

UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA
“ANTONIO NARRO”
UNIDAD LAGUNA
DIVISION REGIONAL DE CIENCIA ANIMAL



Establecimiento de un Rastro Tipo Inspección Federal
en el Municipio de Pachuca
de Soto Hidalgo

Por:

Guillermo Hernández Mejía

TESIS

presentada como requisito parcial para obtener el Título de
Médico Veterinario Zootecnista.

Torreón, Coah. septiembre del 2001

**UNIVERSIDAD AUTONOMA
AGRARIA
“ANTONIO NARRO”
UNIDAD LAGUNA
DIVISION REGIONAL DE CIENCIA ANIMAL**



**Establecimiento de un Rastro Tipo Inspección
Federal en el Municipio de Pachuca de Soto
Hidalgo**

Por:

Guillermo Hernández Mejía

TESIS

**presentada como requisito parcial para obtener el Título de
Médico Veterinario Zootecnista.**

**Dr. Agustín Cabral Martell
Asesor Principal**

**Dr. Alfredo Aguilar Valdés
Coasesor**

Torreón, Coah. septiembre del 2001

**UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA
"ANTONIO NARRO"
UNIDAD LAGUNA**

DIVISION REGIONAL DE CIENCIA ANIMAL

**ESTABLECIMIENTO DE UN RASTRO TIPO INSPECCION FEDERAL EN EL MUNICIPIO DE
PACHUCA DE SOTO HIDALGO**

**Que somete a la consideración del H.Jurado calificador como requisito parcial para
obtener el título de Médico Veterinario Zootecnista**

Aprobado por:



**Dr. Agustín Cabral Martell
Presidente**



**Dr. Alfredo Aguilar Valdés
Vocal**

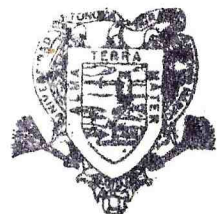


**M.C. Pedro Antonio Robles Trillo
Vocal**



**M. V.Z. Rodrigo Isidro Simón Alonso
Vocal Suplente**

**M.C. Jorge Iturbide Ramírez
Coordinador Regional de Ciencia Animal**



Coordinación de la División
Regional de Ciencia Animal

TORREÓN, COAHUILA, MÉXICO septiembre del 2001 AAN - UL

DEDICO ESTA TESIS.

A MIS PADRES.

Profesor Guillermo Carlos Hernández Zamora.
Profesora María de los Angeles Mejía Ortíz.

Por sus palabras y apoyo que me han dado desde mi infancia hasta mi formación profesional, gracias por su confianza y sacrificio.

A MIS HERMANOS.

Salomé Hernández Mejía.
Yadira Hernández Mejía.
María de los Angeles Hernández Mejía.
Carlos Hernández Mejía.
Erendira Hernández Mejía.

Por su cariño y apoyo que me brindaron en toda mi vida de estudiante.

A MIS SOBRINOS.

Adrián Angeles Hernández.
Alejandra Chávez Hernández.
Adrián L. Angeles Hernández. t

A MI NOVIA.

Srita Raquel Méndez Saavedra.

Por toda la comprensión y sus palabras de aliento para ver realizado un objetivo más en mi vida gracias por confiar en mi.

AGRADECIMIENTOS.

A MIS ASESORES.

Al Dr Agustín Cabral Martell por su gran experiencia que me supo transmitir durante la elaboración de este trabajo.

De igual manera agradezco al Dr Alfredo Aguilar Valdés por haberme ayudado en la realización de este proyecto.

Al M.C. Pedro Antonio Robles Trillo por su gran amistad desinteresada que me a demostrado durante toda la carrera.

M.V.Z. Rodrigo Isidro Simón Alonso por compartir sus conocimientos conmigo que me sirvieron para poder alcanzar mis objetivos.

A MIS AMIGOS.

Roberto Hernández Zempoalteca.

José de Jesús Pérez Hernández

Ricardo Martínez Mayor.

Juan Maldonado Martín.

Edgar González Camargo.

José Luis Hernández Paulin.

Pedro Corona Nabor.

Antonio Lugo Trejo.

Antonio Cruz Espinoza.

Por compartir grandes momentos.

ESTABLECIMIENTO DE UN RASTRO TIPO INSPECCIÓN FEDERAL EN EL MUNICIPIO DE PACHUCA DE SOTO, HIDALGO.

TABLA DE CONTENIDO.

	PÁGINA.
I.- INTRODUCCIÓN.....	2
II.- ANTECEDENTES.....	2
III.- JUSTIFICACIÓN.....	2
IV.- OBJETIVO.....	3
V.- META.....	3
VI.- MATERIAL Y MÉTODOS.	3
VII.- EL RASTRO MUNICIPAL DE PACHUCA DE SOTO, HIDALGO.....	4
VII.I.- REGLAMENTO SOBRE ADMINISTRACIÓN DEL RASTRO DEL MUNICIPIO DE PACHUCA DE SOTO, HIDALGO VIGENTE.....	5
VII.II.- SITUACIÓN ACTUAL.....	21
VIII.- REGLAMENTO DE LA INDUSTRIALIZACIÓN SANITARIA DE LA CARNE, TIPO INSPECCIÓN FEDERAL VIGENTE.....	22
IX.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	124
X.- FUENTES DE INFORMACIÓN.....	126

ESTABLECIMIENTO DE UN RASTRO TIPO INSPECCIÓN FEDERAL EN EL MUNICIPIO DE PACHUCA DE SOTO, HIDALGO.

I.- INTRODUCCIÓN.

México carece de las instalaciones adecuadas y políticas de administración para garantizar la calidad higiénico sanitaria de la carne. En la mayoría de las instalaciones sanitarias se observa equipo y herramientas que datan de los años 50.

Los establecimientos de sacrificio de animales (TIF), frigoríficos e industrializadoras de productos y subproductos cárnicos, tienen el propósito de obtener productos de óptima calidad higiénico-sanitaria es por eso de gran importancia los establecimientos Tipo Inspección Federal, garantizan productos de óptima calidad higiénico-sanitaria los productos y subproductos cárnicos pueden ser una fuente de zoonosis y diseminadores de enfermedades a otros animales y consecuentemente, afectan a la salud pública, la economía y el abasto nacional.

Estos establecimientos cuentan con un reconocimiento internacional, ya que tienen sistemas de inspección y controles de alto nivel que aseguran productos sanos; por lo que es necesario implementar más establecimientos de este tipo en el país, por eso sería de gran beneficio el establecimiento de un rastro de este tipo en el municipio señalado tanto para la salud pública como para la misma economía, además por la facilidad de exportación de los productos y subproductos de origen animal.

En México se encuentran 154 unidades TIF de las cuales Nuevo León y Sonora cuentan con 17 establecimientos TIF cada uno, Coahuila concentra 13, Chihuahua 12, Jalisco 11 y el Distrito federal 10 unidades de este tipo.

II.- ANTECEDENTES.

El estado de Hidalgo cuenta con 18 rastros municipales, 2 rastros Tipo Inspección Federal (Privados) por lo cual es de gran importancia el establecimiento de un rastro Tipo Inspección Federal municipal pues el propósito es de obtener productos de óptima calidad higiénico – sanitaria ya que de lo contrario pueden ser fuente de enfermedades zoonóticas y esto afecta en gran medida la salud pública.

III.- JUSTIFICACIÓN.

Un proyecto de esta magnitud beneficiaría en gran medida a toda la población del estado principalmente ya que al consumir estos la comunidad tendría la seguridad de consumir productos o subproductos de excelente calidad higiénico - sanitaria esto es una buena alternativa para mejorar la salud pública y la economía del municipio por su facilidad para la exportación de estos productos.

IV.- OBJETIVO.

Que el municipio de Pachuca, estado de Hidalgo cuente con el instrumento legal adecuado a fin de que pueda funcionar el rastro municipal (Art. 115 constitucional) bajo las características tipo inspección federal (TIF).

V.- META.

De acuerdo a este proyecto la población en general podrá tener la facilidad y confianza del consumo de productos y subproductos que hayan sido procesados en estos establecimientos, es un factor importante en la economía, salud pública y el abasto nacional de esta manera se logrará un avance productivo y económico en el estado en materia de abasto público.

VI.- MATERIAL Y MÉTODOS.

La metodología aplicada se realizará a nivel local.

El método aplicable es el inductivo, con sus modalidades.

Las concordancias consistirán en la relación que exista en el reglamento actual del rastro municipal y el reglamento actual de rastros tipo inspección federal según se observe en lo ya legislado y que se encuentre vigente.

La diferenciación se dará cuando, una vez obtenida la información de los reglamentos municipal y Tipo inspección federal.

Lo residual se aplica una vez que se tiene la capitulación de los reglamentos y lo legislado en materia local, es decir se concretiza la investigación solo y exclusivamente lo que se refiere a sacrificio de animales y la manera de reglamentarlo de acuerdo a las exigencias nacionales e internacionales.

Las variaciones concomitantes se dieron al descubrir la necesidad de establecer más rastros municipales en el tipo inspección federal hasta ahora lo establecido no es lo adecuado, por lo que surgió la necesidad de llevar a cabo esta investigación a fin de contar con las normas que rijan el sacrificio de animales.

LAS TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN:

Bibliográfica. De los textos: 1.- Reglamento municipal de Pachuca de Soto.
2.- Ley y Reglamento Tipo inspección Federal.

Hemerográfica. El material impreso de publicación periódica que sirvió en esta investigación incluyendo el Diario Oficial de la Federación y los periódicos oficiales locales.

La dimensión de la prueba: Siendo municipal es de aplicación en ese nivel.

VII.- EL RASTRO MUNICIPAL DE PACHUCA DE SOTO, HIDALGO.

El Rastro Municipal de Pachuca de Soto, (Nave de Matanza) Se encuentra en la Carretera Pachuca, Ciudad Sahagún, Km. 5.5 Mineral de la Reforma. El cual no cuenta con instalaciones, reglamentación, administración adecuadas para tener un buen control de la calidad higiénico sanitaria de la carne.

El sacrificio de ganado en el estado se realiza en los 18 Rastros Municipales que se encuentran distribuidos en todo el estado por eso es de gran importancia el establecimiento de un Rastro Tipo Inspección Federal ya que estos son establecimientos que reúnen condiciones técnicas y sanitarias adecuadas para el sacrificio de animales para abasto de las especies bovina, porcina, equina, y avícola así como para el procesamiento, conservación y distribución de carnes y sus derivados. Estas unidades operan bajo la autorización y estricta supervisión de la Secretaría de Agricultura Ganadería Desarrollo Rural Pesca y Alimentación (SAGARPA).

VII.I.- REGLAMENTO DEL RASTRO MUNICIPAL DE PACHUCA DE SOTO, HIDALGO.

TITULO PRIMERO CAPITULO ÚNICO

DISPOSICIONES GENERALES.

ARTICULO 1° .- El presente Reglamento es de interés general y de orden público y tiene por objeto regular el funcionamiento del Rastro Municipal, su administración y que el sacrificio y transporte de los animales, se lleve a cabo cumpliendo con la normatividad sanitaria, para evitar la transmisión de las enfermedades de los animales al hombre; así como posibles alteraciones o intoxicaciones, que puedan producirse por consumir carnes enfermas y tóxicas.

ARTICULO 2° .- El Ayuntamiento tiene la propiedad, dominio y sucesión del Rastro Municipal, de sus instalaciones e implementos, cuales forman parte de su patrimonio.

ARTICULO 3°.- Para los efectos de este Reglamento, se entiende por Rastro Municipal, el establecimiento destinado especialmente para sacrificar toda clase de ganado y aves de corral, para el consumo humano; los que serán sacrificados una vez que se han cumplido con todos y cada uno de los requisitos que señala este Reglamento.

ARTICULO 4°.- La matanza de ganado o aves de corral, para el consumo humano que se realice en lugar distinto del Rastro Municipal, se considera por este simple hecho como clandestina, y serán sancionadas las personas ejecutoras, de acuerdo con este Reglamento y confiscada la carne.

La carne confiscada, si reúne las condiciones de sanidad, será destinada a Casas de Beneficencia.

El Municipio velará permanentemente, porque toda matanza de ganado y aves de corral se realice en el Rastro Municipal, otorgándose acción pública a los habitantes de este Municipio, para que denuncien violaciones a este precepto.

ARTICULO 5°.- El Rastro, deberá contar con corrales para la clasificación del ganado y aves de corral que se vayan a sacrificar; así como de todos los implementos necesarios, para realizar el reconocimiento de los animales en vivo, aislando desde luego, a aquellos que a su juicio del Médico Veterinario se encuentran enfermos, los que no serán admitidos para el sacrificio.

ARTICULO 6°.- El piso del degolladero y el de los departamentos de sacrificio, serán de un material propio como: cemento, lozeta, mosaico, etc., debiendo tener una inclinación necesaria adecuada, que permita los escurrimientos al caño general del desagüe, éstas instalaciones deberán estar siempre limpias.

ARTICULO 7°.- El Rastro estará dotado de: Oficinas Administrativas, Estacionamiento, Corrales, Corraletas, Áreas de Sacrificio, Anfiteatro, Horno

Crematorio, Planta de Luz, Caseta de Vigilancia y demás servicios que sean necesarios para su buen funcionamiento.

ARTICULO 8°.- Los usuarios del Rastro Municipal pagaran los derechos que se establecen en éste reglamento.

ARTICULO 9.- El personal que presta su servicio en el Rastro Municipal, estará sujeto en el desempeño de su trabajo a las directrices, supervisión, vigilancia y reglamentación que determine el Ayuntamiento y la Administración de Rastro, de acuerdo con las necesidades y condiciones de éste último.

ARTICULO 10°.- Las quejas por mala Administración y funcionamiento del Rastro Municipal, deberán ser por escrito debidamente firmadas por el quejoso y presentadas al Administrador, quién deberá atenderlas y resolver eficazmente o en su defecto las turnará al C. Presidente Municipal para su resolución.

TITULO SEGUNDO CAPITULO PRIMERO

DE LA ADMINISTRACIÓN.

ARTICULO 11.- El Rastro contará con un Administrador y el personal que sea necesario, para el buen desempeño y funcionamiento del mismo, el que será nombrado y removido por el C. Presidente Municipal.

Las obligaciones del Administrador son las siguientes:

- I. Velar por el buen funcionamiento del servicio que presta el Rastro, cuidando en todo momento que se mantengan aseados todos sus Departamentos y que prevalezca un ambiente de limpieza, por el bien de la salud del público consumidor;
- II. Conservar y mantener en buen estado el inmueble, así como los muebles e implementos de trabajo a su cargo, sancionando en su caso, a quien cause daño a los mismos;
- III. Cuidar el orden, impidiendo toda clase de indisciplina, juegos y discusiones, introducción y consumo de bebidas alcohólicas, en los diferentes Departamentos del Rastro;
- IV. Vigilar que en el transcurso de la matanza, no se sustraiga la carne por los trabajadores en perjuicio de los introductores, prohibiendo la entrada a toda persona ajena y sin autorización al interior de la nave de matanza, debiendo llevar un registro de los trabajadores de planta;
- V. Exigir a los introductores de ganado y aves de corral, los documentos con los que comprueben la propiedad, procedencia de los animales y el pago de derechos de la matanza;
- VI. Llevar un control minucioso del número de cabezas que diariamente se sacrificuen, haciendo constar los nombres de los dueños, rindiendo a la Tesorería del Ayuntamiento, diariamente y por escrito, un informe del movimiento de ingresos habidos y de los pagos hechos, los cuales se justificarán con las papeletas de recibos correspondientes.

- VII. Vigilará que la secretaría, tenga siempre al corriente su libro diario de matanza, y que los recibos sean entregados a los usuarios debidamente requisitados;
- VIII. Firmar los recibos que se expidan, por concepto de los servicios que proporcione el Rastro; recibos que serán mostrados a la salida del vehículo del transporte correspondiente;
- IX. Rendir el último día de cada mes, un informe detallado de los animales sacrificados durante el periodo, especificando el número de kilogramos, servicios prestados, así como el nombre de los introductores y compradores;
- X. Llevar un registro de los matanceros y demás operarios de este Departamento;
- XI. Consignar a la autoridad correspondiente, las faltas o delitos que se cometan durante las horas de trabajo y dentro del edificio;
- XII. Vigilar que las carnes que salgan del Rastro, lleven marcados los sellos sanitarios y administrativos así como los recibos por el pago de derechos que se haya expedido.

ARTICULO 12.- Queda prohibido al personal del Rastro, comerciar directamente ó indirectamente en el ramo de carne, vísceras, pieles, cueros, etc., quien contravenga esta disposición será dado de baja, sin perjuicio de la sanción que corresponda por el delito ó delitos que resulte por la realización tal actividad.

ARTICULO 13.- El incumplimiento por parte del Administrador, a las obligaciones que tiene de acuerdo con este Reglamento, serán sancionados, por la Presidencia Municipal.

CAPITULO SEGUNDO

DEL PERSONAL TÉCNICO.

ARTICULO 14.- El personal Técnico Sanitario del Rastro, estará integrado por un Médico Veterinario y un Auxiliar.

ARTICULO 15.- Son Obligaciones del Médico Veterinario, las siguientes:

- A) La inspección de ganado en pie.
- B) La inspección de las carnes en canal.
- C) Inspeccionar los expendios de carne y vísceras, de acuerdo con las disposiciones del Código Sanitario.
- D) Llevar un registro diario de los animales sacrificados, en el que se haga constar su especie, cantidad y lugar de procedencia, nombre del introductor y resultados de la inspección.

De todo lo anterior, enviara un informe diario a la Presidencia Municipal.

TITULO TERCERO
CAPITULO PRIMERO

DE LAS INSTALACIONES.

ARTICULO 16.- El Rastro Municipal de bovinos, ovicaprinos y suinos, tendrán las siguientes áreas o instalaciones:

- I. Corrales de desembarque,
- II. Corrales de marcado y pesaje,
- III. Corrales de reposo,
- IV. Corrales de deposito,
- V. Corraletas,
- VI. Área de higiene,
- VII. Área de insensibilización,
- VIII. Área de sangrado y recolección,
- IX. Área de separación de extremidades e identificación,
- X. Área de enviceración e identificación de vísceras y canal,
- XI. Área de inspección para: Canales.

Vísceras y cabezas:

- I. Área de sección de canales y recolección de médula,
- II. Áreas de lavado (canal y vísceras),
- III. Área de enmantado,
- IV. Refrigeración,
- V. Área de comercialización, y
- VI. Área de refrigeración de vísceras y cabeza.

