salvo para terneros con cuero, en cuyo caso los establecimientos deben tomar muestras con esponja desde el interior de la ijada (flanco), el interior del pecho y el interior de la grupa (rump).
2. Para canales de ovejas, cabras, los establecimientos autorizados deben tomar muestras con esponja de la ijada, pecho y grupa, salvo para canales con cuero, en cuyo caso los establecimientos deben tomar muestras con esponja desde el interior de la ijada, el interior del pecho y el interior de la grupa.
3. Para canales de porcinos los establecimientos autorizados deben tomar muestras con esponja de las áreas de jamón, vientre y mejillas.
4. Para aves de corral, un ave completa debe extraerse del final del proceso de refrigerado (chiller). Si esto no es posible, puede tomarse el ave completa desde el final de la línea del sacrificio. Las muestras deben ser tomadas enjuagando toda la canal con una cantidad de amortiguador (solución buffer) apropiada para el tipo de ave. Las muestras de pavos también pueden tomarse mediante el esponjado del lomo y muslo de la canal.

Artículo 236. Los establecimientos de sacrificio, deben tomar muestras con la siguiente frecuencia:

1. Bovinos, ovinos y caprinos: 1 prueba por cada 300 canales, pero un mínimo de una muestra durante cada semana de operación.
2. Porcino: 1 prueba cada 1,000 canales, pero en un mínimo de una muestra durante cada semana de operación.

3. Pollos: 1 muestra cada 22,000 carcasas, pero en un mínimo de una muestra durante cada semana de operación.
4. Pavos, patos, gansos y guineas: 1 muestra cada 3,000 carcasas, pero en un mínimo de una muestra durante cada semana de operación.

Artículo 237. Un establecimiento que opere bajo un plan HACCP validado de acuerdo con lo estipulado en este reglamento puede sustituir una frecuencia alternativa por la frecuencia de muestreo requeridas en este reglamento, siempre que la alternativa sea una parte integral de los procedimientos de verificación del establecimiento para su plan HACCP y la Dirección General de medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios, ha determinado que la frecuencia alternativa es efectiva para asegurar los controles de procesamiento del establecimiento.

Artículo 238. Los establecimientos de muy bajo volumen que toman muestras con esponja deben tomar por lo menos una muestra por semana, iniciando con la primera semana completa de operaciones después del 1 de junio de cada año, y continuar tomando muestras en un mínimo de una vez por semana de operación del establecimiento hasta el 1 de junio del año siguiente o hasta que se hayan tomado 13 muestras, lo primero que suceda.

Artículo 239. Los establecimientos de muy bajo volumen que anualmente sacrifican no más de 1,200,000 pollos o 60,000 pavos, 60,000 patos, 60,000 gansos, 60,000 guineas, 60,000 pichones o una combinación de todo tipo de aves de corral menor a 60,000 pavos y 1,200,000 aves en total. Los establecimientos de muy bajo volumen que sacrifiquen pavos, patos, gansos o guineas en el mayor volumen deben tomar por lo menos una muestra durante cada semana de operación después del 1 de junio de cada año, y continuar tomando muestras en un mínimo de una vez por semana de operación del establecimiento hasta el 1 de junio del año siguiente o hasta que se hayan tomado 13 muestras, lo primero que suceda.

Artículo 240. Una vez que el establecimiento autorizado cumpla con los requisitos de los artículos 240 y/o 241 de acuerdo con la especie, el muestreo, las pruebas semanales son opcionales, a menos que se realicen cambios en las instalaciones, en el equipo, en el personal o en los procedimientos del establecimiento que puedan afectar la idoneidad de las medidas de control de procesos existentes, según lo determine el establecimiento autorizado o el Departamento de Alimentos. Las determinaciones del Departamento de Alimentos de que se han realizado cambios que requieren la reanudación de las pruebas semanales se proporcionarán al establecimiento autorizado por escrito.

Artículo 241. Los laboratorios pueden emplear cualquier método de análisis cuantitativo de *E. coli* aprobado como un Método AOAC Oficial del AOAC Internacional (antes Asociación de Químicos Analíticos Oficiales) o aprobado y publicado por un cuerpo científico y basado en los resultados de un ensayo colaborativo realizado de acuerdo con un protocolo reconocido internacionalmente sobre ensayos colaborativos y comparado contra el método del número más probable (NMP) con series de tres tubos y coincidiendo con el límite de confianza superior e inferior del 95 por ciento del correspondiente índice NMP.

Artículo 242. El establecimiento autorizado debe mantener registros precisos de todos los resultados de pruebas, en términos unidades formadoras de colonias por centímetro cuadrado (UFC / cm²) del área de la superficie tomada mediante esponja o unidades formadoras de colonias por mililitro de líquido (UFC / ml) para el enjuague de aves enteras. Los resultados deben registrarse en un gráfico o tabla de control de procesos mostrando por lo menos los 13 resultados de prueba más recientes, por tipo de ganado sacrificado. Los registros se conservarán en el establecimiento autorizado durante un periodo de 12 meses y se pondrán a disposición del sistema de inspección a petición.

Artículo 243. Los establecimientos autorizados que muestren las canales (en ganado) o carcasas (en aves de corral) con esponjado deberán evaluar los resultados de las pruebas de *E. coli* utilizando técnicas de control de proceso estadístico y al establecer límites de control superior e inferior.

Artículo 244. Los resultados de las pruebas que no cumplen con los criterios establecidos en los límites de control superior e inferior son una indicación de que el establecimiento puede no estar manteniendo controles de proceso suficientes para prevenir la contaminación fecal. El Departamento de Alimentos tomará medidas adicionales según corresponda para garantizar que se cumplan todas las disposiciones aplicables.

Artículo 245. La inspección se suspenderá si los oficiales de inspección determinan que una o más disposiciones de este Título no se han cumplido y se ha proporcionado notificación por escrito al establecimiento autorizado.

TITULO XIII

NORMAS DE PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR: AGUA RETENIDA EN PRODUCTOS CRUDOS.

Artículo 246. No se permitirá que las canales y partes de ganado y pescado y las carcasas y partes de aves de corral retengan el agua resultante del procesamiento posterior a la evisceración, a menos que el establecimiento autorizado que prepara esas canales/carcasas y partes demuestre al Departamento de Alimentos, con datos recopilados de acuerdo con un protocolo escrito, que cualquier agua retenida en las canales/carcasas o partes es una consecuencia inevitable del proceso utilizado para cumplir con los requisitos de inocuidad alimentaria aplicables de este reglamento.

Artículo 247. Las canales/carcasas de ganado, aves de corral y pescado y las partes que retienen agua del procesamiento posterior a la evisceración y que se venden, transportan, ofrecen para la venta o transporte, o reciben para el transporte, en el comercio, deben llevar una declaración en la etiqueta en letras prominentes y contiguas al nombre del producto o en cualquier otro lugar del panel principal de la etiqueta que indique el porcentaje máximo de agua que se puede retener (p. ej., "hasta X% de agua retenida", "menos de X% de agua retenida", " hasta un X% de agua añadida desde el procesamiento "). La declaración del porcentaje de agua no necesita acompañar al nombre del producto en otras partes de la etiqueta. Las canales/carcasas crudas de ganado y aves de corral y las partes que no retienen agua pueden llevar una declaración de que no se retiene agua.

Artículo 248. Los establecimientos autorizados deben mantener en archivo y disponible para los oficiales de inspección su protocolo escrito de recopilación de datos. El protocolo debe explicar cómo se recopilarán y utilizarán los datos para demostrar la cantidad de agua retenida en el producto cubierto por el protocolo que es una consecuencia inevitable del proceso utilizado para cumplir con los requisitos específicos de inocuidad alimentaria.

Artículo 249. El establecimiento autorizado debe notificar al Departamento de Alimentos tan pronto como tenga un protocolo nuevo o revisado disponible para que los oficiales de inspección lo revisen.

Artículo 250. El protocolo de recopilación de datos de retención de agua deberá contener como mínimo:

1. El propósito principal del protocolo debe ser determinar la cantidad o porcentaje de absorción y retención de agua que es inevitable usando un sistema de enfriamiento en particular mientras se logra el estándar de desempeño regulatorio de reducción de patógenos para *Salmonella* y los requisitos de tiempo / temperatura descritos en este reglamento. Otros propósitos que podrían incluirse son determinar la eficiencia del sistema de enfriamiento y evaluar la calidad del producto.
2. La descripción de cualquier proceso de lavado o enfriamiento posterior a la evisceración que afecte los niveles de retención de agua y las cargas microbianas en los productos crudos. Para los establecimientos autorizados de aves de corral, los principales tipos de enfriadores, identificados por el mecanismo utilizado para transportar las aves a través del enfriador o para agitar el agua en el enfriador, son el tipo de arrastre, el tipo de tornillo y el tipo de balancín.

3. La descripción de las configuraciones y modificaciones del sistema de enfriamiento. La descripción debe incluir el número y tipo de enfriadores en una serie y la disposición de los componentes del sistema de enfriamiento, y el número de líneas de evisceración que alimentan un sistema enfriador. Si hay un paso de preenfriamiento en el proceso, su propósito y el tipo de equipo utilizado deben describirse con precisión. Se debe describir cualquier cambio mecánico o de diseño realizado en el equipo de enfriamiento.
4. La descripción de cualquier característica especial del proceso de enfriamiento, como los tratamientos antimicrobianos. Además, se debe describir la longitud y la velocidad de la línea de goteo, así como el tiempo total permitido para el goteo. Se debe explicar cualquier aparato especial, como un mecanismo para exprimir el exceso de agua de las aves enfriadas.
5. Los factores variables que afectan la absorción y retención de agua.

Artículo 251. En el procesamiento de aves de corral, estos factores se consideran típicamente como el tiempo en el agua del enfriador, la temperatura del agua y la agitación. El protocolo debe considerar la agitación del aire, cuando corresponda. Los factores adicionales que pueden afectar la absorción y retención de agua son la temperatura de escaldado y la presión o cantidad de golpes aplicados a las aves por la maquinaria de remoción de plumas, y el aflojamiento resultante de la piel. Otro factor que debe tenerse en cuenta es el método utilizado para abrir el ave para su evisceración.

Artículo 252. El sistema de enfriamiento puede diseñarse simplemente para lograr una reducción en la temperatura de las aves de corral listas para cocinar a menos de 40 ° F (o 4.4 ° C) dentro del límite de tiempo especificado por las regulaciones, o en menos tiempo.

Artículo 253. El protocolo debe detallar los métodos de prueba que se utilizarán tanto para medir la absorción y retención de agua como para tomar muestras y analizar el producto para determinar la reducción de patógenos. El protocolo debe requerir pruebas de retención de agua y reducción de patógenos en varias configuraciones de equipos de enfriamiento y combinaciones de tiempo y temperatura de enfriamiento. El método que se utilizará para calcular la absorción y retención de agua debe ser reproducible y verificable estadísticamente. Con respecto al aspecto de reducción de patógenos de las pruebas, el Departamento de Alimentos recomienda los métodos utilizados para las pruebas de *E. coli* y *Salmonella*. El número de muestras, el tipo de muestras, el período de tiempo de muestreo y el tipo de prueba o medición deben incluirse en el protocolo.

Artículo 254. El protocolo debe explicar cómo se deben informar y resumir los datos obtenidos. Se deben explicar los criterios para evaluar los resultados y la base para extraer las conclusiones.

Artículo 255. El protocolo debe proporcionar una declaración de lo que demuestran los datos obtenidos y las conclusiones a las que se llegó.

TITULO XIV

MARCAS, DISPOSITIVOS Y CERTIFICADOS OFICIALES Y EXPORTACIONES

CAPÍTULO I

MARCAS, DISPOSITIVOS Y CERTIFICADOS OFICIALES

Artículo 256. Las marcas, dispositivos y certificados prescritos o referenciados en este capítulo serán marcas, dispositivos y certificados oficiales para los propósitos de la Ley 42-01, y se utilizarán de acuerdo con las disposiciones de este capítulo.

Artículo 257. La leyenda de inspección oficial requerida a ser aplicada a las canales inspeccionadas y aprobadas y partes de canales de ganado bovino, ovino, porcino y caprino, productos alimenticios cárnicos en tripas de animales, productos de la acuicultura, huevos con cáscara y productos de huevo y otros productos relacionados, deberán ser suministrados por el establecimiento habilitado y aprobados por la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios, los cuales deberán estar en la forma apropiada tal y como se especifica a continuación:¹

Los números “004 y 002” se dan solo como ejemplo. En su lugar se utilizará el número del establecimiento autorizado donde se elabora el producto.



1. Todos los sellos de Inspección podrán tener un diámetro de dos (2) pulgadas o menos según lo considere necesario el Departamento de Alimentos.
2. Los sellos de los establecimientos clase 1, serán circulares y en el centro estará el número del establecimiento con el prefijo “C1” y encima las letras R.D. (República Dominicana) y arriba, en la parte superior del círculo, la leyenda “INSPECCIONADO Y APROBADO”, y por debajo, a lo largo del círculo, la leyenda MISPAS.
3. Los sellos de los establecimientos clase 2, serán circulares y en el centro estará el número del establecimiento con el prefijo “C2” y encima las letras R.D. (República Dominicana) y arriba, en la parte superior del círculo, la leyenda “INSPECCIONADO Y APROBADO”, y por debajo, a lo largo del círculo, la leyenda MISPAS.

Artículo 258. Las carcasas de peces enteros eviscerados que hayan sido inspeccionadas y aprobadas en un establecimiento autorizado y que se destinen a la venta como peces enteros eviscerados deberán marcarse con la leyenda de inspección oficial o debidamente empaquetadas en un envase inmediato etiquetado con la leyenda de inspección oficial y todas las demás características de etiquetado requeridas, que asegurará que las carcasas de peces están

identificados como "inspeccionados y aprobados" y que no quedarán mal marcados mientras estén en el comercio.

Artículo 259. La leyenda de inspección oficial que debe usarse con respecto a los productos avícolas inspeccionados y aprobados deberá incluir la siguiente redacción: "Inspeccionado para determinar su salubridad por La Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS)". Esta redacción estará contenida dentro de un círculo. La forma y disposición de tal redacción será exactamente como se indica en el ejemplo en la figura a continuación, excepto que se debe mostrar el número de establecimiento autorizado, y si el número de establecimiento aparece en otra parte del material de etiquetado puede omitirse en la marca de inspección.



Artículo 260. La DIGEMAPS puede aprobar el uso de abreviaturas de dicha marca de inspección de productos avícolas y dichas abreviaturas aprobadas tendrán la misma fuerza y efecto que la marca de inspección. La leyenda de inspección oficial, o la abreviatura aprobada de la misma, se imprimirá en los paquetes para el consumidor y otros recipientes inmediatos de productos avícolas inspeccionados y aprobados, o en etiquetas que se fijarán de forma segura en dichos recipientes de dichos productos y podrán imprimirse o estamparse en ellos, pero no se aplicará mediante estampado de caucho. Cuando se aplica con una plantilla, la leyenda no debe tener menos de 4 pulgadas de diámetro. Se debe aplicar una marca oficial a las carcasas inspeccionadas y aprobadas y a las partes que se envían sin embalar.

Artículo 261. Los sellos de los establecimientos clase 1 dedicados al sacrificio y procesamiento de aves de corral, serán circulares y por debajo a lo largo del círculo el número del establecimiento con el prefijo "P1" (por ejemplo: P1-001), encima de este "DIGEMAPS" y arriba en la parte superior del círculo la leyenda "INSPECCIONADO para determinar su salubridad por R.D." (República Dominicana).

Artículo 262. Los sellos de los establecimientos clase 2 dedicados al sacrificio y procesamiento de aves de corral, serán circulares y por debajo a lo largo del círculo el número del establecimiento con el prefijo "P2" (por ejemplo: P2-003), encima de este "DIGEMAPS" y arriba en la parte superior del círculo la leyenda "INSPECCIONADO para determinar su salubridad por R.D." (República Dominicana).

Artículo 263. La leyenda de inspección oficial debe mostrarse en todas las etiquetas, contenedores de envío, etiquetas de canales, envolturas artificiales u otros artículos de los productos inspeccionados y aprobados por la DIGEMAPS de bovinos, ovinos, porcinos, caprinos, aves de corral, productos de la acuicultura, huevos y productos de huevo y deberá estar de un tamaño suficiente y de un color tal que se muestre de manera llamativa y fácilmente legible y se mantengan las mismas proporciones de tamaño de letra y negrita como se muestra en las imágenes mostradas anteriormente. Dicha leyenda oficial se aplicará por medios mecánicos y no mediante un sello manual.

Artículo 264. Toda marca, sello, etiqueta u otro dispositivo aprobado por la DIGEMAPS para inspección de los productos establecidos en este reglamento serán de uso oficial. Por lo que, queda prohibida la utilización y/o elaboración de cualquier marca, sello, etiqueta u otro dispositivo que no esté aprobado por la DIGEMAPS y considerados como una falta grave por los establecimientos.

Artículo 265. La marca oficial para usar en los medios de transporte será la inscripción y un número de serie, y cualquier sello aprobado por el Departamento de Alimentos para aplicar dicha marca será un dispositivo oficial para propósitos de la Ley 42-01. Este sello deberá ser adherido al medio de transporte únicamente por un oficial de inspección autorizado por la DIGEMAPS.

Artículo 266. Las marcas oficiales requeridas para uso en la inspección post-mortem e identificación de productos adulterados y equipos e instalaciones en condiciones insalubres son:

1. La tarjeta que se utiliza para retener las canales y partes de las canales en el departamento de sacrificio; lleva la leyenda "Retenido S.P".
2. La marca de "Retenido S.P" que se aplica a productos y artículos por medio de una etiqueta de papel.
3. La marca de "Rechazado S.P" que se utiliza para identificar áreas, cuartos o equipos en condiciones insalubres.
4. La marca de "Aprobado para cocinar S.P" se aplica a los productos aprobados para cocinar por medio de una marca y tendrá la siguiente forma:

APROBADO
PARA COCINAR S.P

5. La marca "Condenado S.P" se aplicará a los productos o ganado condenados por medio de una marca y tendrá la siguiente forma:

CONDENADO
S.P

CAPÍTULO II DE LAS EXPORTACIONES

Artículo 267. Se podrán exportar productos regulados por este reglamento siempre que los mismos cumplan con la Ley General de Salud 42-01 y este Reglamento, así como cualquier otra norma aplicable al efecto.

Artículo 268. La marca de inspección para la exportación contendrá un número único de identificación que vincule el envío con el certificado de exportación y una marca oficial con la siguiente forma: ¹

¹El número “1234567” se proporciona solo como ejemplo. El número de la marca corresponderá al número impreso en el certificado de exportación.



Artículo 269. Cuando lo autorice un Oficial de inspección, el personal del establecimiento autorizado debe marcar el contenedor exterior de cualquier producto inspeccionado y aprobado para la exportación, las tarimas cerradas de forma segura dentro del envío o el medio de transporte cerrado que transporta el envío, con una marca que contenga una identificación única que vincule el envío con el certificado de exportación o una marca oficial como se describe en este capítulo.

Artículo 270. Si un establecimiento clase 1 aprobado para exportar sus productos a otros países también produce productos cárnicos, de aves de corral, huevos con cáscara, productos de la acuicultura o de huevo no destinados a la exportación, dichos productos no destinados a la exportación deben producirse por separado, ya sea por tiempo o espacio.

Artículo 271. Los exportadores para poder exportar cualquier producto de los regulados por este reglamento deben solicitar previamente un certificado de exportación ante la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios.

Artículo 272. El sistema de inspección emitirá solo un certificado por cada envío, excepto en el caso de error en el certificado o pérdida del certificado emitido originalmente. La solicitud de un certificado de reemplazo, excepto en el caso de un certificado perdido, debe ir acompañada del certificado original y una declaración jurada responsable sobre la pérdida del certificado original. El nuevo certificado llevará la siguiente declaración: “Emitido en reemplazo de”, con los números de los certificados que han sido reemplazados.

Artículo 273. El sistema de inspección conservará una copia del certificado.

Artículo 274. Los certificados oficiales de inspección que se emitan para productos y subproductos cárnicos destinados a la exportación, se elaborarán tomando en consideración los requisitos del país de destino.

Artículo 275. Los certificados oficiales de inspección que se emitan para productos y subproductos cárnicos destinados a la exportación estarán firmados por la autoridad máxima de la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y productos Sanitarios (DIGEMAPS) o por quien ésta designe para tales fines.

Artículo 276. A solicitud de la parte interesada, el médico veterinario oficial o el oficial de inspección encargado de inspección en el establecimiento, está autorizado a emitir un certificado oficial de inspección con respecto a cualquier lote de productos y subproductos cárnicos destinados al mercado local. Dicho certificado deberá ser firmado por el médico veterinario oficial o el oficial de inspección encargado de inspección. Es de destacar que, el certificado original de inspección se le entregará al solicitante y el equipo de inspección conservará una copia para su archivo.

TITULO XV

MATERIAL DE EMPAQUE, DE LOS ESTÁNDARES DE IDENTIDAD O

COMPOSICIÓN DE LOS PRODUCTOS PROCESADOS, REGISTROS, INSCRIPCIÓN E INFORMES.

CAPÍTULO I

MATERIAL DE EMPAQUE

Artículo 277. El material de empaque primario usado para los productos comestibles no debe contener en su composición ninguna sustancia venenosa o cualquier otra sustancia que se desprenda y cause una alteración del producto o un problema a la salud del consumidor.

Artículo 278. Al momento de entrar a un establecimiento autorizado, el material de empaque primario y secundario debe ir acompañado por una garantía o declaración de seguridad del suplidor por escrito que corresponda a la fábrica o firma comercial que la distribuye. La garantía estará limitada a cada embarque y/o lote y para cada producto en particular.

Artículo 279. La certificación o garantía de los materiales de empaque que se reciban en un establecimiento autorizado debe contener la información requerida por la autoridad competente que demuestre que puede ser utilizado en contacto con alimentos.

Artículo 280. La información que se requiere del suplidor del material de empaque debe ser, pero no limitarse a:

1. Nombre del fabricante.
2. Nombre comercial del producto y su código.
3. Composición química del material de empaque.
4. El uso recomendado del producto.
5. Condiciones específicas de almacenamiento.

Artículo 281. El establecimiento autorizado dará un tiempo prudente que no sobrepase los 30 días después de recibido el embarque del material de empaque para que el suplidor entregue toda la información que se le requiera. Los oficiales de inspección verificaran que el establecimiento autorizado mantenga los lotes de productos recibidos retenidos hasta que la información se haya recibido e indique que los lotes son aptos para su uso.

CAPÍTULO II

DE LOS ESTÁNDARES DE IDENTIDAD O COMPOSICIÓN DE LOS PRODUCTOS PROCESADOS

Artículo 282. Todos los estándares de identidad y composición de los productos procesados contenidos en este reglamento se harán según lo descrito en las Normas Dominicanas (NORDOM), siempre que no contravengan con este reglamento.

Artículo 283. Todos los productos terminados preenvasados de origen animal que se elaboren o se utilicen en el establecimiento autorizado deberán contar con el Registro Sanitario correspondiente de la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS).

Artículo 284. Los oficiales de inspección deberán verificar la veracidad de los estándares de identidad y composición de los productos procesados para determinar si cumplen con los requerimientos de este capítulo. Dicha verificación puede incluir, pero no se limita a:

1. Revisión de los documentos asociados a los estándares de identidad y composición de uno o varios productos procesados.
2. Revisión de los registros diarios del establecimiento asociados a los estándares de identidad y composición de uno o varios productos procesados.
3. Observación directa de la preparación del producto para constatar que se cumple con el estándar de identidad establecido.
4. Muestreo de productos para evaluar si se cumple con el estándar de identidad establecido.

CAPÍTULO III

REGISTROS, INSCRIPCIÓN E INFORMES

Artículo 285. Todo establecimiento autorizado según lo establecido en esta regulación está obligado a mantener registros que divulguen correctamente todas las transacciones involucradas en su negocio.

Artículo 286. Los registros que deben ser mantenidos por los establecimientos autorizados son facturas de venta y embarque, documentos de recepción y envío que proporcionen información con respecto a cada transacción en la que se compra, se vende, se envía, se recibe, se transporta o maneja cualquier ganado, aves de corral, productos de la acuicultura, huevos con cáscara y productos de huevo, parte de canal o carcasa, carne o productos alimenticios cárnicos y avícolas, así como también, el nombre o descripción y peso neto del ganado, aves de corral, productos de la acuicultura, huevos con cáscara y productos de huevo o artículo, el número de contenedores externos (si los hubiera), el nombre y dirección del comprador de ganado, aves de corral,

productos de la acuicultura, huevos y productos de huevo o artículos vendidos por dicha persona, y el nombre y dirección del vendedor de ganado o artículos comprados por dicha persona.

Párrafo: Otra información asociada a los registros requeridos incluyen el nombre y la dirección del destinatario o receptor (si no es el comprador), el método de envío, la fecha de envío, el nombre y la dirección del transportista.

Artículo 287. En el caso de una persona dedicada, para el comercio, al negocio de sacrificar cualquier ganado para su uso como alimento humano o animal, el nombre y la dirección (incluyendo la ciudad y la provincia y el municipio) de cada persona que compró u obtuvo el ganado, y el número de teléfono, si está disponible, de la persona de quien el ganado fue comprado u obtenido de otra manera, y todos los números de serie y otros medios de identificación aprobados que aparecen en todos el ganado seleccionado en la inspección ante-mortem por los representantes del sistema de inspección para las pruebas de residuos.

Artículo 288. Otros registros requeridos incluyen certificados y permisos, un registro de los números de sello que deben mantener los destinatarios de productos no comestibles enviados con sellos no oficiales, garantías proporcionadas por proveedores de materiales de embalaje, registros de enlatado, registros de etiquetado nutricional, registros que documenten el desarrollo, implementación y mantenimiento de procedimientos para el control del proceso y registros de etiquetado, fórmulas de productos, procedimientos de procesamiento y cualquier documentación adicional.

Artículo 289. En el caso de productos de carne de res molida cruda, los establecimientos autorizados y las tiendas minoristas deben mantener registros que revelen el número de los establecimientos que suministran los materiales utilizados para preparar cada lote de producto de carne molida cruda, todos los números de lote del proveedor y las fechas de producción, los nombres de los materiales suministrados, incluidos los componentes de la carne bovina y cualquier material transferido de un lote de producción al siguiente, la fecha y hora en que se produce cada lote de producto de carne de res molida cruda y la fecha y la hora en que se limpia y desinfecta el equipo de trituración y otras superficies relacionadas con contacto con alimentos.

Artículo 290. Los establecimientos autorizados y tiendas minoristas cubiertos por este capítulo que preparan productos de carne de res molida que se muelen a pedido de un cliente individual deben mantener los mismos registros establecidos en el artículo 289 anterior.

Artículo 291. Para los propósitos de los artículos 289 y 290, un lote es la cantidad de carne de res cruda molida producida durante fechas y horas particulares, después de la limpieza y hasta la próxima limpieza, durante la cual se utilizan los mismos materiales de origen.

Artículo 292. Los registros deben mantenerse en el lugar donde se lleva a cabo dicho el proceso, excepto que si tal persona que lleva a cabo dicho proceso lo hace en múltiples ubicaciones puede mantener dichos registros en la oficina de su sede.

Artículo 293. Todos los registros deben conservarse durante un período de 2 años.

Artículo 294. El operador de cada establecimiento autorizado deberá proporcionar a los oficiales de inspección información precisa sobre todos los datos que necesiten para realizar sus informes diarios los cuales incluyen pero no se limitan a cantidad de productos preparados o manipulados en los departamentos del establecimiento al que estén asignados y dichos informes en relación con el saneamiento, las pruebas microbiológicas obligatorias, cantidad de libras de carne y productos alimenticios cárnicos producidos en ese establecimiento y otros aspectos de las operaciones del establecimiento y la realización de la inspección, según lo requiera el Departamento de Alimentos.

Artículo 295. El operador de cada establecimiento autorizado también deberá apoyar en la elaboración de otros informes según el Departamento de Alimentos lo requiera.

Artículo 296. Si el destinatario de cualquier producto que lleve una leyenda de inspección oficial se niegue a aceptar la entrega de dicho producto con el argumento de que está adulterado o mal marcado, el destinatario tendrá la obligación de:

1. Notificar a la DIGEMAPS, del tipo, cantidad, fuente y ubicación actual del producto y los aspectos en los que se alega que está adulterado o mal marcado.

Parrafo: Será una violación de la Ley que cualquier persona venda o transporte, u ofrezca para venta o transporte, o reciba para transporte, en el comercio, cualquier producto que sea capaz de usarse como alimento humano y esté adulterado o mal marcado en el momento de dicha venta, transporte, oferta o recepción. Sin embargo, cualquier producto presuntamente adulterado o mal marcado puede ser transportado al establecimiento autorizado desde el cual fue transportado para su disposición final.

TITULO XVI

REQUERIMIENTOS REGULATORIOS PARA LA INSPECCIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO DE GANADO

CAPÍTULO I

INSPECCIÓN ANTE-MORTEM DEL GANADO

Artículo 297. Todo el ganado ofrecido para el sacrificio en un establecimiento autorizado deberá ser examinado e inspeccionado el día del sacrificio y antes de sacrificarlo. El Médico Veterinario oficial designado realizará la inspección ante-mortem mediante la observación de todo el ganado en descanso y en movimiento, observando al ganado por ambos lados **cuando la clase sea vacas y toros** o de un solo lado cuando la clase sea novillos y novillas, cerdo, ovejas y cabras. La inspección ante-mortem se realizará en ambos lados del animal cuando se justifique un examen más detallado. Dicha inspección se realizará en las instalaciones del establecimiento autorizado en el que se ofrece el ganado para el sacrificio antes de que se permita la entrada del ganado en cualquier facilidad del establecimiento donde se deba sacrificar o en el que se manipulan productos comestibles.

Artículo 298. Todo ganado que, en la inspección ante-mortem, que se sospeche que está afectado por alguna enfermedad o condición que, según lo estipulado en este reglamento, pueda causar la condena de la canal en la inspección post-mortem, y cualquier ganado que muestre, en la inspección ante-mortem, alguna enfermedad o condición que, según lo estipulado en este reglamento, causaría la condena de solo una parte de la canal en la inspección post-mortem, se manipulará de manera que conserve su identidad como un sospechoso hasta que el médico veterinario oficial dé el dictamen final en la inspección post-mortem.

Artículo 299. Todos los animales gravemente discapacitados y el ganado discapacitado no ambulatorio se identificarán como sospechosos y se condenarán. El ganado discapacitado no ambulatorio es el ganado que no puede levantarse de una posición reclinada o que no puede caminar, incluidos, entre otros, aquellos con apéndices rotos, tendones o ligamentos rotos, parálisis nerviosa, columna vertebral fracturada o afecciones metabólicas.

Artículo 300. Se identificará como sospechoso y se dispondrá de acuerdo con lo estipulado en este reglamento el ganado que presente alguna o varias de las siguientes condiciones; haya reaccionado a una prueba de leptospirosis o anaplasmosis, pero que no muestre síntomas de la enfermedad, haya reaccionado a la prueba de tuberculina, se encuentre afectado con epiteloma del ojo o de la región orbital en un grado menor, afectado con anasarca en un grado menor, y/o presente síntomas asociados a listeriosis.

Párrafo: Cualquier ganado sospechoso de estar afectado con anasarca puede ser apartado y retenido para tratamiento bajo la supervisión oficial. Si al expirar el período de tratamiento el ganado se encuentra libre de enfermedad, después de un examen, puede ser liberado para cualquier propósito. De lo contrario, se identificará como sospechoso y se condenará y eliminará según lo estipulado en este reglamento.

Artículo 301. Todo el ganado que en la inspección ante-mortem se encuentre afectado con anasarca en etapas avanzadas y caracterizado por un edema extenso y generalizado se identificará como condenado y se eliminará según lo estipulado en este reglamento.

Artículo 302. Todo ganado que esté afectado con exantema vesicular o estomatitis vesicular, pero que se haya recuperado en la medida en que las lesiones estén en proceso de curación, la temperatura esté dentro del rango normal y el ganado muestre un retorno a su actividad y apetito normal, se identificará como sospechoso y se dispondrá según lo estipulado en este reglamento, excepto que, si se desea, dicho ganado puede separarse y mantenerse bajo la supervisión de un oficial de inspección para recibir tratamiento. Si el ganado se reserva para tratamiento, un oficial de inspección retirará el dispositivo de identificación de sospechosos después de dicho tratamiento, si se determina que el ganado está libre de dicha enfermedad.