ARTICULO 17.- Además de las áreas que se señalan en el artículo anterior, cuando se trate del sacrificio de ganado porcino se deberá contar con las siguientes instalaciones:

- I. Área de escaldado,
- II. Área de flameado,
- III. Área de muestreo para análisis trinquinoscópico, y
- IV. Área de saponificación de las grasas.

ARTICULO 18.- Así mismo, el Rastro Municipal deberá contar con las siguientes áreas o establecimientos:

- I. Laboratorio de análisis físicos, químicos y microbiológico,
- II. Laboratorio de Triquinoscopia,
- III. Horno crematorio,
- IV. Oficinas administrativas
- V. Sanitario y regaderas,
- VI. Vestidores,
- VII. Área de carnes no aptas para el consumo humano, la que se encontrará separada de los demás Departamentos del Rastro,
- VIII. Área de frituras,

- IX. Área de congelación,
- X. Planta de luz,
- XI. Área de estacionamiento, y
- XII. Caseta de vigilancia.

El local destinado a las carnes no aptas para el consumo, humano, dispondrá del número de mesas reglamentarias y de los útiles de trabajo y aseo que sean necesario.

CAPITULO SEGUNDO

FUNCIONAMIENTO DE LAS INSTALACIONES.

ARTUCULO 19°.- Para la conservación, mantenimiento y aseo del Rastro a que se refiere la Fracción I del artículo 11 de este Reglamento, la Administración llevará a cabo las siguientes actividades:

- I. Se lavarán cuidadosamente los pisos, paredes, techos, mesas, perchas, emparrillados y otros, por medio de mangueras y cepillos. En las áreas donde se manipula la carne de res y la de cerdo, se emplearán para lavado, lejías de potasa y sosa que destruyan las grasas,
- II. Los excusados, mingitorio, lavaderos, caños, desagüadores y demás instalaciones sanitarias, serán desinfectadas diariamente,
- III. Habrá un lugar específico para el depósito de basura y desperdicios, el cuál se encontrara cerrado y se retiraran diariamente de él los desechos que se acumulen y de ser posible se incinerarán.

Los esquilmos y desperdicios derivados de la matanza, corresponden en propiedad a la Administración. Se entiende por esquilmo, la sangre de los animales sacrificados, el estiércol fresco.

La Administración, al llevar a cabo la venta de dichos esquilmos, hará entrega a la Tesorería Municipal del importe de los mismos, más tardar al día siguiente de su venta.

ARTICULO 20°.- La entrega de los canales, vísceras y pieles se hará mediante el recibo correspondiente. En caso de que haya alguna aclaración o inconformidad, deberán formularla en el mismo acto de entrega de sus productos; en caso contrario, se perderá todo derecho para hacerlo, cesando toda responsabilidad para la Administración.

ARTICULO 21°.- En las áreas en que se realice la inspección sanitaria, no se permitirá la entrada al público hasta en tanto no lo disponga la Autoridad Sanitaria y la Administración.

ARTICULO 22°.- El tiempo que dure la carne en canal, en el área de distribución y comercialización, no será mayor de 4 (cuatro) horas después de la inspección sanitaria.

ARTICULO 23°.- Los animales que se introduzcan al Rastro, deberán ser llevados a los respectivos corrales de depósito para su debido control sanitario; los que no podrán ser retirados sin autorización previa de la Administración dada por escrito, la cual se otorgará, siempre y cuando el introductor justifique las razones para su retiro y el destino del animal o animales de que se trate.

ARTICULO 24°.- Los corrales de depósito, serán destinados a la guarda de todas las especies de animales que se introduzcan al Rastro para su sacrificio, y en ellos se realizará la inspección sanitaria Pre-Morten.

ARTICULO 25°.- En los corrales de depósito, no se permitirá que permanezcan animales con enfermedades transmisibles. Cuando el administrador del Rastro detecte alguno de ellos, lo hará del conocimiento del Médico Veterinario, para que practique el examen que procede y dicte las medidas necesarias para evitar la transmisión del mal.

ARTICULO 26°.- Presentado el caso o casos a que se refiere el artículo anterior, se impedirá la salida del ganado que se alojen en ese corral, procediéndose a su sacrificio en área diferente al de los animales sanos.

ARTICULO 27°.- Por el uso de los corrales de depósito, se pagarán los derechos que señala este Reglamento.

ARTICULO 28°.- La alimentación de los animales durante su permanencia a los corrales de depósito, será por cuenta de los introductores.

ARTICULO 29°.- Ningún animal en pie que se encuentre en los corrales de depósito, podrá salir del Rastro sin el pago de todos los derechos que se hayan generado.

ARTICULO 30°.- Cuando el ganado depositado en los corrales, permanezca en ellos por más de un día sin que el propietario manifieste su voluntad de sacrificarlo, retirarlo o mantenerlo en los corrales, la Administración procederá a su sacrificio, previo el cumplimiento de las disposiciones sanitarias, pudiendo vender los productos a los precios oficiales, y del importe de la venta, cobrará los derechos y demás cuotas que se hayan causado y pagará los impuestos que se deban; el excedente será depositado en la caja de la Administración a la disposición del introductor, quien podrá retirarlo mediante la comprobación de la propiedad de los animales sacrificados.

ARTICULO 31°.- El área de carga de canales y vísceras permanecerá abierta para el traslado de los productos, de acuerdo a sus necesidades. Los canales que no hayan sido trasladados durante las horas hábiles, pasarán a refrigeración dentro de los treinta minutos siguientes al cierre del Departamento, siendo recibidos por el encargado, previo al otorgamiento del recibo respectivo especificando en el mismo y detalladamente la carne, si son canales enteros, medios o cuartos de canal, debiendo ser retirados al día siguiente por sus propietarios, previo el pago de los derechos correspondientes.

Las vísceras que no sean recogidas por su propietario, serán utilizadas o vendidas por la Administración y el producto de las mismas quedará a favor de la Administración.

ARTICULO 32°.- Los canales que se reciban en el Rastro, de animales no sacrificados en el mismo, pero si en la Entidad, debidamente identificados y que sean propios para el consumo humano a juicio del Médico Sanitario, serán considerados como carnes frescas.

CAPITULO TERCERO

DE LA REFRIGERACION.

ARTICULO 33°.- El Rastro Municipal contará con un Departamento de Refrigeración, en el que se depositarán los productos de la matanza que no hayan sido recogidos en el área de carga, así como el depósito y guarda de otros productos refrigerados, mediante el respectivo contrato de alquiler de locales o espacios en las cámaras.

ARTICULO 34°.- Por el servicio de refrigeración de los canales y de carne fresca procedentes del sacrificio de animales fuera del Rastro, se deberá pagar los derechos que se señalan en este Reglamento.

ARTICULO 35°.- Únicamente será motivo de refrigeración la carne sana, por lo que por ningún concepto se permitirá la refrigeración de carne de animales enfermos a juicio de la Autoridad Sanitaria, la que será enviada al anfiteatro o directamente a las pailas, según proceda.

ARTICULO 36°.- El personal del Departamento de Refrigeración, recibirá y entregará las carnes en el vestíbulo del mismo; lo primero dentro de los 30 minutos siguientes al cierre de venta y los segundo, de las 6:00 a las 9:30 horas A.M. La recepción y entrega de la carne, se hará mediante el recibo correspondiente.

CAPITULO CUARTO

DEL ANFITEATRO, HORNO CREMATORIO Y PAILAS.

ARTICULO 37°.- El Anfiteatro del Rastro Municipal, deberá ser un establecimiento, que pueda cerrarse con llave y el que servirá para:

- I. El sacrificio, envísceración e inspección sanitaria de los animales procedentes de los corrales o fuera de ellos, enfermos o sospechosos.
- II. El sacrificio, envísceración e inspección sanitaria de las vacas de establo, que se envíen al Rastro para su matanza y venta de carnes.
- III. La envísceración e inspección sanitaria de los animales muertos de cualquier procedencia.

ARTICULO 38°.- Todo animal muerto o caído de los medios de transporte o en los corrales del Rastro, será inspeccionado por la Autoridad Sanitaria, la que en cada caso determinará si procede el sacrificio inmediato en la sala de necropsias.

depositar en la Administración el importe de los servicios extraordinarios o especiales que fije esta, para el efecto de cubrir los gastos inherentes. De ser procedente su reclamación, se procederá a devolver el depósito constituido; en caso contrario, el depósito ingresará a la Administración.

ARTICULO 50°.- Las pieles de los animales incinerados, serán entregadas a sus propietarios, mediante resolución del Médico Veterinario y previo el pago de los derechos que se fijan en este Reglamento, y si las maniobras de desprendimiento de la piel del animal exigen personal extraordinario, la Administración cobrará la cuota adicional correspondiente.

ARTICULO 51°.- En el Departamento de Pailas, se realizará:

- I. La cocción y prensado de la sangre para sujetarla a los demás procedimientos necesarios, y dejarla en condiciones de venta como producto de matanza,
- II. La cocción de cuernos para dejarlos en condiciones de venta como productos de matanza,
- III. La fritura y extracción de grasas mediante el pago de los derechos que se fijan en este Reglamento por servicios extraordinarios, tomando en cuenta el personal que se ocupe y el trabajo que se desarrolle,
- IV. La industrialización de carnes, despojos y demás, de acuerdo con lo que establezca la Administración, lo cual podrá ser en forma directa ó concesionada; en este último caso fijará las normas y sistemas así como los derechos que deban pagar los concesionarios, y
- V. La destrucción de despojos que ordene la Autoridad Sanitaria.

TITULO CUARTO CAPITULO PRIMERO

DE LA INTRODUCCIÓN DEL GANADO AL RASTRO.

ARTICULO 52°.- Toda persona que lo solicite, podrá introducir y sacrificar ganado de cualquier especie en el Rastro Municipal, pagando los derechos correspondientes.

ARTICULO 53°.- La Administración del Rastro, estará obligada a recibir en los corrales toda clase de ganado, cuyo ingreso se solicite, siempre y cuando reúna los siguientes requisitos:

- a) Factura de compra y venta con fierros ó marcas,
- b) Se deberán presentar los documentos que comprueben la procedencia del ganado, del Estado o Estados donde se adquiera,
- c) Guía de transado,
- d) Guía sanitaria, y
- e) Guía de baño de garrapata.

La estancia del ganado no podrá ser mayor de 24 horas, pagando por este concepto los derechos que establece la tarifa de este Reglamento. Sí el ganado permanece más de 24 horas, los derechos se incrementarán un 50% del salario mínimo vigente en la región por cabeza de ganado, y la alimentación de los

mismos correrá por cuenta del introductor sujetándose en este último caso a lo que establece el artículo 30 de este Reglamento.

ARTICULO 54°.- El Rastro deberá contar con corraletas, a fin de separar el corral del local de sacrificio, y se abrirá y se cerrará éste solamente en horas de trabajo.

ARTICULO 55°.- La Administración expedirá una credencial a los introductores la que servirá de identificación para tener acceso al Rastro, con base en el Patrón que proporcionen las Agrupaciones o Uniones. Así mismo, se expedirá a los introductores llamados libres y a los tablajeros, para los mismos efectos.

ARTICULO 56°.- Los introductores comunicaran al Administrador, el número de animales que introducen y su clase, acompañando los documentos a que se refiere el artículo 53 de este Reglamento, y aquel anotará en el Libro de Registro, la cantidad de cabezas y fierro que asientan.

ARTICULO 57°.- El ganado destinado al sacrificio, deberá entrar por su pie al corral de depósito, para el control sanitario y no podrá ser retirado sin la autorización del Médico Veterinario, permitiendo la entrada a los animales que se encuentren imposibilitados para caminar por haber sufrido un accidente fortuito (fractura, luxación, etc.), circunstancia que deberá comprobar debidamente el Médico Veterinario, quien determinará si se admiten o no.

ARTICULO 58°.- Queda estrictamente prohibido martirizar, molestar o torear a los animales que se encuentren en las instalaciones del rastro.

ARTICULO 59°.- Los animales que se introduzcan al Rastro, con signos evidentes de fatiga, se les tendrá en descanso por el tiempo en que sea necesario. Este descanso podrá oscilar entre uno o dos días siendo por cuenta del propietario los gastos que se eroguen en dicho tiempo.

ARTICULO 60°.- Los animales muertos fuera del Rastro, podrán ser aceptados en el mismo para inspección, en los términos del Código Sanitario, determinado el Médico Veterinario si pasa al horno de cremación o si se autoriza su venta.

CAPITULO SEGUNDO

DEL HORARIO.

ARTICULO 61°.- El encierro del ganado en corraletas, será a cualquier hora del día y de la noche, y el horario para el sacrificio de ganado de cualquier especie, será de las 8:00 a las 12:00 horas A.M. de lunes a sábado. Salvo circunstancias especiales, se empleará el horario de matanza a juicio del Administrador.

Podrá recibirse solicitudes de matanza fuera del horario mencionado, por causas debidamente comprobadas, pero los solicitantes pagarán un 50% más de los derechos correspondientes por tal concepto.

CAPITULO TERCERO

DEL SACRIFICIO.

ARTICULO 62°.- El sacrificio de ganado se hará en la siguiente forma:

- I. Para reses se utilizarán pistolas calibre 22, procurando siempre que el animal no sufra, y evitar el mal aspecto de las carnes.
- II. Por lo que se refiere a cerdos, carneros y chivos, con instrumentos apropiados, procurando que el animal no sufra y que la matanza se realice con prontitud. Dicho sacrificio nunca se realizará con instrumentos inadecuados.

ARTICULO 63°.- El Administrador del Rastro, conjuntamente con los capitanes de los trabajadores, seleccionarán al personal que deberá ejecutar el sacrificio, procurando que el trabajo se reparta equitativamente entre dicho personal y que no haya distinción alguna.

ARTICULO 64°.- Se prohíbe el sacrificio de ganado en estado caquéxico así como del que haya sido separado por el Médico Veterinario para observación. Los gastos que se originen serán por cuenta del propietario.

ARTICULO 65°.- Se tendrá especial cuidado que los canales o los cuartos no toquen el suelo, en cualquier maniobra que se realice se procurará siempre que haya limpieza absoluta.

CAPITULO CUARTO

DE LA INSPECCION EN CANAL.

ARTICULO 66°.- La inspección sanitaria se realizará tan pronto como la carne se encuentre en el área de inspección.

ARTICULO 67°.- El Médico Veterinario, examinará cuidadosamente uno por uno los canales de ganado sacrificado, así como de los introducidos al Rastro, con el objeto de cerciorarse de sus condiciones sanitarias para el consumo humano.

ARTICULO 68°.- Los canales y los cuartos serán marcados con un sello colocado en la región glútea y con la tinta que designe el Administrador del Rastro.

Todos los empleados y operarios en servicio, están obligados a respetar los sellos.

ARTICULO 69°.- Si de la inspección sanitaria, resultare que las carnes se encuentren infectadas con enfermedades contagiosas serán decomisadas por el Administrados quien vigilará que se cumpla estrictamente con el Código Sanitario.

ARTICULO 70°.- Las pieles de los animales con enfermedades contagiosas, podrán excepcionalmente ser utilizadas, cuando así lo determine el Médico Veterinario debiendo realizar previamente la desinfección. El Administrador, por

ningún concepto permitirá que sean extraídas del Rastro sin cumplirse los requisitos sanitarios.

ARTICULO 71°.- Las reses sacrificadas en las corridas de toros, serán llevadas al Rastro para su destazo, o bien, los canales y los cuartos, para su inspección sanitaria, debiendo realizar el pago de derechos municipales y el sello respectivo.

ARTICULO 72°.- En casos análogos, se presentarán completas las partes constituyentes del animal para su inspección sanitaria. Para tal efecto los propietarios del ganado darán todas las facilidades necesarias, para que la inspección se verifique por el Médico Veterinario, necesarias, para que la inspección se verifique por el Médico Veterinario, sujetándose al fallo que dicte.

ARTICULO 73°.- Queda prohibida la venta de toda clase de carnes y vísceras durante las horas de inspección y no podrán ser retiradas de los locales sin consentimiento del Médico Veterinario realizando su mercadeo a partir de las 12:00 horas.

ARTICULO 74°.- Por ningún motivo se permitirá la entrada al área de inspección a personas ajenas a la misma.

ARTICULO 75°.- El sello estará bajo la custodia del Médico Veterinario y deberá ser utilizado únicamente por él, o por su ayudante en presencia de alguien.

ARTICULO 76°.- Es obligación de los vendedores y expendedores de carnes para el consumo humano, barbacoheros, polleros, etc., cuyos animales hayan sido sacrificados fuera del Rastro, presentar su producto a éste, para llevar a cabo la inspección sanitaria y el sellado correspondiente. La carne que no éste debidamente sellada y autorizada, será considerada clandestina y por lo mismo se decomisará debiendo el propietario pagar la multa respectiva independiente de las sanciones a que se haga acreedor.

ARTICULO 77°.- Los expendedores de productos de obrar de tocinería, tendrá la obligación de llevarlos al Rastro para su inspección sanitaria, y no podrán salir a la venta sin el sello respectivo; Debiendo pagar por derechos, la cantidad señalada en la correspondiente Ley de Ingresos.

ARTICULO 78°.- Al terminar la inspección diaria el Médico Veterinario rendirá un informe por escrito, en el que indique todo lo relacionado a la actividad desarrollada. Este informe se enviará a los Servicios Coordinados de la secretaria de Salud.

TITULO QUINTO CAPITULO PRIMERO

TRANSPORTE DE CARNE.

ARTICULO 79°.- Cumplidos los requisitos a que se refieren los capítulos anteriores, las carnes y vísceras serán transportadas en vehículos debidamente acondicionados para tal efecto; estos serán propiedad del Municipio o

particulares quienes podrán realizar el transporte respectivo mediante concesión otorgada por el H. Ayuntamiento.

ARTICULO 80°- El transporte de las carnes y preparados del Rastro a los expendios, se hará en camiones, carros o vehículos que reúnan los requisitos siguientes:

- I. Deberán estar debidamente acondicionados de manera que no hayan ningún escurrimiento al exterior,
- II. Deberán estar forrados en su interior de lámina esmaltada,
- III. Que la ventilación, se haga por pequeñas ventanas, cuyo claro este cubierto con tela fina de alambre,
- IV. Tener en el interior suficiente número de perchas y ganchos para colocar la carne, y
- V. Estar pintado el exterior con pintura de aceite en color blanco, con una leyenda que diga RASTRO MUNICIPAL.

ARTICULO 81°- Los vehículos destinados al transporte de vísceras o pieles podrán tener las formas de cajas, y deberán estar forradas en su interior de lámina.

ARTICULO 82°- Los camiones de transporte de carne, que no pertenezca al Rastro Municipal, sólo prestarán el servicio si cuentan con la concesión respectiva, otorgada por el H. Ayuntamiento previa solicitud y si cumplen con los requisitos señalados para tal efecto. Dicha concesión podrá ser cancelada en cualquier momento, cuando se dejen de cumplir con los mencionados requisitos.

ARTICULO 83°.- Los vehículos de transporte serán desinfectados dos veces a la semana cuando menos, en la forma que determinen los Servicios Coordinados de la Secretaria de Salud, y estarán siempre limpios y libres de todo contaminante.

Los canales que conduzcan penderán siempre de las perchas y por ningún motivo tocarán o se depositarán sobre el piso del vehículo.

Cuando la altura de los vehículos, imposibiliten la colocación de los canales completos en las perchas la conducción se hará fraccionando los canales en cuartos.

ARTICULO 84°.- Al salir de las instalaciones del rastro, el conductor exhibirá el vale que ampare la cantidad de canales y vísceras que traslada a los centros de consumo, los cuales serán revisados en la caseta de vigilancia. En el caso de que haya discrepancia entre el vale y los productos transportados, no se permitirá la salida, levantándose el acta respectiva para los efectos legales conducentes.

CAPITULO SEGUNDO

DE LAS AREAS DE COMERCIALIZACION.

ARTICULO 85°.- Al concluirse la inspección sanitaria, los canales y vísceras se pondrán a disposición de sus propietarios en el área de carga, para su transporte a los centros de consumo.

El área de carga de canales, dispondrá de las perchas necesarias para colgar las carnes destinadas a los centros de consumo.

La Administración distribuirá las perchas entre los usuarios, de acuerdo a las necesidades de los mismos.

TITULO SEXTO CAPITULO UNICO

DERECHOS POR CONCEPTO DE USO DE SERVICIOS.

ARTICULO 86°.- Los derechos por uso de los servicios del Rastro Municipal, se pagarán en la Administración del mismo, mediante la entrega a los usuarios del recibo respectivo, debidamente requisitado.

ARTICULO 87°.- El uso de los servicios del Rastro Municipal, comprende los siguientes conceptos: corrales, inspección sanitaria, pesado de animal, matanza, lavado de canal y vísceras, pelado de pieles o cuero, partida de canal (2 piezas), pesado de canal y vísceras, sellado, colocación en área de carga, almacenaje, refrigeración y cualquier otro servicio derivado del uso del Rastro Municipal.

ARTICULO 88°.- Los usuarios de los servicios del Rastro Municipal, pagarán los derechos de acuerdo con la correspondiente Ley de Ingresos del Municipio.

TITULO SÉPTIMO CAPITULO UNICO

DE LAS SANCIONES.

ARTICULO 89°.- Las faltas o infracciones a este Reglamento, se sancionarán con:

- I. Amonestación.
- II. Multa hasta 300 veces el salario mínimo vigente en la Región.
- III. Clausura temporal o definitiva.
- IV. Cancelación de la concesión.

ARTICULO 90°.- Se otorga acción pública a todo habitante de este Municipio, para denunciar las faltas o infracciones que se cometen a este ordenamiento. Cuando una persona sospeche o compruebe que en el Rastro, carnicerías o domicilios particulares, se conservan carnes de animales con enfermedades transmisibles, o se venda carne impropia para el consumo o clandestina, deberá

dar aviso al H. Ayuntamiento para la aplicación de las sanciones correspondientes.

ARTICULO 91°.- A la persona que se le sorprenda introduciendo o vendiendo carne en el municipio sin haber sido inspeccionada por las autoridades correspondientes, falseando su procedencia, se le multará con una cantidad equivalente a 300 veces el salario mínimo, clausura temporal o definitiva de su comercio, sin perjuicio de las demás sanciones a que se haga acreedora, de acuerdo con las leyes respectivas.

TITULO OCTAVO CAPITULO UNICO

DE LOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS.

ARTICULO 92°.- Contra los acuerdos relativos a la imposición de sanciones de la Autoridad Municipal, cuando se haya violado alguna disposición de este Reglamento, procederán los recursos de revocación y revisión.

Los recursos se interpondrán a instancia de la parte agraviada en forma escrita y dentro del término de cinco días, a partir de la fecha en que se notifique el acto reclamado o se tenga conocimiento del mismo.

ARTICULO 93°.- El escrito en que se promueve el recurso, deberá contener:

- a) Nombre y domicilio del recurrente,
- b) Autoridad responsable,
- c) Acto reclamado,
- d) Agravios que le causen, y
- e) Las pruebas pertinentes para demostrar su petición.

ARTICULO 94°.- El recurso de revocación tiene por objeto, confirmar, modificar o revocar el acto o acuerdo impugnado, debiendo interponerlo ante la dependencia que lo dicto.

ARTICULO 95°.- El recurso de revisión, tiene por objeto, confirmar o revocar el acto recurrido, debiéndose interponer ante el C. Presidente Municipal.

ARTICULO 96°.- La Autoridad que conozca del recurso, dictará su resolución en un término de 10 (diez), tomando en consideración los fundamentos expuestos y las pruebas aportadas.

ARTICULO 97°.- Si la resolución que expida, favorece al particular, se dejará sin efecto el acuerdo o acto impugnado, así como el procedimiento de ejecución derivado del mismo. Las Autoridades Municipales en este caso, podrán dictar nuevo acuerdo apegado a la ley.

ARTICULO 98°.- La interposición de los recursos señalados, suspenden la ejecución del acto impugnado, hasta la resolución de los mismos.

ARTICULO 99°.- En contra de la resolución de la Autoridad que conozca el recurso de revisión, no procederá recurso ulterior alguno en el orden Municipal.

TRANSITORIOS.

ARTICULO PRIMERO.- El presente Reglamento, entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado.

ARTICULO SEGUNDO.- Las disposiciones contenidas en el presente reglamento abrogan las del anterior así como todos aquellos que se opongan al mismo.

ARTICULO TERCERO.- El C. Presidente Municipal, resolverá los casos no previstos en este Reglamento, atendiendo siempre al interés general.

Al Ejecutivo Municipal para su sanción y publicación. Dado en el salón de Cabildos de la Presidencia Municipal a los veinte días del mes de septiembre de mil novecientos noventa y cinco.

VII.II.- SITUACIÓN ACTUAL DEL RASTRO DE PACHUCA DE SOTO HIDALGO.

Actualmente el Rastro de Pachuca de Soto, (La Nave de Matanza) se encuentra en la Carretera Pachuca, Ciudad Sahagún, Kilometro 5.5 Mineral de la Reforma, el cual no cuenta con una infraestructura adecuada para asegurar que la carne que sale de este inmueble es de una calidad higiénico sanitaria adecuada. Es por eso de gran importancia el establecimiento de un Rastro Tipo Inspección Federal para este municipio pues sería de gran utilidad para toda la población, tendría la seguridad de consumir carne de calidad higiénico sanitaria y con esto se lograría disminuir enfermedades zoonoticas tanto bacterianas como parasitarias.

Los animales que se sacrifican en este Rastro son: Bovinos, Cerdos, Ovinos y Caprinos, el costo por el sacrificio de estos es el siguiente Bovinos: 40 pesos, Cerdos: 30 pesos, Ovinos y Caprinos: 20 pesos. El Requisito para el sacrificio de estos animales es presentar guía sanitaria para Bovinos y para Ovinos y Caprinos Mostrar permiso para puesto de barbacoa (Se tramita en los Mercados, Comercio y Abasto). La entrega es inmediata.

Por el resello de las canales se cobra Bovinos: 30 pesos, Cerdos: 20 pesos, Ovinos y Caprinos: 20 pesos. El Requisito mostrar al animal con el resello de otro municipio. La entrega es inmediata.

Para el traslado de las canales el requisito es presentarse con el animal y solicitar el servicio, El costo de este servicio es de 10 pesos. La entrega es inmediata.

VIII.- REGLAMENTO DE LA INDUSTRIALIZACIÓN SANITARIA DE LA CARNE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

INDICE DE CAPITULOS Y TEMAS.

CAPITULO PRIMERO.- Definiciones.

Artículo 1°.

CAPITULO SEGUNDO.- Solicitud para el servicio, Certificación y número de autorización.

Artículo del 2°. Al 12°.

CAPITULO TERCERO.- Facilidades para la Inspección.

Artículo del 13°. Al 27°.

CAPITULO CUARTO.- Inspección del Ganado en pie.

Artículo del 28°. Al 77°.

CAPITULO QUINTO.- Inspección después del sacrificio.

Artículo del 78°. Al 113°.

CAPITULO SEXTO.- Disposición de Canales y partes enfermas.

Artículo del 114°. Al 175°.

CAPITULO SÉPTIMO.- Manejo y disposición de productos decomisados o incomedibles en los Establecimientos TIF.

Artículo del 176°. Al 189°.

CAPITULO OCTAVO.- De las Manipulaciones de aprovechamiento en general.

Artículo del 190°. Al 196°.

CAPITULO NOVENO.- Marcas Oficiales, Dispositivos y Certificados.

Artículos del 197°. Al 204°.

CAPITULO DECIMO.- Marcado de productos y de sus contenedores.

Artículo del 205°. Al 219°.

CAPITULO UNDECIMO.- Etiquetado, Dispositivos para marcar y Contenedores.

Artículo del 220°. Al 236°.

CAPITULO DUODECIMO.- Introducción de productos a los Establecimientos TIF; reinspección y preparación de productos.

Artículo del 237°. Al 250°.

CAPITULO DECIMOTERCERO.- Sacrificio de ganado por métodos Humanitarios.

Artículo del 251°. Al 259°.

SECRETARIA DE AGRICULTURA Y RECURSOS HIDRÁULICOS.

Acuerdo que gira instrucciones a los Médicos Veterinarios Supervisores e Inspectores de las Plantas Empacadoras “Tipo Inspección Federal”, que actualmente estén funcionando o que operen en adelante, para que observen las disposiciones que en le mismo se especifican.

Al margen un sello que dice: Poder Ejecutivo Federal Estados Unidos Mexicanos.- México.- Secretaria de Agricultura y Recursos Hidráulicos.

C. Subsecretario de Ganadería.

Presente.

En cumplimiento de las labores de inspección y vigilancia de los Establecimientos a que se refiere el artículo 17 del Decreto que declara de interés público la instalación y funcionamiento de Plantas Empacadoras “Tipo Inspección Federal” y atendiendo la natural evolución de los procedimientos, sírvase usted girar las instrucciones correspondientes a los Médicos Veterinarios Supervisores e Inspectores Responsables de los Establecimientos “Tipo Inspección Federal”, que actualmente están funcionando o que funcionaren en lo adelante, para que observen las disposiciones a que se hace referencia en este Reglamento:

CAPITULO PRIMERO

Definiciones.

Artículo 1º.- Los términos que se usan en singular en las disposiciones de este Reglamento, pueden también interpretarse en plural, y los que están en masculino, pueden tomarse en femenino y viceversa, a menos que el contexto del artículo lo requiera de otra manera. Se entenderán en la siguiente forma:

Secretario: el Secretario de Agricultura y Recursos Hidráulicos.

Secretaría o la Secretaría: la Secretaria de Agricultura y Recursos Hidráulicos.

Subsecretario: el Subsecretario de Ganadería.

Subsecretaría o la Subsecretaría: la Subsecretaria de Ganadería.

Director: el Director General de Ganadería.

Dirección o La Dirección: la Dirección General de Ganadería.

Jefe del Departamento: el Jefe del Departamento de Empacados TIF.

Departamento: el Departamento de Empacadoras de Inspección Federal.

Aditivo.- producto que se agrega a la carne o a los preparados a base de ella para aumentar las cualidades de color, sabor, olor, textura, etc.

Aditivo Alimenticio.- substancia que se agrega a algún producto cárneo para aumentar su valor nutritivo, gusto o calidad.

Administrador o Administrador del Servicio.- el Jefe del Departamento de Empacadoras TIF.

Adulterado.- término que se aplica a las canales, partes de ellas, carnes o productos cárnicos que contienen substancias extrañas, tóxicas o impurezas; que han sido preparados, empacados o mantenidos en condiciones antihigiénicas o que carecen de un constituyente o particularidad, que los hace perjudiciales a la salud.

Alimento humano.- término que se aplica a las canales, partes de ellas, productos apropiados y destinados al consumo humano.

Alimento para animales.- cualquier artículo o producto destinado al consumo de perros, gatos u otros animales de explotación o domésticos, derivados de las canales, partes o vísceras del ganado de abasto.

Almacén Refrigerado.- establecimiento autorizado o reconocido, sea en el país o en el extranjero, donde se deposita la carne, vísceras o productos cárnicos salidos de las Plantas TIF, para ser enviados al comercio posteriormente o ser exportados a un segundo país de destino final.

Animal de abasto.- cuadrúpedo o ave, destinado al sacrificio, como vacunos, ovinos, porcinos, caprinos, equinos, leporinos, gallinas, pollos, etc. Cuyas carnes se destinan al consumo humano.

Animal de Experimentación.- cualquier animal utilizado en una investigación o experimento de alimentación o de otra administración sometido a un producto biológico, químico, droga o de otra naturaleza, empleados en una forma que no es la usual.

Animal Muerto.- animal que ha fallecido (cadáver) de cualquier modo, excepto por sacrificio.

Área o Zona de Supervisión.- la destinada a cada Supervisor y en donde ubican las Empacadoras encargadas a su vigilancia directa.

Arete.- dispositivo metálico que se utiliza para la identificación de los animales.

Artículo.- producto o subproducto cárnico comestible, debidamente preparado para su transporte o venta en el mercado.

Ayudante.- Médico Veterinario, Pasante de Medicina Veterinaria o práctico, que colabora con el Inspector Responsable en las labores que éste le encomienda en el Establecimiento TIF.

Canal.- el cuerpo del animal sacrificado desprovisto de la piel, cabeza, vísceras y patas.

Carne.- los tejidos muscular, conjuntivo y elástico, grasa, vasos linfáticos y sanguíneos, nervios, etc., que constituyen las masas musculares que recubren el esqueleto del animal.

Certificado Oficial.- los expedidos por los Establecimientos TIF redactados en los esqueletos aprobados que llevan el escudo nacional, número progresivo y los demás requisitos que marca la Ley, autorizados con la firma y sello del Inspector Responsable.

Color Agregado.- el que se da a un producto para mejorar su apariencia u obtener determinada característica, como el ahumado.

Color Artificial.- proceso que modifica o aumenta por medio de un colorante o pigmento el de las carnes o productos, preparado por un procedimiento permitido de síntesis u otro similar.

Comercio.- actividades de compraventa de carne, vísceras o productos cárnicos en el país o en el extranjero.

Comestible o Edible.- carne o productos cárnicos destinados al consumo humano.

Comisionista o Corredor de Carnes.- persona o empresa dedicada al negocio de compraventa de carnes o productos cárnicos.

Contenedor de Embarque.- el receptáculo o cubierta protectora exterior (caja, bolsa, barril, cuñete, cilindro) que contiene o encierra total o parcialmente algún artículo o producto cárnico empacado en uno o más contenedores inmediatos.

Contenedor Inmediato.- el receptáculo u otro envase o cubierta en que un producto está encerrado en directo contacto, total o parcialmente.

Corte, Trozo o Porción.- división de una canal o parte de ella, totalmente diferente de los recortes de las canales o partes de las mismas que se quitan para eliminar contaminaciones de la superficie de los tejidos o para aliñarlas.

Decomisado.- animal que en la inspección se encontró moribundo o afectado de alguna enfermedad o padecimiento que requiere rechazo de su canal, o canal, parte de ella o víscera que al inspeccionarse se consideró impropia para el consumo humano, aunque no para la industrialización.

Desechos.- vea Desperdicios y Despojos.

Desnaturalizados.- carnes, vísceras o productos tratados con polvo de carbón o alguna sustancia adecuada para hacerlos impropios para el consumo humano.

Desperdicios o Desechos Industriales.- residuos orgánicos del animal sacrificado, no comestibles, pero que tienen utilización industrial.

Despojos o Desechos comestibles.- los órganos o partes comestibles del animal, accesorios a la canal.

Disposición.- enviar una canal, órgano o parte, a su destino final apropiado.

Edible o Comestible.- carne, órganos o productos cárneos apropiados para el consumo humano.

Empacadora.- establecimiento industrial que opera en el sacrificio de animales de abasto, preparación de sus carnes y partes comestibles, así como en el beneficio de las no comestibles, hasta transformarlas en artículos alimenticios, industriales o medicinales, debidamente empacados y listos para su transporte y venta.

Empleado del Programa o del Servicio.- cualquier personal de la Secretaría encargado de labores sanitarias en un Establecimiento TIF.

Enlatadora.- establecimiento industrial en que las carnes y productos se envasan en recipientes de lata, vidrio o de cualquier otro material, y cerrados al vacío se cuecen, esterilizan por calentamiento y a presión.

Establecimiento TIF.- cualquier negociación o empresa autorizada por la Secretaría para sacrificar, conservar, beneficiar o aprovechar los ganados de abasto o de sus carnes, productos o subproductos, en que observan los preceptos de la ley y el Reglamento de la industrialización Sanitaria de la Carne.

Etiqueta.- dispositivo de papel grueso, cartón o tela encerada, impresa escrita o con motivos gráficos, generalmente cuadrangular, que se emplea para identificar animales, canales, carnes o productos a que va adherida.

Etiquetado.- identificación impresa o estampada, que figura en contenedores o receptáculos o bien, el acto de poner etiquetas a la carne, vísceras o algún producto.

Expuesto.- animal aparentemente sano, que ha estado en contacto directo o indirecto con animales atacados de una enfermedad transmisible.

Facilidades.- término que debe interpretarse en el sentido de instalaciones, local, condiciones de un local, circunstancias y aun equipo o maquinaria apropiados para llevar al cabo una labor de manera correcta y adecuada.

Firma.- Sociedad, corporación o empresa interesada en la Industria de la Carne.

Frigorífico.- establecimientos TIF donde se sacrifican ganados de abasto, se destazan y se someten sus carnes y productos a la refrigeración o a la congelación, para su posterior envío al comercio.

Ganado o Ganado de Abasto.- los vacunos, ovinos, porcinos, caprinos, destinados al sacrificio para el consumo humano o el aprovechamiento de sus carnes, vísceras y demás partes, para la elaboración de productos alimenticios.