Artículo 303. El ganado que se ofrece para inspección ante-mortem en virtud de este capítulo, y que el médico veterinario oficial considera inmaduro, se identificará como sospechoso y, si se sacrifica, la disposición de sus canales se determinará mediante los hallazgos de inspección post-mortem en relación con las condiciones ante-mortem. Si no se sacrifica como sospechoso, dicho ganado se mantendrá bajo la supervisión de un oficial de inspección y después de un desarrollo suficiente, se puede liberar para el sacrificio o para cualquier otro propósito, siempre que no haya estado expuesto a cualquier enfermedad infecciosa o contagiosa.

Artículo 304. Se identificará como sospechoso y se dispondrá de acuerdo con lo estipulado en este reglamento el o los cerdos que estén afectados con erisipela porcina.

Párrafo: Un cerdo sospechoso de estar afectado con erisipela porcina puede ser apartado y retenido para tratamiento bajo la supervisión oficial. Si al expirar el período de tratamiento el animal tras el examen se encuentra libre de enfermedad, puede ser liberado para cualquier propósito. De lo contrario, se identificará como sospechoso y se condenará y eliminará según lo estipulado en este reglamento.

Artículo 305. Todo ganado requerido por este capítulo para ser tratado como un sospechoso deberá ser identificado como tal por o bajo la supervisión de un oficial de inspección con un dispositivo oficial según lo establezca la DIGEMAPS. Ningún dispositivo de este tipo podrá ser retirado excepto por un oficial de inspección.

Artículo 306. Cada animal identificado como sospechoso en la inspección ante-mortem deberá ser apartado y sacrificado por separado de otros animales en ese establecimiento y se sacrificará al final del día.

Artículo 307. Cada animal identificado como sospechoso en la inspección ante-mortem, cuando se presente para el sacrificio, deberá ir acompañado de una tarjeta titulada "SOSPECHOSO S.P" en la que el oficial de inspección registrará el número de identificación del sospechoso y cualquier otro número de etiqueta de identificación presente y una breve descripción del animal y de la enfermedad o afección por la cual el animal fue clasificado como sospechoso, incluida su temperatura cuando esta pueda influir en la disposición de la canal en la inspección post-mortem.

Artículo 308. Cuando cualquier animal identificado como sospechoso es liberado por cualquier propósito o razón, según lo dispuesto en este reglamento, el dispositivo de identificación oficial deberá ser retirado solo por un oficial de inspección y deberá informar su acción al supervisor. Cuando un animal identificado como sospechoso va a ser liberado para un propósito que no sea el sacrificio, el operador del establecimiento autorizado o el dueño del animal primero deberá obtener permiso para la remoción de dicho animal de los predios del establecimiento autorizado.

Artículo 309. El ganado que se encuentre muerto o en estado agonizante en las instalaciones de un establecimiento autorizado se identificará como condenado y se eliminará de acuerdo con lo estipulado en este reglamento.

Artículo 310. El ganado que muestre claramente en la inspección ante-mortem cualquier enfermedad o condición que causaría el decomiso de sus canales en la inspección post-mortem, se identificará como condenado y se eliminará según lo estipulado en este reglamento.

Artículo 311. Cualquier cerdo que tenga una temperatura de 106 ° F (o 41.1 ° C) o más alta y cualquier ganado, ovejas, cabras que tengan una temperatura de 105 ° F (o 40.5 ° C) o superior se identificará como condenado. En caso de duda sobre la causa de la temperatura alta, o cuando por otras razones un oficial de inspección considere que tal acción está justificada, dicho ganado puede ser retenido por un tiempo razonable bajo la supervisión de un oficial de inspección para una mayor observación y toma de temperatura antes de que se determine la disposición final de dicho ganado. Todo ganado así retenido deberá volver a inspeccionarse el día de su sacrificio. Si, después de tal inspección, o cuando no se lo retiene para una mayor observación y toma de temperatura, entonces en la inspección original, si el animal tiene una temperatura de 106 ° F (o 41.1 ° C) o más en el caso de los cerdos, o 105 ° F. (o 40.5 ° C) o superior en el caso de otro ganado, será condenado y eliminado según lo estipulado en este reglamento.

Artículo 312. Todo ganado que se encuentre en estado comatoso o semi comatoso, o que esté afectado por cualquier condición que no esté cubierta de otra manera en este capítulo, que impediría la liberación del animal para su sacrificio como alimento humano, deberá identificarse como condenado y eliminarse según lo estipulado en este reglamento, excepto que dicho animal puede ser apartado y retenido para mayor observación o tratamiento bajo la supervisión de un oficial de inspección u otro funcionario designado.

Artículo 313. El personal del establecimiento debe notificar al médico veterinario oficial cuando el ganado queda discapacitado no ambulatorio después de pasar la inspección ante-mortem. El ganado discapacitado no ambulatorio que se ofrece para el sacrificio será condenado y eliminado de inmediato según lo estipulado en este reglamento.

Artículo 314. Todo el ganado que muestre, en la inspección ante-mortem, síntomas de anaplasmosis, cetosis, leptospirosis, listeriosis, paresia del parto, pseudorrabia, rabia, tembladera, tétanos, tetania de las gramíneas, tetania del transporte, estrangulamientos, púrpura hemorrágica, azoturia, encefalomiélitis tóxica (intoxicación por forrajes), influenza aguda, osteoporosis generalizada, cojera inflamatoria aguda o fístula extensa se identificarán como condenados y se eliminarán según lo estipulado en este reglamento.

Artículo 315. Todos los cerdos que el médico veterinario oficial encuentre sospechosos por presentar sintomatología asociada a peste porcina clásica o peste porcina africana serán identificados como condenados y eliminados según lo estipulado en este reglamento. El médico veterinario oficial notificará de inmediato al funcionario de la Dirección General de Ganadería que tenga la responsabilidad del control de las enfermedades porcinas en la provincia donde se encuentren los porcinos.

Artículo 316. Todos los cerdos, aunque no estén identificados como sospechosos, que pertenezcan a lotes en los que uno o más animales hayan sido condenados o identificados como sospechosos por presentar sintomatología asociada a peste porcina clásica o peste porcina africana, deberán, en la medida de lo posible, ser sacrificados por separado y aparte de todos los demás animales que pasaron la inspección ante-mortem.

Artículo 317. Cualquier animal que, en la inspección ante-mortem, esté afectado con epiteloma del ojo y la región orbitaria en la que el ojo ha sido destruido u oscurecido por tejido neoplásico y que muestre una infección extensa, supuración y necrosis, generalmente acompañada de mal olor, o cualquier animal afectado con epiteloma del ojo o de la región orbitaria que, independientemente de su extensión, esté acompañado de caquexia, se identificará como condenado y se eliminará según lo estipulado en este reglamento.

Artículo 318. Durante la inspección ante-mortem, si algún ganado muestra signos de haber sido afectado por el ántrax, será condenado y se eliminará según lo estipulado en este reglamento. Ningún otro ganado de un lote en el que se encuentre ántrax en la inspección ante-mortem deberá ser sacrificado hasta que se haya determinado mediante una inspección ante-mortem cuidadosa que no queda ningún ganado infectado con ántrax en el lote.

Artículo 319. El ganado aparentemente sano (excepto los cerdos) de un lote en el que se haya detectado ántrax, y cualquier ganado aparentemente sano que haya sido tratado con productos biológicos de ántrax que no contengan organismos vivos de ántrax, puede ser sacrificado y presentado para una inspección post-mortem si han estado retenidos no menos de 21 días después del último tratamiento o de la última muerte de algún ganado en el lote.

Artículo 320. El ganado que haya sido inyectado con vacunas contra el ántrax (organismos vivos) dentro de las 6 semanas, y aquellos que presenten evidencia de reacción a dicho tratamiento, como inflamación, tumefacción o edema en el lugar de la inyección, serán condenados en la inspección ante-mortem, o dichos animales pueden ser retenidos bajo la supervisión de un oficial de inspección u otro funcionario designado hasta el vencimiento del período de 6 semanas y la desaparición de cualquier evidencia de reacción al tratamiento.

Párrafo: Cuando en la inspección ante-mortem se encuentre ganado afectado por ántrax, todos los corrales de ganado expuestos y los caminos de entrada del establecimiento autorizado deberán limpiarse y desinfectarse quitando y quemando rápida y completamente toda la paja, la basura y el estiércol. Esto deberá ser seguido inmediatamente por una desinfección completa de las instalaciones expuestas empapando el suelo, las cercas, las puertas y todo el material expuesto con una solución al 5% de hidróxido de sodio o cloro comercial, u otro desinfectante aprobado por el Departamento de Alimentos para este propósito.

Artículo 321. Todos los cerdos que demuestren claramente en la inspección ante-mortem que están afectados por erisipela aguda porcina serán identificados como condenados y eliminados según lo estipulado en este reglamento.

Artículo 322. Todo ganado que muestre signos del inicio del parto no podrá ser sacrificado hasta después del parto y el paso de la placenta, entonces, se podrá permitir el sacrificio u otra disposición si el animal es aceptable de otra manera.

Artículo 323. El ganado vacunado con lesiones de vacuna sin cicatrizar, acompañado de fiebre, que no haya estado expuesto a ninguna otra enfermedad infecciosa o contagiosa, no está obligado a ser sacrificado y puede ser liberado para sacarlo de las instalaciones.

Artículo 324. En todos los casos de sacrificio de emergencia, con las excepciones dispuestas en este reglamento, los animales deberán ser inspeccionados inmediatamente antes del sacrificio, ya sea que hayan sido inspeccionados o no. Cuando exista la necesidad de un sacrificio de emergencia, el establecimiento notificará a los oficiales de inspección para que se realice dicha inspección.

Artículo 325. El ganado identificado como condenado deberá ser sacrificado por el establecimiento autorizado, si no está ya muerto. Estos animales no se llevarán al establecimiento autorizado para ser sacrificados o faenados para el consumo humano, ni se trasladarán a ningún departamento del establecimiento destinado a productos comestibles pero serán dispuestos según lo estipulado en este reglamento.

Artículo 326. Cualquier ganado condenado a causa de cetosis, erisipela porcina, enfermedades vesiculares, tetania de los pastos, tetania por transporte, paresia del parto, anasarca, anaplasmosis, leptospirosis, listeriosis o afección inflamatoria, incluida la neumonía, enteritis y peritonitis, puede ser apartado y mantenido para tratamiento bajo la supervisión de un oficial de inspección. Solo se retirará la tarjeta por un oficial de inspección para identificación de productos condenados después del tratamiento bajo dicha supervisión si se determina que el animal está libre de dicha enfermedad.

Artículo 327. Las cabras que hayan reaccionado a una prueba de brucelosis serán condenadas y se eliminarán según lo estipulado en este reglamento.

Artículo 328. Los oficiales de inspección deberán notificar de inmediato al Departamento de Sanidad Animal de la Dirección General de Ganadería cuando se descubra que algún ganado está afectado por una enfermedad vesicular.

Párrafo: Tras la inspección ante-mortem, cualquier animal que se encuentre afectado con exantema o estomatitis vesicular en las etapas agudas, como se evidencia por lesiones agudas y activas y temperatura elevada se identificará como condenado y se dispondrá según lo estipulado en este reglamento.

Artículo 329. El ganado sospechoso de haber sido tratado o expuesto a cualquier sustancia que pueda impartir un residuo biológico que haría que los tejidos comestibles no fueran aptos para la alimentación humana, o que se adulteraran de otra manera, se manipulará en cumplimiento de las disposiciones de este artículo y se identificarán en los establecimientos autorizados como “Condenado.” Este ganado puede mantenerse bajo la custodia de un oficial de inspección, u otro funcionario, hasta que los procesos metabólicos hayan reducido el residuo lo suficiente como para que los tejidos sean aptos para la alimentación humana y no adulterados de otra manera. Cuando haya transcurrido el tiempo requerido, el ganado, si se devuelve para el establecimiento de sacrificio, debe volver a examinarse en una inspección ante-mortem. Para ayudar a determinar la cantidad de residuo presente en los tejidos, los oficiales de inspección pueden permitir el sacrificio de dicho ganado con el fin de recolectar tejidos para analizar el residuo. Dicho análisis puede incluir el uso de procedimientos de selección en planta diseñados para detectar la presencia de residuos de antimicrobianos en cualquier especie de ganado.

Artículo 330. Todas las canales y órganos comestibles y otras partes de estos, en los que se encuentre cualquier residuo biológico que adultere dichos productos, se marcarán como “Condenado” y se dispondrán según lo estipulado en este reglamento.

Artículo 331. En aquellos establecimientos autorizados donde se realice el sacrificio de ternero según la definición establecida por el Departamento de Alimentos, será obligación de dicho establecimiento facilitar a la inspección oficial la identidad del productor de cada ternero presentado para la inspección ante-mortem antes de que el animal sea presentado para dicha inspección.

Artículo 332. Ningún ganado utilizado en cualquier investigación que involucre un producto biológico, fármaco o químico experimental será elegible para el sacrificio en un establecimiento autorizado.

Artículo 333. Todo el ganado requerido por este capítulo para ser identificado como sospechoso deberá tener una chapa en la oreja, emblema o marca visible numerada en serie que lleve el término “sospechoso, S.P”, excepto que el ganado afectado con epiteloma del ojo, actinomicosis y actinobacilosis hasta tal punto que las lesiones se puedan detectar fácilmente en la inspección post-mortem, no necesita ser identificado individualmente en la inspección ante-mortem como sospechoso, siempre que dicho ganado sea segregado y manejado como sospechoso.

Artículo 334. En adición a lo requerido en el artículo 336, la identificación de los cerdos sospechosos debe incluir el uso de tatuajes especificados por el oficial de inspección para mantener la identidad de los animales a través del equipo de depilación cuando se utilice dicho equipo.

Artículo 335. El ganado bovino, ovino y caprino que llegue al establecimiento autorizado deberá someterse a un periodo de ayuno y reposo de un mínimo de doce (12) horas antes del sacrificio, y durante un mínimo de dos (2) horas en el caso de los porcinos, a fin de que sus condiciones fisiológicas sean óptimas y se asegure que no queden ocultos signos o síntomas de enfermedad. El periodo de ayuno y reposo deberá realizarse en los corrales del establecimiento autorizado.

CAPÍTULO II

INSPECCIÓN POST-MORTEM DEL GANADO

Artículo 336. Se realizará un examen e inspección post-mortem cuidadoso de las canales y partes de estas de todo el ganado sacrificado en establecimientos autorizados el día de su sacrificio.

Artículo 337. El establecimiento autorizado debe operar a velocidades de línea aprobadas por la Dirección General, de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios al momento de su habilitación. El establecimiento autorizado es responsable de ajustar la velocidad de la línea en respuesta a inquietudes sobre el personal, el faenado sanitario o patologías para garantizar procedimientos adecuados de faenado sanitario, presentación e inspección.

Artículo 338. El establecimiento autorizado es responsable de garantizar que todas las canales y partes se presenten en condiciones sanitarias y con una orientación uniforme para permitir una inspección post-mortem adecuada.

Artículo 339. Las dotación de personal sobre la base del número de canales a inspeccionar por hora se describen en las siguientes tablas. Los estándares para múltiples líneas de oficiales de inspección se basan en que estos rotan a través de los diferentes tipos de estaciones de inspección durante cada turno para igualar la carga de trabajo. Los oficiales de inspección a cargo o el médico veterinario oficial tendrá la autoridad para requerir al establecimiento autorizado que reduzca la velocidad de la línea de sacrificio cuando, a su juicio, el procedimiento de inspección no pueda realizarse adecuadamente a la velocidad actual de la línea debido a deficiencias en la preparación y presentación de canales en la línea de sacrificio por parte del establecimiento autorizado a una tasa más alta o porque el estado de salud de los animales indica la necesidad de una inspección más exhaustiva.

Ganado bovino (reses)

Tasas máximas de sacrificio (cabeza por hora)	Número de oficiales de inspección por estación		
	Cabezas	Vísceras	Canal
1 a 12	Un oficial de inspección realiza la inspección de la cabeza y la parte inferior de la canal y un segundo oficial de inspección realiza la inspección de las vísceras y la parte superior de la canal.		
13 a 27	1	1	1
28 a 41	1	2	1

Artículo 340. En establecimientos que sacrifiquen 42 o más reses por hora, el Departamento de Alimentos realizará una evaluación en el sitio para, dependiendo de la configuración de la línea de sacrificio, determinar el número de oficiales de inspección por estación para asegurar una adecuada inspección post-mortem.

Artículo 341. Los estándares de inspección porcina para todas las líneas de sacrificio se basan en la observación, en lugar de la palpación, en la estación de inspección de vísceras, del bazo, el hígado, el corazón, los pulmones y los ganglios linfáticos mediastínicos.

Cerdos

Tasas máximas de sacrificio (cabeza por hora)	Número oficiales de inspección por estación		
	Cabezas	Vísceras	Canal
1 a 50	Un oficial de inspección realiza la inspección de la cabeza y vísceras y un segundo oficial de inspección realiza la inspección de la canal.		
51 a 100	1	1	1

Artículo 342. En establecimientos que sacrifiquen 101 o más cerdos por hora, el Departamento de Alimentos realizará una evaluación en el sitio para, dependiendo de la configuración de la línea de sacrificio, determinar el número de oficiales de inspección por estación para asegurar una adecuada inspección post-mortem.

Artículo 343. La cabeza, cola, lengua, glándula del timo y todas las vísceras de cada animal sacrificado, toda la sangre y otras partes de dicho animal que se utilicen en la preparación de productos alimenticios cárnicos o productos médicos, se manipularán en tal de manera de identificarlos con el resto de la canal y como derivados del animal en particular involucrado, hasta que se haya completado la inspección post-mortem de la canal y sus partes. Dicho manejo incluirá la retención de aretes de oído, identificadores del dorso del animal, implantes y otros dispositivos de identificación adheridos al animal, de manera que se relacionen con la canal hasta que se complete la inspección post-mortem.

Artículo 344. Los dispositivos de identificación que pueda llevar el ganado deberán colocarse en una bolsa de plástico transparente y dicha bolsa acompañará a la canal hasta que la inspección sea completada.

Artículo 345. El supervisor nacional podría permitir el uso de cualquier método alternativo propuesto por el establecimiento autorizado para manipular los dispositivos de identificación siempre y cuando dicho método alternativo proporcione un medio de fácil identificación de una canal específico con las partes correspondientes por el oficial de inspección que realiza la inspección post-mortem.

Artículo 346. Cada canal, incluidos todos los órganos removidos y otras partes, en el que se encuentre cualquier lesión u otra condición que pueda hacer que la carne o cualquier parte no sea apta para consumo humano, o adulterada de otro modo, y que por esa razón requiera una inspección posterior, deberá ser retenido por el oficial de inspección en el momento de la inspección. La identidad de cada canal retenida, órgano u otra parte se mantendrá hasta que se complete la inspección final. Las canales retenidas no se lavarán ni recortarán a menos que lo autorice un oficial de inspección. Los médicos veterinarios oficiales deberán realizar la inspección final de todas las canales retenidas y tomar una determinación sobre la disposición de estas y sus partes con base en este reglamento y su juicio profesional.

Artículo 347. Los dispositivos y métodos que apruebe la DIGEMAPS podrán utilizarse para la identificación temporal de canales, órganos y otras partes retenidas. En todos los casos, la identificación se establecerá aún más colocando la tarjeta de "Retenida S.P" tan pronto como sea posible y antes de la inspección final.

Artículo 348. Cada canal o parte que, en la inspección final, se encuentre en mal estado, adulterada o insalubre, o de otro modo no apta para consumo humano, deberá ser marcada de manera visible, en los tejidos superficiales de la misma, por un oficial de inspección en el momento de la inspección, como "Condenado S.P". Los órganos desprendidos condenados y otras partes de tal carácter que no puedan marcarse de esa manera se colocarán inmediatamente en carros o receptáculos que se mantendrán claramente marcados como "Condenado S.P", en letras de no menos de 2 pulgadas de alto. Todas las canales y partes condenadas permanecerán bajo la custodia de un oficial de inspección y se dispondrán según lo requerido en este reglamento al término del día en que sean condenadas o antes de ser necesario.

Artículo 349. Las canales y las partes que se pasen para cocinar deberán estar marcados de manera visible en los tejidos superficiales de los mismos por un oficial de inspección en el momento de la inspección, "Aprobado para cocinar S.P". Todas esas canales y partes se cocinarán de acuerdo con lo estipulado en este reglamento, y hasta que se cocinen, así permanecerán bajo la custodia de un oficial de inspección.

Artículo 350. Por ser considerados productos no comestibles, los cordones espermáticos y los penes serán removidos de todas las canales, así como, los divertículos prepuciales para el caso de las canales de cerdo.

Artículo 351. Las canales y partes que se encuentren sanas y no adulteradas de otra manera se aprobarán y marcarán como se indica en este reglamento. En todos los casos en los que las canales que muestran lesiones localizadas se pasen como alimento o para cocinar y se le aplica una tarjeta de "Retenida S.P" a las canales, los tejidos afectados deben retirarse y descartarse antes de retirar la tarjeta. La tarjeta de "Retenida S.P" debe ser removida solamente por un oficial de inspección.

Artículo 352. Las canales que se encuentren afectadas por ántrax serán retenidas e inmediatamente depositadas en el digestor.

Artículo 353. Todas las canales y todas las partes, incluido el cuero, pezuñas, cuernos, pelo, vísceras y su contenido, sangre y grasa de cualquier ganado que se encuentre afectado por el ántrax, serán condenados y dispuestas inmediatamente, excepto por la sangre que puede manipularse a través del equipo habitual de cocción y secado de sangre.

Artículo 354. Cualquier parte de cualquier canal que esté contaminada con material infectado con ántrax a través del contacto con instrumentos sucios o de otra manera deberá ser inmediatamente condenada y dispuesto según lo estipulado en este reglamento.

Artículo 355. El agua del tanque de escaldado a través de la cual hayan pasado las canales de cerdo infectadas con ántrax deberá drenarse inmediatamente al alcantarillado y todas las partes del tanque de escaldado deberán limpiarse y desinfectarse según lo dispuesto en este capítulo.

Artículo 356. El área de matanza incluyendo todas sus dependencias, facilidades, equipos y utensilios los cuales incluyen pero no se limitan al área de sangrado, tanque de escaldado, banco de garruchas, pisos, paredes, columnas, plataformas, sierras, cuchillas, cuchillos y ganchos, así como las botas y delantales de los empleados contaminados a través del contacto con material infectado con ántrax, deberá limpiarse inmediatamente y desinfectarse con una solución al 5% de hidróxido de sodio o cloro comercial que contenga al menos 94% de hidróxido de sodio, una solución de hipoclorito de sodio que contenga aproximadamente la mitad del 1% (5,000 partes por millón) de cloro disponible y la cual debe estar recién preparada, u otro desinfectante aprobado por el Departamento de Alimentos para este propósito.

Párrafo: Cuando se haya aplicado una solución desinfectante al equipo que luego entrará en contacto con el producto, el equipo deberá enjuagarse con agua limpia antes de dicho contacto.

Artículo 357. Para permitir una inspección adecuada, será una obligación del establecimiento autorizado en el momento del sacrificio, realizar la división del esternón de cada canal y luego de esta etapa, la extracción de las vísceras abdominales y torácicas.

Artículo 358. Los establecimientos que sacrifican ganado y preparan canales y partes de ganado pueden inflar canales o partes de canales con aire si desarrollan, implementan y mantienen controles para garantizar que el procedimiento de inflado con aire no provoque condiciones insalubres ni adultere el producto. Los establecimientos deberán incorporar estos controles en sus planes HACCP o POES.

Artículo 359. El establecimiento autorizado no podrá transferir la grasa a una canal magra, así como tampoco, inyectar aire comprimido en los cráneos del ganado en conjunto con un aturdidor de perno cautivo para mantener al animal quieto durante las operaciones de faenado.

Artículo 360. Cuando solo una parte de una canal deba ser condenada debido a leves magulladuras, la parte magullada se retirará inmediatamente y se condenará.

Artículo 361. Las glándulas tiroides del ganado y el tejido muscular laríngeo sólo podrán ser utilizadas para la fabricación de productos farmacéuticos debiendo estar dichos productos debidamente identificados para tal fin.

Artículo 362. Las glándulas mamarias lactantes y las glándulas mamarias enfermas de ganado se extraerán sin abrir los conductos lácteos o los senos nasales y dichas glándulas no se conservarán para fines comestibles. Si el pus u otro material objetable entra en contacto con la canal, las partes de la canal así contaminadas deberán removerse y condenarse.

Artículo 363. Las ubres del ganado hembra no lactante pueden conservarse para fines alimenticios siempre que se proporcionen instalaciones adecuadas para manipularlas e inspeccionarlas. Un oficial de inspección realizará el examen de las ubres mediante palpación. Cuando sea necesario, a juicio del oficial de inspección para una inspección adecuada, los empleados del establecimiento autorizado deberán hacer una incisión en las ubres en secciones de no más de 2 pulgadas de espesor. Todas las ubres que muestren lesiones de enfermedades deberán ser condenadas por un oficial de inspección. Cada ubre deberá estar debidamente identificada con su respectiva canal y mantenerse separada y aparte de otras ubres hasta que se haya determinado su disposición final.

Artículo 364. Las ubres de vacas oficialmente designadas como “reactores de brucelosis” o como “vacas eliminadas por mastitis” serán condenadas.

Artículo 365. El establecimiento autorizado debe manejar las canales, órganos y otras partes de manera higiénica para evitar la contaminación con materia fecal, orina, bilis, pelo, suciedad u otras materias extrañas; sin embargo, si se produce contaminación, deberá removerse rápidamente de una manera satisfactoria para el oficial de inspección.

Artículo 366. El cerebro, carne de cachetes y recortes de cabeza de animales aturdidos por plomo, esponja de hierro o balas frangibles no se utilizarán para su uso como alimento humano.

Artículo 367. Los establecimientos autorizados de sacrificio de ganado deben desarrollar, implementar y mantener procedimientos escritos para prevenir la contaminación de las canales y sus partes por patógenos entéricos y la contaminación visible de materia fecal, ingesta y leche durante toda la operación de sacrificio y faenado.

Párrafo: Los establecimientos deben incorporar estos procedimientos en sus planes HACCP, POES o en otro programa prerrequisito, mantener registros diarios suficientes para documentar la implementación y el seguimiento de los procedimientos requeridos en este artículo, así como también, mantener registros precisos de todos los resultados de las pruebas y conservar toda esta documentación durante al menos un año y la misma debe estar disponible y accesible para los oficial de inspección de ser necesario.

Artículo 368. Los procedimientos escritos de los establecimientos autorizados asociados a la prevención de la contaminación de las canales y sus partes por patógenos entéricos y la contaminación visible de materia fecal, ingesta y leche durante toda la operación de sacrificio y faenado deben incluir como mínimo la ubicación de muestreo, los organismos microbianos a analizar y la frecuencia de muestreo para monitorear su capacidad para mantener el control del proceso en adición a, otros requerimientos que establezca el Departamento de Alimentos.

Artículo 369. Un empleado del establecimiento deberá abrir la cápsula de riñón y exponer los riñones de todo el ganado al momento del sacrificio con el propósito de que un oficial de inspección los inspeccione.

Artículo 370. La sangre se puede conservar para fines comestibles en establecimientos autorizados siempre que provenga de ganado, cuya canal se inspeccione y pase, y la sangre se recolecta y manipule de manera que no se adultere. La defibrilación de sangre destinada a la alimentación humana no se realizará con las manos. Los anticoagulantes serán aquellos aprobados por la DIGEMAPS.

Artículo 371. Todas las canales y partes del ganado seleccionado para los análisis de residuos químicos, así como, las canales de ganado sospechosas de contenerlo, se retendrán con una tarjeta de "Retenido S.P" por un oficial de inspección hasta que se obtengan los resultados del análisis. Un establecimiento autorizado puede procesar una canal retenida bajo la supervisión directa de un oficial de inspección y cada caja de toda la carne u otros productos de canales retenidas deben identificarse como retenida y se debe mantener la identidad de la canal y sus partes.

Artículo 372. Un oficial de inspección condenará inmediatamente una canal y todas las partes asociadas siempre que los resultados de las pruebas analíticas excedan las tolerancias establecidas por la República Dominicana o identifiquen sustancias cuyo uso en el ganado para alimentación humana esté prohibido de otro modo o que el laboratorio autorizado determine que son inaceptables.

Artículo 373. El oficial de inspección condenará todas las canales y partes de estas que hayan resultado positivas en las pruebas y liberará y autorizará para el consumo humano todas las canales y partes siempre que el laboratorio autorizado determine que los resultados de las pruebas analíticas son aceptables o haya resultado negativos.

Artículo 374. Los materiales de riesgo específico (MER) procedentes de ganado bovino son productos no comestibles y su uso como alimentos destinados al consumo humano queda prohibido y debido a esto, deberán ser sometidos a un proceso de remoción, segregación de los materiales comestibles y disposición.

Párrafo: Los MER son el cerebro, el cráneo, los ojos, los ganglios del trigémino, la médula espinal, la columna vertebral (sin incluir las vértebras de la cola, los procesos transversos de las vértebras torácicas y lumbares, y las alas del sacro) y los ganglios de la raíz dorsal del ganado con 30 meses de edad o más, así como también, el íleon distal del intestino delgado y las amígdalas del ganado de todas las edades.

Artículo 375. Los establecimientos autorizados están obligados a remover la médula espinal del ganado que tenga 30 meses de edad en el establecimiento en el que se sacrificó al animal.

Artículo 376. El intestino delgado de todo el ganado se puede usar en alimentos destinados al consumo humano si se deriva de ganado que fue inspeccionado y aprobado en un establecimiento autorizado en República Dominicana o en un establecimiento extranjero certificado en un país elegible para exportar carnes y productos de carne a la República Dominicana.

Artículo 377. El íleon distal se removerá a través de un procedimiento que remueva al menos 80 pulgadas de intestino delgado sin enrollar y recortado en función de una medición realizada desde la unión cecocólica y avanzando de forma proximal respecto del yeyuno y por un procedimiento que el establecimiento demuestre que es eficaz para garantizar la total remoción del íleon distal.

Artículo 378. Los establecimientos autorizados que sacrifican ganado y aquellos que procesen las canales o las partes de ganado deben elaborar, implementar y mantener procedimientos escritos para la remoción, la segregación y la disposición de los MER. Estos procedimientos deben abordar la posible contaminación de materiales comestibles con MER antes, durante y después del ingreso en el establecimiento autorizado. Los establecimientos autorizados deberán incorporar los procedimientos para la remoción, la segregación y la disposición de MER en los planes HACCP o POES, u otros programas prerequisites.

Artículo 379. Los establecimientos autorizados que sacrifican ganado y aquellos que procesen las canales o las partes de ganado deben tomar las acciones correctivas adecuadas cuando el establecimiento autorizado o la DIGEMAPS determinen que los procedimientos del establecimiento autorizado para la remoción, la segregación y la disposición de MER, o bien la implementación o el mantenimiento de estos procedimientos, no lograron garantizar que los MER se removieron de manera adecuada y eficaz de las canales del ganado, se segregaran de los materiales comestibles y se dispusieron de acuerdo en este reglamento.

Artículo 380. Los establecimientos autorizados que sacrifican ganado y aquellos que procesen las canales o las partes de ganado deben evaluar de forma rutinaria la eficacia de sus procedimientos para la remoción, la segregación y la disposición de MER en cuanto a la prevención del uso de estos materiales en alimentos destinados al consumo humano y deben revisar los procedimientos según resulte necesario cuando se produzcan cambios que pudieran afectar la remoción, la segregación y la disposición de MER.

Artículo 381. Los establecimientos autorizados que sacrifican ganado y aquellos que procesen las canales o las partes de ganado deben mantener diariamente registros que resulten suficientes para documentar la implementación y el monitoreo de los procedimientos para la remoción, la segregación y la disposición de los MER y toda acción correctiva aplicada.