Incomestible.- carne, vísceras o productos cárnicos adulterados, sin inspeccionar o que aunque inspeccionados no se destinan al consumo humano.

Inedible.- significa lo mismo que Incomestible.

Informe de Supervisión.- el que formula el Supervisor en cada una de sus visitas a las Plantas de su zona, dejando copia con recomendaciones a la Empacadora, al Inspector y envía al Departamento y al Jefe de Supervisores.

Inspección Estatal.- la que se ejerce en los diferentes Estados y Territorios de la República, ajena a la Inspección Federal administrada por la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos.

Inspeccionado y Aprobado.- término que se aplica a los animales, sus canales, carnes, vísceras o productos cárneos que han sido inspeccionados y aceptados para consumo humano de acuerdo con el Reglamento.

Inspeccionado y Aprobado para Cocción.- los animales, sus canales, carne, vísceras o productos cárneos que después de inspeccionados han sido aceptados a condición de que sean cocidos o sometidos al rendimiento.

Inspeccionado y Aprobado para Refrigeración.- la carne, vísceras o subproductos cárneos aceptados para consumo humano a condición de que sean sometidos a la refrigeración que señala el artículo correspondiente.

Inspeccionado y Decomisado o Inspeccionado y Rechazado.- significa que los animales, sus canales, vísceras o partes de ellas o productos cárneos fueron inspeccionados y se encontraron impropios para consumo humano y el Médico Veterinario Responsable ordenó su aprovechamiento únicamente para usos industriales o su destrucción.

Inspector o Inspector Responsable.- el Médico Veterinario titulado encargado y responsable de las operaciones, inspección y mantenimiento sanitario del Establecimiento TIF a que está asignado.

Instalaciones.- vea Facilidades.

Jefe de Supervisores.- Médico Veterinario titulado que tiene a su cargo a todos los Supervisores y dispone su movilización y concentración para uniformar criterios y procedimientos.

Ley.- la Ley de la Industrialización Sanitaria de la Carne, de 31 de diciembre de 1949.

Mal Marcado.- se aplica a las canales, vísceras, parte de éstas o productos cárnicos, cuyo etiquetado está equivocado o es falso; se ofrece bajo el nombre de otro producto; su contenedor es inadecuado o las leyendas de sus envases son incorrectas.

Manufacturero de alimento para animales.- persona o empresa dedicada a la elaboración, manufactura o procesamiento de alimento para animales que emplea carne o derivados de ella.

Marca Oficial.- el sello oficial de inspección u otro cualquier símbolo distintivo prescrito por la Ley, empleado para identificar la procedencia, calidad sanitaria de la carne, de un artículo o de un animal, destinados al consumo o bien al sacrificio en un Establecimiento TIF.

Moribundo, Enfermo o Imposibilitado.- animal que muestra síntomas de un padecimiento, desorden del sistema nervioso central, temperatura anormal, dificultad en la respiración, inflamación exagerada, falta de coordinación muscular, incapacidad para caminar normalmente o para levantarse.

Persona.- (física o moral) individuo, empresa, negociación u organización que actúa en uso de sus derechos para promover o gestionar un asunto ante la Secretaría.

Personal Oficial o Personal del Servicio.- los empleados de la Secretaría de Agricultura y Recursos hidráulicos, a las órdenes de los Médicos Veterinarios Supervisores, Inspectores o de los Técnicos Especializados Oficiales.

Pesticida.- producto químico o biológico destinado a combatir alguna plaga en los cultivos vegetales o en los animales.

Plata de Rendimiento o de Aprovechamiento.- departamento de un Establecimiento TIF en que se procesan las canales, partes de éstas, vísceras, huesos, etc. , no aprobados para consumo humano y los decomisos, para su beneficio industrial.

Práctico.- persona que a través de los años, con su observación y dedicación, ha adquirido experiencia y conocimientos que le permiten ayudar a los Médicos Veterinarios en sus labores sanitarias.

Preparado.- término que según el caso puede significar sacrificado, enlatado, salado, rendido, deshuesado, cortado, procesado, elaborado.

Preservativo Químico.- producto químico que al añadirse a la carne o a los productos cárnicos evita o retarda el deterioro natural de la misma, pero que no incluye la sal común, azúcar, vinagre, especias o aceites extraídos de especias o de sustancias agregadas a la carne o a los productos cárnicos por exposición al humo de madera.

Proceso Ulterior.- ahumado, cocimiento, enlatado, curado, refinamiento o rendido de un producto previamente preparado en un Establecimiento TIF.

Producto.- canal, carne, subproducto cárnico o artículo elaborado con carne, que se puede utilizar como alimento humano.

Productos Cárnicos.- artículo preparado con carne o derivado de ésta que se emplea para el consumo humano.

Productos Alimenticios.- preparados que se obtienen de la carne y sus derivados, que se destina a la alimentación humano.

Programa.- el Programa de actividades que tiene como función el Departamento de Empacadoras TIF; el Programa de Inspección de Carnes y Aves y el Servicio de Inspección Sanitaria en las Empacadoras.

Razón Social.- el nombre manifiesto por un Establecimiento TIF al que se le concede autorización para operar.

Recortes.- (Trimming) los que se hacen a las canales, cabezas, etc. Para quitarles colgajos, golpes o pequeñas partes.

Reglamento.- el Reglamento de la Industrialización Sanitaria de la Carne, de 30 de enero de 1950, puesto al día con las modificaciones de 1974 y 1977.

Rendidor.- persona o Establecimiento dedicado a la ocupación de aprovechar o rendir las canales o partes de éstas que no van al consumo humano, para su aprovechamiento industrial,

Residuo Biológico.- restos de cualquier sustancia, incluyendo metabolitos, que permanece todavía en el ganado de abasto al momento de su sacrificio o en cualesquiera de sus tejidos como resultado del tratamiento o exposición a algún pesticida, compuesto orgánico o inorgánico, hormona, sustancia hormonal, promotor del crecimiento, antibiótico, antihelmíntico, tranquilizante u otro agente terapéutico o profiláctico.

Responsable.- el Médico Veterinario titulado, nombrado por la Secretaría, en cargo del Servicio de Inspección en un Establecimiento TIF.

Retenida.- canales, partes de ellas, vísceras o productos cárnicos separados en el momento de la inspección para examen ulterior más minucioso y determinar su destino final.

Sabor Artificial.- el agregado a un producto con alguna sustancia o procedimiento que hace aumentar las características sápidas o constituyentes aromáticos de él.

Sello Oficial de Inspección.- cualquier implemento con la leyenda oficial aprobada prescrito por el Reglamento que se utiliza para estampar las canales, vísceras o artículos alimenticios inspeccionados y aprobados de acuerdo con la Ley.

Servicio o Servicios de Inspección.- La inspección de Tipo Inspección Federal proporcionada por la Secretaria de Agricultura y Recursos Hidráulicos.

Sospechoso.- animal que se supone está enfermo o tiene un padecimiento que si se confirma en el sacrificio implica decomiso o rechazo en su totalidad o en parte y está sujeto a examen posterior para definir su destino final.

Subproducto Cárnico.- cualquier parte capaz de poder ser empleada como alimento humano, que no sea carne, derivada de alguna especie de ganado de abasto.

Subproducto Industrial.- todas aquellas partes del animal que no son comestibles para el hombre.

Supervisión.- la vigilancia y control de los empleados del Programa ejercida sobre determinada operación, animales o productos.

Supervisión o Supervisor de Zona.- el Médico Veterinario encargado de la vigilancia sanitaria de un grupo de Empacadoras que figuran en una región determinada.

Tankage o Asientos.- subproductos que se recoge en los tanques de la Planta de rendimiento, constituido por los residuos y desperdicios de carne, vísceras, huesos, sangre, etc., de distintas especies animales de abasto, que han sido esterilizados, ricos en proteína y desprovistos de gran parte de su grasa; en él no entran la piel, los cuernos, ni el contenido gastrointestinal de los animales de que procede.

Vísceras.- los órganos contenidos en las cavidades torácica, abdominal, pelviana y craneana.

Zona.- Región geográfica del país donde ubica y opera cierto número de Establecimientos TIF, cuya vigilancia sanitaria y de otro orden está a cargo de un Supervisor.

CAPITULO SEGUNDO.

Solicitud para el Servicio de Inspección, Certificado y número de autorización.

Artículo 2º.- Toda empacadora, enlatadora, frigorífico o almacén refrigerado, para funcionar como establecimiento "Tipo Inspección Federal", deberá solicitarlo por escrito a la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, la que una vez satisfechos los requisitos que señala el presente Reglamento, autorizará su instalación y funcionamiento bajo el número de orden y clasificación que corresponda a la fase industrial para la que fue establecido. El departamento de Empacadoras, de la dirección General de Ganadería, es el encargado de dar trámite a esta solicitud.

Artículo 3º.- Las solicitudes para la instalación, ampliación o modificación de un Establecimiento TIF se harán en los esqueletos que proporcione el Departamento de Empacadoras e Incluirán la información siguiente:

- a).- Nombre, dirección y personalidad jurídica del solicitante.
- b).- Razón social de la empresa.
- c).- Ubicación de la oficina principal.
- Ch).- Objeto y naturaleza de las operaciones que se proyecta realizar.
- d).- Planos generales y detallados de la construcción, pormenor de la maquinaria y equipo; especificaciones del abastecimiento de la energía eléctrica, drenajes y agua potable.
- e).- Estudio económico- pecuario de la región donde se encuentra instalado o se pretende instalar el Establecimiento.
- f).- Especies de ganado que se pretende industrializar.
- g).- Capacidad instalada de sacrificio, refrigeración, congelación almacenamiento del Establecimiento o la que se pretende al hacer una ampliación o modificación.
- h).- Vías de comunicación, estaciones de embarque y desembarque más próximas al establecimiento.
- i).- Nombre del arrendatario, si se renta el establecimiento.
- j).- Corporación o corporaciones para las que se vaya a preparar un producto.

Artículo 4º.- El solicitante del Servicio de Inspección que a nombre de un Establecimiento reciba autorización para funcionar, está obligado a cumplir y hacer cumplir a su personal los preceptos de la Ley sobre la materia y de este Reglamento. El solicitante una vez autorizado será considerado responsable del cumplimiento de las obligaciones que señala la Ley y el Reglamento por parte de los arrendatarios o subsidiarios cuando el Establecimiento sea rentado.

La obtención y preparación del producto y otras operaciones que se efectúen en el Establecimiento, para las cuales se haya concedido el Servicio de Inspección las efectuará únicamente el solicitante y cualquiera de los concesionarios, arrendatarios o corporaciones subsidiarias que se mencionen en la solicitud.

En los casos de cambio de propietario, razón social o de ubicación, se necesitará hacer una nueva solicitud.

Artículo 5º.- El solicitante de la Inspección Federal, suministrará al Departamento de Empacadoras tres ejemplares de:

(1).- Planos completos con especificación de las plantas o pisos del Establecimiento para el cual se solicita la inspección, mostrando la localización de las piezas esenciales del equipo, desagües del piso, líneas principales de drenaje, lavamanos y conexiones para las mangueras de aseo.

(2).- Plano de conjunto, que muestre los límites de las propiedades del Establecimiento, diseño de la ubicación de los edificios en la propiedad, puntos cardinales, carreteras y vías de ferrocarril que comuniquen al Establecimiento.

(3).- Esquema de los locales, que muestren el acabado de los muros, pisos y techo interiores de todas las naves, locales y compartimentos del Establecimiento.

(4).- Especificaciones con datos que describan las fuentes de abastecimiento del agua, instalación de cañerías, drenajes, refrigeración, equipo, alumbrado y operaciones del Establecimiento conectadas con la sanidad y la realización

correcta de la inspección. Los solicitantes de la Inspección pueden pedir informes al Administrador del Servicio sobre los requisitos que se exigen, antes de entregar los planos, datos y otros documentos.

Artículo 6°.- (a).- La Secretaría concederá la inspección por conducto del Departamento de Empacadoras, basándose en la determinación de que el solicitante y el establecimiento que representa, reúnen las condiciones del caso o la negará si resuelve que el establecimiento o su representante no llenan los requisitos marcados por el Reglamento. A cada solicitante al que se le conceda la inspección se le pasará noticia por escrito, especificando el Establecimiento al que se le otorga la autorización. Cuando la Secretaría niegue el Servicio de Inspección Federal por algún motivo, el solicitante deberá ser informado de esta determinación y las razones en que se basó, y se le dará oportunidad para presentar sus puntos de vista.

(b).- Cuando se conceda la inspección al solicitante de un Establecimiento, ya no se otorgará a ninguna otra persona de la misma negociación; un subsidiario o arrendamiento al que se le dio autorización para preparar algún producto en el Establecimiento, podrá recibir inspección en el mismo.

(c).- Todo establecimiento "TIF" recibirá un certificado de autorización que lo acredite y se le asignará un número oficial que servirá para la identificación de sus productos, teniendo obligación de usarlo en sellos, etiquetas, marcas, envolturas, envases, y en su propaganda como garantía en los mercados, quedando prohibido a cualquier negociación similar, usar este número. No se dará otro número al mismo Establecimiento.

Este número podrá ser usado por dos o más establecimientos de un mismo propietario, aunque su ubicación sea distinta, con la adición de una letra que determinará que establecimiento se trata.

Artículo 7°.- Separación de los Establecimientos de Inspección Federal.

(a).- Todo Establecimiento TIF debe estar separado y aislado de cualquier otro que no sea d Inspección Federal, excepto de uno de procesamiento de productos Avícolas o bajo inspección sanitaria Estatal.

(b).- El sacrificio u otra preparación de productos de caballos, que se requiera se efectúe bajo inspección conforme a los preceptos de este Reglamento, debe hacerse en establecimientos separados de cualquier otro en que se sacrifiquen ganado vacuno, ovino, porcino, o caprino o se preparen sus productos.

(c).- La inspección no se inaugurará en ningún edificio, en que se emplee parte de él como habitación, a menos que la parte para la cual se solicita la Inspección Federal esté separada de dichos locales por pisos, muros, y techos interiores de concreto macizo, ladrillo, madera o materiales similares y éstos no tengan aberturas que comuniquen directa o indirectamente con la parte del edificio que se utilice como sitio de habitación.

Artículo 8°.- Sanidad y facilidades adecuadas.- El servicio de Inspección Federal no se inaugurará en un Establecimiento TIF si no se halla en condiciones sanitarias ni tampoco si la empresa no demuestra estar de acuerdo en mantener dichas condiciones y en proporcionar las facilidades adecuadas para efectuar una inspección de esta categoría.

Artículo 9°.- Inauguración de la inspección.- Cuando se conceda la Inspección, el Supervisor de la zona deberá informar en o antes de la inauguración de ella al operador del Establecimiento TIF los requisitos que señalan las reglamentaciones al respecto. Si en el momento en que se inaugura el Servicio hay en el Establecimiento algún producto que no ha sido inspeccionado, aceptado y marcado en cumplimiento con las disposiciones de este Reglamento, deberá mantenerse su identidad y no se distribuirá o entregará al comercio, o bien quedará sujeto a los requisitos de dichas disposiciones y se manejará como si fuera un artículo por inspeccionar y aprobar conforme a los Reglamentos. El Establecimiento adoptará y pondrá en vigor las medidas necesarias y cumplirá todas las recomendaciones que el Supervisor de la zona ordene para llevar al cabo los propósitos de este artículo.

Artículo 10°.- Retiro del Servicio de Inspección; exposición del sistema.-

(a).- El Inspector Responsable, los Supervisores o el Administrador, están autorizados para retirar el Servicio de Inspección a un Establecimiento TIF cuyas condiciones sanitarias son tales que sus productos se obtienen adulterados o por falta del operador para destruir los productos decomisados como lo requiere la Ley y el Reglamento. El Servicio de Inspección puede retirarse también por infracción grave de alguno de los artículos de la Ley o el Reglamento.

(b).- El Servicio de Inspección puede suspenderse temporalmente cuando el operador de un Establecimiento TIF, concesionario o cualquier representante, empleado o agente de ellos o de un subsidiario, emplee o se valga de la fuerza, se resista, oponga, impida, intimide o interfiera a algún empleado del Programa que se encuentra dedicado a su trabajo o en el desempeño de sus tareas oficiales marcadas por la Ley. Esta suspensión del Servicio de Inspección continuará vigente hasta que se den garantías aceptables al Administrador de que no habrá repeticiones del caso.

Artículo 11°.- Designación de los Supervisores de zona; Inspectores Responsables.

(a).- La Secretaría, oyendo la opinión del Administrador, designará un Supervisor para la inspección y vigilancia de cada zona en que se divida el país y le asignará el o los Ayudantes que sean necesarios.

(b).- Los empleados del Programa tendrán acceso a cualquier parte del Establecimiento TIF. Para practicar cualquier diligencia o inspección que se necesite hacer a fin de evitar vayan al comercio productos adulterados, los empleados del Programa tienen derecho a penetrar a cualquier parte de un Establecimiento TIF a que estén asignados en todo momento, de día o de noche,

esté o no operando. Este acceso está autorizado también por el Artículo 19 de la Ley.

(c).- Placas para la identificación de los Inspectores y Ayudantes.- Los Inspectores Responsables y Ayudantes deberán ser dotados de una placa oficial numerada, que no permitirán pasen a poder de otra persona y que portarán de tal manera y en todas las ocasiones que el Administrador prescriba. Esta placa será identificación suficiente para darles derecho a ser admitidos en todos los puntos regulares de entrada y a todas las partes y locales del Establecimiento al que estén asignados.

(d).- Nombramiento de Empleados del Programa en Establecimientos en que haya personas de su familia; adquisición de productos de los Establecimientos TIF. A menos que lo autorice específicamente el Administrador, ningún empleado del Programa será comisionado a un Establecimiento TIF donde preste servicios algún miembro de su familia. No se permitirá que un Supervisor u otro funcionario que actué en una labor de Supervisión continúen trabajando en un circuito en que algún miembro de su familia esté empleado en algún Establecimiento de su zona. Los empleados del programa tienen prohibido solicitar para cualquier persona, un puesto a cargo en un Establecimiento TIF o a algún directivo, gerente o dependiente de ellos.

(e).- Los empleados del Programa no adquirirán productos de un Establecimiento TIF o de ningún otro establecimiento si sus operaciones o productos se inspeccionan o rigen de acuerdo con la Ley de Industrialización Sanitaria de la Carne de 31 de diciembre de 1949 o de cualquier otra Ley administrada por la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, o a menos que el almacén o el lugar de adquisición donde se compran, esté abierto y sea de acceso al público en general y el precio pagado sea al mismo que tenga que cubrir cualquier comprador. Los empleados del Programa deben pagar y recabar recibo por las sumas cubiertas a dichos Establecimientos por los productos referidos y guardar dichos recibos sujetos a la comprobación de Inspectores u otros empleados autorizados por la Secretaría.