Párrafo: Los registros exigidos se pueden mantener en formatos digitales o físicos computadoras, siempre que el establecimiento ponga en práctica controles adecuados para garantizar la integridad de la información. Estos registros deben conservarse durante al menos un año en el cual los oficiales de inspección deberán tener acceso a ellos en cualquier momento. Todos estos registros deben mantenerse en el establecimiento autorizado durante 48 horas luego de realizados, período después del cual pueden conservarse fuera de las instalaciones siempre que el Departamento de Alimentos tenga acceso a ellos en el plazo de 24 horas de solicitarlo.

Artículo 382. Respecto al saneamiento de los equipos y utensilios utilizados por empleados del establecimiento para cortar MER en establecimientos autorizados de sacrificio de ganado y/o procesamiento de canales que NO separan el ganado de 30 meses de edad o más del ganado menor de 30 meses de edad, los establecimientos autorizados deberán usar un equipo específico para cortar y eliminar los MER y dicho equipo debe ser limpiado y desinfectado antes de ser utilizado en canales o partes de ganado que tenga menos de 30 meses de edad.

Artículo 383. En establecimientos autorizados que sacrifican ganado o bien que procese las canales o las partes de ganado, separan las canales y las partes del ganado con 30 meses de edad o más del ganado que tenga menos de 30 meses de edad durante las operaciones de procesamiento, y procesan las canales o las partes del ganado con menos de 30 meses en primera instancia, dichos establecimientos pueden emplear procedimientos operacionales de saneamiento de rutina en el equipo usado para cortar MER.

Artículo 384. Los establecimientos autorizados de sacrificio pueden despachar canales o partes de reses que contengan columnas vertebrales procedentes de ganado con 30 meses de edad o más a otro establecimiento autorizado objeto de inspección oficial para continuar el procesamiento.

Párrafo: Lo establecido en el artículo 387 se permitirá sólo si el establecimiento que envía estos materiales mantiene el control de las canales o las partes mientras se encuentren en tránsito, este garantice que las canales o las partes se trasladen bajo el control oficial, las canales o las partes estén acompañadas por documentación que claramente indique que estas contienen columnas vertebrales de ganado que tenía 30 meses de edad o más al momento del sacrificio, dicho establecimiento mantenga registros que identifiquen el establecimiento autorizado que recibió las canales o las partes y se conserven registros con los cuales se pueda constatar que el establecimiento autorizado que recibió las canales o las partes removió las partes de la columna vertebral catalogadas como MER y se dispusieron de acuerdo con lo estipulado en este reglamento.

Artículo 385. Los MER indicados en este capítulo se considerarán que proceden de ganado con 30 meses de edad o más, a menos que el establecimiento autorizado pueda demostrar, mediante documentación, que los materiales provienen de un animal que tenía menos de 30 meses de edad al momento del sacrificio.

BORRRAAL

CAPÍTULO III

DISPOSICIÓN DE CANALES DE GANADO Y PARTES ENFERMAS O DE OTRO MODO ADULTERADAS

Artículo 386. Las canales o partes de canales de ganado de todos los animales sacrificados en un establecimiento autorizado que en el momento del sacrificio o en cualquier inspección posterior, estén afectadas por alguna de las enfermedades o afecciones mencionadas en este capítulo o en alguna otra parte de este reglamento, se dispondrán de acuerdo lo estipulado con los artículos relativos a dicha enfermedad o afección.

Artículo 387. Los productos aprobados por el Departamento de Alimentos para cocinar o refrigerar bajo esta parte deben manipularse en el establecimiento autorizado donde se preparan inicialmente, a menos que se trasladen a otro establecimiento autorizado para dicha manipulación o, en el caso de productos aprobados para refrigeración, se mueven para tal refrigeración a un congelador o instalación aprobada por el Departamento de Alimentos en casos específicos siempre que, cuando se muevan los productos, se envíen en contenedores sellados o en un medio de transporte sellado. Reconociendo el hecho de que es impracticable formular reglas que cubran todos los casos y designar en qué etapa un proceso de enfermedad o una condición da como resultado la adulteración de un producto, la decisión sobre la disposición de todas las canales, órganos u otras partes no específicamente cubiertas en este capítulo se dejará a criterio del médico veterinario oficial y para lo cual, se desarrollara un procedimiento oficial de apoyo para la toma de decisiones. El médico veterinario oficial ejercerá su juicio respecto a la disposición de todas las canales o partes de una manera que asegure que solo un producto sano y sin adulterar se apruebe para la alimentación humana.

Artículo 388. En caso de duda sobre una afección, una enfermedad o la causa de una afección, o para confirmar un diagnóstico, se enviarán muestras representativas de los tejidos afectados, debidamente preparadas y empaquetadas, para su examen a uno de los laboratorios autorizados.

Artículo 389. Para la disposición final o condena de las canales de ganado con tuberculosis, se tomará en cuenta la diferencia en la patogénesis en porcinos, bovinos, ovinos y caprinos.

Párrafo: la condena total de la canal se realizará cuando una o varias de las siguientes condiciones estén presentes, siendo estas, lesiones de tuberculosis generalizada (se considera que la tuberculosis es generalizada cuando las lesiones se distribuyen de una manera que sólo es posible por la entrada de los bacilos en la circulación sistémica), cuando en la inspección ante-mortem se observe que el animal tiene fiebre asociada a una lesión tuberculosa activa en la inspección post-mortem, cuando haya una caquexia asociada a dicha enfermedad, cuando se encuentre una lesión de tuberculosis en cualquier músculo o tejido intramuscular, o hueso, articulación u órgano abdominal (excluyendo el tracto gastrointestinal) o en cualquier ganglio linfático como resultado del drenaje de un músculo, hueso, articulación o órgano abdominal (excluyendo el tracto gastrointestinal), cuando las lesiones son extensas en tejidos de la cavidad torácica o abdominal, cuando las lesiones son múltiples, agudas y activamente progresivas o cuando el carácter o la extensión de las lesiones no sea indicativo de una afección localizada.

Artículo 390. Un órgano u otra parte de una canal de ganado afectada por tuberculosis localizada será condenado cuando contenga lesiones de tuberculosis o cuando el ganglio linfático correspondiente contenga lesiones de tuberculosis.

Artículo 391. Las canales de ganado serán aprobadas sin restricción para la alimentación humana solo cuando la canal de un animal no identificado como un reactor a una prueba de tuberculina administrada por la Dirección General de Ganadería se encuentre libre de lesiones tuberculosas durante la inspección post-mortem.

Artículo 392. Cuando una canal de ganado bovino, ovino o caprino revela una lesión de tuberculosis o lesiones no tan graves o numerosas como las lesiones descritas en el artículo 389 anterior, la parte no afectada de la canal puede aprobarse para cocinar de acuerdo con lo estipulado en este reglamento si el carácter y la extensión de las lesiones indican una condición localizada, si las lesiones están calcificadas o encapsuladas, y siempre que el órgano u otra parte afectada sea condenado.

Artículo 393. Cuando la canal del ganado identificado como un reactor a una prueba de tuberculina administrada por la Dirección General de Ganadería se encuentre libre de lesiones de tuberculosis, la canal podrá aprobarse para cocinar.

Artículo 394. Las canales de cerdos que se encuentren libres de lesiones de tuberculosis durante la inspección post-mortem pueden aprobarse para la alimentación humana sin restricciones. Cuando las lesiones de tuberculosis en cualquier canal de cerdo se localizan y se limitan a un foco primario de infección, como los ganglios linfáticos cervicales, los ganglios linfáticos mesentéricos o los ganglios linfáticos mediastínicos, la parte no afectada de la canal puede aprobarse para la alimentación humana sin restricción después de que el órgano u otra parte afectada sea condenada.

Artículo 395. Cuando la canal de cualquier cerdo revela lesiones más graves o más numerosas que las descritas en el artículo 394 anterior, pero no tan graves o tan numerosas como las lesiones descritas en el artículo 389 anterior, las partes no afectadas de tales canales pueden aprobarse para cocinar si el carácter y la extensión de las lesiones indican una condición localizada, y si las lesiones están calcificadas o encapsuladas, y siempre que el órgano u otra parte afectada sea condenada.

Artículo 396. Las canales de todos los cerdos con lesiones compatibles con peste porcina clásica y peste porcina africana serán condenadas. El Departamento de Alimentos notificará sobre estos casos a la Dirección General de Ganadería para que tome las medidas pertinentes.

Artículo 397. Las canales afectadas por erisipela porcina aguda o generalizada, o que presenten cambios sistémicos, serán condenadas.

Artículo 398. Las canales de cerdos afectadas por la enfermedad de la piel de diamante, cuando se localizan y no se asocian con cambios sistémicos, pueden aprobarse para la alimentación humana después de la extracción y el decomiso de las partes afectadas, siempre que dichas canales estén sanas.

Artículo 399. Las canales afectadas por artritis localizada y no asociada con cambios sistémicos pueden aprobarse para alimentación humana después de la extracción y el decomiso de todas las partes afectadas. Las articulaciones afectadas con los correspondientes ganglios linfáticos deben ser extirpadas y condenadas. Para evitar la contaminación de la carne que se aprueba, no se abrirá una cápsula de articulación hasta que se retire la articulación afectada.

Artículo 400. Las canales afectadas por artritis serán condenadas cuando exista evidencia de afectación sistémica.

Artículo 401. Las canales de bovinos que en la inspección post-mortem estén afectados por anasarca (edema generalizado) en estadios avanzados y se caractericen por un edema generalizado extenso o bien marcado serán condenadas.

Párrafo: Las canales de ganado, incluidos sus órganos desprendidos y otras partes, que en la inspección post-mortem se encuentren afectados por anasarca en menor grado que el descrito en el artículo 401 anterior, pueden aprobarse como alimento humano después de su extracción y condena de los tejidos afectados, siempre que la lesión sea localizada.

Artículo 402. Los aspectos descritos al término “generalización” especificados en el artículo 389 anterior se aplicará también para la actinomicosis y la actinobacilosis, y se condenarán las canales de ganado con lesiones generalizadas de cualquiera de estas enfermedades.

Artículo 403. Las canales de ganado que muestren lesiones localizadas simples de actinomicosis o actinobacilosis pueden aprobarse para la alimentación humana después de que los órganos infectados u otras partes que hayan sido extraídos y condenados.

Artículo 404. Las cabezas afectadas de actinomicosis o actinobacilosis, incluida la lengua, serán condenadas, salvo que cuando la enfermedad de la mandíbula sea leve, estrictamente localizada y sin supuración, trayectos fistulosos o afectación de los ganglios linfáticos, la lengua, si está libre de enfermedad, puede aprobarse o, cuando la enfermedad es leve y se limita a los ganglios linfáticos, la cabeza, incluida la lengua, puede aprobarse para la alimentación humana después de que los ganglios afectados hayan sido extirpados y condenados.

Párrafo: Cuando la enfermedad es leve y se limita a la lengua, con o sin afectación de los ganglios linfáticos correspondientes, la cabeza puede aprobarse para la alimentación humana después de la extracción y condena de la lengua y los ganglios linfáticos correspondientes.

Artículo 405. Se condenarán las canales de ganado afectadas o que presenten lesiones asociadas a Ántrax, Pierna negra, lesiones por vacunas sin cicatrizar (vaccinia), estrangulación, Púrpura hemorrágica, Azoturia, Influenza aguda, Osteoporosis generalizada, cojera inflamatoria aguda, fístula extensa.

Artículo 406. Se condenarán las canales de ganado afectadas o que presenten lesiones asociadas a Anaplasmosis, Hemoglobinuria bacilar en bovinos, Lengua azul, Septicemia hemorrágica, Icterohematuria en ovejas, Rinotraqueítis infecciosa bovina, Leptospirosis y Catarro epizoótico maligno.

Párrafo: Cuando se haya producido una recuperación en la medida en que solo persisten lesiones localizadas, la canal podrá aprobarse como alimento humano después la extracción y condena de los órganos afectados u otras partes.

Artículo 407. Se condenará un órgano individual u otra parte de una canal afectada por una neoplasia. Si hay evidencia de metástasis o que el estado general del animal se ha visto afectado negativamente por el tamaño, la posición o la naturaleza de la neoplasia, se condenará toda la canal, así como también, aquellas canales afectadas por linfoma maligno.

Artículo 408. Las canales de animales afectados por el carcinoma de células escamosas del ojo o de la región orbital serán condenados en su totalidad si existe una de las tres condiciones siguientes:

1. La afección ha involucrado las estructuras óseas de la cabeza con extensa infección, supuración y necrosis;
2. Hay metástasis desde el ojo, o la región orbital, a cualquier ganglio linfático, incluido el ganglio linfático parotídeo, los órganos internos, los músculos, el esqueleto u otras estructuras, independientemente de la extensión del tumor primario; o
3. La afección, independientemente de su extensión, se asocia con caquexia o evidencia de absorción o cambios secundarios.

Artículo 409. Las canales de animales afectados con el carcinoma de células escamosas del ojo o de la región orbital, en menor medida que la descrita en el artículo 411 anterior, podrán aprobarse para la alimentación humana después de la remoción y condena de la cabeza, incluida la lengua, siempre que la canal esté en condiciones normales.

Artículo 410. Se condenarán las canales de ganado que muestren depósitos pigmentarios generalizados tales como melanosis, xantosis, ocronosis, etc. Las partes afectadas de las canales que presenten depósitos pigmentarios localizados de carácter insalubre o adulterados de otro modo serán removidos y condenados.

Artículo 411. Todas las abrasiones leves y bien delimitadas en la lengua y la superficie interna de los labios y la boca, cuando no estén involucrados los ganglios linfáticos, deben extirparse cuidadosamente, dejando solo tejido sano y normal, que puede aprobarse para la alimentación humana. Se condenará cualquier órgano u otra parte de una canal que esté muy magullada o que esté afectada por un absceso o una llaga supurante; y cuando las lesiones sean de tal carácter o extensión que afecten a toda la canal, se condenará toda la canal. Las porciones de canales que estén contaminadas con pus u otro material de alguna enfermedad serán condenadas.

Artículo 412. Se condenarán todas las canales de animales que presenten niveles de infección críticos los cuales puedan dar lugar a intoxicaciones alimentarias por el consumo de sus productos. Esto incluye todas las canales que muestren signos de:

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 gangrenosa o hemorrágica severa.
4. Metritis aguda difusa o mastitis.
5. Flebitis de las venas umbilicales.
6. Pericarditis traumática séptica o purulenta.

7. Cualquier inflamación aguda, absceso o llaga supurante, si se asocia con nefritis aguda, hígado graso y degenerado, bazo blando inflamado, hiperemia pulmonar marcada, hinchazón general de los ganglios linfáticos, enrojecimiento difuso de la piel, caquexia, decoloración icterica del canal o condición similar, ya sea individualmente o en combinación.
8. Salmonelosis.

Artículo 413. Los implementos contaminados por el contacto con canales afectadas por cualquiera de las enfermedades mencionadas en el artículo 412 deberán limpiarse y desinfectarse minuciosamente. El equipo utilizado para el faenado de dichas canales, como carros de vísceras o mesas de inspección, se desinfectará con agua caliente a una temperatura mínima de 180 ° F (82 ° C). Las canales o partes de canales contaminadas por el contacto con las canales enfermas serán condenadas, a menos que todos los tejidos contaminados se retiren en un plazo no mayor de dos horas.

Artículo 414. Desde el punto de vista de la inspección de la carne, la necrobacilosis puede considerarse en un inicio como una infección local, y las canales en las que se localizan las lesiones pueden aprobarse para la alimentación humana si se encuentran en buen estado de nutrición, una vez extraídas y condenadas las porciones afectadas con lesiones necróticas. Sin embargo, cuando la emaciación, la hinchazón turbia del tejido parenquimatoso de los órganos o el agrandamiento de los ganglios linfáticos se asocian con la infección, es evidente que la enfermedad ha progresado más allá del estado de localización a un estado de toxemia, por lo que toda la canal debe ser condenado por ser un producto considerado nocivo para la salud humana. La piemia o la septicemia pueden intervenir como una complicación de la necrosis local y, cuando está presente, la canal será condenada.

Artículo 415. La disposición de las canales de ovejas y las cabras afectadas por la linfadenitis caseosa estarán sujetas a la siguiente determinación:

1. Se condenará una canal delgada que muestre lesiones bien marcadas en las vísceras y los ganglios linfáticos esqueléticos, o una canal delgada que muestre lesiones extensas en cualquier parte.
2. Una canal delgada que muestre lesiones bien marcadas en las vísceras con sólo lesiones leves en otra parte o que muestre lesiones bien marcadas en los ganglios linfáticos esqueléticos con sólo lesiones leves en otras partes puede aprobarse para cocinar.
3. Una canal delgada que muestre solo lesiones leves en los ganglios linfáticos esqueléticos y en las vísceras puede aprobarse a la alimentación humana sin restricciones.
4. Una canal bien nutrida que muestre lesiones bien marcadas en las vísceras y con sólo lesiones leves en otra parte o que muestre lesiones bien marcadas limitadas a los ganglios linfáticos esqueléticos con sólo lesiones leves en otras partes, puede aprobarse para la alimentación humana sin restricciones.
5. Una canal bien nutrida que muestre lesiones bien marcadas en las vísceras y los ganglios linfáticos esqueléticos puede aprobarse para cocinar; pero cuando las lesiones sean numerosas y extensas, será condenada.
6. Todos los órganos afectados y los nódulos de las canales aprobadas para alimento humano sin restricción o aprobado para cocinar serán removidos y condenados.

7. Tal como se utiliza en este artículo, el término "delgado" no se aplica a una canal anémica o emaciada; y el término "lesiones" se refiere a lesiones de linfadenitis caseosa.

Artículo 416. Las canales que presenten cualquier grado de ictericia serán condenadas. Las condiciones de grasa amarilla causadas por factores nutricionales o características de ciertas razas de ganado y la grasa amarilla que a veces se observa en ovejas no deben confundirse con ictericia. Estas canales deben aprobarse por los oficiales de inspección para la alimentación humana, si por lo demás es normal.

Artículo 417. Se condenarán los canales de porcino que desprendan un olor sexual pronunciado. La carne de las canales de cerdo que desprenden un olor sexual menos pronunciado podrá aprobarse para su uso en productos alimenticios de carne cocida triturada o para el digestor, de lo contrario, será condenada.

Artículo 418. Se condenarán las canales de ganado afectado de sarna o sarna en estadios avanzados, que presenten caquexia o inflamación extensa. Cuando la enfermedad es leve, la canal puede aprobarse después de la extracción de la parte afectada.

Artículo 419. Las canales de cerdos afectadas con lesiones cutáneas (ejemplo: urticaria, tiña tonsurante, *Demodex folliculorum* o eritema) pueden aprobarse para la alimentación humana después de remover y condenar la piel afectada, si la canal no está de otra manera adulterada.

Artículo 420. Las canales de ganado afectados con lesiones de *Cysticercus bovis* se dispondrán de la siguiente manera:

1. Las canales de ganado que presenten lesiones de *Cysticercus bovis* serán condenadas si la infestación es extensa o si la musculatura está edematosa o descolorida. Las canales se considerarán muy infestadas si además de encontrar lesiones en al menos dos de los sitios de inspección habituales, a saber, el corazón, el diafragma y sus pilares, los músculos de la masticación, el esófago, la lengua y la musculatura expuestos durante las operaciones normales de faenamiento sanitario, se encuentran expuestos en al menos dos de los sitios expuestos por una incisión hecha en cada ronda exponiendo la musculatura en sección transversal y una incisión transversal en cada miembro anterior que comienza 2 o 3 pulgadas por encima del punto del olécranon y se extiende hasta el húmero.
2. Canales de ganado que muestren una o más lesiones por tenia de *Cysticercus bovis* pero no tan extensas como se indica en el numeral 1 de este artículo, según lo determinado por un examen cuidadoso, que incluya, pero no se limite al corazón, el diafragma y sus pilares, los músculos de la masticación, el esófago, la lengua y la musculatura expuestos durante las operaciones normales de faenamiento, pueden aprobarse para la alimentación humana después de la remoción y condena de las lesiones con los tejidos circundantes siempre que, las canales, debidamente retenidas, se mantengan en almacenamiento en frío bajo el control de un oficial de inspección a una temperatura no superior a 15 ° F (- 9.44 ° C) de forma continua durante un período no inferior a 10 días, o en el caso de la carne deshuesada derivada de dichas canales, la carne, cuando se encuentre en cajas u otros recipientes, debidamente identificadas como retenidas, se mantenga bajo el control de un empleado del sistema a una temperatura no superior a 15 ° F (- 9.44 ° C) continuamente

durante un período no inferior a 20 días. Como alternativa a la retención en almacenamiento en frío según lo dispuesto en este artículo, dichas canales y carnes se pueden calentar a una temperatura de por lo menos 140 ° F (60 ° C) bajo el control de un oficial de inspección.

Párrafo: Las vísceras comestibles se dispondrán de la misma manera que el resto de la canal de la que se derivaron, a menos que se encuentre alguna lesión de Quistes de tenia (*cysticercus bovis*) en estos subproductos, en cuyo caso serán condenadas.

Artículo 421. Respecto a las lesiones por parásitos, si estas están localizadas de tal manera y son de tal naturaleza que los parásitos y las lesiones causadas por ellos pueden removerse por completo, la parte no afectada de la canal, el órgano u otra parte de la canal puede aprobarse para la alimentación humana después de la remoción y condena de las porciones afectadas. Si un órgano u otra parte de una canal muestra numerosas lesiones causadas por parásitos, o si el carácter de la infestación es tal que la extirpación completa de la infestación o invasión parasitaria hace que la parte no sea apta para la alimentación humana, la parte afectada deberá ser condenada. Si se descubre que los parásitos se encuentran distribuidos en una canal de tal manera o que son de tal naturaleza que su remoción y la remoción de las lesiones causadas por ellos es impracticable, ninguna parte de la canal se utilizará como alimento humano. Si la infestación es excesiva, la canal será condenada. Si la infestación es moderada, la canal se puede aprobarse para cocinar, pero en caso de que dicha canal no se cocine como lo requiere este reglamento, será condenada.

Artículo 422. En el caso de las canales de ovinos afectadas por quistes de tenia (*Cysticercus ovis*, el llamado sarampión ovino, no transmisible al hombre), dichas canales podrán aprobarse para la alimentación humana después de la extracción y la condena de las porciones afectadas. Si, tras la inspección final de las canales de ovinos retenidos a causa del sarampión, el número total de quistes encontrados incrustados en el tejido muscular, o en relación inmediata con el tejido muscular, excluido el corazón, excede los cinco (5), toda la canal será condenada, o dicha canal deberá calentarse por completo a una temperatura de al menos 140 ° F (60 ° C) después de la remoción y condena de todas las partes afectadas.

Artículo 423. Las canales que se encuentren infectadas con gusanos de la vejiga (*Coenurus cerebralis*, *Multiceps multiceps*) pueden aprobarse para la alimentación humana después de la condena del órgano afectado (cerebro o médula espinal).

Artículo 424. Se condenarán los órganos u otras partes de las canales infestadas de quistes hidatídicos (equinococos).

Artículo 425. Se condenarán los hígados infestados de trematodos o tenias con flecos.

Artículo 426. Se condenarán las canales de ganado excesivamente emaciadas (pérdida de peso) para producir una carne sana y las canales que presenten una infiltración serosa de los tejidos musculares o una degeneración serosa o mucoide del tejido adiposo.

Artículo 427. Cuando sea necesario por motivos humanitarios sacrificar un animal herido por la noche, el domingo o en un día festivo cuando no se pueda contar con la presencia de un oficial de inspección, la canal y todas las partes del ganado, excepto del ganado bovino, se mantendrán para inspección, con la cabeza y todas las vísceras, excepto el estómago, la vejiga y los intestinos. Si no se conservan todas las partes para su inspección, la canal será condenada. Si, en la inspección de un animal sacrificado en ausencia de un oficial de inspección, se encuentra cualquier lesión u otra evidencia que indique que el animal estaba enfermo o afectado por cualquier otra condición que requiera la condena del animal en la inspección ante-mortem, o si falta evidencia de la condición que hizo necesaria la matanza de emergencia, la canal será condenada. Las partes y canales de ganado sacrificado en ausencia de un oficial de inspección no se utilizarán como alimento humano.

Párrafo: No se permite el sacrificio de emergencia del ganado bovino y las partes y la canal de ese ganado sacrificado en la ausencia de un oficial de inspección no deben ser usadas para la alimentación humana.

Artículo 428. Las canales de terneros, cerdos, cabritos y corderos son insalubres y se condenarán si presentan alguna de las siguientes condiciones:

1. La carne parece estar empapada de agua, está suelta, flácida, se desgarrá fácilmente y puede perforarse con los dedos.
2. Su color es rojo grisáceo.
3. Falta un buen desarrollo muscular en su conjunto, especialmente notable en la parte superior de la pierna, donde a veces se presentan pequeñas cantidades de infiltrados serosos o pequeñas placas edematosas entre los músculos.
4. El tejido que se desarrolla más tarde como la cápsula de grasa de los riñones es edematoso, amarillo sucio o rojo grisáceo, duro y entremezclado con islotes de grasa.

Artículo 429. Todos los animales no nacidos y nacidos muertos serán condenados y no se quitará ningún cuero o piel de la canal dentro de un área donde se manipulen productos comestibles.

Artículo 430. Se condenará todo el ganado que haya sido asfixiado de cualquier forma y los cerdos que hayan entrado vivos en la tina de escaldado.

Artículo 431. Se condenarán los hígados afectados de carotenosis.

Artículo 432. Los hígados de bovino y ternero que presenten las condiciones a veces designadas como “telangiectásico”, “aserrín (como si hubiera caído en aserrín de madera)” o “manchado” se dispondrán de la siguiente manera:

1. Cuando alguna o todas las condiciones son leves en el órgano, todo el órgano se aprobará para la alimentación humana sin restricciones.
2. Cuando alguna o todas las condiciones son más graves que leves y afectan a menos de la mitad del órgano, mientras que en el resto del órgano las condiciones son leves o inexistentes, el resto se aprobará para la alimentación humana sin restricción y la otra parte será condenada.
3. Cuando alguna o todas las condiciones sean más severas que leves y afecten a la mitad o más del órgano, todo el órgano será condenado.

4. Las divisiones de un órgano en dos partes, según se contempla en este artículo para su disposición, se realizarán mediante un corte a través del órgano. Esto, por supuesto, no prohíbe las incisiones que son necesarias para la inspección.

Artículo 433. Cualquier canal afectada con enfermedad vesicular será condenada si la condición es aguda y si la extensión de la condición es tal que afecta a toda la canal o hay evidencia de absorción o cambio secundario. Sin embargo, si la enfermedad vesicular en un grado menor a lo anteriormente descrito puede ser aprobada como alimento para humanos después de la remoción y condena de las partes afectadas, si la canal está sana.

Artículo 434. Los canales de ganado identificados como sospechosos debido a un historial de listeriosis se aprobarán para la alimentación humana después de la condena de la cabeza si la canal está sana.

Artículo 435. Se condenarán los canales de ganado excesivamente anémicas las cuales se caracterizan por una coloración pálida y son normalmente emaciada.

Artículo 436. La condena de las canales de ganado sujetas a procesos inflamatorios, degenerativos o de infiltración muscular se determinará si las lesiones musculares están distribuidas de tal manera o son de tal naturaleza que la remoción no es práctica, la canal será condenada.

Párrafo: Si se encuentra que las lesiones musculares se distribuyen de tal manera o son de tal carácter que la extracción sea práctica, las siguientes reglas regirán la disposición de las canales, órganos comestibles y otras partes de las canales que presenten tales lesiones musculares:

1. Si las lesiones están localizadas de tal manera y son de tal naturaleza que los tejidos afectados pueden removerse, las partes no afectadas de la canal pueden aprobarse para la alimentación humana después de la remoción y la condena de la parte afectada. Si una parte de la canal muestra numerosas lesiones, o si el carácter de la lesión es tal que la extirpación completa es difícil y se logra de manera incierta, o si la lesión hace que la parte de alguna manera no sea apta para la alimentación humana, la parte será condenada.
2. Si las lesiones son leves o de carácter tal que sean insignificantes desde el punto de vista de la inocuidad, la canal o las partes podrán aprobarse para su uso en la fabricación de productos cocidos triturados, después de remover y condenar las porciones visiblemente afectadas.

Artículo 437. Las canales que desprendan un olor pronunciado a sustancias medicinales, químicas u otras sustancias extrañas, así como a orina, serán condenadas. Sin embargo, las canales, órganos o partes afectadas por un olor en un grado menor que el descrito anteriormente y en los que el olor puede eliminarse recortando o enfriando, pueden aprobarse para la alimentación humana después de la remoción de las partes afectadas o la disposición de la condición.

Artículo 438. Las canales, órganos u otras partes de las canales de ganado serán condenadas si se determina que están adulteradas debido a la presencia de residuos biológicos.

TITULO XVII

MANEJO HUMANITARIO Y SACRIFICIO DEL GANADO

Artículo 439. Una vez que un vehículo que transporta ganado ingresa, o está en línea para ingresar en los predios de un establecimiento autorizado para sacrificio, se considera que el vehículo forma parte de las dependencias del establecimiento y, por ende, los animales dentro de ese vehículo deben manejarse de acuerdo con lo requerido en este reglamento .

Artículo 440. Los corrales de ganado, los caminos de entrada y las rampas se mantendrán en buen estado. Deberán estar libres de objetos puntiagudos o que sobresalgan que, a juicio de un oficial de inspección, puedan causar lesiones o dolor a los animales. Se repararán las tablas sueltas, las tablas astilladas o rotas y las aberturas innecesarias donde la cabeza, las patas o las piernas de un animal puedan resultar heridos.

Artículo 441. Los pisos de los corrales de ganado, pasillos, rampas y las entradas para vehículos se construirán y mantendrán de manera que proporcionen un buen apoyo al ganado, esto, con el fin de evitar que los animales deslicen, aunque dichos pisos estén húmedos o en presencia de agua cuando llueve. Las superficies de piso antideslizantes o reticuladas, las rampas con listones y el uso de arena, según corresponda son ejemplos de construcción y mantenimiento aceptables.

Artículo 442. Se debe proveer espacio suficiente en los corrales para el número de animales indicado para ellos, evitando la sobrepoblación de estos.

Artículo 443. Los corrales de animales, incluyendo el corral de animales sospechosos y el ganado moribundo, enfermo y discapacitado deberán estar techados, que, en opinión del oficial de inspección, los proteja de las condiciones climáticas adversas del lugar mientras espera la disposición oficial.

Artículo 444. Los corrales de ganado y las entradas para vehículos deberán estar dispuestos de manera que se reduzcan al mínimo las esquinas afiladas y la dirección inversa de los animales conducidos.

Artículo 445. La conducción del ganado desde las rampas de descarga hasta los corrales de retención y desde los corrales de retención hasta la zona de aturdimiento se realizará con un mínimo de excitación e incomodidad para los animales. No se obligará al ganado a moverse más rápido de su paso normal de caminar.

Artículo 446. Las picanas eléctricas u otros implementos empleados para conducir animales deben usarse lo menos posible para minimizar la excitación y las lesiones. Se prohíbe cualquier uso de dichos implementos que, en opinión del oficial de inspección, sea excesivo. Las picanas eléctricas conectadas a la corriente se reducirán mediante un transformador de voltaje que no exceda los 50 voltios de corriente alterna.

Artículo 457. Tubos, objetos cortantes o puntiagudos y otros artículos que, en opinión del oficial de inspección, causarían lesiones o dolores innecesarios al animal, no se utilizarán para conducir al ganado.

Artículo 448. Los animales discapacitados y otros animales que no puedan moverse se separarán de los animales que deambulan normales y se colocarán en el corral de sospechosos.

Artículo 449. Se prohíbe el arrastre de animales discapacitados y otros animales incapaces de moverse mientras estén conscientes. Sin embargo, los animales aturdidos pueden ser arrastrados.

Artículo 450. Los animales discapacitados y otros animales incapaces de moverse pueden moverse, mientras están conscientes, en equipos adecuados para tales fines.

Artículo 451. Los animales deberán tener acceso al agua en todos los corrales de retención y, si se mantienen por más de 24 horas, acceso al alimento. Deberá haber suficiente espacio en el corral de retención para que los animales retenidos durante la noche se acuesten.