(f).- Informes de violaciones o infracciones.- Los empleados del Programa reportarán en la forma establecida por el Administrador, todas las infracciones o violaciones a las disposiciones de la Ley o de este Reglamento de que tengan noticia.

Artículo 12°.- Apelaciones.- Toda apelación a una decisión de cualquier empleo del Programa debe hacerse al Supervisor inmediato que tenga jurisdicción sobre el asunto, salvo lo que se establezca de otra manera en algún artículo de la Ley o el Reglamento.

CAPITULO TERCERO.

Facilidades para la Inspección Sanitaria.

Artículo 13°.- Facilidades para los Inspectores y empleados del Programa.- Los Establecimientos TIF deben proporcionar espacio para la Oficina del Inspector

Responsable Sanitario, incluyendo los muebles necesarios, alumbrado, calefacción y servicio de aseo, libre de todo cargo, para el uso exclusivo y propósitos oficiales del Inspector y otros empleados del Programa asignados a él. El espacio destinado para este objeto deberá merecer la aprobación de la Secretaría y estar convenientemente situado, adecuadamente ventilado y provisto de armario con gavetas apropiadas para guardar y almacenar los útiles y artículos del Programa y con facilidades convenientes para que el Supervisor de la zona. A juicio de la Secretaría, las Plantas pequeñas que no requieran los servicios de un Inspector de tiempo completo, no necesitan proporcionar facilidades para los empleados del Programa como lo establece este artículo, siempre que existan condiciones adecuadas en un local cercano y conveniente. El establecimiento proporcionará servicio de lavandería a los Inspectores en lo que se relaciona a su trabajo.

Artículo 14°.- Otras facilidades y condiciones con que deben contar los Establecimientos TIF.- Todo Establecimiento TIF, además de las condiciones fijadas en el Artículo 8°.- de la Ley, deben disponer de las facilidades siguientes y de las otras que se consideren necesarias para efectuar una inspección eficiente y promover el mantenimiento de las ventajas sanitarias.

(a).- Corrales y corraletas satisfactorios, equipo y ayudantes para llevar al cabo la inspección ante mortem y separar, marcar y apartar los animales que se acepten para sacrificio, los sospechosos y los decomisados (corrales, pasillos y avenidas deberán estar pavimentados, drenados y provistos de conexiones adecuadas para mangueras destinadas a las labores de limpieza).

(b).- Alumbrado suficiente y adecuado para efectuar la inspección de manera correcta.

(c).- Perchas, receptáculos u otros dispositivos adecuados para la retención de partes como la cabeza, lengua, cola, timo y demás vísceras y todas las porciones y sangre que se empleen en la preparación de productos alimenticios o de productos medicinales, hasta después de que se completa el examen post mortem, con objeto de que puedan ser identificados en caso de decomiso de la canal; equipo, carros y receptáculos para el manejo de las vísceras de los animales sacrificados de modo de evitar el contacto con el piso, y carros, Perchas, receptáculos rotulados, mesas y otro equipo necesario para el manejo sanitario por separado de las canales y partes aprobadas para cocción.

(d).- Mesas, bancos y demás equipo, donde se tenga que hacer la inspección, de tal diseño, material y construcción que capacite a los empleados del Servicio a poder efectuar su inspección de manera fácil, limpia y eficiente.

(e).- Carros o receptáculos metálicos impermeables para guardar y manejar las partes y las canales enfermas, construidos de modo de poder ser aseados fácilmente. Dichos carros y receptáculos deben ser marcados de manera clara con la palabra "Decomisado" con letras no menores de 5 cm. (2 pulgadas) de altura y cuando lo requiera el Supervisor de la zona, deberá ser dotado de facilidades para mantenerlo cerrado bajo llave o sello.

(f).- Arreglos adecuados, incluyendo jabón líquido y limpiadores, para asearse y desinfectarse las manos, para esterilizar todos los implementos empleados en el aderezo de las canales enfermas, de los pisos y otros artículos y sitios que puedan contaminarse con las canales enfermas o de otro modo.

(g).- En los Establecimientos en que se efectúa el sacrificio, se exigirán naves, compartimentos o lugares abiertos preparados especialmente, conocidos como "lugares de inspección final", en los cuales se efectuará la inspección final de las canales retenidas. (Los Establecimientos deben proporcionar ayudantes competentes para manejar las canales retenidas y sus partes; los sitios de inspección final deben ser de dimensiones adecuadas y el arreglo de sus rieles y el otro equipo debe ser suficiente para evitar que las canales y partes aprobadas para alimento o para cocción, sean contaminadas por contacto con las canales decomisadas o sus partes; deben estar bien dotados de agua caliente, lavamos, esterilizamos, mesas y demás equipo que se requiera para efectuar una inspección eficiente y sanitaria; los pisos deben ser de tal naturaleza que facilite el mantenimiento de las condiciones sanitarias y tener conexiones adecuadas para el drenaje, cuando el sitio de la inspección final forme parte de un piso de mayores dimensiones, estará separado del resto del piso por un bordo, reja u otro dispositivo).

(h).- Los locales de retención, jaulas u otros compartimentos y receptáculos, en que deban mantenerse las canales y los productos para inspección ulterior, serán en número y ubicación, como las necesidades de la inspección en el Establecimiento lo requieran; estarán arreglados de manera de poder mantenerse seguramente bajo llave o sello y se guardarán bajo llave o sello oficial proporcionados por el Departamento; los Inspectores controlarán las llaves de esas cerraduras. Cada uno de los locales mencionados, compartimentos o receptáculos, será marcado claramente con la palabra "Retenido" con las letras no menores de 5 cm, (2 pulgadas) de altura; las naves o compartimentos para este objeto serán seguras y susceptibles de mantenerse limpias, incluyendo la disposición sanitaria de los líquidos de los pisos; los empleados u operadores del Establecimiento no deberán entrar a ninguno de los locales o compartimentos de retención o abrirán cualquier receptáculo de retención a menos que estén autorizados por el Inspector.

(i).- Se contará con facilidades adecuadas, incluyendo materiales de desnaturalización para la disposición apropiada de los productos decomisados, de acuerdo con el articulado de este Reglamento (Los tanque su otro equipo de rendimiento, que de acuerdo con las disposiciones deban sellarse, serán adecuadamente dotados para el sello como se especifica en él o lo ordene el Supervisor de la zona en casos específicos).

(j).- Se dispondrá de andenes o locales de recepción, que el operador del Establecimiento TIF de acuerdo con el Supervisor de la zona, designara para recibir e inspeccionar todos los productos como está estipulado en el Reglamento.

(k).- Habrá armarios adecuados con gabetas, en las cuales e guardará con sellos metálicos con la leyenda de inspección oficial, otros dispositivos (Con exclusión de las etiquetas) y los certificados oficiales cuando no tenga que empleárseles.

(Todos estos estantes deberán estar dotados de cerraduras para mantenerlos bajo llave o poderlos sellar, con medios que deben ser suministrados por el Departamento; Los Inspectores controlarán las llaves de dichas cerraduras.

(1).- Se tendrán las facilidades Sanitarias y servicios que se requieren en los distintos artículos de este Reglamento.

Artículo 15°.- Los Inspectores Proporcionarán su indumentaria y mantendrán su equipo y personas en condiciones higiénicas.

(a).- Los Inspectores proporcionarán su indumentaria e implementos de trabajo, tales como linternas eléctricas portátiles, probadoras, termómetro de vástago para carne, medidores de luz, etc; para efectuar la inspección y se asearán las manos y sus implementos como están prescritos en el artículo 21.

(b).- Horario para las operaciones de un Establecimiento TIF .-

El operador del Establecimiento TIF informará al Inspector en funciones cuando haya concluido el trabajo en cada departamento por el día y la hora en que se reanudarán. Siempre que cualquier producto baya hacer reinspeccionado o manejado de otra manera en un Establecimiento TIF en horas desusadas, el operador notificará al Inspector con un tiempo razonable de anticipación el día y ala hora en que dicho trabajo comenzará y los productos referidos no deberán manejarse así antes de dicha hora y solo después de que se haya dado semejante aviso ningún departamento de un Establecimiento TIF en que se realicen operaciones que requieran inspecciones trabajarán excepto la supervisión del Responsable o de otro empleado del programa. Todo el sacrificio del ganado y la preparación de los productos deberá hacerse dentro de un horario adecuado y a un ritmo razonable, teniendo en cuenta las facilidades de que disponga el Establecimiento.

(c).- Designación de los días y hora en que se efectúen las operaciones. Cuando el Inspector sea comisionado para efectuar el trabajo en dos o más Establecimientos TIF donde se sacrifica poco ganado o donde se prepara una corta cantidad de cualquier producto, el Supervisor de la zona puede señalar las horas dl día y los días de la semana en que las operaciones que requieren inspección deban realizarse.

(d).- Trabajo extra de los Inspectores del Programa.- El gerente de un Establecimiento TIF, el importador o el exportador que deseen trabajar en condiciones que requieran los servicios de un Inspector del Programa en un sábado, domingo o día de fiesta o por más de 8 horas en cualquier otro día, deberán solicitarlo con anticipación al período de trabajo extra, pedirán al Inspector en funciones proporcione servicio de inspección durante dicho tiempo y pagarán a la Secretaría lo que esta fije para que se pueda reembolsar el costo de los servicios así proporcionados.

(e).- Los días de fiesta obligatorio para los Establecimientos TIF, en beneficio de los empleados del Programa, sin distinción de categorías, son los marcados en el calendario Oficial y cualquier otro señalado por el Gobierno con la anticipación debida.

(f).- El Médico Veterinario Inspector Responsable tiene la obligación de obedecer y hacer observar las disposiciones contenidas en el Artículo 16 de la Ley, atender a la distribución del trabajo para el personal auxiliar, dictar las disposiciones que se requieran en casos especiales y rendir sus informes al Departamento.

(g).- El personal auxiliar debe desempeñar las labores que se le designe, ayudando en sus funciones al Responsable en todo lo que hace a la vigilancia e Inspección a que se refiere el Artículo anterior; le rendirá sus informes y hará que se cumpla las disposiciones especiales que este determine.

Artículo 16°.- (a).- Examen y especificaciones para el equipo y la sanidad antes de conceder la inspección.- Antes de la inauguración de las inspecciones un empleado del Programa hará un examen del Establecimiento y sus propiedades, especificando los requisitos para la sanidad y las facilidades necesarias de acuerdo con las reglamentaciones y la primera parte de este capítulo.

(b).- Dibujos y especificaciones que deben proporcionarse con anticipación a la construcción.- Para modificar cualquier Establecimiento TIF o parte de él y para realizar nuevas construcciones que utilizar, se someterán al Administrar tres ejemplares de los planos con especificaciones, un plano de conjunto y un esquema de los locales, como se prescribe en el Artículo 3°.

Artículo 17°.- Establecimiento; condiciones sanitarias; requisitos.-

(a).- Los Establecimientos TIF deben mantenerse en condiciones sanitarias y al efecto se cumplirá con los requisitos de este artículo.

(b).- Debe haber alumbrado abundante, de buena calidad y bien distribuido y ventilación suficiente para todos los locales y compartimentos a fin de garantizar las condiciones sanitarias.

(c).- En el Establecimiento y sus propiedades debe haber drenaje y sistema de cañerías eficiente y todos los desagües y albañales estar apropiadamente instalados con trampas y salidas aprobadas por el Supervisor de la zona.

(d).- (1) El suministro de agua debe ser abundante, limpio y potable con facilidades adecuadas para su distribución en la Planta y su protección contra la contaminación e infección. Todo Establecimiento dará a conocer, y cuando se lo solicite el Supervisor de la Zona, proporcionará oportunidad para inspeccionar la fuente de abastecimiento del agua, las facilidades de almacenamiento y el sistema de distribución. El equipo que utilice agua potable debe ser instalado de modo de evitar la corriente de retorno a este sistema de agua potable. El agua no potable se permite únicamente en aquellas partes de los Establecimientos TIF en que no tenga que manejarse o prepararse productos comestibles y esto sólo con propósitos limitados tales como en los condensadores de amoníaco que no estén conectados con las líneas de agua potable, en las líneas de vapor que abastezcan los tanques de rendimiento de los productos no comestibles, en relación con el equipo que se emplee para el picado y el lavado de los productos no comestibles preparatorio al tanque y en las líneas de drenaje para desplazar sólidos pesados. El agua no potable no se permite para el lavado de los pisos,

áreas o equipo empleado en el transporte de materiales de y para el departamento de productos comestibles, ni para el tanque de escaldado de los cerdos, máquina peladora o líneas de vapor que sirvan al equipo de rendimiento de productos comestibles o para el aseo de las corraletas en que se efectúa el picado, las áreas de sangrado o los pasillos dentro del departamento de matanza. En todos los casos las cañerías de agua no potable deben ser identificadas claramente y no estar conectadas con el abastecimiento de agua potable a menos que sea indispensable para protección en caso de incendio y semejante conexión sea de un tipo adecuado para suspender o asegurarse contra una contaminación accidental y sea aprobada por las Autoridades locales y el Supervisor de la zona.

(2).- El Supervisor de la zona puede permitir se vuelva a utilizar el agua ya usada en las líneas de vapor que proceden de los deodorizantes empleados en la preparación del lardo y productos edibles similares y en el equipo empleado en el enfriamiento de productos enlatados después del conocimiento en las retortas, con tal que este nuevo uso sea para el mismo propósito original y se tomen las siguientes precauciones para proteger el agua que se va a volver a usar:

(i).- Todas las cañerías, receptáculos, tanques, torres de enfriamiento y el equipo similar empleado en el manejo del agua que se va a volver a usar estén contruidos e instalados de modo de facilitar su limpieza e inspección.

(ii).- Que el desagüe completo y la disposición del agua vuelta a utilizar, la limpieza efectiva del equipo y la renovación del agua con potable fresca se efectúe con tales intervalos como sea necesario para garantizar un suministro aceptable de agua para los propósitos que se persiguen.

(iii).- Debe mantenerse una cloración efectiva (no menor de aproximadamente 1 parte por millón de cloro residual en cualquier punto del sistema de enfriamiento) del agua vuelta a usar para enfriar un producto enlatado; pero en la inteligencia que la cloración solamente no debe ser la única en que se confíe por entero o la que se acepte en vez de los requisitos expuestos en los párrafos, (i) y (ii) de este artículo.

(3).- En casos específicos debe obtenerse la aprobación del Administrador para el reemplazo del agua de otro modo que el descrito en el párrafo (2) de este artículo.

(4).- Debe proporcionarse un abundante abastecimiento de agua a una temperatura no menor de 82.5°C (180 ° F), que se utilizará en el aseo del equipo de inspección y de otros implementos, pisos y muros que están sujetos a la contaminación en el aderezamiento o manejo de las canales enfermas, sus vísceras y otras partes. Siempre que sea necesario para determinar el cumplimiento de este requisito, el operador del Establecimiento TIF debe instalar conveniente termómetros para mostrar la temperatura del agua en el punto de empleo.

(5).- Se dispondrá de agua caliente a presión para el aseo de los locales y equipo, distintos de los mencionados en el párrafo (4) de este artículo, en suficiente número de tomas convenientemente localizadas, y deberá estar a tal temperatura como para llevar a efecto una limpieza concienzuda.

(e).- Los pisos, muros, techos interiores, divisiones, postes, puertas y otras partes de todas las estructuras, serán de tales materiales, construcción y acabado que los haga susceptibles de ser fácil y totalmente aseados. Los pisos deben mantenerse a prueba de agua. Las salas y compartimentos utilizados para productos edibles deberán estar separados y aislados de los empleados para los productos incomedibles.

(f).- Los rieles deben localizarse y el espacio para los pasillos proporcionarse de manera que los productos expuestos no lleguen a ponerse en contacto con los postes, muros o paredes y otras partes fijas del edificio o con barriles, cajas y otros contenedores con que se haga el transporte en las áreas de conservación y de operación. Los productos expuestos no deben colocarse o almacenarse debajo de las canales en los refrigeradores o en las áreas de conservación.

(g).- Los locales y compartimentos en que se prepare o maneje algún producto deben estar libres de polvo y olores provenientes de los vestidores y excusados, trampas de grasa, sótanos para cueros, cuartos para tripas de envase, tanque de productos incomedibles, cuartos de fertilizantes y corrales y corraletas del ganado.

(h).- Deberán tomarse todas las precauciones que se consideran prácticas para evitar las moscas, ratas, ratones y otras alimañas en los Establecimientos TIF. Está prohibido el empleo de venenos para cualquier objeto en los locales o compartimentos en donde se almacene o maneje cualquier producto que no esté empacado, excepto bajo las restricciones y precauciones que se prescriben en la reglamentación de esta parte o en casos específicos indique el Supervisor de la zona. La utilización de insecticidas, rodenticidas y sustancias similares para el control de alimañas en los sótanos de cueros, departamentos de productos incomedibles, alrededor de los edificios o lugares parecidos o en los locales de almacenamiento que contengan productos enlatados o en cuñetes, no está prohibida, pero solamente deben usarse los aprobados por el Administrador. Los llamamos virus para las ratas no deben usarse en ninguna parte del Establecimiento o las dependencias o propiedades de esté.

(i).- Se excluirá del interior de los Establecimientos TIF los perros y gatos; sin embargo, puede permitirse la presencia de perros en las dependencias exteriores con el propósito de guardia y vigilancia.

Artículo 18º.- Facilidades sanitarias y de acondicionamiento; requisitos específicos. Todo Establecimiento TIF debe proporcionar facilidades sanitarias adecuadas y de acomodo. De estas, las siguientes se requieren de modo específico:

(a).- Vestidores, excusados, mingitorios en número suficiente, de amplias dimensiones y situados convenientemente. Las salas estarán bien dotadas con facilidades para proporcionar luz abundante, de buena calidad y bien distribuida. Estarán ventilados de manera apropiada y responder a todas las exigencias señaladas en las reglamentaciones en esta parte en lo que hace a su construcción sanitaria y equipo. Estarán separados de las naves y

compartimentos en que se preparen, almacenen o manejen los productos. En los Establecimientos en que se empleen obreros de ambos sexos, deberán proporcionarse facilidades y condiciones separadas.

(b).- En los lugares o cerca de donde estén los excusados y mingitorios, se instalarán lavamanos apropiados, con servicio de agua fría y caliente, jabón y toallas y también en los otros sitios del Establecimiento que se consideren esenciales para garantizar el aseo y limpieza de todas las personas que manejen cualquier producto.

(c).- Las líneas de desagüe de los excusados deben estar separados de las otras líneas de drenaje de los locales hasta un punto en el exterior de los edificios y de la red de drenaje de las tazas de los excusados y mingitorios para que no descarguen en un depósito de captación de grasas.

(d).- Deberá proporcionarse local o facilidades bien situadas para la limpieza y desinfección del equipo y las manos de todos los operarios que manejen cualquier producto.

Artículo 19°.- Equipo de fácil limpieza; el destinado a productos incomedibles debe marcarse así.-

(a) El equipo y utensilios que se empleen en la preparación y manejo de cualquier producto deben ser de materiales y construcción que los haga susceptibles de ser fácil y completamente aseados y tales que garanticen la limpieza en la elaboración y manejo de los productos. En el grado que se considere práctico, dicho equipo será de metal o de otro material impermeable. Los carritos y receptáculos que se utilicen para los productos incomedibles deberán tener una marca clara y distinta que los identifique para el empleo de dichos productos y nunca se usarán para transportar productos comestibles.

(b).- Portacuchillos.- Los guarda cuchillos y dispositivos semejantes para la retención temporal de los cuchillos, chairas, probadores, etc. De los operarios y otros trabajadores en los Establecimientos TIF deben estar contruidos de metal resistente a la corrosión o de otro material inoxidable; serán del tipo que pueda asearse fácilmente y deberán mantenerse siempre limpios.

Artículo 20.- Los locales, compartimentos, etc. Estarán limpios e higiénicos. (a).- Los locales, compartimentos, sitios, equipo y utensilios empleados en la preparación, almacenamiento o donde se maneje cualquier producto de otra manera y todas las demás partes del Establecimiento deben mantenerse limpias y en condiciones higiénicas. No debe haber manipulaciones o almacenamiento de materiales que creen condiciones objetables en las naves, compartimentos o lugares donde se prepare, almacene o se maneje un producto.

(b).- Protección del manejo de los productos.- Los productos deben protegerse de contaminación de cualquier origen como polvo, suciedad o insectos durante su almacenamiento, carga o descarga en el transporte de los Establecimientos TIF.

**Artículo 21°.- Operaciones, procedimientos, salas, indumentaria, utensilios, etc.:
Limpios y en condiciones sanitarias.**

(a).- Las operaciones y procedimientos relacionados con la preparación, almacenamiento o manejo de cualquier producto deben ser estrictamente de acuerdo con métodos o sistemas limpios y sanitarios.

(b).- Las naves y compartimentos en que se efectúe la inspección y aquellos en que se sacrifiquen los ganados o se prepare cualquier producto deben mantenerse lo suficientemente libres de vapores y condiciones nebulosas para colocar a los funcionarios del Servicio encargados de hacer la inspección en condiciones de poder realizar una labor limpia y perfecta. Los muros, techos interiores y estructuras de la parte alta de las naves y compartimentos en que se preparen, manejen o almacenen los productos, deben mantenerse razonablemente libres de humedad para evitar al goteo y la contaminación del producto.

(c).- Las matanceros y otros operarios que aderezan o manejan canales enfermas o partes de ellas, antes de manejar otras canales o partes, deben lavarse las manos con jabón líquido y agua caliente y enjuagárselas con agua limpia. Los implementos utilizados en el aderezo de las canales enfermas deben ser limpiados a conciencia con agua caliente a una temperatura mínima de 82.5°C (180 °F) o con desinfectante aprobado por el Administrador, seguido de un enjuagado en agua limpia. Los empleados del Establecimiento que manejen cualquier producto deben mantener sus manos limpias y en todos los casos después de ir al excusado o al mingitorio deben lavarse las manos antes de volver a manejar cualquier producto o implementos usados en la preparación del producto.

(d).- Los mandiles, batas y otra indumentaria exterior usada por las personas que manejen cualquier producto deberán ser de material que sea fácilmente aseado. Al comienzo del día de trabajo deben emplearse vestimentas limpias y se cambiarán durante el día cuando así lo pida el Inspector en funciones.

(e).- Tales hábitos o prácticas de escupir en las piedras de afilar o asentar, escupir en el piso, colocarse los pinchos, etiquetas o cuchillos en la boca, insuflar los pulmones o los intestinos con la boca o probar soplando con la boca tales receptáculos como cuñetes, barriletes o cilindros que contienen o están destinados a contenedores de cualquier producto, están terminantemente prohibidos. Deben emplearse únicamente medios mecánicos para esa operación de probar o comprobar. Debe tenerse cuidado para evitar la contaminación del producto con el sudor, cabellos, cosméticos, medicamentos y sustancias similares.

(f).- En los Establecimientos TIF no debe utilizarse equipo o sustancias que despidan gases o malos olores, excepto los permitidos por las disposiciones de este Reglamento o en casos específicos por el Supervisor de la zona, cuando determine que dicho empleo no resultará en la adulteración de cualquier producto.

Artículo 22°.- Cilindros blandos, contenedores similares y medios de conducción: papel en contacto con el producto.

(a).- Cuando sea necesario para evitar la contaminación de un producto con astillas de madera o contaminantes semejantes, los barriles blandos y receptáculos parecidos y el espacio de carga de los camiones, carros de ferrocarril u otros medios de conducción, deberán ser forrados con material apropiado de buena calidad antes de hacer el empacado.

(b).- Los cilindros o barriletes blandos de material laxo, los contenedores similares y los camiones, carros de ferrocarril y otros medios de conducción en que se transporte cualquiera producto deben mantenerse en condición aseada e higiénica.

(c).- El papel que se use para cubrir o forrar interiormente los barriles de material blando, cilindros y contenedores parecidos y el espacio de carga de los camiones, carros de ferrocarril u otros medios de conducción, debe ser de clase que no se desgarre durante su uso, sino que permanezca intacto cuando se humedezca con el producto y no se desintegre.

Artículo 23°.- Forro de yute para la carne.- Como el yute, cuando se usa sin ningún otro material como forro para la carne, deja hilaza en ella y no la protege lo suficiente de la contaminación exterior, el empleo de tela de yute como forro para la carne no debe permitirse a menos que ésta reciba primero un forro de papel grueso de buena calidad o de tela de una clase que pueda evitar la contaminación con la hilaza u otras materias extrañas.

Artículo 24°.- Tinajas de segunda mano, barriles u otros contenedores y carros tanque: inspección y limpieza.

(a).- Las tinajas, barriles y cajas de segunda mano que se destinen a emplearlos como contenedores de un producto deberán ser inspeccionados cuando se reciban en un Establecimiento TIF y antes de que sean limpiados. Los que muestren evidencia de maltratarlo que los haga impropios para servir como contenedores para productos alimenticios deberán desecharse. La utilización de los que no muestren evidencia de previo mal empleo pueden dejarse después de que hayan sido limpiados apropiados y a conciencia. Para limpiar las tinajas y barriles es esencial someterlos al vapor después de ser completamente estregados y enjuagados.

(b).- El interior de los carros tanque y de los camiones tanque que se vayan a usar para el transporte de un producto de un Establecimiento TIF debe ser cuidadosamente inspeccionado por un empleado del Programa que compruebe su limpieza aun cuando el contenido anterior inmediato haya sido comestible. Las soluciones de lejía y sosa empleadas en la limpieza de dichos carros y camiones de carga debe ser quitada completamente enjuagándolos con agua limpia. Siempre que sea posible, los empleados del Programa entrarán en los carros tanque o en los camiones tanque de carga, provistos de una lámpara y examinarán todas las partes del interior.

Artículo 25°.- Salas que operan o almacenan productos impropios para el consumo humano; locales exteriores, andenes, pasillos, vías de acceso, corrales y corraletas; material propicio para la pululación de moscas; otras condiciones. Anfiteatro, Horno crematorio.

(a).- Todas las naves de operación y almacenamiento y los departamentos de un Establecimiento TIF empleados para los materiales incomedibles deben mantenerse en condiciones de aseo aceptables, Las dependencias desconectadas o exteriores de todo Establecimiento TIF, incluyendo andenes y áreas en que se carguen los carros y vehículos y los pasillos, vías de acceso, patios, corrales, corraletas y callejones deberán estar adecuadamente pavimentados y drenados y se conservarán en condición de aseo y orden. Todas las trampas de grasa de la negociación deberán ser de tal construcción y localización y se les deberá dar tal atención que garantice su mantenimiento en condiciones aceptables por lo que hace a los olores y a la limpieza. Las trampas de captación no deben estar localizadas en departamentos en que se prepare, maneje o almacene algún producto. La acumulación de material propicio para la multiplicación de moscas, tales como cerda, huesos, contenidos de panza, o estiércol en las proximidades o dependencias contiguas de un Establecimiento TIF, está terminantemente prohibido. No debe permitirse ninguna otra condición que pueda tener como resultado la adulteración del producto o interferir con las tareas de la inspección en ningún Establecimiento TIF o en alguna de sus dependencias.

(b).- Los Establecimientos TIF de corta escala de operaciones, deberán contar con un Anfiteatro y un Horno crematorio, que estén aislados de los mataderos para el sacrificio de los animales decomisados y de todos aquéllos que no se deban serlo en la Sala de matanza y tengan que ser destruidos por incineración al no contar el Establecimiento con Planta de Rendimiento, como lo marca la Ley en su Artículo 7°, incisos j y k.

Artículo 26°.- Empleo de personal enfermo.-Ningún operador de un Establecimiento TIF u otro que elabore un producto en una Planta de esta categoría, podrá emplear en ningún departamento en que se prepare o maneje un producto, persona o personas que muestren evidencia de una enfermedad infecciosa en una etapa considerada transmisible o que se sepa es portador de dicha enfermedad o mientras se encuentre afectado de furúnculos, llagas, úlceras, heridas infectadas u otras fuentes anormales de contaminantes microbianos.

Artículo 27°.- Rotulado de equipo, implementos, cuartos o compartimentos antihigiénicos.- Cuando a juicio de un empleado del Programa algún equipo, implemento, sala o compartimento de un Establecimiento TIF se encuentre sucio o empleo se haría contraviniendo alguno de los artículos del Reglamento, le fijará un rótulo de "Rechazo". Ningún equipo, utensilio, nave o compartimento marcado o rotulado así, será utilizado hasta que no se le vuelva a tener en condiciones aceptables. La etiqueta o rótulo que así se ponga no deberá ser retirado por ninguna otra persona más que por un empleado del Programa.

CAPITULO CUARTO

Inspección del ganado en pie.

Artículo 28°.- Todos los animales que se presenten para el sacrificio en un Establecimiento TIF deberán ser examinados e inspeccionados precisamente el día y poco antes de la matanza, a menos que, debido a circunstancias extraordinarias, en casos específicos, el Supervisor de la zona haya hecho arreglos previos con el Jefe del Departamento para que dicho examen e inspección se hagan en un día diferente antes de la matanza.

Artículo 29°.- Queda terminantemente prohibido introducir a los corrales de un Establecimiento TIF animales muertos, animales con síntomas de enfermedad transmisible o movilizados sin guía sanitaria expedida por el personal de la Secretaría o habilitado de la misma, según lo determina el Reglamento de Policía Sanitaria Veterinaria vigente.

Artículo 30°.- La inspección de los animales en pie se practicará en los corrales del Establecimiento o en otros cercanos, sean de propiedad oficial o particular, siempre que estén acondicionados para tal objeto y se observen las disposiciones del presente Reglamento.

Artículo 31°.- Todo animal que en la inspección ante mortem no muestre claramente estar afectado de una enfermedad o condición, pero haya sospechas de que lo está de una que pueda dar motivo a decomiso de la canal en la inspección post mortem, y todo aquél que en la inspección ante mortem muestren cualesquiera de las enfermedades o condiciones que pudieran dar motivo a decomiso de sólo parte de la canal en la inspección post mortem, será tratado de manera que retenga su identidad como Sospechoso hasta que se le practique la inspección post mortem final, en que la canal será marcada y recibirá el destino apropiado o hasta que se disponga de él de otro modo.

Artículo 32°.- Todos los animales seriamente lesionados y todos los comúnmente designados "caídos", deberán ser identificados como "Sospechosos" y se dispondrá de ellos de acuerdo con la índole del padecimiento. (Art.66).

Artículo 33°.- El animal que haya reaccionado a una prueba contra la leptospirosis o la anaplasmosis, pero que no muestre síntomas de la enfermedad, será identificado como "Sospechoso" y se dispondrá de él de acuerdo con lo que prescribe el Art.135.

Artículo 34°.- Todo animal que reaccione positivamente a la prueba de la tuberculina y que en consecuencia haya sido "Rechazado", será sacrificado en anfiteatro y motivo de cuidadoso examen post mortem, formulándose un informe antes de su destrucción o utilización industrial.

Artículo 35°.- Los animales que en la inspección en pie se encuentren afectados con epiteloma del ojo y de la región orbitaria o que el ojo haya sido destruido o presente opacidad debida a tejido neoplásico o muestre infección extensiva, supuración o necrosis acompañada de olor nauseabundo o bien que estas

lesiones se acompañen con caquexia, serán "Rechazados" y su destino final determinado por el Médico Veterinario. Si estas lesiones son de menos extensión a las descritas anteriormente, serán marcados "Sospechosos" y su destino final se dictaminará de acuerdo con los resultados de la inspección post mortem.

Artículo 36°.- Los animales que a la inspección en pie se encuentren enfermos de anasarca, con edemas extensivos y generalizados, serán rehusados ordenándose su aprovechamiento en usos industriales o su destrucción. Si los edemas son localizados o no tienen la amplitud descrita anteriormente, se marcarán "Sospechosos", ordenándose su sacrificio por separado para que en la inspección post mortem se decida su destino final.

Artículo 37°.- Todos los cerdos que en la inspección ante mortem se consideren sospechosos de estar afectados de erisipela, serán identificados como "Sospechosos Méx." Y si es en forma aguda o generalizada, se decomisarán. Un cerdo sospechoso de estar afectado de erisipela podrá ser sometido a un tratamiento bajo la vigilancia de un funcionario del Servicio u otro empleado de confianza aprobado por el Supervisor de la zona. Si a la expiración del período de tratamiento el animal en el examen se encuentra exento de la enfermedad, podrá dejarse en libertad para cualquier otro objeto; de otro modo, deberá ser identificado como "Sospechoso" y se dispondrá de él de acuerdo con lo establecido en el primer párrafo.

Artículo 38°.- Todo animal afectado de exantema vesicular o de estomatitis vesicular, que se haya recuperado al grado de que las lesiones estén en proceso de curación, que la temperatura esté dentro de lo normal y que muestre retorno al apetito y actividad normales, se identificará como "Sospechoso" y se decomisará si la condición es aguda o extensa; excepto que, si se desea, podrá aislarse y mantenerse para tratamiento, bajo la vigilancia de un empleado del Servicio o de otro funcionario oficial designado por el Supervisor de la zona. Si el animal se separa para tratamiento, el dispositivo de identificación como "Sospechoso" lo quitará un empleado del Servicio a la terminación de él, si se encuentra libre de cualesquiera de las enfermedades mencionadas. Dicho animal que está exento de cualesquiera de estas enfermedades, podrá entregarse para matanza o para otros fines diferentes, con tal que en el último caso, el gerente del Establecimiento TIF o el propietario del animal obtengan previamente permiso del Clínico de Campo Federal o del Médico Veterinario del Estado que tenga jurisdicción sobre su movilización.

Artículo 39°.- El animal que se ofrezca a la inspección ante mortem de conformidad con esta sección, que el Inspector considere inmaduro, deberá ser identificado como "Sospechoso" y si se sacrifica, el destino de su canal se determinará por lo que se encuentre en la inspección post mortem en conexión con las condiciones ante mortem. Si no se le sacrifica como sospechoso, deberá mantenerse bajo vigilancia de un empleado del Servicio u otro funcionario designado por el Supervisor de la zona y después de suficiente desarrollo, podrá ser entregado para el sacrificio o liberado para cualquier otro fin, con tal que ni haya estado expuesto a cualquiera enfermedad infecciosa o contagiosa. Si ocurriere semejante exposición, deberá obtenerse permiso de la autoridad más próxima de la Dirección General de Sanidad Animal antes de liberarlo

Artículo 40°.- El animal previamente decomisado por Listeriosis, si se libera para el sacrificio de comodidad con el segundo párrafo de este Artículo, deberá identificarse como "Sospechoso Mex." De acuerdo con el tercer párrafo. Todo animal decomisado debido a erisipela porcina, enfermedades vesiculares, tetania de los pastos, fiebre de embarque, parálisis post partum, anasarca, anaplasmosis, Leptospirosis, Listeriosis o alguna condición inflamatoria, incluyendo neumonía, enteritis y peritonitis, podrá ser aislado y sometido a tratamiento bajo la vigilancia de un empleado del Servicio o de un Funcionario designado por el Supervisor de la zona. La etiqueta de identificación de Decomisado, será quitada por un empleado del Servicio a la conclusión del tratamiento bajo supervisión oficial, si se determina que el animal está exento de cualquiera de dichas enfermedades.

El animal previamente afectado de Listeriosis, incluyendo los entregados para sacrificio después del tratamiento, según el inciso (b) de esta sección, deberá ser identificado como Sospechoso.

Artículo 41°.- Todo animal que requiera ser tratado como "Sospechoso", deberá ser identificado como tal por o bajo la supervisión de un empleado del Servicio con algún dispositivos oficial. Nadie le quitará dicho dispositivo excepto un empleado del Servicio.

De conformidad con los resultados de la inspección en pie, el Médico Veterinario y demás personal adscrito, dispondrá de los animales sospechosos en cualquiera de las siguientes formas:

- a).- Su aislamiento por tiempo determinado.
- b).- Su retiro del establecimiento.
- c).- Su sacrificio por separado para utilizarlos en la Planta de rendimiento o a su destrucción inmediata por incineración, o en defecto, por desnaturalización con sustancias previamente autorizadas.
- d).- Su sacrificio por separado y retención de sus canales o partes a efecto de determinar lo que proceda después de efectuada la inspección post mortem.

Artículo 42°.- La canal y vísceras de todo animal marcado "Sospechoso" y cuyo sacrificio se haya ordenado por separado, permanecerán retenidas en tanto se efectuó la inspección post mortem, la que se practicará con sumo cuidado para la confirmación de la sospecha. Si como resultado de esta inspección se confirma el diagnóstico, el Responsable ordenará, de acuerdo con la índole del padecimiento, el decomiso o destrucción total de estas canales o vísceras.