Artículo 452. Los métodos de aturdimiento aprobados deberán aplicarse eficazmente a los animales antes de que sean encadenados, izados, colgados en el riel o cortados.

Artículo 453. Los siguientes conceptos aplicarán para los métodos de aturdimiento para el sacrificio de ovejas, terneras y cerdos a base de productos químicos, específicamente, por el anhídrido carbónico:

1. El gas anhídrido carbónico se administrará en una cámara de manera que produzca anestesia quirúrgica en los animales antes de que sean maneados, izados, colgados en el riel o cortados. Se expondrá a los animales al anhídrido carbónico de manera que la anestesia se logre de manera rápida y tranquila, con un mínimo de agitación y molestia para los animales.
2. La conducción o transporte de los animales a la cámara de anhídrido carbónico se efectuará con un mínimo de agitación y molestias para los animales. Es esencial que los animales lleguen tranquilos a la cámara de anestesia, puesto que la inducción o fase inicial de la anestesia es menos violenta con animales dóciles. Entre otras cosas esto exige que, al conducir a los animales a la cámara de anestesia, los instrumentos eléctricos se utilicen lo menos posible y con el voltaje mínimo que sea eficaz.
3. Al salir de la cámara de anhídrido carbónico los animales se encontrarán en estado de anestesia quirúrgica y permanecerán en esta situación mientras sean maneados, degollados y desangrados. No se producirá en los animales asfixia ni muerte por ninguna causa antes de desangrarlos, excepto para los cerdos en los que la muerte ha sido inducida por la administración de dióxido de carbono.
4. Para que el equipo anestésico funcione con la máxima eficacia es preciso que su diseño sea adecuado y que funcione bien mecánicamente. Todo el equipo que intervenga en la anestesia de animales se mantendrá en buenas condiciones.

Artículo 454. El mantener una concentración y distribución uniforme de anhídrido carbónico en la cámara de anestesia es un aspecto fundamental para producir la anestesia quirúrgica. Se mantendrá uniforme la concentración de gas de manera que sea constante el grado de anestesia que se produzca en los animales expuestos. El anhídrido carbónico se suministrará a un ritmo suficiente para anestesiar adecuada y uniformemente a los animales que pasen por la cámara. Las muestras de gas para efectuar el análisis se tomarán de un lugar o lugares representativos dentro de la cámara y con carácter continuo. Cada día en que funcione la cámara se registrará gráficamente la concentración de gas y el tiempo de exposición. Ni el anhídrido carbónico ni el aire atmosférico que se utilice en las cámaras de anestesia contendrán gases nocivos o irritantes.

Todos los días antes de utilizar el equipo para anestesiar animales, se tendrá cuidado de mezclar adecuadamente el gas y el aire de la cámara. Se mantendrá en buenas condiciones todo el equipo de producción de gas y control, y todos los indicadores, instrumentos y aparatos de medición estarán a la disposición de los oficiales de inspección para su inspección durante las operaciones de anestesia y en otros momentos. A fin de eliminar la posibilidad de dosis excesivas debidas a fallos mecánicos o de otra índole del equipo, deberá existir un sistema adecuado de salida de gas.

Artículo 455. Los siguientes conceptos aplicarán para los métodos de aturdimiento para el sacrificio de ovejas, cerdos, cabras, terneros y reses mediante un método mecánico:

1. Se aplicarán al ganado los proyectiles cautivos insensibilizadores, de manera de producir la pérdida inmediata de conocimiento de los animales antes de que sean maneados, izados, colgados en el riel o cortados. Se insensibilizarán los animales de manera que pierdan el conocimiento con un mínimo de agitación y molestias.
2. La conducción de los animales a la zona de insensibilización se efectuará con un mínimo de agitación y molestias para los animales. Es muy importante que los animales lleguen tranquilos a las zonas de insensibilización, puesto que si se hallan nerviosos o lesionados resulta difícil colocar el equipo de insensibilización. Entre otras cosas, esto exige que, al conducir a los animales a las zonas de insensibilización, se utilice, el equipo eléctrico lo menos posible y con el voltaje mínimo que sea eficaz.
3. Inmediatamente después de que se aplique el golpe insensibilizador a los animales estos deberán encontrarse en un estado de pérdida total de conocimiento y permanecer de este modo mientras sean maneados, degollados y desangrados.

Artículo 456. Los establecimientos autorizados deberán cumplir con los requisitos generales que a continuación se detallan sobre instalación de métodos de aturdimiento, así como, su manipulación:

1. Los instrumentos insensibilizadores aceptables pueden penetrar el cráneo o no penetrarlo. Este último tipo de instrumento se conoce también con el nombre de instrumento de conmoción cerebral o de tipo de hongo. Los proyectiles cilíndricos cautivos serán de tal tamaño y diseño que, al colocarse debidamente y ser activados, se produzca inmediatamente la pérdida de conocimiento.
2. A fin de lograr una pérdida uniforme de conocimiento con todos los golpes, los aparatos de aire comprimido deberán estar instalados de manera que produzcan la presión constante de aire que sea necesaria y deberán tener manómetros que midan constantemente la presión del aire. Los manómetros serán de lectura fácil y se hallarán en un lugar fácilmente accesible para que lo utilice el operador del aparato de insensibilización y los oficiales de inspección. Con el fin de proteger a los empleados, a los oficiales de inspección y a otras personas, es conveniente que todos los aparatos de insensibilización estén dotados de dispositivos de seguridad para que no se produzcan lesiones por su descarga accidental. Los instrumentos de insensibilidad deberán mantenerse en buenas condiciones.
3. La zona en que se lleve a cabo la insensibilización se diseñará y construirá de manera que limite los movimientos de los animales lo suficiente para permitir que el operador coloque el aparato insensibilizador con un elevado grado de precisión.
4. La operación de insensibilización es un procedimiento que requiere gran atención y un operador bien adiestrado y experimentado. Este debe poder colocar con exactitud el instrumento insensibilizador a fin de que produzca la pérdida de conocimiento inmediato.

Debe utilizar la carga detonadora correcta para el tipo, raza, tamaño, edad y sexo del animal a fin de obtener los resultados deseados.

5. El instrumento y la fuerza necesaria para producir la pérdida de conocimiento inmediata varía según el tipo, raza, tamaño, edad y sexo del animal. Los cerdos, ovejas y terneros jóvenes requieren por lo general menos fuerza para que se produzca la conmoción que los animales adultos del mismo tipo. Los toros, carneros y verracos suelen necesitar la penetración del cráneo para que se produzca la pérdida inmediata de conocimiento. La carga detonadora que puede ser adecuada para animales más pequeños, como por ejemplo cerdos o animales jóvenes, no puede ser utilizada de manera aceptable para especies más grandes o animales más viejos respectivamente.

Párrafo: Se prohíbe el uso de aturdidores de perno cautivo que inyectan deliberadamente aire comprimido en el cráneo al final del ciclo de penetración para aturdir al ganado.

Artículo 457. Los siguientes conceptos aplicarán para los métodos de aturdimiento para el sacrificio de reses, terneros, ovejas, cerdos y cabras mediante insensibilización por disparo de arma de fuego:

1. Cuando se utilizan armas de fuego, deben lanzar una bala o un proyectil que penetre en el animal para producir la pérdida de conciencia con un solo disparo. En consecuencia, el animal no está despierto o consciente, no es capaz de responder a los estímulos, o no puede responder al medio ambiente.
2. La conducción de los animales a las zonas en que se lleve a cabo la insensibilización se efectuará con un mínimo de agitación y molestia para los animales. Es muy importante que los animales lleguen tranquilos a la zona en que se le va a disparar, puesto que la colocación con precisión de la bala es difícil en el caso de animales nerviosos o lesionados. Entre otras cosas esto exige que, al conducir a los animales a las zonas de insensibilización, se utilice el equipo eléctrico lo menos posible y con el voltaje mínimo que sea eficaz.
3. Inmediatamente después de que se haya disparado el arma de fuego y lanzado el proyectil, el animal deberá estar en un estado de pérdida total del conocimiento y permanecer de este modo mientras se le maneja, degüella y desangra.
4. Al descargarse, las armas de fuego aceptables lanzan proyectiles libres o balas de diversos tamaños y diámetros que atraviesan el cráneo y penetran en el cerebro. La pérdida de conocimiento se produce inmediatamente por una combinación de destrucción física del cerebro y de cambios de la presión intracraneal. El calibre de las armas de fuego será tal que, al apuntar debidamente con ellas y descargarlas, el proyectil produzca pérdida inmediata de la conciencia.
5. Para asegurarse de que se produzca una pérdida de conocimiento uniforme de los animales con toda descarga en que se utilicen armas de fuego de pequeño calibre, es necesario emplear distintos tipos de proyectil tales como balas huecas puntiagudas o balas frágiles compuestas de hierro con pólvora. Cuando se utilicen proyectiles de hierro con pólvora, el arma de fuego se hallará muy cercana al cráneo del animal al dispararse. Las armas de fuego deben mantenerse en buenas condiciones. Para proteger a los empleados, a los oficiales de inspección y otras personas, es conveniente que todas las armas de fuego estén dotadas de artefactos de seguridad a fin de evitar lesiones por su descarga accidental. La dirección en que se disparen las armas de fuego deberá ser contraria a las zonas en que se lleven a cabo las operaciones.

Artículo 458. Las disposiciones relativas a la zona en que se lleve a cabo la insensibilización por conmoción son aplicables también a la zona en que se efectúen disparos.

Artículo 459. La insensibilización por medio de armas de fuego es un procedimiento de precisión que requiere un operador bien adiestrado y experimentado. Debe de poder dirigir con exactitud el proyectil y producirá la pérdida inmediata de conocimiento. Tiene que utilizar el arma de fuego del calibre correcto, la carga de pólvora y el tipo de munición necesaria para producir los resultados deseados.

Artículo 460. El arma de fuego y la munición que se utilice en lo que respecta al calibre y carga de pólvora necesaria para producir la pérdida inmediata de conocimiento del animal podrá variar según la edad y sexo del animal. En el caso de toros, carneros y verracos, podrán utilizarse armas de fuego de pequeño calibre siempre que produzcan la pérdida inmediata de conocimiento de los animales. Las armas de fuego de pequeño calibre suelen ser eficaces para insensibilizar otras reses, ovejas, cerdos, cabras y terneros.

Artículo 461. Los siguientes conceptos aplicarán para los métodos de aturdimiento para el sacrificio de porcinos, ovinos, bovinos y caprinos mediante insensibilización por medio de corriente eléctrica:

1. Se administrará una corriente eléctrica a fin de producir la anestesia quirúrgica de los animales antes de que sean maneados, izados, colgados en el riel o cortados. Se expondrá a los animales a la corriente eléctrica de manera que se logre la anestesia rápidamente y con tranquilidad del animal, así con un mínimo de agitación y molestias para el ganado.
2. La conducción o transporte de los animales al lugar en que se aplique la corriente eléctrica se efectuará con un mínimo de agitación y molestias para los animales. Es muy importante que los animales lleguen tranquilos al lugar en que se aplique la corriente eléctrica a fin de lograr una insensibilización rápida y eficaz. Entre otras cosas esto exige que, al conducir a los animales al lugar en el que se aplique la corriente eléctrica, se utilice el equipo eléctrico lo menos posible y con el voltaje mínimo que sea eficaz.
3. La clase y localización de la sacudida eléctrica será tal que produzca una insensibilidad inmediata al dolor del animal sometido a dicha sacudida.
4. El animal insensibilizado permanecerá en estado de anestesia quirúrgica mientras se le manea, degüella y desangra. Sin embargo, el animal habrá de morir por la pérdida de sangre como consecuencia del degüelle y desangrado, y no de la sacudida eléctrica.

Artículo 462. Es necesario que el operador del equipo que administre la corriente eléctrica sea diestro, atento y consecuente de su responsabilidad. Si esta persona se descuida puede administrar dosis excesivas y provocar la muerte de los animales.

Artículo 463. El equipo para administrar corriente eléctrica funciona con la máxima eficacia si ha sido debidamente diseñado y funciona bien mecánicamente. Todo el equipo insensibilizador eléctrico y controles auxiliares y demás equipos se mantendrán en buenas condiciones y todos los indicadores, instrumentos y aparatos de medición estarán a disposición de los oficiales de inspección para su inspección durante las operaciones de insensibilización y en otras ocasiones.

Artículo 464. A todos los animales se les administrará una corriente eléctrica suficiente para que pierdan inmediatamente el conocimiento y mantengan esa condición durante el desangrado. Se utilizarán aparatos de control de tiempo, voltaje y corriente a fin de que todos los animales reciban la carga eléctrica necesaria para producir una pérdida inmediata de conocimiento. Además, se aplicará la corriente de manera que se evite la producción de hemorragias u otras modificaciones de los tejidos que pudieran dificultar los procedimientos de inspección.

Artículo 465. Cuando un oficial de inspección observa un incidente de manejo o sacrificio no humanitario, le informará de inmediato al operador del establecimiento autorizado del incidente y le requerirá que tome las medidas necesarias para prevenir una recurrencia. Si el operador del establecimiento autorizado no toma tales acciones inmediatamente o se reincide en la misma falta, el oficial de inspección deberá proceder de la siguiente manera:

1. Si la causa del tratamiento no humanitario es el resultado de deficiencias en las facilidades, falta de mantenimiento o de reparación de equipo roto, el oficial de inspección le colocará una tarjeta de "Rechazado S.P" a ello. Ningún equipo, pasillo, corral o compartimento al cual se le haya colocado dicha tarjeta podrá ser usado hasta que sean aceptables para el oficial de inspección según lo requerido por este reglamento. La tarjeta no podrá ser retirada por nadie que no sea un oficial de inspección. Todo el ganado sacrificado antes de la colocación de la tarjeta puede ser procesado bajo la inspección.
2. Si la causa del tratamiento no humanitario es el resultado de las acciones de un empleado del establecimiento autorizado en el manejo o movimiento del ganado, el oficial de inspección colocará una tarjeta de "Rechazado S.P" al pasillo que conduce los animales al área de aturdimiento. Después de esta acción, ningún animal podrá ser conducido al área de aturdimiento hasta que el oficial de inspección reciba una seguridad que sea satisfactoria del operador del establecimiento autorizado de que no habrá una recurrencia. La tarjeta no será removida por nadie que no sea un oficial de inspección. Todo el ganado sacrificado antes de la tarjeta puede ser procesado bajo la inspección.
3. Si la causa del tratamiento no humanitario es el resultado de un aturdimiento inapropiado, el oficial de inspección colocará una tarjeta de "Rechazado S.P" al área de aturdimiento. El proceso de aturdimiento no se reiniciará hasta que el oficial de inspección reciba una seguridad satisfactoria del operador del establecimiento autorizado de que no habrá recurrencia y verifica que se está realizando el aturdimiento adecuado. La tarjeta no será removida por nadie que no sea un oficial de inspección. Todo el ganado sacrificado antes de la tarjeta puede ser procesado bajo la inspección.

Artículo 466. Toda las faltas relacionadas al manejo humanitario del ganado, deberán ser documentadas por escrito mediante actas de No Cumplimiento, por parte del oficial de inspección actuante.

TITULO XVIII

MANIPULACIÓN Y DISPOSICIÓN DE PRODUCTOS CONDENADOS U

OTROS PRODUCTOS NO COMESTIBLES EN ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS.

CAPÍTULO I

Artículo 467. La disposición en un establecimiento autorizado que tenga sistema digestor (tanque) de los productos condenados, entre estos, canales, partes de canales u otros productos se realizará de la siguiente manera:

1. La apertura más baja del digestor será primeramente sellada con seguridad por un oficial de inspección, luego los productos condenados serán colocados en el digestor en su presencia, después, la apertura superior también será sellada con seguridad por un oficial de inspección, quien verá que el contenido del digestor está sujeto a suficiente calor por el tiempo suficiente para efectivamente destruir el contenido y que este no se use para propósitos de alimentos para humanos.
2. Para los casos en que el establecimiento autorizado utilice trituradores o desmenuzadores en el departamento de productos no comestibles para la preparación del producto condenado antes de procesarlo en el digestor, no será necesario sellar el digestor.
3. Los sellos del digestor serán rotos solo por un oficial de inspección y solamente después de que el contenido del digestor ha sido tratado como se requiere en el numeral 1.

Artículo 468. Todos los tanques y equipos del digestor utilizados para extraer la grasa de productos no comestibles, prepararlos y almacenarlos se hallarán en salas o compartimentos separados de los que se utilicen para preparar o almacenar productos comestibles. No habrá ninguna conexión entre las salas o compartimentos que contengan productos no comestibles y las que contengan productos comestibles, salvo que podrá haber una puerta entre el departamento de sacrificio o separación de vísceras y la sala en que se cargue el digestor del departamento de preparación de productos no comestibles. Las tuberías y conductos instalados que hayan sido oficialmente aprobados podrán utilizarse para transportar material no comestible y rechazado desde el departamento de productos comestibles al departamento de productos no comestibles.

Artículo 469. La disposición en un establecimiento autorizado que no tenga sistema digestor (tanque) de los productos condenado se realizará de la siguiente manera:

1. Las canales, partes de canales y otros productos condenados en un establecimiento autorizado que no posee un digestor u otro tipo de sistema de tanque, serán destruidas en presencia de un oficial de inspección mediante incineración o desnaturalizadas con ácido carbónico crudo o desinfectante cresílico o una fórmula consistente de una parte del colorante verde FD & C No 3, 40 partes de agua, 40 partes de un detergente líquido y 40 partes de aceite de citronela o cualquier otro material apropiado que haya sido aprobado oficialmente para estos casos.
2. Cuando los productos condenados vayan a ser desnaturalizados, serán libremente cortados antes de que le sea aplicado el agente desnaturalizante, excepto que, en el caso de animales muertos al que no se le ha quitado el cuero, el desnaturalizante debe ser aplicado mediante inyección. El desnaturalizante debe ser depositado en todas las porciones de la canal o del producto en la extensión necesaria para evitar su uso como alimento.

Artículo 470. Todas las canales y partes condenadas de animales con ántrax en un establecimiento autorizado que no posee digestor serán dispuestos por completa incineración o por una completa desnaturalización con ácido carbólico crudo o desinfectante cresílico y luego dispuesto de acuerdo con los requisitos sanitarios de las autoridades oficiales competentes.

Artículo 471. El digestor y otros equipos utilizados en la preparación de productos no comestibles deben ser operados de tal manera de que se supriman incidentes con los olores de esas preparaciones que pudieran adulterar productos comestibles o crear condiciones de insalubridad.

Artículo 472. La grasa animal extraída derivada de materiales condenados u otros no comestibles en establecimientos autorizados se desnaturalizará para distinguirla eficazmente de un producto comestible.

Artículo 473. Las grasas no comestibles de fuera de las instalaciones de cualquier establecimiento autorizado no se recibirán en un establecimiento autorizado excepto en el cuarto del digestor provisto para productos no comestibles, y solo cuando hayan sido desnaturalizados y cuando su recepción en la sala donde está ubicado el digestor no produce condiciones insalubres en las instalaciones. Tampoco se recibirán grasas en cantidades tales que interfieran con la rápida disposición de material no comestible producido en el establecimiento. Una vez recibidos, no deberán entrar en ningún cuarto o compartimento utilizado para productos comestibles.

Artículo 474. Los canales de ganado que hayan sido condenados en la inspección ante-mortem no deben pasar a través de cuartos o compartimentos en los que se prepare, manipule o almacene un producto comestible.

Artículo 475. El ganado que ha muerto en el camino y se recibe en un establecimiento autorizado no es elegible para consumo humano. En ninguna circunstancia las canales de cualquier animal que haya muerto de otra manera que no sea por matanza, o cualquier parte de este, serán introducidos en cualquier cuarto o compartimento en el que se prepare, manipule o almacene cualquier producto comestible.

CAPÍTULO II

DISPOSICIÓN DE CARCASAS Y PARTES APROBADAS PARA COCINAR.

Artículo 476. Las canales y las partes aprobadas para cocinar pueden transformarse en manteca o en sebo, siempre que dicha conversión se haga de la siguiente manera:

1. Cuando se usen plantas de rendimiento cerradas, la apertura más baja, excepto cuando esté conectada permanentemente con una línea de soplado, la apertura más baja será primeramente sellada con seguridad por un oficial de inspección, luego las canales o partes condenadas serán colocadas en el interior de la planta de rendimiento (rendering) en su presencia, después la apertura superior también será sellada con seguridad por un oficial de inspección. Cuando el producto que se pasa para cocinar en el digestor no consiste en una canal o una parte primaria completa, los requisitos de sellado quedarán a discreción del supervisor nacional. Dichas canales y partes se cocinarán durante un tiempo suficiente para convertirlos eficazmente en manteca o sebo, siempre que todas las partes de los productos se calienten a una temperatura no inferior a 170 ° F (76.6 °C) durante un período no inferior a 30 minutos.
2. En establecimientos autorizados que no estén equipados con digestores cerrados para convertir las canales y las partes aprobadas para cocinar en manteca y sebo, dichas canales o partes pueden procesarse en hervidores abiertos bajo la supervisión directa de un oficial de inspección. Dicho proceso deberá realizarse durante las horas regulares de trabajo y a una temperatura no inferior a 170 ° F (76.6 °C) durante un período no inferior a 30 minutos.

Artículo 477. Las canales y las partes aprobadas para cocinar se pueden utilizar para la preparación de productos alimenticios cárnicos, siempre que todas esas canales o partes se calienten a una temperatura no inferior a 170 ° F (76.6 °C) durante un período no inferior a 30 minutos antes de su uso o durante la preparación del producto terminado.

Artículo 478. Los productos aprobados para cocinar si no se manipulan y procesan de acuerdo con las disposiciones de este capítulo, se condenarán.

TITULO XIX

INGRESO A ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS;

REINSPECCIÓN Y PREPARACIÓN DE PRODUCTOS.

Artículo 479. Ningún producto cárnicos, las aves de corral sacrificadas y los productos de aves de corral deberá ser introducido en un establecimiento autorizado a menos que haya sido preparado únicamente en otro establecimiento autorizado y previamente inspeccionado y aprobado por un oficial de inspección, y esté identificado por una leyenda de inspección oficial como inspeccionado y aprobado. Sin embargo, el producto importado a la República Dominicana desde un país aprobado podrá ingresar a cualquier establecimiento autorizado. Los productos recibidos en un establecimiento autorizado durante la ausencia de los oficiales de inspección deberán identificarse y mantenerse de una manera aceptable para los oficiales. El producto que ingrese a cualquier establecimiento autorizado no deberá usarse ni prepararse allí hasta que haya sido reinspeccionado. Cualquier producto preparado originalmente en cualquier establecimiento autorizado no puede devolverse a ninguna parte de dicho establecimiento, excepto al área de recepción aprobada hasta que haya sido reinspeccionada por un oficial de inspección.

Párrafo: Todos los productos introducidos en cualquier establecimiento autorizado deberán ser identificados por el establecimiento autorizado en el momento de su recepción y estarán sujetos a reinspección por parte de un oficial de inspección en el establecimiento autorizado de la manera y en el momento que se considere necesario para asegurar el cumplimiento de las regulaciones.

Artículo 480. Todo artículo que se utilice como ingrediente en la preparación de productos alimenticios cárnicos, al ingresar a cualquier establecimiento autorizado y en todo momento mientras se encuentre en dicho establecimiento, deberá llevar una etiqueta que muestre el nombre del artículo, la cantidad o porcentaje que contenga de cualquier sustancia restringida y una lista de ingredientes en el artículo si está compuesto por dos o más ingredientes disponiéndose que, en el caso de artículos recibidos en lotes de carros tanque, solo una de tales etiquetas deberá ser utilizado para identificar cada lote. Además, la etiqueta debe mostrar el nombre y la dirección del remitente.

Artículo 481. Para garantizar el uso seguro de las preparaciones utilizadas en el agua de escaldado de cerdos o en la preparación de las tripas, la etiqueta o el etiquetado de los envases de dichas preparaciones deberán contener instrucciones adecuadas para garantizar su uso.

Artículo 482. Los colorantes, productos químicos u otras sustancias cuyo uso esté restringido a ciertos productos podrán introducirse o conservarse en un establecimiento autorizado sólo si dichos productos se preparan allí. No se introducirá ni se mantendrá en un establecimiento autorizado ningún colorante, químico, conservante u otra sustancia prohibida.

Artículo 483. Glándulas y órganos, como cotiledones, ovarios, próstata, amígdalas, médula espinal y desprendimiento de glándulas linfáticas, pineales, pituitarias, paratiroides, suprarrenales, pancreáticas y tiroideas, utilizadas en la preparación de productos farmacéuticos, organoterapéuticos o técnicos y que no se utilizan como alimento para humanos (se preparen o no en establecimientos autorizados) pueden introducirse y almacenarse en los departamentos de productos comestibles de los establecimientos inspeccionados si se envasan en recipientes

adecuados para que la presencia de tales glándulas y órganos no interfiera en modo alguno con el mantenimiento de las condiciones sanitarias o constituyan una interferencia con la inspección oficial. Las glándulas u órganos que se consideran productos alimenticios humanos, como hígados, testículos y glándulas del timo, pueden ingresar en establecimientos autorizados con fines farmacéuticos, organoterapéuticos o técnicos, solo si se inspeccionan, se aprueban e identifican.

Artículo 484. La gerencia del establecimiento autorizado deberá proporcionar la información necesaria para determinar el origen de cualquier producto u otro artículo que ingrese al establecimiento autorizado. Dicha información incluirá, entre otros, el nombre y la dirección del vendedor o proveedor, empresa de transporte, agente o corredor involucrado en la venta o entrega del producto o artículo en cuestión.

Artículo 485. Por requerimiento del Departamento de Alimento, cualquier producto, ave o producto de ave u otro artículo que se lleve a un establecimiento autorizado en contra de cualquier disposición de este capítulo será retirado inmediatamente de dicho establecimiento y el incumplimiento con tal requerimiento se considerará una violación de este reglamento. La gerencia del establecimiento autorizado tiene la obligación de comunicar a los oficiales de inspección si cualquier ave de corral, productos avícolas u otros artículos sacrificados se reciben en un establecimiento autorizado y si se sospecha que están adulterados o mal marcados.

Artículo 486. Todos los productos, ya sean frescos, curados o preparados de otro modo, aunque hayan sido previamente inspeccionados y aprobados, podrán ser reinspeccionados por los oficial de inspecciones con la frecuencia que consideren necesaria para asegurarse de que no estén adulterados o mal marcados en el momento en que entran o salen de establecimientos autorizados y que se cumplan los requerimientos regulatorios.

Artículo 487. La reinspección se puede lograr mediante el uso de planes de muestreo basados en métodos científico y estadísticamente sólidos que aseguren un alto nivel de confianza. El supervisor nacional designará el tipo de plan y el oficial de inspección seleccionará el plan específico que se utilizará de acuerdo con las instrucciones emitidas por el Departamento de Alimentos.

Artículo 488. Un oficial de inspección colocará una tarjeta de retenido en el momento de la reinspección en cualquier establecimiento autorizado en todos los productos que se constate un hallazgo en dicha reinspección de estar adulterados o mal marcados, y dichos productos se guardarán para una inspección adicional. Dichas tarjetas deben ser removidas únicamente por oficiales de inspección. Cuando se realice una inspección adicional, si se encuentra que el producto está adulterado, todas las leyendas oficiales de inspección u otras marcas oficiales para las cuales el producto no es elegible según este reglamento deberán removerse y el producto estará sujeto a la condena. Si en la inspección final, se encuentra que el producto no está adulterado ni etiquetado incorrectamente, el oficial de inspección quitará la tarjeta de retenido.

Artículo 489. Si se descubre que un producto está mal marcado después de la reinspección, se mantendrá bajo una tarjeta de retenido, en espera de la corrección del etiquetado incorrecto. El oficial de inspección hará un registro completo de cada verificación bajo este literal e informará su acción al supervisor nacional.

Artículo 490. Todo establecimiento autorizado deberá designar, con la aprobación del supervisor nacional, un muelle o lugar en el cual se recibirán los productos y otros artículos sujetos a reinspección y dichos productos y artículos se recibirán únicamente en dicho muelle o lugar.

Artículo 491. Todos los procesos utilizados en el curado, decapado, fundido, enlatado o preparación de cualquier producto en establecimientos autorizados deberán ser supervisados por los oficiales de inspección. No se utilizarán accesorios como mesas, carros, bandejas, tanques, cubas, máquinas, implementos, latas o contenedores de ningún tipo, a menos que sean de materiales y construcción que no contaminen o adulteren el producto y estén limpias e higiénicas. Todos los pasos en la preparación de productos comestibles se llevarán a cabo con cuidado y limpieza estricta en cuartos o compartimentos separados de los utilizados para productos no comestibles.

Artículo 492. Será responsabilidad de la gerencia de cada establecimiento autorizado cumplir con la regulación. Para llevar a cabo esta responsabilidad de manera efectiva, el operador del establecimiento autorizado deberá instituir las medidas apropiadas para asegurar el mantenimiento del establecimiento autorizado y la preparación, marcado, etiquetado, empaque y otra manipulación de sus productos estrictamente de acuerdo con los requerimientos sanitarios y la efectividad de tales medidas estará sujeta a revisión por parte del Departamento de Alimentos.

Artículo 493. Los oficiales de inspección podrán requerir la descongelación y reinspección de una cantidad suficiente de cualquier producto congelado para determinar su condición real y que el producto no se adultere cuando se coloque en congeladores.

Artículo 494. El producto congelado debe descongelarse en agua o en salmuera de una manera y con el uso de instalaciones que cumplan con las disposiciones de este reglamento. Antes de descongelar dicho producto, se debe realizar un examen cuidadoso para determinar su estado. Si es necesario, este examen debe incluir la descongelación de muestras representativas.

Artículo 495. Los productos, tales como solomillos de cerdo, sesos o mollejas, no deberán empacarse en recipientes de vidrio o metal herméticamente sellados, a menos que posteriormente se procesen térmicamente o se trate de otra manera para conservar el producto de una manera aprobada por la DIGEMAPS en casos específicos.

Artículo 496. Deberá tenerse cuidado de quitar huesos y partes de huesos del producto destinado a picar.

Artículo 497. Las cabezas para usar en la preparación de productos alimenticios cárnicos se dividirán y a estas se le retirarán los cuerpos de los dientes, los huesos turbinados y etmoidales, los tubos de las orejas y las colillas de los cuernos y luego, dichas cabezas se limpiarán minuciosamente.

Artículo 498. Los riñones que se utilicen en la preparación de productos alimenticios cárnicos deberán primero seccionarse libremente y luego empaparse y lavarse completamente. Todos los riñones desprendidos, incluidos los riñones de res con grasa renal desprendida, deberán inspeccionarse antes de ser utilizados o enviados desde el establecimiento autorizado.

Artículo 499. Las panzas de los bovinos y los estómagos de los cerdos que se utilicen en la preparación de productos alimenticios cárnicos deberán limpiarse minuciosamente en todas las superficies y partes inmediatamente después de vaciarse de su contenido, lo que seguirá inmediatamente a su retirada de las canales.

Artículo 500. La sangre coagulada se extraerá de los corazones de cerdo antes de que se envíen desde el establecimiento autorizado o se utilicen en la preparación de productos alimenticios cárnicos.

Artículo 501. El filete redondo, los apéndices procesados de ganado bovino y porcino, los intestinos, las vejigas y los estómagos de cerdo que se utilicen como envases de cualquier producto alimenticio cárnico deberán presentarse para inspección, volteados con la superficie grasa expuesta.

Artículo 502. Las porciones de tripas que muestren infección por *Oesophagostomum* u otro parásito productor de nódulos, y esófagos infectados con larvas de *Hypoderma lineatum*, serán rechazadas, excepto cuando la infestación sea leve y los nódulos y larvas hayan sido removidos, la tripa o el esófago se puede aprobar.

Artículo 503. Todos los ingredientes y otros artículos utilizados en la preparación de cualquier producto deberán estar limpios, sanos, saludables y de cualquier otro modo que no resulten en la adulteración del producto. Los establecimientos autorizados proporcionarán a los oficiales de inspección información precisa sobre todos los procedimientos involucrados en la preparación del producto, incluida la composición del producto y cualquier cambio en dichos procedimientos que sea esencial para el control de inspección del producto.