Se ordenará el sacrificio por separado de todo animal marcado "Sospechoso" que revele una temperatura superior a la normal, y su remisión a las naves de sacrificio se hará acompañando formas especiales en que se consignen los datos obtenidos en el examen en pie, así como el padecimiento de que se sospeche; estos datos servirán para fijar el destino final de sus despojos al efectuarse la inspección post mortem.

Artículo 43°.- Todo animal identificado en la inspección ante mortem como "Sospechoso", cuando se le presente para sacrificio, deberá ir acompañado de una tarjeta DE125 en la que el Médico Veterinario Responsable del

Establecimiento TIF consignará el número de identificación "Sospechoso" , así como cualesquier otros que figuren en el arete y hará una breve reseña del animal y del padecimiento o condición por el cual haya sido clasificado como sospechoso, incluyendo su temperatura, cuando ésta pueda tener algún significado en el destino de la canal en la inspección post mortem.

Artículo 44°.- Cuando un animal identificado como "Sospechoso" sea puesto en libertad por cualquier motivo o razón, como se preceptúa en esta sección, la identificación oficial será quitada únicamente por un empleado del Servicio, que informará sobre su proceder al Médico Veterinario Responsable. Cuando se tenga que liberar a algún animal sospechoso de conformidad con las previsiones de esta sección para cualquier otro objeto que no sea sacrificio, el gerente del Establecimiento TIF o el propietario del animal obtendrán permiso previamente del funcionario de Sanidad Animal Federal o del Estatal que tenga jurisdicción para el retiro del mismo.

Artículo 45°.- El animal que se encuentre muerto o en condiciones agonizantes en los locales de un Establecimiento TIF deberá ser identificado Decomisado y se dispondrá de él de acuerdo con los que prescribe el Artículo 66.

Artículo 46°.- Los animales en que en la inspección post mortem se confirme el diagnóstico hecho en la inspección en pie, serán marcados como "Decomisados". En estos casos el Responsable ordenará su destrucción total o parcial o su aprovechamiento en usos industriales.

Artículo 47°.- Todo cerdo con temperatura de 41.11°C (106°F) o más y cualquier vacuno, ovino, caprino, caballar, mular u otro equino, con temperatura de 40.56°C (105°F) o más, deberán ser identificados como Decomisados. En caso de duda sobre la causa de esta elevada temperatura o cuando por otras razones un empleado del Servicio considere que semejante acción está justificada, cualquiera de dichos animales podrá ser conservado durante un tiempo razonable bajo su supervisión para observación ulterior y las tomas de temperatura consiguientes, antes de que se determine la disposición final de él. Cualquier animal conservado así será reinspeccionado el día de su sacrificio. Si en dicha reinspección o cuando sin guardársele para observación posterior y toma de temperaturas, en la inspección original registra una temperatura de 41.11°C (106°F) o más, en el caso de los cerdos, o de 40.56° (105°F) o más elevada en el de otros ganados, deberá ser decomisado disponiéndose de él de acuerdo con su condición.

Artículo 48°.- Todo animal que se encuentre en condición comatosa o semicomatosa o afectado de cualquier manera que no esté prevista en esta sección, que sea motivo de impedimento para poder entregarlo al sacrificio y alimento humano, deberá ser identificado como Decomisado y se dispondrá de él de acuerdo con su condición; excepto que podrá ser aislado y sometido a observación o tratamiento ulteriores bajo la vigilancia de un empleado del Servicio u otro funcionario designado por el Supervisor de la zona o para su disposición final.

Artículo 49° (a).- Todo animal que en la inspección ante mortem muestre síntomas de anaplasmosis, leptospirosis, Listeriosis, parálisis post partum,

pseudorrabia, rabia, prurito nervioso contagioso de los ovinos, (scrapie), tétanos, tetania de los pastos, fiebre de embarque.

Artículo 50°.- Todos los cerdos que en la inspección ante mortem muestren claramente estar afectados de cólera, deberán ser identificados como Decomisados y se dispondrá de ellos de acuerdo con lo que señala el Artículo 66.

Artículo 51°.- Todos los cerdos, aun cuando no sean identificados como "Sospechosos", que pertenezcan a lotes en que se hayan decomisado o identificado uno o más animales como "Sospechosos" de cólera, deberán ser, hasta donde sea posible, sacrificados a parte y separados de cualquier otro ganado aprobado en la inspección ante mortem.

Artículo 52.- Los cerdos, que no estén hiperinmunizados, deberán ser decomisados en la inspección ante mortem si se presentan para sacrificio dentro de los 28 días después de haber sido inyectados con virus vivo de cólera porcino o dentro de los 21 días después de la inyección con virus vivo modificado aprobado por la autoridad de Sanidad Animal competente o dentro de los 14 días después de la inyección con virus inactivo.

Artículo 53.- Los cerdos, que no estén hiperinmunizados, que se presenten para sacrificio después de los 28 días siguientes a la inyección con virus vivo de cólera porcino, los inyectados con virus modificado de cólera porcino aprobado por las autoridades de Sanidad Animal competente después de los 21 días, y los que se presenten a los 14 días después de la inyección con virus inactivo de cólera porcino, serán motivo de inspección ante mortem, de conformidad con esta sección sin hacer mención al virus inyectado.

Artículo 54.- Los cerdos hiperinmunizados deberán ser decomisados en la inspección ante mortem si se les presenta para el sacrificio dentro de los 10 días después de la hiperinmunización. Los cerdos hiperinmunizados que se presenten para el sacrificio después de los 10 días siguientes a la hiperinmunización, deberán ser motivo de inspección ante mortem de conformidad con esta sección sin hacer referencia a la inyección del virus.

Artículo 55.- Todo animal que en la inspección ante mortem se encuentre afectado de fiebre carbonosa, deberá ser identificado como decomisado y se dispondrá de él de acuerdo con lo que marca el artículo 66.

Artículo 56.- Ningún animal de un lote en el que se haya encontrado fiebre carbonosa en la inspección ante mortem, será sacrificado ni presentado a la inspección post mortem, sino hasta que por un examen ante mortem cuidadoso se haya determinado que ningún animal infectado de fiebre carbonosa queda en el lote.

Artículo 57.- Los animales aparentemente sanos (excepto los cerdos) de un lote en que se haya descubierto fiebre carbonosa y todo aquél aparentemente sano que haya sido tratado con productos biológicos contra la fiebre carbonosa que no contengan gérmenes vivos del padecimiento, podrán ser sacrificados y presentados a la inspección post mortem si han sido retenidos cuando menos los

21 días que sigan al último tratamiento o al último fallecimiento de cualquier animal del lote. De otro modo, si se desea, todos los animales aparentemente sanos del lote podrán ser aislados y sometidos a tratamiento por un Médico Veterinario titulado, bajo la vigilancia de un empleado del servicio u otro funcionario designado por el supervisor de la zona. No deberá emplearse vacuna contra la fiebre carbonosa (gérmenes vivos) dentro de los locales o propiedades de ningún Establecimiento de Inspección Federal.

Artículo 58.- Queda terminantemente prohibido el uso de vacuna anticarbonosa en cualquier establecimiento TIF.

Artículo 59.- Los animales que hayan sido inyectados con vacunas contra la fiebre carbonosa (gérmenes vivos) dentro de las 6 semanas y los que muestren evidencia de reacción al tratamiento, como inflamación, tumefacción o edema en el sitio de la inyección, deberán ser decomisados en la inspección ante mortem o bien, podrán conservarse bajo la vigilancia de un empleado del Servicio u otro funcionario designado por el Supervisor de la zona hasta la expiración del período de 6 semanas y la desaparición de cualquier evidencia de reacción al tratamiento.

Artículo 60.- Cuando en la inspección ante mortem se encuentre un animal enfermo de fiebre carbonosa, todos los corrales en que haya estado y los pasillos del Establecimiento TIF serán aseados y desinfectados retirando e incinerando rápida y completamente todos los forrajes, cama y excrementos. Esto deberá ser seguido inmediatamente de una desinfección a conciencia de todos los locales o propiedades expuestos, empapando los pisos, cercas, puertas y todo el material expuesto con una solución de hidróxido de sodio al 5% o lejía comercial o de algún otro desinfectante que haya sido aprobado para casos específicos por el Jefe del Departamento especialmente para este fin.

Artículo 61.- Toda vacuna que en la inspección ante mortem se encuentre afectado de anasarca en estado avanzado y caracterizado por edema extenso y generalizado, deberá ser identificado como decomisado y se dispondrá de él de acuerdo con lo que estipula el artículo 66.

Artículo 62.- Todos los cerdos que en la inspección ante mortem muestren claramente estar afectados de erisipela en forma aguda, deberán ser identificados como Decomisados y se dispondrá de ellos de acuerdo con lo que señala el artículo 66.

Artículo 63.- Si un animal es marcado como sospechoso por su estado avanzado de preñez o su parto reciente, pero que no haya sido expuesto a contraer alguna enfermedad infecciosa, se pondrá en observación pudiendo utilizarse para la cría, pero será retirado desde luego de los corrales en donde se efectúa la inspección. Si permanece en observación dentro del establecimiento, no podrá ser un plazo mayor de diez días y si al cabo de ese tiempo se encuentra en condiciones satisfactorias de salud, podrá autorizarse su sacrificio e inspección.

Artículo 64.- El animal vacunado que presente lesiones de vacuna sin cicatrizar, acompañadas de fiebre, que no haya estado expuesto a cualquier otra

enfermedad infecciosa o contagiosa, no requiere ser sacrificado y puede ser puesto en libertad para que lo retiren de los locales.

Artículo 65.- En todos los casos de sacrificio de emergencia, excepto en aquellos de decomiso, los animales deberán ser inspeccionados inmediatamente antes de la matanza, hayan sido inspeccionados con anterioridad o no. Cuando exista verdadera necesidad de sacrificio de emergencia, la Empacadora deberá notificarlo al Médico Veterinario Responsable para que pueda hacerse dicha inspección.

Artículo 66.- Excepto lo que se prevenga de otro modo en este Capítulo, todo animal identificado como Decomisado, debe ser sacrificado por el Establecimiento TIF si es que no ha fallecido. Dichos animales no deberán introducirse al Establecimiento para ser sacrificados, desarrollados o aderezados ni ser conducidos o introducidos a ningún departamento que se utilice para la preparación de productos comestibles; sino que se dispondrá de ellos de la manera establecida para las canales decomisadas. No deberá quitarse la etiqueta oficial de Decomisado, sino que permanecerá en la canal hasta que ésta se deposite en el tanque de la Planta de Rendimiento o se disponga de ella de otra manera, en cuyo momento podrá desprenderla únicamente un empleado del Servicio. El inspector que la fijó y también el que vigiló la industrialización o tanqueo de la canal, deberán reportar al Médico Veterinario Responsable el número de dicha etiqueta.

Artículo 67.- Cuando el animal, de acuerdo con las prescripciones de esta sección, sea liberado para cualquier fin distinto del sacrificio, el Administrador del Establecimiento TIF o el propietario del animal deberán obtener primeramente permiso para su movilización del funcionario federal de sanidad animal o del estado que tenga jurisdicción sobre él.

Artículo 68.- Los caprinos que hayan reaccionado a una prueba de brucelosis no deberán ser sacrificados en un establecimiento TIF.

Artículo 69.- El Médico Veterinario responsable pasará aviso inmediatamente al funcionario de Sanidad Animal de la localidad, sea Federal o del Estado, que tenga jurisdicción, cuando encuentre algún animal afectado de una enfermedad vesicular.

A ningún animal que esté bajo cuarentena impuesta por algún funcionario de Sanidad Animal sea Federal o del Estado, debido a enfermedad vesicular, se le practicará inspección ante mortem. Si no se invoca ninguna cuarentena o si se invoca ésta que más tarde fue retirada, todo animal que en la inspección ante mortem se encuentre afectado de exantema vesicular o de estomatitis vesicular en estado agudo, evidenciado por lesiones agudas y activas o temperatura elevada, deberá ser identificado como Decomisado y se dispondrá de él de acuerdo con que prescribe el artículo 66.

Artículo 70.- El ganado sospechoso de haber sido tratado con o expuesto a cualquier sustancia que pueda dejar un residuo biológico que pudiera convertir a los tejidos edibles en impropios como alimento humano o en adulterados de otro

modo, será tratado de tal manera que se cumpla con las prescripciones establecidas además de cualquier requisito aplicable de otras secciones. Será identificado en los establecimiento TIF como "decomisado". Estos ganados podrán ser mantenidos bajo la custodia de un empleado del Servicio o de otro funcionario designado por el jefe del departamento, hasta que los procesos metabólicos hayan reducido los residuos lo suficiente para hacer que los tejidos sean apropiados para alimento humano y no estén adulterados de otra manera. Cuando haya transcurrido el tiempo requerido, el ganado, si se devuelve para el sacrificio, deberá ser reexaminado sometándolo a inspección ante mortem. Para ayudar a determinar la cantidad de residuos presente en los tejidos, los funcionarios del servicio pueden permitir el sacrificio de algunos de dichos animales para recoger muestras de tejido para su análisis de determinación de residuos.

Artículo 71.- Todas las canales, órganos comestibles y otras partes en que se hayan encontrado residuos biológicos que conviertan semejantes artículos en adulterados, deberán ser marcados "decomisados" y se dispondrá de ellos por tanqueo.

Respecto al empleo del dietilestilbestrol como promotor del crecimiento en los animales, admitido y bien reglamentado en otros países, en México no está autorizado en los alimentos y sólo se permite como fármaco.

Artículo 72.- Ningún animal utilizado en una investigación que comprenda el empleo experimental de un producto biológico, farmacéutico o químico será aceptado para sacrificio en un establecimiento TIF a menos que:

(1).- El gerente o administrador de dicho establecimiento TIF, el patrocinador de la investigación o el investigador, hayan sometido a la jefatura del departamento de empacadoras o al jefe del departamento de control de productos biológicos, farmacéuticos y alimenticios para animales, de la dirección general de sanidad animal, datos o una evaluación sumaria de los datos de dicho preparado biológico, farmacéutico o químico que demuestren que su empleo no resultará en que los productos de semejante animal sean adulterados, y se haya aprobado dicho sacrificio.

(2).- El jefe del departamento de empacadoras haya concedido aprobación escrita al Médico Veterinario Responsable antes del tiempo de sacrificio.

(3).- En caso de que se le haya administrado experimentalmente algún producto biológico veterinario no autorizado que esté dentro del control del reglamento de productos biológicos, farmacéuticos y alimenticios para animales, de la dirección de sanidad animal, éste haya sido preparado y distribuido conforme a los preceptos expedidos y empleado conforme a las prescripciones que aparecen en la etiqueta aprobada por dicho reglamento.

(4).- En caso de que al animal se le haya administrado a título de investigación una droga o producto farmacéutico controlado por el reglamento de productos biológicos, farmacéuticos o alimenticios para animales, éste haya sido preparado y distribuido conforme a las disposiciones aplicables de la reglamentación

expedida empleado de acuerdo con el etiquetado aprobado por dicho reglamento.

(5).- En caso de que haya sometido al animal a cualquier experimento de un veneno poco activo controlado por el reglamento de la ley de sanidad fitopecuaria de productos biológicos, farmacéuticos y alimenticios para animales, el producto haya sido preparado y distribuido de acuerdo con la reglamentación expedida y empleado de acuerdo con el etiquetado aprobado.

(6).- En caso de que al animal se le haya administrado o sometido a cualquier sustancia considerada como aditivo alimenticio o pesticida químico por el reglamento de productos biológicos, farmacéuticos o alimenticios para animales, en mayor proporción de la debida, se haya cumplido con todas las limitaciones de tolerancia establecidas en dicho reglamento y con todas las otras restricciones y requisitos impuestos y se observen las mencionadas disposiciones en el momento del sacrificio.

Artículo 73.- El Médico Veterinario responsable de un establecimiento TIF puede negar, retardar o retirar la aprobación para el sacrificio de cualquier animal con apego a las prescripciones de esta sección cuando considere necesario asegurarse de que los productos preparados en el establecimiento TIF están libres de adulteración. Deberá comunicarse por la vía más rápida con el jefe del departamento de empacadoras, para explicarle las razones que tuvo para proceder así.

Artículo 74.- Todos los animales que según este reglamento requieran ser identificados como sospechosos, serán marcados con un arete metálico numerado en serie que lleve la leyenda "Sospechoso", salvo lo que se establece más adelante y excepto que los vacunos afectados de epiteloma de los ojos, actinomicosis o actinobacilosis, lo estén a tal grado que las lesiones puedan descubrirse fácilmente en la inspección post mortem, en que no necesitan ser marcados individualmente en la inspección ante mortem con el arete de sospechoso, con tal que dichos vacunos sean aislados y tratados de otra manera como sospechosos.

Artículo 75.- Además, la identificación de los cerdos sospechosos debe incluir el empleo de tatuajes, especificados por el inspector, para mantener la identidad de los animales a través del equipo de pelado cuando se use éste.

Artículo 76.- Todo animal que según este reglamento requiera ser identificado como decomisado, será marcado con un arete metálico numerado en serie que lleve la leyenda "decomisado".

Artículo 77.- Los dispositivos descritos en los artículos 74, 75 y 76, deberán ser considerados oficiales para la identificación que se requiera de los animales sospechosos o decomisados como se estipula en este reglamento.

CAPÍTULO QUINTO

Inspección Después Del Sacrificio

Artículo 78.- En los establecimientos TIF el personal oficial adscrito hará un examen e inspección post mortem minuciosos de las canales y partes de ellas de todos los ganados sacrificados. Dicha inspección y examen se harán inmediatamente después del sacrificio a menos que debido a circunstancias extraordinarias en casos específicos, el supervisor de la zona haya hecho arreglos previos con el jefe del departamento para que dicho examen e inspección se hagan más tarde.

Artículo 79.- La cabeza, cola, lengua, timo y todas las vísceras de un animal sacrificado, la sangre y las otras partes de él que vayan a utilizarse en la elaboración de productos cárneos alimenticios o medicinales, serán manejados de manera de poderlos identificar con el resto de la canal y como derivados del animal de que se trate, hasta que se haya completado el examen post mortem de la canal y partes de ella. Dicho manejo incluirá la retención de aretes, etiquetas del dorso y el lomo, implantes y otros dispositivos de identificación fijados en él, de manera de relacionarlos con la canal, hasta que se haya completado el examen post mortem.