Artículo 504. Las únicas tripas de animales que pueden utilizarse como envases de producto son las de ovino, porcino o caprino. Las tripas de ganado bovino pueden utilizarse como envases de productos, sin embargo, si las tripas de ganado se derivan del intestino delgado, el intestino delgado debe cumplir con lo requerido en este reglamento.

Artículo 505. Los oficiales de inspección deben inspeccionar cuidadosamente las tripas de los productos. Solo se utilizarán las tripas que hayan sido cuidadosamente lavadas y enjuagadas con agua limpia inmediatamente antes del embutido y que sean aptas para recipientes, estén limpias y pasen en dicha inspección, excepto las tripas de animales previamente lavadas envasadas en sal o solución de sal y glicerina o se puede usar otro medio aprobado sin enjuague o remojo adicional, siempre que se encuentre limpio y aceptable, y se enjuague bien antes de su uso.

Artículo 506. Las tripas de porcino y ovino destinadas a su uso como envases de producto pueden tratarse sumergiéndolas o aplicándoles jugo de piña fresco y sano o papaína o bromelina o extracto pancreático para permitir que las enzimas contenidas en estas sustancias actúen sobre las tripas para hacerlas menos resistentes. Las tripas se manipularán de manera higiénica y sanitaria en todo momento y el tratamiento deberá ir seguido de lavado y enjuague de las tripas con agua suficiente para eliminar eficazmente la sustancia utilizada y poner fin a la acción enzimática.

Artículo 507. Las médulas espinales desprendidas de ganado de 30 meses de edad o más no se utilizarán como materia prima para el procesamiento de productos comestibles.

Artículo 508. Los testículos, si se manipulan como producto comestible, pueden enviarse desde el establecimiento autorizado como tales, pero no deben utilizarse como ingrediente de un producto alimenticio cárnico.

Artículo 509. Las amígdalas se removerán y no se utilizarán como ingredientes de productos alimenticios cárnicos.

Artículo 510. Los productos de aves de corral y los productos de huevo (que no sean huevos con cáscara) que estén destinados a ser utilizados como ingredientes de productos alimenticios cárnicos se considerarán aceptables para dicho uso sólo cuando se identifiquen que han sido inspeccionados y aprobados y cuando se encuentre en buen estado y de otra manera aceptable cuando se presente para su uso.

Artículo 511. Los productos lácteos que están destinados a ser utilizados como ingredientes de productos alimenticios cárnicos se considerarán aceptables para dicho uso sólo cuando se produzcan en un establecimiento aprobado por el Departamento de Alimentos.

Artículo 512. Los ingredientes para uso en cualquier producto no pueden llevar ni contener ningún pesticida químico u otros residuos que sobrepasen el límite máximo de residuos establecido por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social a través de la DIGEMAPS.

Artículo 513. El uso de “Mecánicamente Separado (Tipo de Aves de Corral)”, en la preparación de productos alimenticios cárnicos deberá cumplir con todas las disposiciones aplicables en este reglamento y en lo descrito en los procedimientos oficiales de aplicación obligatoria por parte de los establecimientos autorizados.

Artículo 514. Las muestras de productos, agua, colorantes, químicos, conservantes, especias u otros artículos que se tomen en cualquier establecimiento autorizado con fines de verificación oficial, serán sin costo para el sistema de inspección y se realizarán en frecuencia que se considere necesaria para la realización eficiente de la inspección.

Artículo 515. Los establecimientos autorizados pueden fabricar alimentos para mascotas o productos no comestibles no inspeccionados similares en áreas donde también se producen productos comestibles, siempre que se asigne suficiente espacio y se proporcione el equipo adecuado y que la fabricación de productos no comestibles no inspeccionados no provoque:

1. Productos comestibles adulterados.
2. Cree condiciones insalubres en el establecimiento autorizado por las cuales los productos comestibles pueden ser adulterados.
3. Prevenga o interfiera con la inspección u otras tareas realizadas por los empleados del sistema en el establecimiento autorizado.

Artículo 516. Los alimentos para animales domésticos y productos similares no comestibles no inspeccionados deben distinguirse de los productos comestibles para evitar su distribución como alimento humano. Los alimentos para mascotas o productos no comestibles no inspeccionados similares deben estar etiquetados o identificados de otra manera.

Artículo 517. Las mezclas que contengan productos pero que no estén clasificados como productos cárnicos no deberán llevar la leyenda de inspección, ni ninguna abreviatura o representación de esta. Cuando dichas mezclas se fabriquen en cualquier parte de un establecimiento autorizado, el saneamiento de esa parte del establecimiento deberá ser supervisado por los oficiales de inspección y la fabricación de dichas mezclas no deberá causar la creación de condiciones insalubres.

Artículo 518. En el caso de que haya agua contaminada (incluyendo, pero no limitado a agua de inundación) en un establecimiento autorizado, todos los productos e ingredientes para usar en la preparación de tales productos que hayan sido adulterados por el agua serán condenados.

Artículo 519. Después de que el agua contaminada haya retrocedido de un establecimiento autorizado, todas las paredes, techos, postes y pisos de los cuartos y compartimentos involucrados, incluido el equipo que se encuentra en ellos, deberán ser limpiados a fondo por el personal del establecimiento. Cuya limpieza deberá ser verificada por un oficial de inspección de la DIGEMAPS. Un suministro adecuado de agua caliente a presión es fundamental para que dicha limpieza sea eficaz. Después de la limpieza, se aplicará una solución de hipoclorito de sodio que contenga aproximadamente la mitad del 1 % de cloro disponible u otro desinfectante equivalente aprobado por el Departamento de Alimentos a la superficie de los cuartos y equipos y se enjuagará con agua potable antes de su uso.

Artículo 520. Los envases de productos herméticamente cerrados que hayan sido contaminados por agua contaminada deberán ser examinados sin demora por el establecimiento autorizado y verificado por un oficial de inspección de la DIGEMAPS y manipulados de nuevo de la siguiente manera:

1. Separe y condene todo producto en contenedores dañados o muy oxidados.
2. Retire las etiquetas de papel y lave los recipientes restantes con agua tibia y jabón, utilizando un cepillo cuando sea necesario para eliminar el óxido u otros materiales extraños.
3. Se desinfectaran los recipientes ya sea sumergiendolos en una solución de hipoclorito de sodio que contenga no menos de 100 partes por millón de cloro disponible u otro desinfectante equivalente aprobado por el Departamento de Alimentos, enjuagandolos con agua potable y secado completo o sumergiendolo en agua a temperatura de 212 ° F (100 °C) y manteniéndolo a dicha temperatura durante 5 minutos.

Artículo 521. Después de manipular los recipientes como se describe en el artículo 520, los contenedores pueden volver a utilizarse, si es necesario, y luego volverse a etiquetar con etiquetas aprobadas aplicables al producto en ellos.

Artículo 522. La identidad del producto enlatado se mantendrá durante todas las etapas de las operaciones de manipulación para asegurar el etiquetado correcto de los envases.

Artículo 523. Cualquier químico, conservante, cereal, especia u otra sustancia que esté destinada a ser utilizada en un establecimiento autorizado, podrá ser examinada por un oficial de inspección cuando se constate que no es apto o inaceptable para el uso previsto, deberá aplicar una tarjeta de retenido a la sustancia o recipiente de esta. La sustancia así etiquetada se mantendrá separada de otras sustancias y no se utilizará hasta que se retire la tarjeta, y dicha remoción deberá ser realizada solo por un oficial de inspección después de encontrar que la sustancia puede ser aceptada, o, en el caso de una sustancia inaceptable, cuando se retira del establecimiento autorizado, en base a los resultados de un examen de laboratorio u otro examen científico-técnico realizado por la DIGEMAPS.

Artículo 524. Los residuos de pesticidas químicos, aditivos alimentarios y aditivos colorantes u otras sustancias en o sobre los ingredientes (que no sean carne, subproductos cárnicos y productos alimenticios cárnicos) utilizados en la formulación de productos no deben exceder los límites máximos de residuos establecidos.

Artículo 525. Los productos utilizados como ingredientes de productos no deberán llevar ni contener ningún pesticida químico, aditivo alimentario o residuo de aditivo de color que esté prohibido o que sobrepase los límites máximos de residuos establecidos.

Artículo 526. La DIGEMAPS emitirá a los oficiales de inspección los procedimientos y programas que especifiquen los estándares para determinar cuándo los ingredientes de los productos terminados cumplen con los artículos 524 y 525 de este reglamento.

Artículo 527. Los productos de carne de res cocida, rosbif y carne en conserva cocida deben producirse utilizando procesos que aseguren que los productos cumplen con las siguientes normas de desempeño:

1. Se debe demostrar una reducción de $6,5\text{-log}_{10}$ de *Salmonella* o una letalidad alternativa que logre una probabilidad equivalente de que no queden organismos de *Salmonella* viables en el producto terminado, así como la reducción de otros patógenos y sus toxinas o metabolitos tóxicos necesarios para prevenir la adulteración debe demostrarse que se logra en todo el producto. El proceso de letalidad debe incluir un paso de cocción. Los pasos intermedios controlados aplicados al producto crudo pueden formar parte de la base para la equivalencia.
2. No puede haber una multiplicación de microorganismos toxigénicos como *Clostridium botulinum*, y no más de una multiplicación de 1-log_{10} de *Clostridium perfringens* dentro del producto.

Artículo 528. Para cada producto elaborado mediante un proceso que no sea el realizado de acuerdo con los requisitos del sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), un establecimiento debe desarrollar y tener archivado y disponible para el sistema de inspección, un cronograma del proceso. Cada programa de proceso debe ser aprobado por escrito por una autoridad de proceso por seguridad y eficacia en el cumplimiento de los estándares de desempeño establecidos para el producto en cuestión. Una autoridad de proceso debe tener acceso al establecimiento para evaluar y aprobar la seguridad y eficacia de cada programa de proceso.

Párrafo: Bajo los auspicios de una autoridad de proceso, un establecimiento debe validar cronogramas de procesos nuevos o alterados por medios científicamente sustentables, como información obtenida de la literatura o mediante estudios realizados fuera del establecimiento autorizado.

Artículo 529. El material que se procesará en "Mecánicamente Separado (Especie)" deberá procesarse dentro de 1 hora desde el momento en que se corta o separa de las canales o partes de las canales, excepto que dicho producto puede mantenerse por no más de 72 horas a 40 °F (4 °C) o menos, o mantenido indefinidamente a 0 °F. (-18 °C) o menos. "Separado mecánicamente (especie)", directamente después de ser procesado, se utilizará como ingrediente en un producto alimenticio de carne, excepto que se puede mantener antes de tal uso por no más de 72 horas a 40 °F (4 °C) o menos, o indefinidamente a 0 °F (-18 °C) o menos.

Artículo 530. Los residuos de medicamentos de origen animal están permitidos en la carne y los productos alimenticios cárnicos si dichos residuos provienen de medicamentos que han sido aprobados por algún ente internacional y dichos residuos de medicamentos no excedan los límites máximos de residuos establecidos por el gobierno nacional.

TITULO XX

DEL TRANSPORTE

CAPÍTULO I

PROHIBICIÓN DE TRANSACCIONES COMERCIALES SIN UNA LEYENDA O CERTIFICADO DE INSPECCIÓN OFICIAL, EXCEPCIONES Y REQUISITOS DE SANEAMIENTO DE VEHÍCULOS.

Artículo 531. Ninguna persona venderá, transportará, ofrecerá para la venta o el transporte, ni recibirá para el transporte, en el comercio, ningún producto que pueda usarse como alimento humano a menos que el producto y su envase, si lo hubiera, tengan la leyenda de inspección oficial.

Artículo 532. Ningún transportista deberá transportar o recibir para el transporte en el comercio (incluido el transporte en el curso de la importación) y ninguna persona ofrecerá para el transporte ningún canal, parte de esta, carne o productos alimenticios cárnicos hasta que se obtenga un certificado, si se requiere para dicho transporte en una de las formas descritas en este capítulo.

Artículo 533. El producto importado a República Dominicana puede ser transportado y ofrecido o recibido para transporte si dicho producto se transporta en camiones u otros medios de transporte, antes de la inspección, a un lugar de inspección autorizado.

Artículo 534. Ninguna persona que se dedique al negocio de comprar, vender, congelar, almacenar o transportar, en el comercio o para el comercio, carne o productos alimenticios cárnicos que puedan utilizarse como alimento humano, o que importe dichos artículos, deberá transportar, ofrecer para el transporte, o recibir para su transporte en el comercio, cualquier carne o producto alimenticio cárnico que pueda usarse como alimento humano que no esté envuelto, empacado o encerrado de otra manera para evitar la adulteración por contaminantes en el aire, a menos que el

camión u otro medio de transporte en el que se contiene o transporta el producto esté completamente cerrado con puertas ajustadas u otras cubiertas para todas las aberturas.

Artículo 535. Los medios de transporte deberán estar razonablemente libres de material extraño (como polvo, suciedad, óxido u otros residuos) y libres de residuos químicos, de modo que el producto colocado en ellos no se adultere.

Artículo 536. Cualquier compuesto de limpieza, cloro, solución de soda u otro químico utilizado en la limpieza del medio de transporte debe eliminarse completamente del medio de transporte antes de su uso.

Artículo 537. Los medios de transporte en los que se cargue o se pretenda cargar el producto, estarán sujetos a inspección por parte de un oficial de inspección en cualquier establecimiento autorizado.

Artículo 538. La decisión de inspeccionar o no un medio de transporte en un caso específico, y el tipo y alcance de dicha inspección quedarán a discreción del sistema de inspección y serán adecuados para determinar si el producto en dicho medio de transporte está adulterado o, cuando se mueva, podría llegar a serlo.

Artículo 539. Las circunstancias de transporte consideradas para tomar la determinación de inspeccionar o no un medio de transporte incluyen, pero no se limitan a las condiciones climáticas, la duración y la distancia del viaje, la naturaleza de la cobertura del producto.

Artículo 540. Cualquier medio de transporte que, en dicha inspección, se encuentre en tal condición que el producto colocado en el mismo pueda adulterarse, no se utilizará hasta que se corrija la condición que podría causar adulteración.

Artículo 541. El producto colocado en cualquier medio de transporte que el oficial de inspección considere que está en tal condición que el producto pueda haberse adulterado deberá retirarse del medio de transporte y manipularse de una forma sanitaria de acuerdo con lo descrito en este reglamento.

Artículo 542. Cuando se ofrezca un envío de cualquier producto a cualquier transportista para su transporte dentro de República Dominicana como parte de un movimiento de exportación, se requerirá el mismo certificado como si el envío estuviera destinado a un punto dentro de República Dominicana.

Artículo 543. Cualquier producto que haya sido inspeccionado y aprobado podrá transportarse de un establecimiento autorizado a otro para su procesamiento posterior sin que cada artículo esté marcado con la leyenda de inspección oficial, si se transporta en un camión de motor u otro medio de transporte sellado por un oficial de inspección con un sello oficial del Departamento de Alimentos.

Artículo 544. Los productos aprobados para cocinar y la carne de res que se refrigerará para destruir los cisticercos, pueden enviarse de un establecimiento autorizado a cualquier otro establecimiento autorizado, para su posterior manipulación en camiones, u otro medio de transporte sellado con el sello oficial del Departamento de Alimentos.

Artículo 545. Cuando un producto restringido se envíe de un establecimiento autorizado a otro establecimiento autorizado en el mismo medio de transporte con otro producto, dicho producto restringido se empaquetará en contenedores cerrados individuales.

Artículo 546. Cuando se reclama que cualquier producto inspeccionado y aprobado, marcado con una leyenda de inspección, se ha adulterado o etiquetado incorrectamente después de haber sido transportado desde un establecimiento autorizado, dicho producto puede transportarse comercialmente a un establecimiento autorizado después de recibir la autorización del sistema de inspección. El transporte del producto podrá ser hacia el establecimiento autorizado desde el cual fue transportado o hacia otro establecimiento autorizado designado por la persona que desee manipular el producto. El transporte se autorizará únicamente con el propósito de determinar oficialmente si el producto se ha adulterado o está mal etiquetado y de realizar la disposición adecuada. El sistema de inspección hará un registro de la autorización y cualquier otra información que identifique efectivamente el envío y proporcionará una copia del registro al oficial de inspección en el establecimiento que recibe el producto. El remitente deberá recibir una copia del registro de autorización cuando lo solicite.

Artículo 547. Respecto al reclamo de cualquier producto inspeccionado y aprobado, marcado con una leyenda de inspección que se ha adulterado o etiquetado incorrectamente después de haber sido transportado desde un establecimiento autorizado y tan pronto llegue al establecimiento autorizado de destino, dicho producto será inspeccionado de forma minuciosa por un oficial de inspección y si se comprueba que el artículo no está adulterado, el mismo podrá ser recibido en el establecimiento pero si se descubre que el artículo está adulterado, se condenará y si se encuentra mal etiquetado, se permitirá que se corrija el error de la etiqueta.

Artículo 548. Ninguna canal, parte de canal, grasa extraída, sebo u otra grasa derivada de las canales de ganado u otro producto alimenticio cárnico, que no haya sido inspeccionado y aprobado en un establecimiento autorizado y ninguna canal, parte de una canal, grasa u otro producto alimenticio cárnico que esté adulterado o mal marcado, deberá ser ofrecido para transporte comercial por ninguna persona a menos que esté desnaturalizado.

Artículo 549. Ninguna persona que se dedique al negocio de compra, venta o transporte comercial o de importación de animales muertos, moribundos, discapacitados o enfermos, o partes de los canales de animales que murieron de otro modo que no sea el sacrificio, deberá:

1. Comprar, vender, transportar u ofrecer para la venta o el transporte, en el comercio, o importar cualquier ganado muerto si se le ha quitado la piel.
2. Vender, transportar, ofrecer para la venta o el transporte, o recibir para el transporte, en el comercio, cualquier ganado muerto, moribundo, discapacitado o enfermo, o partes de las canales de cualquier ganado que haya muerto de otra manera que no sea por el sacrificio, a menos que dicho ganado y las partes se consignen y entregan, sin demoras evitables, a establecimientos de fabricantes de alimentos para animales.
3. Comprar en el comercio o importar cualquier ganado muerto, moribundo, discapacitado o enfermo o partes de las canales de cualquier ganado que haya muerto de otra manera que no sea por el sacrificio, a menos que sea un fabricante o productor de alimentos para animales.

4. Descargar en ruta a cualquier establecimiento elegible para recibirlos, cualquier ganado muerto, moribundo, discapacitado o enfermo o partes de los canales de cualquier ganado que haya muerto de otra manera que no sea por el sacrificio, que sean transportados en el comercio o importados: Siempre que, cualquier ganado muerto, moribundo, discapacitado o enfermo, o partes de canales, puedan descargarse de un medio de transporte en ruta cuando sea necesario en caso de un naufragio o una emergencia extraordinaria de otro modo, y puede recargarse en otro medio de transporte.
5. Cargar en cualquier medio de transporte que contenga ganado muerto, moribundo, discapacitado o enfermo, o partes de los canales de cualquier ganado que haya muerto de otra manera que no sea por el sacrificio, mientras se encuentre en el curso de la importación u otro transporte comercial cualquier ganado o partes de canales que no se encuentren dentro de la descripción anterior o cualquier otro producto u otra mercancía.

Artículo 550. Todos los vehículos y otros medios de transporte utilizados para el transporte comercial o de importación de cualquier ganado muerto, moribundo, discapacitado o enfermo o partes de canales de ganado que murieron de otra manera que no sea por el sacrificio, deberán ser a prueba de fugas y así construido y equipado para permitir una limpieza y desinfección a fondo. El medio de transporte así utilizado para transportar dicho ganado, o partes de éste, deberá limpiarse y desinfectarse antes de su uso en el transporte de cualquier producto destinado a ser utilizado como alimento humano. El procedimiento de limpieza incluirá la remoción completa de cualquier fluido, partes o producto de dicho ganado muerto, moribundo, discapacitado o enfermo de los medios de transporte y la aplicación completa de un desinfectante a las superficies interiores del espacio de carga.

TITULO XXI

REQUERIMIENTOS REGULATORIOS PARA LA INSPECCIÓN Y CONDENA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO Y PROCESO DE AVES DE CORRAL

CAPÍTULO I

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

Artículo 551. Las operaciones y procedimientos que involucran el procesamiento, otro manejo o almacenamiento de cualquier producto avícola deben estar estrictamente de acuerdo con las prácticas sanitarias y de limpieza y deben realizarse de una manera que resulte en un procesamiento sanitario, una inspección adecuada y la producción de productos avícolas y productos de aves que no estén adulterados.

Artículo 552. Las aves de corral deben ser sacrificadas de acuerdo con las buenas prácticas comerciales de manera que resulten en un sangrado completo de las canales y se asegure que la respiración se haya detenido antes de escaldarlas en adición a que, la sangre de la operación de matanza deberá limitarse a un área relativamente pequeña. El Departamento de Alimentos desarrollará un procedimiento oficial sobre los principios de buenas prácticas comerciales, el cual será de cumplimiento obligatorio por los establecimientos autorizados.

Artículo 553. Al descongelar aves de corral congeladas listas para cocinar (RTC) en agua, el establecimiento autorizado debe utilizar métodos que eviten la adulteración o el aumento de peso neto de las aves de corral.

Artículo 554. Los óvulos desprendidos pueden recolectarse para la alimentación humana y manipularse sólo de acuerdo con lo establecido en este reglamento y pueden salir del establecimiento autorizado sólo para ser trasladados a un establecimiento autorizado de proceso de productos de huevo para su procesamiento posterior. Los óvulos de las carcasas condenadas deben ser manejadas según lo estipulado en este reglamento.

Artículo 555. Los establecimientos autorizados de sacrificio de aves de corral deben desarrollar, implementar y mantener procedimientos escritos y acciones para garantizar que las carcasas de aves de corral contaminadas con materia fecal visible no ingresen al enfriador (chiller). Los establecimientos deben incorporar estos procedimientos en sus planes HACCP, POES u otros programas prerrequisitos.

Artículo 556. El establecimiento debe desarrollar, implementar y mantener procedimientos escritos para enfriar que aborden, como mínimo, el potencial de crecimiento de patógenos, las condiciones que afectan el enfriamiento de la canal y cuándo se completa su proceso de enfriamiento. El establecimiento debe incorporar estos procedimientos en su plan HACCP, POES u otros programas prerrequisitos.

Artículo 557. Los establecimientos clase “2” deberán incluir como parte de sus procedimientos de limpieza operacional dentro del manual POES escrito lo indicado en el artículo 555 según corresponda. Estos establecimientos pueden acogerse a un procedimiento escrito POES genérico desarrollado por el Departamento de Alimentos, esto, para cumplir con el requerimiento estipulado en el artículo 555 anterior.

Artículo 558. Las temperaturas y los procedimientos necesarios para enfriar y congelar las aves de corral RTC, incluidas todas las porciones comestibles de las mismas, deben estar de acuerdo con los procedimientos operativos que aseguren la pronta eliminación del calor del animal, preserven la condición y la salubridad de las aves de corral, y asegurarse de que los productos no estén adulterados.

Artículo 559. Cada establecimiento autorizado de sacrificio de aves de corral debe asegurarse de que todas las carcasas, partes y menudencias de las aves de corral se enfríen inmediatamente después de las operaciones de sacrificio para que no se produzcan patógenos, a menos que dichas aves de corral se congelen o cocinen inmediatamente en el establecimiento autorizado.

Artículo 560. Las carcasas y las partes principales de aves de corral previamente enfriadas deben mantenerse refrigeradas para que no haya multiplicación de los patógenos, a menos que dichas aves de corral se envasen y congelen inmediatamente en el establecimiento autorizado.

Artículo 561. El establecimiento autorizado deberá implementar los controles correspondientes para evitar la proliferación de patógenos durante la permanencia del producto en dicho establecimiento.

Artículo 562. Solo el hielo producido a partir de agua potable puede usarse para el sistema de enfriamiento de hielo y agua, excepto que el agua y el hielo usados para enfriar se pueden reutilizar de acuerdo con lo estipulado en este reglamento. El hielo debe manipularse y almacenarse de manera higiénica.

Artículo 563. El equipo de enfriamiento de aves de corral debe operarse de manera consistente con el cumplimiento a los requerimientos regulatorios asociados a la reducción de patógenos aplicables para productos de aves de corral crudas y las disposiciones del plan HACCP del establecimiento autorizado. Las porciones principales de las carcasas de aves de corral pueden enfriarse en agua y hielo.

Artículo 564. Las prácticas y procedimientos de lavado, enfriamiento y drenaje de las aves de corral deben ser tales que minimicen la absorción y retención de agua en el momento del envasado.

Artículo 565. El establecimiento autorizado debe contar dentro de sus instalaciones con básculas, pesas, dispositivos de identificación y otros suministros necesarios para realizar pruebas de agua.

Artículo 566. El enfriamiento por aire es el método de enfriar las carcasas y partes de aves crudas principalmente con aire. Se puede aplicar una intervención antimicrobiana con agua al comienzo del proceso de enfriamiento, siempre que su uso no produzca una captación neta de agua o humedad durante el proceso de enfriamiento. La intervención antimicrobiana inicial puede dar como resultado una cierta reducción de la temperatura del producto, siempre que la mayor parte de la eliminación de la temperatura se realice exclusivamente mediante aire frío.

Artículo 567. Las aves de corral RTC etiquetadas con términos descriptivos como "fresco congelado", "congelado rápidamente" o cualquier otro término que implique un cambio rápido de un estado fresco a un estado congelado deberá colocarse en un congelador dentro de las 48 horas posteriores al enfriamiento inicial de acuerdo con el artículo 559. Durante este período, si dichas aves de corral no se colocan inmediatamente en un congelador después de enfriarlas y empacarlas, se mantendrán a 36 °F (2.2 °C) o más bajo.

Artículo 568. Las aves de corral listas para cocinar deben congelarse de manera que la temperatura interna de las aves en el centro del paquete sea de 0 °F (-17.78 °C) o menos dentro de las 72 horas desde el momento de ingresar al congelador. Dichos procedimientos no se aplicarán a los productos avícolas crudos.

Artículo 569. Previa solicitud por escrito, y bajo las condiciones que prescriba la DIGEMAPS en casos específicos, las aves de corral RTC que se van a congelar inmediatamente podrán ser trasladadas del establecimiento autorizado antes de la congelación siempre que, el establecimiento y el congelador están ubicados de manera que se hagan los arreglos necesarios para que el sistema de inspección tenga acceso a la sala de congelación y la oportunidad adecuada para determinar el cumplimiento de los requisitos de tiempo y temperatura especificados en el artículo 568.

Artículo 570. Las aves de corral calientes empaquetadas RTC que se refrigerarán mediante la entrada inmediata en un congelador dentro del establecimiento autorizado, dentro de las 2 horas posteriores al sacrificio, se colocarán en un congelador de placas o un congelador con un sistema de aire circulante en funcionamiento que permita mantener una temperatura de -10 °F (-23.33 °C) o menos.

Artículo 571. Las aves de corral congeladas se mantendrán en condiciones que mantengan el producto en un estado sólidamente congelado con la temperatura mantenida lo más constante posible según las buenas prácticas comerciales.

Artículo 572. La velocidad máxima de la línea para los establecimientos de sacrificio de pollos jóvenes y pavos será establecida por el Departamento de Alimentos a través del desarrollo de un procedimiento oficial de cumplimiento obligatorio por parte del establecimiento autorizado.

Artículo 573. Los establecimientos autorizados deben reducir su velocidad de línea según lo indiquen los oficiales de inspección o hasta detenerla según sea necesario. Los empleados del sistema están autorizados a ordenar a los establecimientos autorizados que operen a una velocidad de línea reducida cuando esté debidamente justificado. Ejemplo por los cuales se podría reducir la velocidad de la línea incluyen, pero no se limitan a una inspección carcasa por carcasa no se puede realizar adecuadamente dentro del tiempo disponible debido a la forma en que las aves se presentan para el oficial de inspección en línea, las condiciones sanitarias de una parvada en particular o factores que pueden indicar una pérdida de control del proceso.

CAPÍTULO II

INSPECCIÓN ANTE-MORTEM DE LAS AVES DE CORRAL.

Artículo 574. Los médicos veterinarios realizarán una inspección ante-mortem de las aves de corral el día del sacrificio, donde y en la medida que el Departamento de Alimentos lo considere necesario y bajo las instrucciones que se describan en el procedimiento oficial correspondiente.

Artículo 575. Las aves que muestran claramente en la inspección ante-mortem cualquier enfermedad o condición, que causaría la condena de sus carcasas en la inspección post-mortem, serán condenadas. Las aves que en la inspección ante-mortem sean condenadas no serán faenadas ni transportadas al establecimiento autorizado donde se preparen o conserven los productos avícolas. Las aves de corral que hayan sido condenadas en una inspección ante-mortem y hayan sido sacrificadas o muertas de otro modo deberán disponerse bajo la supervisión de un oficial de inspección.

Artículo 576. Todas las aves que en la inspección ante-mortem no muestren claramente, pero se sospeche que están afectadas por cualquier enfermedad o condición que pueda causar la condena total o parcial en inspección post-mortem, se separarán de las demás aves vivas y se mantendrán para su sacrificio, evisceración e inspección post-mortem por separado. Se notificará al oficial de inspección cuando dichos lotes separados se presenten para la inspección post-mortem, y la inspección de dichas aves se realizará por separado. Se llevará a cabo el procedimiento para la correlación de los hallazgos ante-mortem y post-mortem por el oficial de inspección, según lo prescriba o apruebe el Departamento de Alimentos.

Artículo 577. Si se introducen en un establecimiento autorizado aves vivas que se vean afectadas por cualquier enfermedad contagiosa que sea transmisible al ser humano, dichas aves de corral serán segregadas. El sacrificio de dichas aves de corral se aplazará y se tratarán de una de las siguientes formas:

1. Si el médico veterinario oficial determina que la manipulación posterior de las aves de corral no creará un peligro para la salud, el lote se sacrificará por separado, sujeto a inspección ante-mortem y post-mortem.
2. Si el médico veterinario oficial determina que el manejo posterior de las aves de corral creará un peligro para la salud, se realizará una inspección minuciosa ante-mortem, ave por ave, y todas las aves que se encuentren o se sospeche que están afectadas por una enfermedad contagiosa transmisible al ser humano serán condenadas.

Artículo 578. Cuando se sospeche que cualquier ave de corral en un establecimiento autorizado haya sido tratada o expuesta a cualquier sustancia que pueda impartir un residuo biológico que adulteraría sus tejidos comestibles, deberá, a opción del administrador del establecimiento, ser procesada en el establecimiento autorizado y las carcasas y todas las partes serán retenidas en espera de la disposición final por parte del sistema de inspección o deberán ser sacrificadas en el establecimiento autorizado y enterradas o incinerados de manera satisfactoria para el oficial de inspección. Alternativamente, tales aves de corral pueden ser devueltas al criador, si es probable que una mayor tenencia resulte en que no sean adulteradas debido a algún residuo.

Artículo 579. El Departamento de Alimentos notificará a la dependencia del Ministerio de Agricultura sobre la acción estipulada en el artículo 578. Para ayudar a determinar la cantidad de residuo presente en las aves de corral, los oficiales de inspección pueden permitir el sacrificio de dichas aves de corral con el fin de recolectar tejidos para analizar el residuo. Dicho análisis puede incluir el uso de procedimientos de selección en la planta diseñados para detectar la presencia de residuos de antimicrobianos en cualquier especie de aves de corral.

CAPÍTULO III

INSPECCIÓN POST-MORTEM DE LAS AVES DE CORRAL; DISPOSICIÓN DE CARCASAS Y PARTES.

Artículo 580. Se realizará una inspección post-mortem, ave por ave, de todas las aves de corral evisceradas en cada establecimiento autorizado. Cada carcasa y todas las partes que la componen debe ser examinada por un oficial de inspección, excepto las partes que no son necesarias para fines de inspección y no están destinadas a la alimentación humana y están condenadas. Cada carcasa eviscerada se preparará como aves de corral RTC.

Artículo 581. El establecimiento autorizado debe proporcionar una cantidad suficiente de personal (clasificadores o ayudantes) para realizar actividades de clasificación de carcasas y vísceras para descartar carcasas y partes en condiciones condenables y para realizar actividades apropiadas de recorte y reprocesamiento antes de que las carcasas y las vísceras se presenten al oficial de inspección de carcasas en línea.

Artículo 582. Todas las carcasas retiradas de la línea para actividades de reprocesamiento o recuperación deben devolverse a la línea antes de la estación de inspección de carcasas en línea. El establecimiento autorizado debe incluir en su plan HACCP escrito, POES u otro programa prerequisite un proceso mediante el cual las partes, además de las partes identificadas como "partes principales", están disponibles para inspección fuera de línea después de reprocesar o salvar.

Artículo 583. El establecimiento autorizado debe desarrollar, implementar y mantener procedimientos escritos para garantizar que las carcasas de aves de corral contaminadas con condiciones septicémicas y toxémicas no ingresen al enfriador. El establecimiento debe incorporar estos procedimientos en su plan HACCP, o POES u otro programa prerequisite. Estos procedimientos deben cubrir, como mínimo, las actividades de clasificación del establecimiento requeridas bajo el artículo 581 de este capítulo.

Artículo 584. El establecimiento autorizado debe mantener registros para documentar que los productos resultantes de su operación de matanza cumplen con la definición de aves de corral RTC. Estos registros están sujetos a revisión y evaluación por parte de los oficiales de inspección.

Artículo 585. Para garantizar que el oficial de inspección de carcasas en línea pueda inspeccionar adecuadamente cada carcasa, el establecimiento debe presentar las carcasas de la siguiente manera:

1. Cada carcasa, excepto aquellas y las partes identificadas como "partes principales" debe sujetarse con un solo grillete.
2. Ambos corvejones de cada carcasa deben estar sujetos por el grillete.
3. La parte posterior de la carcasa debe estar orientada hacia el oficial de inspección.
4. Debe haber un movimiento mínimo de balanceo de la carcasa.

Artículo 586. El establecimiento autorizado debe asegurarse de que puede identificar suficientemente las vísceras y las partes correspondientes a cada carcasa inspeccionada por el oficial de inspección de carcasas en línea, de modo que, si el oficial de inspección condena una carcasa, todas las vísceras y partes correspondientes también lo sean.

Artículo 587. Los establecimientos autorizados deben notificar al sistema de inspección antes del sacrificio de cada nueva parvada afectada o con sospecha estar afectada por leucosis visceral aviar, esto, para permitir la inspección de vísceras según lo dispuesto en este reglamento.

Artículo 588. Si existe evidencia de que una parvada puede verse afectada por leucosis visceral aviar, el oficial de inspección está autorizado a ajustar los procedimientos de inspección según sea necesario para asegurar una inspección adecuada de cada carcasa y vísceras para esa condición. El oficial de inspección también está autorizado a exigir al establecimiento autorizado que ajuste sus operaciones de procesamiento según sea necesario para adaptarse a los procedimientos de inspección.

Artículo 589. Cada carcasa, incluidas todas sus partes, en la que haya alguna lesión de enfermedad u otra condición que pueda hacer que dicha carcasa o cualquier parte de ella adulterada y con respecto a la cual no se pueda tomar una decisión final en el primer examen por parte del oficial de inspección, será retenida para un examen más detallado. La identidad de cada una de esas carcasas, incluidas todas sus partes, se mantendrá hasta que se haya completado el examen final.

Artículo 590. En el momento de cualquier inspección, cada carcasa, o cualquier parte de ella, que se encuentre adulterada será condenada, excepto aquellas que puedan no ser adulteradas debido a que son sometidas a reproceso, no necesitarán ser condenados si se reprocesan bajo la supervisión de un oficial de inspección y posteriormente se compruebe que no están adulteradas.

Artículo 591. Cuando se inspeccione en un establecimiento autorizado un lote de aves de corral sospechosas de contener residuos biológicos, todas las carcasas y sus partes de dicho lote que sean condenadas se mantendrán separadas de todas las demás carcasas o partes condenadas.

Artículo 592. Todas las carcasas y todos los órganos y demás partes de las carcasas que no estén adulterados se aprobarán para alimentación humana.

Artículo 593. Las carcasas o partes de todas las aves de corral inspeccionadas en un establecimiento autorizado y que en el momento de la inspección post-mortem, o en cualquier inspección posterior, estén afectadas por cualquiera de las enfermedades o afecciones mencionadas en otros artículos de este capítulo, se dispondrá de acuerdo con el artículo relativo a la enfermedad o afección correspondiente. Debido al hecho de que es impracticable formular reglas para cada enfermedad o afección específica y determinar en qué etapa un proceso patológico da como resultado un producto adulterado, la decisión sobre la disposición de todas las canales, órganos u otras partes no cubiertas específicamente por este reglamento, o por instrucciones del Departamento de Alimentos emitidas en virtud del mismo, se dejará al equipo de inspección a cargo en ese establecimiento autorizado, y si tiene dudas sobre la disposición a realizar, las muestras de dichas carcasas se enviarán a un laboratorio autorizado por el sistema de Inspección para su diagnóstico.

Párrafo: Todas las carcasas, órganos u otras partes serán condenadas si se determina, sobre la base de un resultado, que están adulterados debido a la presencia de residuos biológicos.

Artículo 594. Se condenarán las canales de aves de corral afectadas por tuberculosis.

Artículo 595. Se condenarán las carcasas de aves de corral afectadas por una o más de las diversas formas del complejo de leucosis aviar.

Artículo 596. Las carcasas de aves de corral que presenten indicios de alguna enfermedad septicémica o toxémica, o que presenten indicios de un estado fisiológico anormal, serán condenadas.

Artículo 597. Se condenarán las carcasas de aves de corral con evidencia de una amplia afectación de los sacos aéreos con aerosaculitis o aquellos que presenten aerosaculitis junto con cambios sistémicos. Las carcasas menos afectadas se pueden aprobar para consumo humano después de la remoción completa y la condena de todos los tejidos afectados, incluido el exudado.

Artículo 598. Se condenarán las carcasas de aves de corral que presenten indicios de cualquier enfermedad que se caracterice por la presencia, en la carne u otras partes comestibles de la carcasa, de organismos o toxinas peligrosas para el consumidor.

Artículo 599. Cualquier órgano u otra parte de una carcasa que se vea afectada por un proceso inflamatorio será condenada y, si hay evidencia de alteración sistémica general, la carcasa entera será condenada.

Artículo 600. Cualquier órgano u otra parte de una carcasa que esté afectada por un tumor será condenado, y cuando haya evidencia de metástasis o que el estado general del ave se haya visto afectado por el tamaño, la posición o la naturaleza del tumor, toda la carcasa será condenada.

Artículo 601. Los órganos u otras partes de las canales que se encuentren infestados de parásitos o que presenten lesiones de dicha infestación, serán condenados y, si toda la carcasa está afectada, será condenada.

Artículo 602. Cualquier parte de una carcasa que esté muy magullada será condenada y, si toda la carcasa se ve afectada como consecuencia de la magulladura, será condenada. Las partes de una carcasa que muestren solo un ligero enrojecimiento debido a un hematoma pueden aprobarse como alimento para consumo humano.

Artículo 603. Se condenarán las carcasas de aves de corral que presenten indicios de haber muerto por causas distintas del sacrificio.

Artículo 604. Las carcasas de aves de corral contaminadas por aceites volátiles, pinturas, venenos, gases, agua de la tina de escaldado en el sistema de los sacos aéreos u otras sustancias que adulteran las carcasas serán condenadas. Cualquier órgano u otra parte de una carcasa que haya sido mutilado accidentalmente en el curso del proceso será condenado, y si toda la carcasa se ve afectada, será condenada.

Artículo 605. Cualquier carcasa de aves de corral contaminada accidentalmente con contenido del tracto digestivo durante el sacrificio no necesita ser condenada si se vuelve a procesar rápidamente bajo la supervisión de un oficial de inspección y luego se determina que no está adulterada. Las superficies contaminadas deben removerse solo por recorte. Las superficies internas contaminadas que no se cortan pueden limpiarse solo por recorte o pueden volver a procesarse según lo dispuesto a continuación:

1. Por reproceso en línea, las carcasas de aves de corral contaminadas accidentalmente con el contenido del tracto digestivo pueden limpiarse aplicando una intervención antimicrobiana de reprocesamiento en línea a todas las carcasas después de la evisceración y antes de que las carcasas entren en el enfriador si el Departamento de Alimentos ha aprobado los parámetros para el uso del sistema de intervención antimicrobiana. Los establecimientos deben incorporar procedimientos para el uso de cualquier sistema de intervención antimicrobiana de reproceso en línea en sus planes HACCP, POES u otro programa prerrequisito.
2. Por reproceso fuera de línea, las superficies internas contaminadas que no se cortan pueden limpiarse en una estación de reproceso aprobada lejos de la línea de proceso principal mediante cualquier método que remueva la contaminación, como aspirar, lavar y recortar, individualmente o en combinación. Se deben remover todas las manchas visibles de contaminación, y si las superficies internas se reprocesan de otra manera que no sea únicamente por recorte, todas las superficies de la carcasa deben tratarse con agua clorada que contenga de 20 ppm a 50 ppm de cloro disponible u otra sustancia antimicrobiana aprobada de acuerdo con los parámetros aprobados por el Departamento de Alimentos. Los establecimientos deben incorporar procedimientos para el uso de cualquier reprocesamiento fuera de línea en sus planes HACCP, POES u otro programa prerrequisito.

Artículo 606. Las carcasas de aves de corral que hayan sido sobrecaldadas, dando como resultado una apariencia cocida de la carne, serán condenadas.

Artículo 607. Las carcasas de aves de corral que resulten perjudicadas por cambios post-mortem se dispondrán de la siguiente manera:

1. Las carcasas que hayan alcanzado un estado de putrefacción o fermentación hedionda serán condenadas.
2. Cualquier parte de una carcasa que presente una coloración verde será condenada y, si la carcasa está tan afectada que la remoción de las partes afectadas es impracticable, la carcasa entera será condenada.
3. Las carcasas afectadas por tipos de cambios post-mortem que son de naturaleza superficial pueden aprobarse para la alimentación humana después de la remoción y la condena de las partes afectadas.

CAPÍTULO IV

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE PRODUCTOS CONDENADOS U OTROS PRODUCTOS NO COMESTIBLES EN ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS DE AVES DE CORRAL

Artículo 608. Bajo la supervisión de un oficial de inspección y siendo las instalaciones y materiales para llevar a cabo lo estipulado en este capítulo proporcionadas por el establecimiento autorizado, todas las carcasas o partes de carcasas condenadas, u otros productos avícolas condenados, excepto las condenados por residuos biológicos, deberán disponerse mediante uno de los siguientes métodos:

1. Tratamiento con vapor (que se logrará procesando el producto condenado en un tanque de baja presión de al menos 40 libras de presión de vapor) o cocción completa en una caldera o tina, durante un tiempo suficiente para destruir eficazmente el producto para fines de consumo humano e impedir la diseminación de enfermedades a través del consumo de animales (los tanques y equipos utilizados para este propósito o para el aprovechamiento o preparación de productos no comestibles deberán estar en cuartos o compartimentos separados de los utilizados para la preparación de productos comestibles. No deberá haber conexión directa por medio de tuberías, o de otro modo, entre tanques que contengan productos no comestibles y los que contienen productos comestibles).
2. Incineración o destrucción completa por quema.
3. Desnaturalización química, que se logrará mediante la aplicación a todas las carcasas y partes de estas, de sustancias tales como, ácido carbólico crudo, queroseno, fueloil, aceite de cárter usado y/o desinfectante fenólico que cumpla con las normas comerciales CS 70-41 o CS 71-41 que se utilizará en al menos 2 % de emulsión o solución.
4. Cualquier otra sustancia o método que el Departamento de Alimentos apruebe en casos específicos, que desnaturalizará el producto avícola en la medida necesaria para lograr los propósitos de este capítulo.

Artículo 609. Las carcasas y partes condenadas por residuo biológico deberán incinerarse, destruirse completamente por quema o enterrarse bajo la supervisión de un oficial de inspección.

CAPÍTULO V

ENTRADA DE ARTÍCULOS EN ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS DE AVES DE CORRAL; INSPECCIÓN EN EL PROCESAMIENTO Y OTRAS REINSPECCIONES;

REQUISITOS DE PROCESAMIENTO.

Artículo 610. Ningún producto de aves de corral (incluido el caldo de aves de corral para uso en cualquier producto de aves de corral en cualquier establecimiento autorizado) puede ser introducido en un establecimiento autorizado a menos que haya sido producido, inspeccionado y aprobado en un establecimiento autorizado en la República Dominicana o importado de un país extranjero elegible e inspeccionado y aprobado por un oficial de inspección de acuerdo con este reglamento. Ninguna carcasa, parte de ésta, carne o producto alimenticio cárnico puede ser introducido en un establecimiento autorizado a menos que haya sido procesado en República Dominicana en un establecimiento autorizado o importado de un país extranjero elegible exportar tales productos a República Dominicana y esté oficialmente marcado como inspeccionado y aprobado o ha sido inspeccionado y aprobado y está identificado como tal.

Artículo 611. Todos los productos avícolas y todas las carcasas, partes de estas, carne y productos alimenticios cárnicos que ingresen a cualquier establecimiento autorizado deberán ser identificados por un empleado del establecimiento autorizado en el momento de su recepción. Todos los productos de aves de corral, y todas las carcasas, sus partes, la carne y los productos alimenticios cárnicos de dichos animales, que se procesen o manipulen de otro modo en cualquier establecimiento autorizado estarán sujetos a inspección por un oficial de inspección en el establecimiento autorizado de la manera y en el momento que se requiera. Tras dicha inspección, si se encuentra adulterado cualquier artículo o parte de este, dicho artículo o parte, en el caso de productos avícolas, deberá ser condenado, a menos que mediante el reprocesamiento se pueda hacer que no se adultere.

Artículo 612. Se usarán planes de muestreo estadísticamente sólidos que aseguren un alto nivel de confianza para la inspección. El supervisor nacional designará el tipo de plan y el oficial de inspección seleccionará el plan específico que se utilizará de acuerdo con las instrucciones emitidas por el Departamento de Alimentos.

Artículo 613. Los oficiales de inspección pueden tomar, sin costo para el Departamento de Alimentos, las muestras que sean necesarias de cualquier producto avícola u otro artículo para usar como ingrediente de cualquier producto avícola, en cualquier establecimiento autorizado para determinar si cumple con los requerimientos de este reglamento.

Artículo 614. Los procedimientos con respecto al procesamiento de productos de aves de corral congelados deberán estar de acuerdo con prácticas operativas sólidas y llevarse a cabo de una manera que asegure la ausencia de adulteración de los productos. Los productos para congelar se trasladarán al congelador sin demora bajo la supervisión de un oficial de inspección según sea necesario para asegurar la conservación de los productos mediante una congelación rápida y eficiente.

Artículo 615. Se deberán proporcionar instalaciones de congelación adecuadas dentro del establecimiento autorizado donde se preparen los productos a congelar, excepto que, previa solicitud por escrito, y bajo las condiciones que pueda ser descrita por el Departamento de Alimentos en casos específicos, dichos productos podrán ser trasladados del establecimiento autorizado antes de congelar siempre que, el establecimiento autorizado y el congelador estén ubicados en tal forma y se realicen las gestiones necesarias para que el sistema de Inspección tenga acceso a la sala de congelación y la oportunidad adecuada para determinar que los productos se están manipulando y congelando adecuadamente.

Artículo 616. Los productos de aves de corral completamente cocidos deben producirse utilizando procesos que aseguren que los productos cumplen las siguientes normas de desempeño:

1. Se debe demostrar una reducción de 7-log_{10} de *Salmonella* o una letalidad alternativa que logre una probabilidad equivalente de que no queden organismos de *Salmonella* viables en el producto terminado, así como la reducción de otros patógenos y sus toxinas o metabolitos tóxicos necesarios para prevenir la adulteración, debiendo esto lograrse en todo el producto. El proceso de letalidad debe incluir un paso de cocción. Los pasos intermedios controlados aplicados al producto crudo pueden formar parte de la base para la equivalencia.
2. No puede haber una multiplicación de microorganismos toxigénicos como *Clostridium botulinum*, y no más de una multiplicación de 1-log_{10} de *Clostridium perfringens* dentro del producto.

Artículo 617. Las tiras de desayuno de aves de corral parcialmente cocidas deben producirse usando procesos que aseguren que los productos cumplen con la norma de desempeño. El etiquetado de estos productos debe cumplir con lo requerido en este reglamento. Además, la declaración “Parcialmente cocido: por seguridad, cocine hasta que esté bien cocido” debe aparecer en el panel de visualización principal (PDP) en letras no menores a la mitad del tamaño de la letra más grande en el nombre del producto. Las instrucciones de cocción detalladas se proporcionarán en el recipiente inmediato de los productos.

Artículo 618. Para cada producto elaborado mediante un proceso que no sea uno realizado de acuerdo con los requisitos del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), un establecimiento debe desarrollar y tener archivado y disponible para el sistema de inspección, un cronograma del proceso. Cada programa de proceso debe ser aprobado por escrito por una autoridad de proceso por seguridad y eficacia en el cumplimiento de los estándares de desempeño establecidos para el producto en cuestión. Una autoridad de proceso debe tener acceso al establecimiento para evaluar y aprobar la seguridad y eficacia de cada programa de proceso.

Párrafo: Bajo los auspicios de una autoridad de proceso, un establecimiento debe validar programas de procesos nuevos o alterados por medios científicamente sustentables, como información obtenida de la literatura o mediante estudios realizados fuera del establecimiento.

Artículo 619. En el caso de que haya agua contaminada (incluyendo, pero no limitado a agua de inundación) en un establecimiento autorizado, todos los productos e ingredientes para usar en la preparación de tales productos que hayan sido adulterados por el agua serán condenados.

Artículo 620. Después de que el agua contaminada haya retrocedido de un establecimiento autorizado, todas las paredes, techos, postes y pisos de los cuartos y compartimentos involucrados, incluido el equipo que se encuentra en ellos, deberán, bajo la supervisión de un oficial de inspección, ser limpiados a fondo por el personal del establecimiento. Un suministro adecuado de agua caliente a presión es fundamental para que dicha limpieza sea eficaz. Después de la limpieza, se aplicará una solución de hipoclorito de sodio que contenga aproximadamente la mitad del 1 % de cloro disponible u otro desinfectante equivalente aprobado por el Departamento de Alimentos a la superficie de los cuartos y equipos y se enjuagará con agua potable antes de su uso.

Artículo 621. Los envases de productos herméticamente cerrados que hayan sido contaminados por agua contaminada deberán ser examinados sin demora por el establecimiento autorizado bajo la supervisión de un oficial de inspección y manipulados de nuevo de la siguiente manera:

1. Separe y condene todo producto en contenedores dañados o muy oxidados.
2. Retire las etiquetas de papel y lave los recipientes restantes con agua tibia y jabón, utilizando un cepillo cuando sea necesario para eliminar el óxido u otros materiales extraños.
3. Se desinfectaran los recipientes ya sea sumergiendolos en una solución de hipoclorito de sodio que contenga no menos de 100 partes por millón de cloro disponible u otro desinfectante equivalente aprobado por el Departamento de Alimentos, enjuagandolos con agua potable y secado completo o sumergiendolo en agua a temperatura de 212 ° F (100 °C) y manteniéndolo a dicha temperatura durante 5 minutos.

Artículo 622. Después de manipular los recipientes como se describe en el artículo 625, los contenedores pueden volver a adquirirse, si es necesario, y luego volverse a etiquetar con etiquetas aprobadas aplicables al producto en ellos.

Artículo 623. La identidad del producto enlatado se mantendrá durante todas las etapas de las operaciones de manipulación para asegurar el etiquetado correcto de los envases.

Artículo 624. Los establecimientos autorizados pueden fabricar alimentos para mascotas o productos no comestibles no inspeccionados similares en áreas donde también se producen productos comestibles, siempre que se asigne suficiente espacio y se proporcione el equipo adecuado y que la fabricación de productos no comestibles no inspeccionados no provoque:

1. Productos comestibles adulterados.
2. Cree condiciones insalubres en el establecimiento autorizado por las cuales los productos comestibles pueden ser adulterados.
3. Prevenga o interfiera con la inspección u otras tareas realizadas por los empleados del sistema en el establecimiento autorizado.

Artículo 625. El recipiente inmediato de productos no comestibles, no inspeccionados, fabricados en un establecimiento autorizado deberá estar etiquetado de manera visible para distinguirlos de los alimentos para consumo humano.

CAPÍTULO VI

TRANSPORTE; EXPORTACIÓN; O VENTA DE AVES DE CORRAL O PRODUCTOS AVÍCOLAS.

Artículo 626. Ninguna persona o empresa venderá, transportará, ofrecerá para la venta o el transporte, o recibirá para el transporte, en el comercio o en cualquier establecimiento autorizado, cualquier ave de corral sacrificada de la que no se haya extraído la sangre, plumas, patas, cabeza o vísceras de acuerdo con este reglamento.

Artículo 627. Ninguna persona o empresa venderá, transportará, ofrecerá para la venta o el transporte, o recibirá para el transporte, en el comercio, cualquier ave de corral sacrificada u otro producto de aves de corral que pueda usarse como alimento humano y esté adulterado o no lleve una leyenda de la inspección oficial o está mal marcado en el momento de dicha venta, transporte, oferta o recibo.

Artículo 628. Las cabezas y patas de aves de corral recolectadas y manipuladas en un establecimiento autorizado de manera aceptable pueden enviarse directamente desde el establecimiento autorizado para su venta como alimento humano, si se han examinado por un oficial de inspección y se ha determinado que son adecuadas para tal fin y están etiquetados correctamente.

Párrafo: Los envases de todos estos productos no llevarán la leyenda de inspección oficial pero deberán llevar una etiqueta que muestre:

1. El nombre de los productos.
2. El nombre y la dirección del envasador o distribuidor y, cuando se muestre el nombre del distribuidor, se calificará con términos como “empaquetado para”, “distribuido por” o “distribuidores”.
3. El número de establecimiento oficial del establecimiento donde se envasa.

Artículo 629. Ninguna persona que se dedique al negocio de comprar, vender, congelar, almacenar o transportar, en el comercio o para el comercio, productos avícolas susceptibles de ser utilizados como alimento humano o de importar tales artículos, deberá transportar, ofrecer para el transporte o recibir para el transporte, en el comercio o en cualquier estado, producto avícola que sea capaz de usarse como alimento humano y no esté envuelto, empacado o encerrado de otra manera para evitar la adulteración por contaminantes en el aire, a menos que el camión u otros medios de transporte en los que se contiene o transporta el producto estén completamente cerrados con puertas herméticas u otras cubiertas para todas las aberturas.

Artículo 630. Los medios de transporte deberán estar razonablemente libres de material extraño (como polvo, suciedad, óxido o residuos) y libres de residuos químicos, de modo que el producto colocado en ellos no se adultere.

Artículo 631. Cualquier compuesto de limpieza, cloro, solución de soda u otro químico utilizado en la limpieza del medio de transporte debe eliminarse completamente del medio de transporte antes de su uso.

Artículo 632. Los medios de transporte en los que se cargue o se pretenda cargar el producto, estarán sujetos a inspección por parte de un oficial de inspección en cualquier establecimiento autorizado. La decisión de inspeccionar o no un medio de transporte en un caso específico, y el tipo y alcance de dicha inspección quedará a discreción del sistema de inspección y será adecuado para determinar si los productos de aves de corral en dicho medio de transporte son, o cuando se mueve, podría convertirse en adulterado.

Artículo 633. Las circunstancias a tomar en cuenta para la decisión de inspeccionar o no un medio de transporte en un caso específico incluyen, pero no se limitan a las condiciones climáticas, la duración y la distancia del viaje, la naturaleza de la cobertura del producto.

Artículo 634. Cualquier medio de transporte que en la inspección se encuentre en tal condición que el producto de aves de corral colocado en el mismo pueda adulterarse, no se utilizará hasta que se corrija la condición que podría causar adulteración.

Artículo 635. El producto avícola colocado en cualquier medio de transporte que el oficial de inspección considere que está en tal condición que el producto avícola pueda haberse adulterado deberá retirarse del medio de transporte y manipularse de forma sanitaria.

Artículo 636. Para facilitar la distribución comercial de productos avícolas inspeccionados a compradores de lotes pequeños (como pequeños restaurantes), los distribuidores o intermediarios pueden retirar las carcasas de aves de corral no empaquetadas por el consumidor o los productos avícolas empaquetados por el consumidor de los contenedores de envío o de contenedores inmediato, que no sean paquetes para el consumidor, y colocarlos en otros contenedores que no lleven una marca de inspección oficial siempre que, las carcasas individuales no empaquetadas para el consumidor lleven la leyenda de inspección oficial y el número de establecimiento oficial del establecimiento que procesó los artículos y los artículos empaquetados para el consumidor están completamente etiquetados: Y siempre que, además, el otro contenedor esté marcado con el nombre y la dirección del distribuidor o intermediario y tenga la declaración "El producto avícola contenido en este documento fue inspeccionado por el MISPAS".

Artículo 637. Ninguna persona que se dedique al negocio de compra, venta o transporte comercial o de importación de aves de corral muertas, moribundas, discapacitadas o enfermas, o partes de los cadáveres de aves de corral que murieron de otra manera que no sea por sacrificio, deberá:

1. Vender, transportar, ofrecer para la venta o transportar o recibir para el transporte, en el comercio, cualquier ave muerta, moribunda, discapacitada o enferma, o partes de las carcasas de cualquier ave que murió de otra manera que no sea por el sacrificio, a menos que dichas aves de corral y las piezas se consignen y entreguen, sin demoras evitables, a establecimientos de fabricantes de alimentos para animales.

2. Comprar en el comercio o importar aves de corral muertas, moribundas, discapacitadas o enfermas o partes de los cadáveres de aves de corral que murieron de otra manera que no sea para el matadero, a menos que sea un fabricante o productor de alimentos para animales.
3. Descargar en ruta a cualquier establecimiento elegible para recibirlos, cualquier ave muerta, moribunda, incapacitada o enferma o partes de las carcasas de cualquier ave que muriera de otra manera que no sea por el sacrificio, que sean transportadas en el comercio o importados por cualquiera de esas personas siempre que, las aves de corral muertas, moribundas, discapacitadas o enfermas, o partes de carcasas, puedan descargarse de un medio de transporte en ruta cuando sea necesario en caso de un naufragio o una emergencia extraordinaria de otro modo, y pueda recargarse en otro medio de transporte.

BORRADOR

TÍTULO XXII

REQUERIMIENTOS REGULATORIOS PARA LA INSPECCIÓN EN ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS DEDICADOS AL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA

CAPÍTULO I

GENERAL

Artículo 638. Lo requerido en este **Título XXII** prevé la inspección de pescado y productos pesqueros y otros productos de la acuicultura. La inspección y la regulación por el Departamento de Alimentos tienen por objetivo evitar la venta, el transporte, la oferta para la venta o el transporte, o la recepción para el transporte, en el comercio de cualquier pescado o producto pesquero u otro producto de la acuicultura que pueda utilizarse como alimento humano y esté adulterado o etiquetado incorrectamente en el momento de la venta, transporte, oferta de venta o transporte, o recibo de transporte.

CAPÍTULO II

ESTÁNDARES PREVIOS A LA COSECHA Y TRANSPORTE A ESTABLECIMIENTOS DE PROCESAMIENTO

Artículo 639. Los peces u otro producto de la acuicultura que se cosechan para su uso como alimento para consumo humano deben haber crecido y vivido en condiciones que sus productos no sean dañinos, insalubres o inadecuados para la alimentación humana.

Artículo 640. Los criadores de peces u otro producto de la acuicultura deben monitorear el agua en la que los peces son criados y su alimentación por la presencia de sólidos en suspensión, materia orgánica, nutrientes, metales pesados, plaguicidas, fertilizantes y productos químicos industriales que pueden contaminar a los peces. El Departamento de Alimentos recolectará muestras de alimento para peces, peces y agua de los productores u otro producto de la acuicultura, en la frecuencia que se establezca, con el propósito de verificar que se están criando en condiciones que proporcionen productos seguros y saludables.

Artículo 641. El vehículo utilizado para transportar pescados u otro producto (cultivador) de la acuicultura de las instalaciones de un productor a un establecimiento de procesamiento deberá estar equipado con cubas u otros recipientes para la conservación. Las cubas u otros recipientes deben mantenerse en condiciones sanitarias. Debe proporcionarse suficiente agua y suficiente oxígeno a las cubas que contienen el pescado u otro producto de la acuicultura para asegurar que lo entregado al establecimiento de procesamiento no esté adulterado.

Artículo 642. Cualquier pescado u otro producto de la acuicultura que esté muerto, moribundo, enfermo o contaminado con sustancias que puedan adulterar sus productos está sujeto a condena en los establecimientos autorizados.

CAPÍTULO III

DISPOSICIONES OBLIGATORIAS; NORMAS DE DESEMPEÑO RESPECTO A CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS O BIOLÓGICOS Y MANIPULACIÓN Y ELIMINACIÓN DE MATERIALES CONDENADOS Y OTROS NO COMESTIBLES.

Artículo 643. Canales o partes de peces afectados por abscesos o lesiones, parásitos zoonóticos y no zoonóticos como cestodos, o parásitos como trematodos de digene, metacercarias (*Bolbophorus spp.*), larvas amarillas (*Clinostomum spp.*), o los gusanos blancos (*Hysteromorpha spp.*) están sujetos a condena a menos que el establecimiento los elimine adecuadamente para evitar que lleguen a consumo humano.

Artículo 644. Los peces afectados por trematodos intestinales heterofídicos o nematodos de *Dictophymatidae* están sujetos a condena a menos que el establecimiento los elimine adecuadamente.

Artículo 645. Los peces afectados por enfermedades, incluidos columnaris (infección por *Flavobacterium columnare* / *Flexibacter columnaris*) y septicemia entérica de peces (ESC), están sujetos a condena, a menos que el establecimiento los elimine adecuadamente para evitar su uso como alimento humano.

Artículo 646. Las canales o partes de pescado descompuestas o cualquier producto acuícola deberán ser condenados y eliminados adecuadamente para evitar su uso como alimento humano.

Artículo 647. Los peces con deformidades graves inusuales causadas por enfermedades o contaminación química no pueden utilizarse para la alimentación humana.

Artículo 648. El pescado y los productos de la acuicultura contaminados con materias físicas están sujetos a retención y condena oficial.

Artículo 649. Los residuos de antibióticos u otros medicamentos en los tejidos de los peces y los productos de la acuicultura deben estar dentro de los límites de tolerancia establecidos.

Artículo 650. Los residuos de plaguicidas en los tejidos de los peces y los productos de la acuicultura deben estar dentro de los límites de tolerancia establecidos.

Artículo 651. El pescado o los productos de la acuicultura que contengan concentraciones infractoras de drogas u otros productos químicos serán condenados.

CAPÍTULO IV

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE PRODUCTOS CONDENADOS U OTROS PRODUCTOS NO COMESTIBLES EN ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS.

Artículo 652. A excepción de los pescados que hayan muerto en el camino a un establecimiento autorizado y se hayan recibido con pescado vivo en el establecimiento autorizado y que estén sujetos a clasificación y eliminación en el establecimiento autorizado, ningún pescado ni parte de la canal de los pescados que murieron de forma distinta del sacrificio pueden ser llevados a los locales de un establecimiento autorizado sin autorización de alguno de los oficiales de inspección.

Artículo 653. El establecimiento autorizado mantendrá una separación física entre los peces sacrificados y las partes comestibles o productos de los peces sacrificados y cualquier pescado o partes de pescado que hayan muerto de otro modo que no sea el sacrificio. El pescado o cualquier parte de pescado que haya muerto de otra forma que no sea por el sacrificio deberá ser excluidos de cualquier área o compartimento en el cual un producto comestible se prepare, maneje o almacene y prevenidos del consumo humano.

Artículo 654. Los pescados, las partes de pescados u otro producto de la acuicultura condenados deberán separarse de los productos comestibles. Si no se desechan en los locales del establecimiento autorizado, los productos condenados y no comestibles deberán ser transportadas desde el establecimiento autorizado para ser desechadas en una planta de procesamiento, en un establecimiento de fabricación de alimentos para animales o en otro establecimiento para uso no alimentario. Si no se desnaturalizan mediante el uso de desnaturalizantes o colorantes aprobados, los materiales no comestibles deberán encerrarse en recipientes marcados claramente para indicar que el contenido está condenado y no es comestible. Los materiales pueden ser enviados por la compañía o con un sello oficial a una instalación de procesamiento o para otro procesamiento no comestible.

CAPÍTULO V

ETIQUETADO, DISPOSITIVOS DE MARCADO Y CONTENEDORES.

Artículo 655. Cuando en un establecimiento autorizado cualquier producto inspeccionado y aprobado se coloque en algún recipiente o cubierta que constituya un envase inmediato, se le fijará a tal envase una etiqueta como se describe en este reglamento, excepto que los siguientes no tendrán que llevar dicha etiqueta:

1. Las envolturas de carcasas desangradas y limpiadas y partes principales sin elaborar, que lleven la leyenda de inspección oficial, si tales envolturas tienen por objeto solamente proteger los productos contra la suciedad y sequedad excesivas durante su transporte o almacenamiento y si las envolturas no llevan ninguna información más que los nombres comerciales de compañías, marcas comerciales o números en clave que no incluya ninguna información requerida en este reglamento.
2. Las envolturas transparentes no coloreadas, tales como el celofán, que no lleven material escrito, impreso o gráfico, y que envuelvan cualquier producto no envasado o envasado que lleve todas las marcas requeridas por este reglamento, las cuales sean claramente legibles a través de tales envolturas.

3. Envases inmediatos tales como bolsas para hervir, bandejas de comidas congeladas y para pasteles, que no lleven otra información que nombres comerciales de compañías, marcas comerciales, números de clave, instrumentos y sugerencias para su preparación y servicio de su contenido, y los cuales estén envueltos en un recipiente para el consumidor que lleve una etiqueta como se describe en este reglamento.
4. Los recipientes de productos para cocción o refrigeración y trasladados de un establecimiento autorizado según este reglamento.

Artículo 656. Las hojas plegadas o cubiertas similares fabricadas de papel o de materiales semejantes, ya sea que envuelvan o no complementen el producto y que lleven cualquier material escrito, impreso o gráfico, llevarán todas las características que se requieren para una etiqueta de un envase inmediato.

Artículo 657. Ninguna envoltura ni otro envase que lleve o haya de llevar una etiqueta será llenado, por entero o en parte, con nada que no sea un producto que haya sido inspeccionado y aprobado en observancia del reglamento. Ningún recipiente será llenado, por entero o en parte, ninguna etiqueta le será fijada si no está bajo la supervisión de un oficial de inspección.

Artículo 658. Ningún producto de la acuicultura puede llevar o contener ningún ingrediente alimentario que lo adultere o quede etiquetado incorrectamente o que no esté aprobado según lo establezca el Departamento de Alimentos.

CAPÍTULO VI

PREPARACIÓN DE PRODUCTOS

Artículo 659. Será responsabilidad de la gerencia del establecimiento autorizado establecer programas de control adecuados para garantizar el mantenimiento del establecimiento y la preparación, marcado, etiquetado, envasado y otra manipulación de sus productos de acuerdo con los requisitos sanitarios y de otra índole.

Artículo 660. Todos los ingredientes y otros artículos usados en la preparación de cualquier producto serán limpios, puros, sanos, saludables y no resultará en la adulteración del producto. Los establecimientos autorizados suministrarán a los oficiales de inspección información exacta con respecto a todos los procedimientos relativos a la preparación de productos, incluyendo la composición del producto y cualquier cambio en tales procedimientos que sea esencial para el control de la inspección del producto.

Artículo 661. Se tomarán muestras de productos, agua, colorantes, químicos, conservantes, especias u otros artículos en cualquier establecimiento autorizado, sin costo para el sistema de inspección, para su examen, con la frecuencia que se considere necesaria para la realización eficiente de la inspección.

Artículo 662. Todos los tejidos comestibles de los productos de la acuicultura que contengan residuos químicos que excedan los niveles de tolerancia serán considerados adulterados.

Artículo 663. En el caso de que haya agua contaminada (incluyendo, pero no limitado a agua de inundación) en un establecimiento autorizado, todos los productos e ingredientes para usar en la preparación de tales productos que hayan sido adulterados por el agua serán condenados.

Artículo 664. Después de que el agua contaminada haya retrocedido de un establecimiento autorizado, todas las paredes, techos, postes y pisos de los cuartos y compartimentos involucrados, incluido el equipo que se encuentra en ellos, deberán, bajo la supervisión de un empleado del sistema, ser limpiados a fondo por el personal del establecimiento. Un suministro adecuado de agua caliente a presión es fundamental para que dicha limpieza sea eficaz. Después de la limpieza, se aplicará una solución de hipoclorito de sodio que contenga aproximadamente la mitad del 1 % de cloro disponible u otro desinfectante equivalente aprobado por el Departamento de Alimentos a la superficie de los cuartos y equipos y se enjuagará con agua potable antes de su uso.

Artículo 665. Los envases de productos herméticamente cerrados que hayan sido contaminados por agua contaminada deberán ser examinados sin demora por el establecimiento autorizado bajo la supervisión de un oficial de inspección y manipulados de nuevo de la siguiente manera:

1. Separe y condene todo producto en contenedores dañados o muy oxidados.
2. Retire las etiquetas de papel y lave los recipientes restantes con agua tibia y jabón, utilizando un cepillo cuando sea necesario para eliminar el óxido u otros materiales extraños.
3. Se desinfectaran los recipientes ya sea sumergiendolos en una solución de hipoclorito de sodio que contenga no menos de 100 partes por millón de cloro disponible u otro desinfectante equivalente aprobado por el Departamento de Alimentos, enjuagandolos con agua potable y secado completo o sumergiendolo en agua a temperatura de 212 ° F (100 °C) y manteniéndolo a dicha temperatura durante 5 minutos.

Artículo 666. Después de manipular los recipientes como se describe en el artículo 665, los contenedores pueden volver a utilizarse, si es necesario, y luego volverse a etiquetar con etiquetas aprobadas aplicables al producto en ellos.

Artículo 667. La identidad del producto enlatado se mantendrá durante todas las etapas de las operaciones de manipulación para asegurar el etiquetado correcto de los envases.

CAPITULO VII

TRANSPORTE DE PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA AL COMERCIO.

Artículo 668. Ninguna persona o empresa podrá vender, transportar, ofrecer a la venta o transportar, ni recibir para transportar al comercio, cualquier producto de la acuicultura que pueda ser utilizado como alimento para consumo humano que esté adulterado o no lleve una marca de inspección oficial o que esté de otra manera mal marcado en el momento de dicha venta, transporte, oferta o recibo.

Artículo 669. Ninguna persona o empresa que se dedique a importar, comprar, vender, congelar, almacenar o transportar productos de la acuicultura capaces de ser utilizados como alimento para consumo humano o para su comercialización, debe transportar, ofertar para ser transportados, o recibir para ser transportados, cualquier producto de la acuicultura que no esté envuelto, empaquetado o encerrado de modo que prevenga la adulteración por contaminantes aerotransportados, a menos que el medio de transporte en el que el producto esté contenido o transportado esté completamente cerrado con puertas u otras cubiertas para todas las aberturas. En todos los casos, los medios de transporte estarán razonablemente libres de material extraño (como polvo, suciedad, óxido u otros artículos o residuos), y libres de residuos químicos, de manera que el producto colocado no se adulterará.

Artículo 670. Cualquier compuesto de limpieza, cloro, soda u otro producto químico usado en la limpieza de los medios de transporte debe ser retirado completamente de los mismos antes de su uso. Los medios de transporte en los que el producto esté siendo cargado, esté cargado o destinado a ser cargado estarán sujetos a inspección por los oficiales de inspección en cualquier establecimiento autorizado.

Artículo 671. La decisión de inspeccionar o no un medio de transporte en un caso concreto y el tipo y el alcance de dicha inspección será a discreción del Departamento de Alimentos y serán adecuados para determinar si el producto acuícola en dicho medio de transporte podría llegar a ser adulterado cuando se movilice o si ya lo está.

Artículo 672. Se tomarán en consideración las circunstancias de transporte razonablemente previsibles para la determinación. Estas incluyen, pero no se limitan a, las condiciones climáticas, la duración y la distancia de viaje, la naturaleza de la cobertura del producto, y el efecto de los reabastecimientos en ruta. Cualquier medio de transporte que se encuentre en tal inspección en condiciones tales que el producto que se haya colocado en él pudiera adulterarse no se utilizará hasta que se corrija la condición que podría causar adulteración. El producto que se encuentre en cualquier medio de transporte que los empleados del sistema detecten que haya sido adulterado, deberá ser retirado de dicho medio de transporte y manejado de acuerdo con lo descrito en este reglamento.

Artículo 673. Ninguna persona o empresa dedicada a la compra, venta o transporte en el comercio, ni la importación de cualquier pez muerto, moribundo o enfermo o partes de pescado que murió de otra manera que no fue por sacrificio deberá:

1. Vender, transportar, ofrecer para la venta o transporte, o recibir para el transporte, en el comercio, cualquier pescado muerto, moribundo o enfermo o partes de pescado que fallecieron de otra manera que no fue por sacrificio, a menos que el pescado y sus partes se envíen y entreguen, sin demoras evitables, a establecimientos de fabricantes de alimentos de origen animal, procesadores o estaciones de recolección que estén autorizados, o a establecimientos autorizados que operen bajo inspección aprobados por el Departamento de Alimentos.
2. Comprar en el comercio o importar cualquier pez muerto, moribundo o enfermo o partes de peces que hayan muerto de otro modo que no sea por sacrificio, a menos que sea un fabricante o proveedor de alimentos para animales y esté autorizado.
3. Desembarcar en ruta a cualquier establecimiento habilitado para recibirlos de acuerdo con el numeral 1, cualquier pez muerto, moribundo o enfermo o partes de peces muertos que no sean por sacrificio, que sean transportados en el comercio o importados por cualquier persona disponiéndose, que cualquier pez muerto, moribundo o enfermo, o partes de pescado pueden ser descargados de un medio de transporte en ruta cuando sea necesario, en caso de una emergencia extraordinaria y puede ser recargado en otro medio de transporte; Pero en todos estos casos, el transportista debe informar inmediatamente los hechos por teléfono u otros medios eléctricos o electrónicos al Departamento de Alimentos.

Artículo 674. Todos los vehículos y otros medios de transporte utilizados por las personas o empresas para el transporte en el comercio o la importación de cualquier pez muerto, moribundo o enfermo o partes de pescado que hayan muerto de otro modo que no sea por sacrificio, deben ser a prueba de fugas y construidos y equipados para permitir su limpieza y desinfección a fondo. Los medios de transporte utilizados para transportar el pescado o partes de pescado deberán limpiarse y desinfectarse antes de utilizarse en el transporte de cualquier producto destinado a ser utilizado como alimento humano. El procedimiento de limpieza debe incluir la eliminación completa en el medio de transporte de cualquier líquido, partes o productos de peces muertos, moribundos o enfermos y la aplicación completa de un desinfectante aprobado oficialmente en las superficies interiores del espacio de carga.

TITULO XXIII

REQUERIMIENTOS REGULATORIOS PARA LA INSPECCIÓN DE HUEVOS CON CÁSCARA Y PRODUCTOS DE HUEVO.

CAPÍTULO I

Artículo 675. Los huevos con cáscara y los productos de huevo procesados en un establecimiento autorizado deberán ser inspeccionados, procesados, marcados y etiquetados como lo requieren este reglamento.

Artículo 676. En el cuadro a continuación se especifican los productos de huevos sujetos a inspección de acuerdo con lo descrito en este reglamento:

[HACCP] Categoría de proceso	[Terminado] Categoría de producto	Especies	Grupo de producto
Huevos con cáscara / Productos de Huevo	Productos de Huevo	Pollo, pato, ganso, guinea, pichón, codorniz y pavo	Seco (con o sin ingredientes añadidos): *productos de huevo (mezclas de huevo entero, claras de huevo y / o yemas). * Huevo entero, yema o clara de huevo.
			Pasteurizado (congelado o líquido) con o sin ingredientes añadidos: *productos de huevo (mezclas de huevo entero, claras de huevo y / o yemas). * Huevo entero, yema o clara de huevo.
			Pasteurizado (en tanques o contenedores grandes) con o sin ingredientes añadidos: *productos de huevo (mezclas de huevo entero, claras de huevo y / o yemas). * Huevo entero, yema o clara de huevo.
			Sin pasteurizar (congelado o líquido) con o sin ingredientes añadidos: *productos de huevo (mezclas de huevo entero, claras de huevo y / o yemas). * Huevo entero, yema o clara de huevo.
			Sin pasteurizar (en tanques o contenedores grandes) con o sin ingredientes añadidos: *productos de huevo (mezclas de huevo entero, claras de huevo y / o yemas). * Huevo entero, yema o clara de huevo.

CAPÍTULO II

REFRIGERACIÓN DE HUEVOS CON CÁSCARA

Artículo 677. Todos los huevos con cáscara empacados en contenedores destinados al consumidor final deben almacenarse y transportarse bajo refrigeración a una temperatura ambiente no mayor a 45 °F (7 °C) y deben llevar instrucciones de manejo seguro de acuerdo con lo establecido en este reglamento.

CAPÍTULO III

DESEMPEÑO DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN.

Artículo 678. Cada producto para el cual se requiera inspección oficial se colocará de manera que revele completamente su clase, calidad, cantidad y condición, según lo justifiquen las circunstancias.

Artículo 679. El perímetro de cada cuarto frío utilizado para almacenar huevos con cáscara debe ser accesible para que los empleados del sistema determinen la temperatura ambiente bajo la cual se almacenan dichos huevos para el consumidor final.

CAPÍTULO IV

REGISTROS Y REQUISITOS RELACIONADOS PARA LOS MANIPULADORES DE HUEVOS Y PRODUCTOS DE HUEVO E INDUSTRIAS RELACIONADAS.

Artículo 680. Toda persona o empresa dedicada al transporte, envío o recepción de huevos o productos de huevo con cáscara en el comercio, o que tengan dichos artículos así recibidos, y todos los manipuladores de huevos deberá implementar en sus registros los siguientes requisitos:

1. La fecha de puesta, fecha y hora de refrigeración, fecha de recepción, cantidad y calidad de los huevos con cáscara comprados o recibidos y de quién (incluida una dirección completa, a menos que se mantenga una lista maestra). También se deben mantener registros de proceso que documenten que se han cumplido los requisitos de temperatura y etiquetado según el CAPÍTULO II sobre REFRIGERACIÓN DE HUEVOS CON CÁSCARA.
2. La fecha de envasado, la temperatura del aire ambiente que rodea al producto almacenado después del procesamiento, la cantidad y calidad de los huevos con cáscara entregados o vendidos y a quién (incluida una dirección completa, a menos que se mantenga una lista maestra).
3. Si no se emplea un sistema de numeración de lotes consecutivos para identificar huevos individuales, contenedores de huevos con cáscara o productos de huevo, se deberá registrar el sistema de código alternativo utilizado.

4. La fecha de disposición y la cantidad de huevos restringidos, incluido el producto de huevo no comestible o el producto rechazado de la incubadora, vendidos o regalados para alimentos para animales u otros usos o dispuestos de otra manera, y a quién (incluida una dirección completa, a menos que una lista maestra es mantenida).
5. El registro individual o compuesto (cuenta corriente) de ventas restringidas de huevos con cáscara a consumidores domésticos. Los registros deben mostrar el número de docenas que se venden a diario. No se requiere el nombre y la dirección del consumidor.
6. La fecha de producción y la cantidad de productos de huevo entregados o vendidos, y a quién (incluida una dirección completa, a menos que se mantenga una lista maestra).
7. La fecha de recepción y la cantidad de productos de huevo comprados o recibidos, y de quién (incluida una dirección completa, a menos que se mantenga una lista maestra).
8. Los registros de producción por categorías de huevos con cáscara tales como huevos criados en nidos, sucios, etc; facturas de venta, inventarios, recibos, envíos, remitentes, destinatarios, fechas de envío y recepción, nombres de transportistas, etc.

Artículo 681. Todos los registros requeridos por este capítulo deben estar disponibles para revisión oficial y copia de ser necesario.

Artículo 682. Todas las personas que procesan deben mantener registros de todo el etiquetado, junto con la formulación del producto y los procedimientos de procesamiento.

Artículo 683. La gerencia del establecimiento autorizado debe proporcionar a los oficiales de inspección la información y asistencia que pueda ser necesaria para el desempeño de las funciones de inspección, la preparación de certificados, informes y otros deberes oficiales.

CAPÍTULO V

DETENCIÓN ADMINISTRATIVA.

Artículo 684. Siempre que un oficial de inspección tenga razón para creer que huevos con cáscara o productos de huevo están o han sido procesados, comprados, vendidos, poseídos, usados, transportados u ofrecidos o recibidos para la venta o transporte en violación a este reglamento o que de alguna otra manera están en violación de la Ley No. 42-01, dichos artículos pueden ser retenidos por alguno de los oficiales de inspección. Se utilizará dispositivo para identificar el producto retenido, y sólo un oficial de inspección colocará o removerá la identificación de retención.

CAPÍTULO VI

INSPECCIÓN, REINSPECCIÓN Y CONDENACIÓN.

Artículo 685. Se realizarán varias verificaciones oficiales, de conformidad con este reglamento, del procesamiento de ovoproductos en cada establecimiento autorizado que procese ovoproductos para el comercio.

Artículo 686. Todo producto que se prepare bajo inspección oficial en un establecimiento autorizado deberá ser inspeccionado en dicho establecimiento autorizado con la frecuencia que el Oficial de inspección considere necesario para determinar si el producto no está adulterado, es saludable, está debidamente etiquetado y es apto para la alimentación humana en el momento en que deja el establecimiento autorizado. Tras dicha inspección, si se determina que algún producto o porción de este está adulterado, insalubre o no apto para la alimentación humana, dicho producto o porción de este será condenado.

Artículo 687. Los huevos con cáscara y productos de huevo que se encuentren adulterados en los establecimientos autorizados serán condenados. Disponiéndose, que los artículos que por reprocesamiento no sean adulterados no necesitan ser condenados y destruidos si así se reprocesan bajo la supervisión de un oficial de inspección y luego se determina que no están adulterados.

Artículo 688. Ningún producto de huevo puede ser introducido en un establecimiento autorizado, a menos que haya sido preparado y manipulado de acuerdo con este reglamento, y el envase de dicho producto esté marcado para identificar el artículo como inspeccionado de acuerdo con este reglamento.

Párrafo: Todos los productos de huevo introducidos en cualquier establecimiento autorizado serán identificados por un empleado del establecimiento autorizado en el momento de su recepción y estarán sujetos a reinspección por los oficiales de inspección de tal manera y en tales veces que se considere necesario para asegurar el cumplimiento de las regulaciones. Tras la reinspección, si tal producto o parte de él se encuentra en mal estado, insalubre, adulterado o no apto para la alimentación humana, dicho producto o porción será condenado.

CAPÍTULO VII

ENTRADA DE MATERIAL EN ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS DE PRODUCTOS DE HUEVO.

Artículo 689. El Departamento de Alimentos limitará el ingreso de huevos con cáscara y productos de huevo y otros materiales a los establecimientos autorizados bajo las condiciones que describa para asegurar que permitir el ingreso de tales artículos será consistente con los propósitos de este reglamento.

Artículo 690. Los productos de huevo no comestibles pueden llevarse a un establecimiento autorizado para su almacenamiento, procesamiento y reenvío, siempre que se manipulen de tal manera que se mantengan en todo momento controles adecuados de inventario y segregación. El procesamiento de productos de huevo no comestibles debe realizarse en condiciones que no afecten el procesamiento de productos comestibles, como el procesamiento en áreas separadas o en momentos en que no se procesan productos comestibles. Si se utilizan los mismos equipos o áreas para procesar huevos con cáscara no comestibles y comestibles, entonces el equipo y las áreas de procesamiento utilizadas para procesar huevos con cáscara no comestibles deben limpiarse y desinfectarse a fondo antes de procesar cualquier producto de huevo comestible.

Artículo 691. Ninguna sustancia que sea un "aditivo alimentario", incluidas las fuentes de radiación, pueden usarse en el procesamiento de productos de huevo a menos que este uso esté autorizado por el Departamento de Alimentos.

Artículo 692. No se puede usar ninguna sustancia que tenga la intención de impartir color a ningún producto de huevo a menos que dicho uso esté autorizado por el Departamento Alimentos.

Artículo 693. Las sustancias e ingredientes utilizados en el procesamiento de productos de huevo que pueden usarse como alimento humano deben estar limpios, sanos y sin adulterar.

Artículo 694. Las sustancias permitidas para uso en productos de huevo estarán permitidas a menos que se excluyan de tal uso o se restrinja según lo determine el Departamento de Alimentos. Dichas sustancias deben ser seguras y eficaces en las condiciones de uso y no dar lugar a la adulteración del producto.

Artículo 695. Las sustancias que se utilizarán en el procesamiento de productos de huevo deben ser seguras en las condiciones de su uso previsto y en cantidades suficientes para lograr su propósito previsto. Tales sustancias no pueden promover el engaño o hacer que el producto sea adulterado o insalubre. Los datos científicos que demuestran que el aditivo cumple con los criterios especificados anteriormente deben mantenerse y ponerse a disposición de los oficiales de inspección.

Artículo 696. Los óvulos de aves de corral sacrificadas pueden llevarse a un establecimiento autorizado para su procesamiento siempre que los óvulos provengan de aves de corral sanas inspeccionadas en un establecimiento autorizado por el Ministerio de Salud y dicho producto sea procesado de manera sanitaria, debidamente manipulado, enfriado, empaquetado y etiquetado: Y siempre que, además, dicho producto sea sano y los envases de dicho producto lleven una leyenda oficial que asegure que se han cumplido las disposiciones de este reglamento.

Artículo 697. Los óvulos y productos que contengan óvulos se procesarán, enfriarán y pasteurizarán en el establecimiento autorizado de la misma manera que los productos de yema líquida, congelada o seca.

Artículo 698. Todos los productos que contienen óvulos deben etiquetarse conforme lo establecido en este reglamento.

CAPITULO VIII

REQUISITOS SANITARIOS, DE PROCESAMIENTO E INSTALACIONES

Artículo 699. Las operaciones que involucran el procesamiento, almacenamiento y manipulación de huevos con cáscara, ingredientes y productos de huevo deben realizarse de manera sanitaria.

Artículo 700. Los huevos con cáscara y los productos de huevo están sujetos a inspección en cada establecimiento autorizado que procesa dichos productos para el consumo humano.

Artículo 701. Todos los huevos con cáscara y productos de huevo que no se procesen de acuerdo con este reglamento o que no sean aptos para la alimentación humana deben retirarse y separarse.

Artículo 702. Todos los huevos con cáscara no comestibles o productos de huevo no comestibles deben colocarse en un recipiente claramente etiquetado como "no comestible" y que contenga una cantidad suficiente de desnaturalizante o desecante. Los huevos con cáscara deben triturarse y la sustancia debe dispersarse a través del producto en cantidades suficientes para darle al producto una apariencia u olor distintivo. El producto no comestible puede guardarse en recipientes claramente etiquetados como "no comestible" que no contengan un desnaturalizante, siempre y cuando dicho producto no comestible esté debidamente empaquetado, etiquetado y separado, y se mantengan los controles de inventario. Dicho producto no comestible debe desnaturalizarse o descaracterizarse antes de ser enviado desde una instalación.

Artículo 703. Los productos de huevo no desnaturalizados o los productos de huevo no comestibles que no estén descaracterizados pueden enviarse desde un establecimiento autorizado para uso industrial o alimento para animales, siempre que estén debidamente empaquetados, etiquetados y separados, y se mantengan controles de inventario.

Artículo 704. Los oficiales de inspección pueden permitir que un establecimiento autorizado mueva productos de huevo que hayan sido muestreados y analizados para *Salmonella*, o por cualquier otra razón, antes de recibir los resultados del análisis, si no sospecha que el establecimiento autorizado haya incumplido alguna de las disposiciones de este reglamento. El establecimiento autorizado debe mantener el control de los productos representados por la muestra a la espera de los resultados.

Artículo 705. Toda persona que deba manipular productos de huevo expuestos o sin envasar o cualquier utensilio o recipiente que pueda entrar en contacto con productos de huevo, deberá lavarse las manos y mantenerlas limpias en la frecuencia necesaria para cumplir con los requerimientos regulatorios.

Artículo 706. Ningún producto o material que cree una condición objetable se procesará, almacenará o manipulará en ningún cuarto, compartimento o lugar donde se procesen, almacenen o manipulen huevos con cáscara o productos de huevo.

Artículo 707. Los utensilios y equipos que estén contaminados durante el proceso de procesamiento de huevos con cáscara o productos de huevo deben dejar de usarse inmediatamente y no se deben volver a usar hasta que se limpien y desinfecten.

Artículo 708. Cualquier sustancia o ingrediente agregado en el procesamiento de cualquier producto de huevo deberá estar limpio y apto para la alimentación humana.

Artículo 709. Los paquetes o recipientes para productos de huevo deberán tener un diseño higiénico y estar limpios cuando se llenen con productos de huevo y se tomarán todas las precauciones razonables para evitar ensuciar o contaminar la superficie de cualquier paquete o revestimiento de contenedor que esté, o estará, en contacto directo con tales productos de huevo. Para el envasado de productos de huevo comestibles sólo se utilizarán envases nuevos o usados que estén limpios, en buenas condiciones y forrados con revestimientos interiores adecuados. Los contenedores de fibra utilizados sin revestimientos requieren la aprobación del Departamento de Alimentos.

Artículo 710. Los productos de huevo deberán inspeccionarse para determinar la salubridad del producto terminado.

Artículo 711. Los productos de huevo se procesarán de tal manera que se asegure la eliminación inmediata de manchas de sangre y carne, partículas de cáscara y materiales extraños.

Artículo 712. Los utensilios y equipos, excepto las unidades de secado, transportadores de polvo, tamices, licuadoras y enfriadores mecánicos de polvo, deberán estar limpios y desinfectados al inicio de las operaciones de procesamiento. El equipo y los utensilios deben mantenerse limpios e higiénicos durante todas las operaciones de procesamiento.

Artículo 713. Los productos de huevo antes de ser liberados al consumo deberán pasteurizarse, con excepción de las claras secas preparadas a partir de líquido no pasteurizado, las cuales deberán ser tratadas térmicamente según lo estipule este reglamento.

Artículo 714. Para asegurar una pasteurización adecuada, se tomarán muestras de los productos de huevo y se analizarán para detectar la presencia de *Salmonella*. El muestreo para detectar la presencia de *Salmonella* deberá estar de acuerdo con lo estipulado en este reglamento y el producto que se encuentre positivo para *Salmonella* deberá reprocesarse, pasteurizarse y analizarse para detectar la presencia de *Salmonella* o desnaturalizarse.

Artículo 715. Los productos de huevo no pasteurizados o con *Salmonella* positiva pueden enviarse desde un establecimiento autorizado sólo cuando se van a pasteurizar, volver a pasteurizar o tratar térmicamente en otro establecimiento autorizado. Los envíos de productos de un establecimiento autorizado a otro para pasteurización, repasteurización o para tratamiento térmico se realizarán en vehículos o camiones sellados con un certificado adjunto que indique que el producto no está pasteurizado o es positivo para *Salmonella*. Si los productos no pasteurizados o positivos a la *Salmonella* se van a almacenar en instalaciones que no sean establecimientos autorizados, el empleado del sistema del establecimiento del consignatario y del consignador deberá tener pleno conocimiento de la disposición del producto, incluidos los recibos de inventario del almacén, hasta el momento en que se pasteurice el producto, repasteurice o sea tratado térmicamente.

Artículo 716. Los productos de huevo salados no pasteurizados que contengan 10% o más de sal agregada pueden enviarse desde un establecimiento autorizado directamente a un fabricante de aderezos ácidos solo bajo las siguientes disposiciones:

1. Antes de que se realice dicho envío, el fabricante del aderezo ácido deberá solicitarlo por escrito y recibir el permiso del Departamento de Alimentos para recibir y usar productos de huevo no pasteurizados. El solicitante deberá firmar una declaración escrita que contenga la especificación para el tratamiento del producto de huevo no pasteurizado de una manera que asegure que los microorganismos viables de *Salmonella* sean destruidos, y dicho tratamiento de procesamiento deberá ser aprobado por el Departamento de Alimentos antes de su uso.
2. El producto se enviará sellado desde el establecimiento autorizado, acompañado de un certificado oficial que indique que el producto no está pasteurizado y que solo debe usarse en aderezos ácidos.
3. El solicitante acusará recibo de cada envío indicando en el reverso del certificado: "La cantidad de producto de huevo no pasteurizado indicada en este certificado se recibió en," el espacio en blanco se llena con el nombre y la dirección de la empresa receptora y la fecha y firma de la persona que completó el formulario. El certificado se devolverá al empleado de sistema en el establecimiento autorizado de origen.
4. El fabricante del aderezo ácido deberá mantener registros de procesamiento que indiquen el uso de cada envío de producto salado no pasteurizado y los lotes de código del aderezo ácido en el que se procesó. Se mantendrán registros del pH y la acidez expresados como porcentaje de ácido acético de cada lote de código. Los registros también deberán demostrar que el aderezo ácido se mantuvo 72 horas antes del envío. Estos registros se conservarán durante 2 años y estarán disponibles para su inspección por parte de un representante del Departamento de Alimentos.
5. Cada contenedor de producto de huevo salado enviado desde un establecimiento autorizado deberá estar etiquetado adecuadamente, y deberá llevar las palabras "Precaución: este producto de huevo no ha sido pasteurizado ni tratado de otra manera para destruir microorganismos viables de *Salmonella*".

Artículo 717. Los huevos con cáscara se clasificará según las siguientes categorías:

1. Huevos con cáscara.
2. Huevos sucios.
3. Huevos con gotera.
4. Huevos con cáscara que no sean de pollo (por ejemplo: huevos de pato, pavo, guinea y ganso).
5. Otros huevos con cáscara satisfactorio para su uso como material de partida.

Artículo 718. Los huevos con cáscara que tengan olores fuertes se pasarán al trasluz y se romperán por separado para determinar su aceptabilidad.

Artículo 719. Los huevos con cáscara, cuando se presenten para romper, deberán ser de calidad interior comestible y la cáscara deberá estar sana y libre de suciedad adherida y material extraño.

Artículo 720. Los huevos a los que les falta una parte de la cáscara se pueden utilizar cuando la cáscara esté libre de suciedad adherida y material extraño y las membranas de la cáscara no estén rotas.

Artículo 721. Los huevos con cáscaras limpias que se dañen al mirar al trasluz y / o transferencia y a los que les falte una parte de la cáscara y las membranas de la cáscara se pueden usar solo cuando la yema no esté rota y el contenido del huevo no exuda sobre la cáscara exterior. Dichos huevos se colocarán en bandejas de filtración y se romperán rápidamente.

Artículo 722. Los huevos con carne o manchas de sangre podrán utilizarse si las manchas se eliminan de manera aceptable.

Artículo 723. Todos los huevos deben estar limpios antes de envasarlos, partirlos o pasteurizarlos. Si se usa un desinfectante, debe usarse de acuerdo con los requisitos para el uso previsto y según lo estipule el Departamento de Alimentos.

Artículo 724. Los huevos con cáscara deberán estar lo suficientemente secos al momento de romperlos para evitar la contaminación o adulteración del producto de huevo líquido debido a la humedad libre en la cáscara.

Artículo 725. Cada huevo utilizado en el procesamiento de productos de huevo debe romperse de manera higiénica y examinarse para garantizar que el contenido sea aceptable para el consumo humano.

Artículo 726. Los cuartos de almacenamiento de huevos líquidos, incluidos los enfriadores de superficie y los cuartos de los tanques de retención tendrá suficiente capacidad para enfriar todos los huevos líquidos según los requerimientos de temperatura especificados en este artículo.

Artículo 727. El cumplimiento de los requerimientos de temperatura que se aplican a los huevos líquidos se considerará satisfactorio sólo si toda la masa del líquido cumple los requerimientos.

Artículo 728. Los requerimientos de enfriamiento y temperatura para los productos de huevo líquidos serán los especificados en la Tabla I de este artículo o según lo determine el Departamento de Alimentos para lo cual, se establecerán requerimientos escritos en procedimientos oficiales de cumplimiento obligatorio.

Tabla I — Requerimientos mínimos de enfriamiento y temperatura para productos de huevo líquidos

[Temperatura del producto sin pasteurizar dentro de las 2 horas desde el momento de la rotura]

Producto	Líquido (que no sea producto de sal) que debe mantenerse durante 8 horas o menos	Líquido (que no sea un producto de sal) que debe mantenerse en exceso de 8 horas	Producto de sal líquida	Temperatura dentro de las 2 horas posteriores a la pasteurización	Temperatura dentro de las 3 horas posteriores a la estabilización
Blancos (no para estabilizar)	55 ° F. (12.778 °C) o menos	45 ° F. (7.222 °C) o menos		45 ° F. (7.222 °C) o menos	
Blancos (para estabilizar)	70 ° F. (21.111 °C) o menos	55 ° F. (12.778 °C) o menos		55 ° F. (12.778 °C) o menos	(1)
Todos los demás productos (excepto los productos con un 10 % o más de sal agregada)	45 ° F. (7.222 °C) o menos	40 ° F. (4.4 °C) o menos		Si debe mantenerse durante 8 horas o menos a 45 ° F. (7.222 °C) o menos. Si se mantiene por más de 8 horas, 40 ° F. (4.4 °C) o menos	Si debe mantenerse durante 8 horas o menos a 45 ° F. (7.222 °C) o menos. Si se mantiene por más de 8 horas, 40 ° F. (4.4 °C) o menos
Producto de huevo líquido con un 10 % o más de sal agregada			Si debe mantenerse durante 30 horas o menos, 65 ° F. (18.333 °C) o menos. Si se va a mantener por más de 30 horas, 45 ° F. (7.222 °C) o menos.	de 65 ° F. o menor ²	

- 1 las claras líquidas estabilizadas se secarán lo antes posible después de eliminar la glucosa. El almacenamiento de claras líquidas estabilizadas se limitará a lo necesario para proporcionar un funcionamiento continuo.
- 2 el proceso de enfriamiento debe continuar para asegurar que cualquier producto salado que se mantenga por más de 24 horas se enfríe y se mantenga a 45 ° F. (7.222 °C) o más bajo.

Artículo 729. Previa solicitud por escrito y bajo las condiciones que prescriba el Departamento de Alimentos, se podrán aprobar temperaturas de enfriamiento y mantenimiento de líquidos no previstas en este artículo.

Artículo 730. Los agitadores se operarán de tal manera que se minimice la formación de espuma.

Artículo 731. Cuando se usa hielo como refrigerante de emergencia al colocarlo directamente en el contenido (clara y yema de huevo) del huevo, la fuente del hielo debe ser potable según lo descrito en este reglamento. Dicho líquido se secará. Todo el hielo se manipulará de manera higiénica.

Artículo 732. El huevo o el producto de huevo previamente congelado no se puede agregar al producto líquido con el fin de cumplir con los requerimientos de enfriamiento líquido.

Artículo 733. Las salas de congelación, ya sea dentro o fuera de las instalaciones, deberán ser capaces de congelar todos los productos de huevo líquidos de acuerdo con los requerimientos de congelación establecidos en este reglamento.

Artículo 734. Se debe proporcionar una circulación de aire adecuada en todas las cámaras de congelación.

Artículo 735. Los productos de huevo no pasteurizados que se van a congelar deben congelarse sólidamente o reducirse a una temperatura de 10 °F (-12.22 °C) o menos dentro de las 60 horas desde el momento de la rotura.

Artículo 737. Los productos de huevo pasteurizados que se van a congelar deberán congelarse sólidamente o reducirse a una temperatura de 10 °F (-12.22 °C) o menos dentro de las 60 horas desde el momento de la pasteurización.

Artículo 738. Los ovoproductos congelados se examinarán mediante examen organoléptico después de la congelación para determinar su aptitud para la alimentación humana. Cualquier producto que se considere inadecuado para la alimentación humana deberá ser desnaturalizado y cualquier marca de identificación oficial que aparezca en cualquier contenedor de este deberá ser removida o completamente borrada.

Artículo 739. Cada partícula de todos los productos debe calentarse rápidamente a la temperatura requerida y mantenerse a esa temperatura durante el tiempo mínimo de retención requerido como se establece en este capítulo. Las temperaturas y los tiempos de mantenimiento enumerados en la Tabla I de este capítulo son mínimos. El producto puede calentarse a temperaturas más altas y mantenerse durante períodos de tiempo más largos. Los procedimientos de pasteurización deben asegurar una pasteurización completa, y la conservación, el envasado, las instalaciones y las operaciones deben ser tales que eviten la contaminación del producto.

Artículo 740. La DIGEMAPS establecerá requerimientos escritos en procedimientos oficiales de cumplimiento obligatorio en caso de que lo establecido en la tabla I deba ser modificado.

Tabla I — Requisitos de pasteurización

Producto de huevo líquido	Requisitos mínimos de temperatura (° F)	Requisitos mínimos de tiempo de retención (minutos)
Albúmina (sin uso de productos químicos)	134 (56.667 °C)	3.5
	132 (55.55 °C)	6.2
Huevo entero	140 (60 °C)	3.5
Mezclas de huevo entero (menos del 2 % de ingredientes no vegetales agregados)	142 (61 °C)	3.5
	140 (60 °C)	6.2
Mezclas y huevo entero fortificado (24-38 % de sólidos de huevo, 2-12 % de ingredientes no vegetales agregados)	144 (62.2 °C)	3.5
	142 (61 °C)	6.2
Huevo entero con sal (con un 2 % o más de sal añadida)	146 (63.3 °C)	3.5
	144 (62.2 °C)	6.2
Huevo integral azucarado (2-12 % de azúcar agregada)	142 (61 °C)	3.5
	140 (60 °C)	6.2
Yema de huevo	142 (61 °C)	3.5
	140 (60 °C)	6.2
Yema de azúcar (2 % o más de azúcar agregada)	146 (63.3 °C)	3.5
	144 (62.2 °C)	6.2
Yema de sal (2-12 % de sal añadida)	146 (63.3 °C)	3.5
	144 (62.2 °C)	6.2

1 la pasteurización de productos de huevo que no se enumeran en esta tabla deberá estar de acuerdo con el literal (b) de este artículo.

Artículo 741. El tratamiento térmico de las claras secas es un método aprobado para la pasteurización y el producto se calentará por completo durante el tiempo y en la temperatura que resulte en un producto negativo para *Salmonella*.

Artículo 742. El producto a ser tratado térmicamente deberá mantenerse en la sala de tratamiento térmico en contenedores cerrados y deberá estar espaciado para asegurar una adecuada penetración de calor y circulación de aire. Cada contenedor debe estar identificado en cuanto al tipo de producto (secado por aspersión o bandeja) y con el número de lote o el número de código de producción.

Artículo 743. Los requisitos mínimos para el tratamiento térmico de la albúmina secada por aspersión o sartén serán los siguientes:

1. La albúmina secada por aspersión se debe calentar a una temperatura no menor de 130 °F (54.444 °C) y se mantendrá continuamente a dicha temperatura no menos de 7 días y hasta que sea negativa a *Salmonella*.
2. La albúmina secada en sartén se debe calentar a una temperatura no menor de 125 °F (51.667 °C) y se mantendrá continuamente a dicha temperatura no menos de 5 días y hasta que sea negativa a *Salmonella*.
3. Los métodos de tratamiento térmico de albúmina secada por aspersión o en sartén, distintos de los enumerados en los numerales 1 y 2 de este artículo, pueden ser aprobados por el Departamento de Alimentos al recibir evidencia satisfactoria de que tales métodos resultarán en productos negativos a *Salmonella*.

Artículo 744. Las claras secas que han sido tratadas térmicamente en la forma seca estarán sujetas a muestreo y análisis para detectar la presencia de *Salmonella*.

Artículo 745. Se mantendrán registros durante 1 año del tipo de producto, número de lote, temperaturas de la sala de tratamiento térmico, temperaturas del producto, el tiempo que el producto se mantiene en la sala de tratamiento térmico y los resultados de todos los análisis de laboratorio realizados para detectar la presencia de *Salmonella*.

Artículo 746. Las claras secas procesadas y analizadas de acuerdo con todos los requisitos aplicables especificados en esta sección pueden etiquetarse como "Pasteurizadas".

Artículo 747. Los establecimientos autorizados deben realizar pruebas para determinar que la producción de ovoproductos cumple con los requerimientos regulatorios.

Artículo 748. Para asegurar una pasteurización adecuada:

1. Los productos de huevo líquidos pasteurizados, congelados y deshidratados, y las claras de huevo deshidratadas tratadas térmicamente estarán sujetos a muestreo y análisis para detectar la presencia de *Salmonella spp.* Dichas pruebas por parte del establecimiento autorizado deben realizarse de manera suficiente para que se pueda verificar que el sistema es capaz de eliminar *Salmonella spp.* en el momento en que se realiza la reevaluación anual, y con la regularidad necesaria entre las reevaluaciones anuales, para demostrar que el sistema, una vez probado, está funcionando.
2. Las muestras deben analizarse para detectar la presencia de *Salmonella spp.* con tanta frecuencia y utilizando los métodos de laboratorio que sean suficientes para asegurar que el producto no sea adulterado. Para cada categoría de producto, el muestreo debe realizarse de forma rotatoria.
3. Las muestras se seleccionarán del producto final debidamente empacado.

Artículo 749. Los huevos con cáscara irradiados que se utilizan para producir productos de huevo pasteurizados deben usarse junto con calor u otro tratamiento de letalidad suficiente para producir productos de huevo que sean comestibles sin preparación adicional para lograr la inocuidad alimentaria. Al menos que se apruebe lo contrario, el tratamiento de irradiación de los huevos con cáscara debe preceder al calor u otro tratamiento de letalidad aplicado a los productos de huevo.

TITULO XIV
PRODUCTOS IMPORTADOS
CAPÍTULO I

ADMISIBILIDAD DE SISTEMAS DE INSPECCIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DE OTROS PAÍSES

Artículo 750. La importación a la República Dominicana de carnes, aves, huevos en cáscara, productos de huevo y productos de la acuicultura se autorizará a través de la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS) y el Ministerio de Agricultura, quienes son las autoridades gubernamentales de la República Dominicana encargadas de establecer los procedimientos correspondientes y para lo cual tendrán sus correspondientes facultades.

Artículo 751. Los países que quieran exportar productos cárnicos hacia la República Dominicana deben solicitarlo mediante comunicación escrita a ambas instituciones. El Ministerio de Agricultura velará por el estatus sanitario, la evaluación de los servicios veterinarios en salud animal y el control de enfermedades. El Ministerio de Salud velará por los Servicios de Inspección, todos los controles que se establezcan dentro y fuera de los establecimientos de sacrificio y proceso de carne y productos cárnicos, de los laboratorios y análisis de los residuos químicos y microbiológicos del país exportador. Para una solicitud por primera vez se requerirá efectuar una verificación del sistema de operación en origen y esta será realizada por personal de ambas instituciones destacando que, cada institución realizará las evaluaciones que considere pertinentes de acuerdo con exclusivamente su ámbito de trabajo. Para ampliar una autorización o renovación de establecimientos de sacrificio y proceso de carne y productos cárnicos será por medio únicamente del Ministerio de Salud. Los países serán informados si se requiere ampliar la información entregada.

Artículo 752. Siempre que el Departamento de Alimentos determine que el sistema de inspección de inocuidad alimentaria mantenido por cualquier país extranjero, con respecto a los establecimientos que preparan productos en dicho país para exportarlos a República Dominicana, asegura el cumplimiento de dichos establecimientos y sus productos con los requerimientos equivalentes a todas las normas de inspección, construcción de edificios y todas las demás disposiciones de la Ley No. 42-01, el reglamento y sus procedimientos que se aplican a los establecimientos autorizados en República Dominicana y sus productos, y que se puedan emitir los certificados requeridos por esta parte por las autoridades de dicho país extranjero, se dará aviso de ese hecho de acuerdo con lo establecido en esta artículo. A partir de entonces, los productos preparados en dichos establecimientos que estén certificados y aprobados serán elegibles en lo que respecta a este capítulo para la importación a República Dominicana desde dicho país extranjero después de que los requisitos aplicables se hayan cumplido.

Artículo 753. La determinación de la aceptabilidad de un sistema de inspección de inocuidad alimentaria mantenido por cualquier país extranjero para los propósitos de este capítulo se basará en una evaluación documental e in situ del programa de inspección extranjero.

Artículo 754. El sistema tendrá un programa organizado y administrado por el gobierno nacional del país extranjero. El sistema implementado debe proporcionar estándares equivalentes a los del sistema de inspección de carnes de República Dominicana con respecto a:

1. Estructura organizativa y dotación de personal, a fin de asegurar la aplicación uniforme de las leyes y reglamentos necesarios en todos los establecimientos del sistema en el que se preparan los productos para su exportación a República Dominicana.
2. Control y supervisión por parte del gobierno nacional sobre las actividades oficiales de todos los empleados del sistema.
3. La asignación de oficiales de inspección competentes y calificados.
4. Autoridad y responsabilidad de los oficiales nacionales de inspección para hacer cumplir las leyes y reglamentos requeridos que rigen la inspección de carnes y para certificar o negarse a certificar productos destinados a la exportación.
5. Apoyo administrativo y técnico adecuado.
6. Los estándares de inspección, saneamiento, calidad, verificación de especies y residuos aplicados a los productos producidos en República Dominicana.
7. Otros requisitos de un sistema de inspección adecuado según lo requiera este reglamento y sus procedimientos oficiales.

Artículo 755. La autoridad legal para el sistema y sus reglamentos impondrán requisitos equivalentes a los que rigen el sistema de inspección de carnes organizado y mantenido en República Dominicana con respecto a:

1. Inspección ante-mortem de animales para el sacrificio e inspección de los métodos de sacrificio y manipulación en relación con el sacrificio que deberán realizar los veterinarios oficiales o por otros empleados del sistema bajo la supervisión directa de los veterinarios oficiales.
2. Inspección post-mortem de las canales y partes de estas en el momento del sacrificio, realizada por veterinarios oficiales u otros empleados del sistema bajo la supervisión directa de veterinarios oficiales.
3. Controles oficiales del gobierno nacional sobre la construcción, las instalaciones y los equipos del establecimiento.
4. Supervisión oficial directa y continua del sacrificio y la preparación del producto, mediante la asignación de Oficial de inspecciones a los establecimientos autorizados bajo lo establecido en este artículo, para asegurar que el producto adulterado o mal marcado no se exporte a República Dominicana.
5. Separación completa de los establecimientos autorizados de los establecimientos no autorizados y el mantenimiento de un estándar único de inspección y saneamiento en todos los establecimientos autorizados.
6. Requisitos para el saneamiento en establecimientos autorizados y para el manejo sanitario del producto.

7. Controles oficiales sobre el material condenado hasta que sea destruido o removido y luego excluido del establecimiento.
8. Un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), como se establece en este reglamento.
9. Otros asuntos para los cuales los requisitos están contenidos en la Ley No. 42-01 o este reglamento y sus procedimientos oficiales.

Artículo 756. Los países que deseen establecer la elegibilidad para la importación de productos a República Dominicana pueden solicitar una determinación de elegibilidad presentando copias de las leyes y regulaciones en las que se basa el sistema de inspección de inocuidad alimentaria mantenido por cualquier país extranjero y cualquier otra información que el Departamento de Alimentos pueda requerir con respecto a lo requerido en este artículo. La determinación de elegibilidad se basa en un estudio de los documentos y otra información presentada y una revisión inicial del sistema en operación por un representante del Departamento de Alimentos usando los criterios estipulados en este artículo. El mantenimiento de la elegibilidad de un país para la importación de productos a República Dominicana depende de los resultados de las revisiones periódicas del sistema de inspección de carne extranjera en operación por parte de un representante del Departamento de Alimentos, y la presentación oportuna de dichos documentos y otra información relacionada con la conducta del sistema de inspección extranjero.

Artículo 757. El sistema de inspección de inocuidad alimentaria mantenido por cualquier país extranjero debe mantener un programa para asegurar que se cumplan los requisitos a que se refiere este artículo, equivalentes a los del sistema de inspección de carnes en República Dominicana. El programa, tal como se implementa, debe proporcionar lo siguiente:

1. Visitas de supervisión periódicas de un representante del sistema de inspección de inocuidad alimentaria mantenido por cualquier país extranjero a cada establecimiento autorizado para asegurar que los requisitos mencionados en este artículo se están cumpliendo.
2. Informes escritos preparados por el representante del sistema de inspección de inocuidad alimentaria mantenido por cualquier país extranjero que ha realizado una visita de supervisión, documentando sus hallazgos con respecto a los requisitos referidos en este artículo, copias de la cual se pondrán a disposición del representante del Departamento de Alimentos en el momento de la revisión.
3. Muestreo aleatorio de órganos internos y grasa de canales en el punto de sacrificio y análisis de dichos órganos y grasa, para ver si dichos residuos han sido identificados por las autoridades de inspección de la carne del país exportador o por esta Agencia como contaminantes potenciales, de conformidad con técnicas de muestreo y análisis aprobadas por el Departamento de Alimentos, siempre que dichas pruebas se requieran únicamente en muestras tomadas de canales de ganado o pescado, carcasas de ave de corral o huevos de los cuales se producen carne o productos alimenticios cárnicos destinados a la importación a República Dominicana.

Artículo 758. Solamente aquellos establecimientos que son determinados y certificados al Departamento de Alimentos por un funcionario responsable del sistema de inspección de inocuidad alimentaria extranjero que cumplen completamente con los requisitos de este artículo son elegibles para hacer que sus productos sean importados a la República Dominicana. La elegibilidad de los establecimientos está sujeta a revisión por parte del Departamento de Alimentos (incluidas las observaciones de los establecimientos por parte de los representantes del Departamento, en ocasiones previamente acordadas con los funcionarios del sistema de inspección de inocuidad alimentaria extranjero). Las certificaciones de establecimientos extranjeros deben renovarse anualmente. Sin perjuicio de la certificación de un funcionario extranjero, el Departamento de Alimentos podrá rescindir la elegibilidad de cualquier establecimiento extranjero para la importación de sus productos a República Dominicana si no cumple con los requisitos enumerados en este artículo, o si no se puede obtener la información actual del establecimiento. El Departamento de Alimentos notificará razonablemente al gobierno extranjero de la propuesta de terminación de cualquier establecimiento extranjero, a menos que una demora en la terminación de su elegibilidad pueda resultar en la importación de un producto adulterado o mal marcado.

Artículo 759. Para un nuevo establecimiento, o cualquier establecimiento para el cual la información de la certificación electrónica o certificado en papel del año pasado haya cambiado, la certificación o certificado debe contener: La fecha, el país extranjero, el nombre, la dirección y el número oficial del establecimiento extranjero, el título y la firma del funcionario extranjero (solo para certificados impresos), el tipo de operaciones realizadas en el establecimiento (por ejemplo, sacrificio, procesamiento, almacenamiento, almacén de exportación), y el estado de elegibilidad del establecimiento (por ejemplo, nuevo o reincorporado (si se eliminó anteriormente)). Las certificaciones de los establecimientos de matanza y procesamiento deben abordar las especies y el tipo de productos producidos en el establecimiento (por ejemplo, la categoría del proceso).

Artículo 760. Si la información del establecimiento proporcionada en la certificación electrónica del establecimiento extranjero o el certificado en papel del año anterior, como se requiere en este artículo, no ha cambiado, la certificación o certificado debe contener: La fecha, el país extranjero, el nombre del establecimiento extranjero y el título y la firma del funcionario extranjero (solo para certificados impresos).

Artículo 761. La elegibilidad de cualquier país extranjero puede ser retirada siempre que el Departamento de Alimentos determine que el sistema de inspección de inocuidad alimentaria mantenido por dicho país extranjero no asegura el cumplimiento de los requisitos equivalentes a todas las inspecciones, normas de construcción de edificios y otros requisitos de la Ley No. 42-01 y este reglamento y sus procedimientos oficiales aplicados a establecimientos autorizados en República Dominicana; o que no se puede confiar en los certificados requeridos por las autoridades de dicho país extranjero; o que, por falta de información actualizada sobre el sistema de inspección de la carne que mantiene dicho país extranjero, se debería exigir a dicho país extranjero que restablezca su elegibilidad.

Artículo 762. Cada envío importado a República Dominicana debe tener una certificación de inspección extranjera electrónica o un certificado de inspección extranjera en papel emitido por un funcionario de la agencia gubernamental extranjera responsable de la inspección y certificación del producto.

Artículo 763. Un funcionario del gobierno extranjero debe certificar que cualquier producto descrito en cualquier certificado oficial fue producido de acuerdo con los requerimientos regulatorios que establezca República Dominicana.

Artículo 764. La certificación electrónica de inspección extranjera debe estar en español, transmitirse directamente al Departamento de Alimentos antes de la llegada del producto a República Dominicana y estar disponible para los empleados del sistema que evaluarán las importaciones.

Artículo 765. El certificado de inspección extranjera en papel debe acompañar a cada envío; presentarse al personal de inspección de importaciones de la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS), estar en el idioma español; llevar el sello oficial del gobierno extranjero responsable de la inspección del producto, y el nombre, título y firma del funcionario autorizado para emitir certificados de inspección para productos importados a República Dominicana.

Artículo 766. La certificación electrónica de inspección extranjera y el certificado de inspección extranjera en papel deben contener:

1. La fecha.
2. El país extranjero de exportación y el número de establecimiento extranjero productor.
3. La especie utilizada para producir el producto y el país de origen y el número de establecimiento extranjero, si los materiales de origen proceden de un país distinto del país exportador.
4. La descripción del producto, incluida la categoría del proceso, la categoría del producto y el grupo de productos.
5. El nombre y la dirección del importador o destinatario.
6. El nombre y la dirección del exportador o expedidor.
7. El número de unidades (piezas o contenedores) y la marca de envío o identificación en las unidades.
8. El peso neto de cada lote.
9. Cualquier información adicional que solicite el Departamento de Alimentos para determinar si el producto es elegible para ser importado a República Dominicana.

Artículo 767. El Ministerio de Salud emitirá una respuesta como equivalente o no, en un tiempo prudencial cuando se haya completado el estudio de la documentación y la verificación de origen, remitiéndose a las autoridades correspondientes del país que lo solicitó.

Artículo 768. Cuando un país cambie su estatus sanitario o se produzca alguna modificación de sus sistemas que afecten la equivalencia, se detendrá la autorización temporalmente en cualquier momento a las importaciones de los productos de ese país hasta que se demuestre que no existe ningún riesgo sanitario y que las nuevas medidas siguen siendo equivalentes.

Artículo 769. Todo producto que esté considerado en este reglamento cuando ingrese a la aduana del país deberá ser inspeccionado por los oficiales de inspección de importaciones de la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS), para poder permitírsele su ingreso y comercialización en el país o su rechazo según sea el caso, sin desmedro de otras inspecciones a realizar por otras instancias y/o instituciones gubernamentales que tengan responsabilidades oficiales en materia de importación.

Artículo 770. El Departamento de Alimentos desarrollará un procedimiento oficial que especificará los requerimientos que deben cumplir los productos que ingresan al país, cómo se realizará la evaluación de estos y de sus etiquetas, así como también, los requerimientos de muestreo a los cuales estarán sujetos dichos productos.

TITULO XXV

DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

CAPÍTULO I

Artículo 771. Las violaciones a los preceptos de este reglamento y demás disposiciones que emanen del mismo, serán sancionadas por la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS), sin perjuicio de lo que corresponda a los tribunales de justicia, cuando sean constitutivos de delito.

Artículo 772. La Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios, puede tomar las siguientes sanciones de acuerdo con la severidad de las faltas:

1. Acción regulatoria. Será cuando se retenga un producto, se rechace equipos o instalaciones, la reducción o detención de las líneas, o el rechazo a permitir el procesamiento de un producto específicamente identificado. Esta acción podrá ser indicada mediante una tarjeta de retenido o rechazado.
2. Acción de retención. Es el rechazo para permitir que las marcas de inspección se apliquen a los productos. Una acción de retención puede afectar a todos los productos del establecimiento o productos elaborados mediante un proceso en particular.

3. Una suspensión. Es una interrupción en la asignación de oficiales de inspección a todo o parte de un establecimiento.

Artículo 773. Se consideran faltas leves que ameritan una acción regulatoria aquellas que no interfieran con el proceso o la manipulación de los productos inspeccionados y aprobados para consumo humano, tales como:

1. Condiciones o prácticas insalubres de fácil corrección.
2. Adulteración o etiquetado incorrecto del producto.
3. Condiciones que impiden que el servicio de inspección determine que el producto no está adulterado o mal marcado.
4. Fallas sanitarias leves de fácil corrección.
5. Falta de información suministrada a los Inspectores.
6. Manejo o sacrificio inhumano de ganado.

Párrafo: Si se toma una acción de control regulatorio, el oficial de inspección notificará inmediatamente al establecimiento, oralmente y por escrito, de la acción y la base de esta.

Artículo 774. Se consideran faltas menos graves para lo cual el Departamento de Alimentos puede tomar una medida de retención o imponer una suspensión después de que un establecimiento autorizado reciba una notificación previa y la oportunidad de demostrar o lograr el cumplimiento, las siguientes:

1. La reincidencia de una falta leve.
2. No obtemperar a observaciones realizadas por los inspectores en el tiempo establecido sin justificación alguna.
3. Cuando no se tenga información de la procedencia de los productos y/o animales dentro de los establecimientos autorizados.
4. El sistema HACCP es inadecuado, como se especifica en este reglamento, debido a incumplimientos múltiples o recurrentes.
5. Los Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (POES) no se han implementado o mantenido adecuadamente como se especifica en este reglamento.
6. El establecimiento no ha mantenido las condiciones sanitarias según lo descrito en este reglamento debido a no cumplimientos múltiples o recurrentes.
7. El establecimiento no recopiló ni analizó muestras para el biotipo I de *Escherichia coli* ni registró los resultados de acuerdo con este reglamento y sus procedimientos oficiales.
8. El establecimiento no cumplió con los requisitos estándar de desempeño de *Salmonella* de acuerdo con este reglamento y sus procedimientos oficiales.
9. Cualquier otra que por su naturaleza afecta directamente al producto.

Artículo 775. Se consideran faltas graves aquellas que impliquen la suspensión o cierre total del establecimiento cuando:

1. La reincidencia de una falta menos grave.

2. El establecimiento produjo y envió productos adulterados o mal marcados al comercio.
3. El establecimiento no tiene un plan HACCP como se especifica en este reglamento para establecimientos que se encuentran exportando sus productos a otros países.
4. El establecimiento no cuenta con Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (POES) como se especifica en este reglamento tanto para establecimientos para producción local como para exportación.
5. Las condiciones sanitarias son tales que los productos en el establecimiento están o serían adulterados.
6. Manejo o sacrificio inhumano de ganado.
7. El establecimiento violó los términos de una acción de control regulatorio.
8. Un operador, funcionario, empleado o agente de un establecimiento agredió, amenazó con agredir, intimidó o interfirió con un empleado del sistema de inspección.
9. El establecimiento no destruyó una canal de ganado o pescado, una carcasa de aves de corral, o una parte o producto de esta, o un producto de huevo, que se haya encontrado adulterado y que no haya sido reprocesado dentro de los tres días posteriores a la notificación.
10. Utilizar indebidamente o falsificar sellos, etiquetas, marcas y/o cualquier otro medio de identificación que sirva para identificar los productos y deban ser autorizados o usados por solo por los Inspectores de la DIGEMAPS.
11. Cualquier otra causa que por su naturaleza afectan gravemente la inocuidad de los productos.

Artículo 776. Si el Departamento de Alimentos toma una acción de retención o impone una suspensión, se notificará al establecimiento autorizado verbalmente y por escrito. La notificación por escrito será remitida al responsable del establecimiento autorizado en un periodo no mayor a siete (7) días calendario y contendrá la siguiente información como mínimo:

1. Indique la fecha de vigencia de la (s) acción (es).
2. Describa las razones de la (s) acción (es).
3. Identifique los productos o procesos afectados por la (s) acción (es).
4. Brinde al establecimiento la oportunidad de presentar acciones correctivas inmediatas y acciones preventivas planificadas.

Párrafo: Las notificaciones previas remitidas a los establecimientos autorizados indicarán como mínimo:

1. El tipo de acción que el Departamento de Alimentos puede tomar.
2. Descripción del motivo de la acción propuesta.
3. La identificación de los productos o procesos afectados por la acción propuesta.
4. Informar al establecimiento de su derecho a comunicarse con el Departamento de Alimentos para explicar cómo se ha logrado o se logrará el cumplimiento.

5. La notificación al establecimiento que tienen tres días hábiles a partir de la recepción de la notificación por escrito para responder al Departamento de Alimentos, a menos que el Departamento extienda el período de tiempo.

Artículo 777. El Departamento de Alimentos podrá revocar la suspensión y permitir que el establecimiento opere en las condiciones acordadas entre este y el Departamento de Alimentos.

Artículo 778. El Departamento de Alimentos puede interrumpir la asignación de oficiales de inspección a todo o parte de un establecimiento por una o más de las siguientes razones:

1. Un establecimiento produjo y envió un producto adulterado.
2. Un establecimiento no tenía ni mantenía un plan HACCP acorde con este reglamento.
3. Un establecimiento no tenía o no mantenía Procedimientos operativos estándar de saneamiento (POES) acordes con este reglamento.
4. Un establecimiento no mantuvo las condiciones sanitarias.
5. El establecimiento no recopiló ni analizó muestras para el biotipo I de *Escherichia coli* ni registró los resultados de acuerdo con este reglamento y sus procedimientos oficiales.
6. Un establecimiento no manejó o sacrificó de forma humanitaria al ganado.
7. Un operador, funcionario, empleado o agente de un establecimiento agredió, amenazó con agredir, intimidó o interfirió con un empleado del sistema de inspección del Departamento de Alimentos.

TITULO XXVI
DISPOSICIONES FINALES

CAPÍTULO I

Artículo 779. El presente Decreto deroga el Decreto que pone en vigencia el Reglamento de Inspección Sanitaria de la Carne y Productos Cárnicos en la República Dominicana No. 329-11 y modifica cualquier otro reglamento o disposición que le sea contrario en lo relativo a la inspección sanitaria de los productos cárnicos, de aves, de huevos con cáscara, productos de huevo y productos de la acuicultura para el consumo nacional, de importación y para la exportación.

Artículo 780. La Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS) podrá crear los Reglamentos Técnicos necesarios para la correcta implementación de este Decreto.

Artículo 781. Disposiciones transitorias. Los establecimientos autorizados que se encuentren funcionando, deberán cumplir con las condiciones mínimas requeridas en este reglamento y sus procedimientos oficiales.

a): Todos los aspectos de estructura y funcionamiento que involucren contaminación directa de los productos expuestos tanto en, establecimientos clase uno (1) como clase dos (2), deberán ser adecuados de un plazo no mayor de tres (03) meses.

b): Los establecimientos clase uno (1) y clase dos (2) ya establecidos dispondrán de un plazo de doce (12) meses para adecuar su estructura y funcionamiento a lo establecido en el presente reglamento.

c) Se establece un plazo de doce (12) meses contados a partir de la entrada en vigencia del presente reglamento, para que las personas físicas o jurídicas adecuen sus empaques, contenedores, envases y etiquetas conforme las disposiciones que rigen este reglamento.

Artículo 782. Disposiciones Derogatorias. Queda expresamente derogado el Reglamento No. 329-11. sobre la Inspección Sanitaria de la Carne y Productos Cárnicos en la República Dominicana, de fecha 17 de mayo del año 2011.

Artículo 783. Envíese al Ministerio de Salud Pública, la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS), al Ministerio de Agricultura y al Ministerio de Industria y Comercio y demás instituciones correspondientes.

DADO en Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, capital de República Dominicana a los..... del mes de de dos mil veintidós (2022), año..... de la Independencia y de la Restauración.

LUIS ABINADER

Presidente de la República Dominicana