Artículo 80.- La etiqueta oficial del servicio fijada en el dorso y lomo de una canal será:

(1).- Quitada de la piel del animal por un empleado del establecimiento TIF y colocada en una bolsa de plástico transparente. La bolsa que contenga la etiqueta será fijada a la canal correspondiente.

(2).- Los aretes de brucelosis y tuberculosis, los de identificación del hato, las etiquetas de venta, los aretes y pendientes y los demás dispositivos de identificación parecidos, se quitarán de la piel del animal o de sus orejas por un empleado del establecimiento TIF y se colocarán en una bolsa de plástico transparente que se fijará a la canal correspondiente. La bolsa que contenga las etiquetas será quitada de la canal por un empleado del establecimiento TIF y presentada con las vísceras al inspector del servicio en el punto en que dicho funcionario efectúe la inspección de éstas.

(3).- En los casos en que ambos tipos de dispositivos descritos en los párrafos (1) y (2), se hallen en el mismo animal, pueden colocarse en la misma bolsa de plástico o en dos bolsas por separado.

(4).- El supervisor de la zona puede permitir el empleo de cualquier método diferente que proponga el operador del establecimiento TIF, para manejar el tipo de dispositivos descritos en el párrafo (2), si dicho sistema substituto proporciona un medio fácil para identificar la canal con los órganos o partes correspondientes para el inspector del servicio durante la inspección post mortem.

(5).- Disposición y empleo de los dispositivos de identificación. Las etiquetas oficiales del servicio para el dorso y lomo serán recogidas por un inspector y se

emplearán para obtener la información de origen necesaria para la disposición apropiada del animal o de la canal y se podrán usar de otro modo, de acuerdo con las instrucciones que se den a los inspectores.

Los dispositivos descritos en el párrafo (2) serán recogidos por el Inspector del servicio cuando se necesite para obtener la información de origen consiguiente a la disposición apropiada del animal o de la canal y para controlar el sacrificio de los animales reactivos. Los dispositivos que no se hayan recogido con estas miras, serán desechados después de que se haya completado el examen post mortem.

(6).- Las bolsas de plástico que se empleen para recoger los dispositivos de identificación, serán proporcionadas por el establecimiento TIF.

Artículo 81.- De acuerdo con la clase de lesión o de impropiedad para el consumo humano que presenten las canales, sus partes u órganos, desperdicios de animales sacrificados o muertos en el establecimiento, el responsable podrá disponer de ellos, ordenando:

a).- Su aislamiento y retención hasta después de efectuada una nueva inspección, con el objeto de disponer de ellos en la forma que corresponda.

b).- Su destrucción inmediata por incineración completa o en su defecto por desnaturalización con sustancias previamente autorizadas.

c).- Su aprovechamiento total o parcial por métodos aprobados en la elaboración de productos no comestibles, o para usos industriales.

Artículo 82.- La canal, incluyendo todos los órganos separados y otras partes, en que se descubra cualquier lesión u otra condición que pueda hacer la carne u otra parte impropia para consumo humano o se vea adulterada de otro modo y que por tal motivo puede requerir un examen subsecuente, será retenida por un empleado del servicio al tiempo de la inspección. La identidad de cada canal así retenida, órganos separados o de otra parte, se mantendrá hasta que se haya completado la inspección final. Las canales retenidas no serán lavadas o recortadas a menos que los autorice el inspector.

Artículo 83.- Los dispositivos y métodos que apruebe el administrador pueden ser usados para la identificación temporal de las canales, órganos y otras partes retenidos. En todos los casos la identificación se establecerá de modo posterior fijando las etiquetas de "retenido" tan pronto como sea práctico y antes de la inspección final. Estas etiquetas serán quitadas únicamente por un empleado del servicio.

Artículo 84.- El personal oficial adscrito cuidará de que se observen todas aquellas medidas sanitarias que sean necesarias para la debida desinfección de los objetos, partes del establecimiento o personas que hayan tenido contacto con las canales, las partes y órganos del animal rechazado por la inspección y evitará que éstos se manejen o almacenen en locales dedicados al aprovechamiento,

conserva, depósito o donde en alguna otra forma se preparen productos comestibles.

Artículo 85.- Toda canal o parte que en la inspección final se encuentre en malas condiciones, insalubre, impropia o adulterada de otro modo, deberá ser claramente marcada en la superficie de los tejidos por un empleado del servicio al tiempo de la inspección, como "inspeccionada y decomisada". Los órganos separados, decomisados y otras partes que por su tamaño o naturaleza no puedan ser marcados así, serán colocados inmediatamente en carros o en receptáculos claramente marcados "decomisados" con letras de no menos de 5 cms. De altura (2 pulgadas). Todas las canales y partes decomisadas deberán permanecer bajo la custodia de un empleado del servicio y se dispondrá de ellas por tanqueo en o antes de la conclusión del día en que hayan sido decomisadas.

Artículo 86.- Las canales o partes de las mismas que sean aceptadas para cocción, serán marcadas con claridad en la superficie de los tejidos con la leyenda "inspeccionados y aceptados para cocción", este procedimiento será hecho bajo la vigilancia del personal oficial destinado para ello.

En todo caso, cuando los despojos muestren lesiones localizadas y, sin embargo, sean aceptados como artículos alimenticios o para ser cocidos, las partes enfermas se eliminarán antes de retirar la marca "decomisado" y serán destruidas.

Artículo 87.- La incineración, desnaturalización, cocción, fritura y cualquier otro procedimiento purificador se hará en locales, compartimentos o recipientes adecuados y precisamente en presencia del personal oficial quien fijará y quitará los sellos de las cámaras antes o después de iniciado o terminado el procedimiento.

Artículo 88.- Los cordones espermáticos y los penes deberán retirarse de todas las canales. Los divertículos prepucciales se quitarán de las canales de cerdo.

Artículo 89.- Las canales y partes que se encuentren sanas, saludables y sin defectos o adulteraciones, serán aceptadas y marcadas "inspeccionada y aprobada". En todos los casos en que se acepten para alimento o cocción canales que muestren lesiones localizadas y tengan fijadas etiquetas de "retenida", se les eliminarán los tejidos afectados, que se decomisarán antes de que se quiten las etiquetas. Las etiquetas "Retenida" sólo las quitará un empleado del servicio.

Artículo 90.- Las canales que antes de la evisceración se encuentren afectadas de ántrax o fiebre carbonosa, no serán evisceradas, sino retenidas, decomisadas e inmediatamente tanqueadas o si no se puede disponer de ellas de este modo, desnaturalizadas o incineradas.

Artículo 91.- Todas las canales y partes, incluyendo las pieles pezuñas, cuernos, pelo, vísceras y contenidos, sangre y grasa, de cualquier ganado afectado de fiebre carbonosa serán decomisadas y se dispondrá de ellas inmediatamente como se previene en el capítulo séptimo, con excepción de la sangre que puede ser manejada en el equipo común y corriente de cocción y desecado de ésta.

Artículo 92.- Cualquier parte de una canal contaminada con material infectado de fiebre carbonosa por contacto con instrumentos sucios o de otra manera, será decomisada inmediatamente y se dispondrá de ella de acuerdo con lo que establece el artículo 88.

Artículo 93.- El agua del tanque de escaldado por la cual han pasado las canales de cerdo afectadas de fiebre carbonosa será desalojada inmediatamente en el drenaje y todas las partes del tanque serán aseadas y desinfectadas como lo establece el artículo 91.

Artículo 94.- El espacio y equipo del departamento de matanza, incluyendo el área de sangrado, el tanque de escaldado, el banco para poner los separadores o balancines, los pisos, muros, postes, plataformas, sierras, hachuelas, cuchillos y ganchos, así como las botas y mandiles de los trabajadores, contaminados por contacto con el material infectado de fiebre carbonosa, deberán ser limpiados y desinfectados inmediatamente, salvo lo que se preceptúa en el párrafo (b) con uno de los siguientes desinfectantes u otro desinfectante aprobado específicamente para este objeto por el administrador del servicio.

(b) Una solución de hidróxido de sodio al 5% o de lejía comercial que contenga por lo menos un 94% de hidróxido de sodio. La solución deberá ser recién preparada inmediatamente antes de su empleo, disolviendo 1.134 k (2 ½ libras) de hidróxido de sodio o de lejía comercial en 20.817 lts. 5 ½ galones) de agua caliente y se aplicará a temperatura del baño del escaldado, (entre 55.56° y 61.11°C 132° y 142°F), lo más que sea posible para que sea más efectiva. Debido a la naturaleza extremadamente cáustica de la solución de hidróxido de sodio, deben tomarse medidas precautorias para los operarios encargados del proceso de desinfección, tales como el empleo de guantes y botas de hule para protegerse las manos y los pies y de anteojos para proteger los ojos. También es de aconsejarse tener a la mano en disponibilidad un líquido ácido, como el vinagre para el caso de que la solución de hidróxido de sodio pueda llegar a ponerse en contacto con cualquier parte del cuerpo.

Se puede usar también una solución de hipoclorito de sodio que contenga aproximadamente la mitad del 1% (5,000 partes por millón) de cloro disponible. La solución debe ser recién preparada.

Cuando se haya aplicado una solución desinfectante a un equipo que posteriormente llegue a ponerse en contacto con el producto, dicho equipo deberá ser enjuagado con agua limpia.

Artículo 95.- En caso de que se haya encontrado infección de ántrax en el departamento de sacrificio de cerdos, se efectuará una desinfección preliminar inmediatamente, desde el lugar en que se desprenden las cabezas hasta el punto en que se descubra al animal enfermo y las canales afectadas serán eliminadas del riel y retiradas de la sala. Una vez concluida la matanza del lote de cerdos del que formaban parte los animales infectados de ántrax, deberán suspenderse las operaciones de sacrificio y se hará un aseo y desinfección a fondo como lo establece el artículo 91.

Si el sacrificio del lote no puede terminarse durante las labores del día, el aseo y desinfección no se pospondrán, sino que se efectuarán en el mismo día en que el caso haya sido descubierto.

Artículo 96.- La primera medida precautoria indispensable para las personas que hayan manejado material carbonoso es el aseo concienzudo de las manos y brazos con jabón líquido y agua caliente corriente. Es importante se tome esta medida inmediatamente después de la exposición, antes de que organismos vegetativos del ántrax hayan tenido tiempo para formar esporas. En el aseo deberá utilizarse un cepillo u otro implemento apropiado para asegurarse que se quita todo el material contaminante de por debajo y en las cercanías de las uñas.

Este proceso de aseo es más efectivo cuando se ejecuta en ciclos repetidos de enjabonarse y enjuagarse mejor que empleando el mismo tiempo estregándose con una sola enjabonada. Después de que se asean las manos cuidadosamente y se enjuagan para quitarse el jabón, puede si así se desea, meterlas por espacio de un minuto en una solución de bicloruro de mercurio al 1:1000, seguido de un enjuagado a fondo en agua limpia corriente, excepto cuando haya heridas. El médico veterinario responsable debe mantener bajo su custodia los suministros de bicloruro de mercurio para el objeto. (Como norma precautoria, todas las personas que hayan estado expuestas a la infección del ántrax deberán informar prontamente de cualquier condición sospechosa (dolencia o pústula maligna) o algún síntoma extraño a un médico humano para que les pueda administrar suero anticarbonoso u otro tratamiento apropiado).

Artículo 97.- Cuando una canal tenga que aderezarse con la piel o el cuero adheridos, éstos deberán ser lavados concienzudamente y limpiados antes de que se haga cualquier incisión con el propósito de quitar una parte de ella o para eviscerarla, excepto cuando se sacrifiquen becerros por el método Kosher; en que las cabezas se desprenderán de las canales antes del lavado de éstas. La piel de todas las canales de becerro infestadas con larvas de mosca (*Hypoderma lineata* o *Hipoderma bovis*) u otros parásitos externos o afectadas con otras condiciones patológicas de la piel, se quitará al tiempo de la inspección post mortem.

Artículo 98.- A las canales de los porcinos antes de hacerles cualquier incisión para la inspección o evisceración, se les quitará toda la cerda, costras, caspa, suciedad, pezuñas y uñas accesorias; se lavarán concienzudamente y se limpiarán.

Artículo 99.- Al tiempo del sacrificio, se dividirá el esternón de toda canal y se quitarán las vísceras abdominales y torácicas para permitir una inspección apropiada.

Artículo 100.- Las canales o partes de ellas no deberán ser insufladas con aire. El traslado de la gordura o grasa del epiplón (redaño) o de otra grasa, de una canal gorda a una flaca, está prohibido.

Artículo 101.- Cuando únicamente tenga que ser decomisada parte de una canal debido a lesiones o traumatismo leves, la porción dañada será eliminada inmediatamente y se dispondrá de ella por tanqueo o desnaturalización o bien, se

colocará la canal inmediatamente en un local de retención y se mantendrá hay hasta que se enfríe y entonces se le quitará la parte dañada y se dispondrá de ella como se indica.

Artículo 102.- Las canales de los cerdos hiperinmunizados a los cuales se les haya hecho el sangrado final en una planta productora de suero bajo la vigilancia de un inspector de departamento pueden ser transportadas a un establecimiento TIF para su desuello e inspección post mortem de acuerdo con los preceptos de esta sección. El traslado de dichas canales al establecimiento TIF se hará en el menor tiempo posible y su entrega al tanque de escaldado se efectuará dentro de una hora de que se haya completado el término de sangrado. La identidad de las canales de los cerdos hiperinmunizados se asegurará de tal modo que se les identifique de manera positiva, así como para indicar la hora del sangrado final.

Artículo 103.- El personal oficial procederá a la reinspección de esas canales y si como resultado se encuentran alteraciones que las hagan impropias para el consumo, serán decomisadas y se dispondrá de ellas en la forma que previene el presente reglamento. En caso contrario es decir, cuando estén en condiciones de sanidad que permitan su uso en la alimentación humana, serán reselladas "inspeccionado y aprobado". México, pudiendo aprovecharse en la elaboración de productos comestibles.

Artículo 104.- Toda remisión de cerdos hiperinmunizados para su inspección post mortem, será acompañada de una relación en que se especifiquen el número e identidad de ellos, la cual será entregada en los rastros autorizados para comprobación de envío.

Artículo 105.- La carne, tejidos, órganos, glándulas y líquidos orgánicos diversos, destinados a la preparación de productos biológicos y farmacéuticos para uso humano y veterinario, provendrán de animales que hayan resultado sanos en las inspecciones ante y post mortem. Se someterán a refrigeración para su conservación y sólo se proveerá de ellos a los laboratorios autorizados oficialmente.

Artículo 106.- Los pulmones del ganado no se conservarán para consumo humano. Los pulmones que se encuentren afectados de enfermedades o estados patológicos y los que estén adulterados con residuos de productos químicos o biológicos serán decomisados e identificados "Inspeccionados y decomisados". Los pulmones decomisados no se destinarán a alimento de animales caseros (consentidos) o para otros propósitos alimentarios impropios para humanos. Deben mantenerse bajo control de inspección y se dispondrá de ellos por tanqueo.

Los pulmones que no se decomisen de acuerdo con el párrafo anterior, pueden utilizarse en la preparación de alimentos para animales caseros o para otros fines alimentarios, nunca para humanos, en el establecimiento TIF, siempre que se manejen de manera apropiada o sean distribuidos por éste al comercio o entregados a manufactureros farmacéuticos o para uso farmacéutico si están etiquetados como "pulmones de (según la especie), no comestibles. Para uso

farmacéutico únicamente". De otro modo, se dispondrá de ellos en el establecimiento TIF entregándolos a la planta de rendimiento.

Artículo 107.- Las glándulas mamarias del ganado vacuno, ovino, suino y caprino lactantes y las que se encuentren con algún proceso anatomopatológico deberán ser retiradas sin abrir los conductos o los senos galactóforos. Si se deja que el pus u otro material objetable llegue a ponerse en contacto con la canal, las partes contaminadas de ésta deberán quitarse y decomisarse.

Artículo 108.- Las ubres vacunas no lactantes pueden reservarse para fines alimenticios siempre que se proporcionen facilidades adecuadas para el manejo e inspección de ellas. El examen de las ubres por palpación debe hacerlo un empleado del servicio. Cuando a juicio del funcionario del servicio sea necesario para una inspección adecuada, los empleados del establecimiento TIF cortarán las ubres en secciones de no más de 5 cms. (2 pulgadas) de grueso. Todas las ubres que muestren lesiones patológicas deberán ser decomisadas por el empleado del servicio. Cada ubre deberá ser identificada de manera apropiada con su canal respectiva y mantenida separada de otras hasta que se decida su destino final.

Artículo 109.- Las ubres de las vacas marcadas oficialmente como "Reactoras a la brucelosis" o como "vacas eliminadas por mamitis", deberán ser decomisadas.

Artículo 110.- Las glándulas mamarias lactantes del ganado vacuno, ovino, suino y caprino no serán conservadas para fines alimenticios.

Artículo 111.- Las canales, órganos y otras partes deberán ser manejados de modo sanitario para evitar la contaminación con material fecal, orina, bilis, pelo, impurezas o materias extrañas; sin embargo, si ocurre ésta, deberá eliminarse la porción dañada rápidamente en forma satisfactoria para el inspector.

Artículo 112.- Los cerebros (sesos), la carne de cachete y los recortes de las cabezas de animales conmocionados por arma de fuego con balas de plomo, esponja de hierro o frágiles, no deberán conservarse para alimento humano, sino serán entregados en la planta de rendimiento para tanqueo.

Artículo 113.- Al tiempo del sacrificio de todos los ganados, un empleado del establecimiento abrirá la cápsula renal y expondrá los riñones para que los examine un funcionario del servicio.

CAPÍTULO SEXTO

Disposición De Canales Y Partes Enfermas O Adulteradas: Generalidades.

Artículo 114.- Las canales o partes de canales de todos los animales sacrificados en un establecimiento TIF, que en el momento de la matanza o en una inspección subsecuente, se encuentren afectadas de cualesquiera de las enfermedades o condiciones señaladas en este capítulo, recibirán su destino final de acuerdo con la sección relativa a la enfermedad o a su condición. Se advierte que ningún

producto deberá aceptarse para alimento humano, conforme a dichas secciones, a menos que se determine que no está adulterado de otra manera. Los productos que se admitan para cocción o refrigeración de acuerdo con esta parte, deberán manejarse con miras a este destino en el establecimiento TIF en que sean preparados inicialmente, salvo que sean trasladados a otro establecimiento TIF para tal tratamiento o en casos específicos, que los productos aprobados para refrigeración sean trasladados para ello a una negociación congeladora aprobada por el administrador del servicio. Se establece que cuando así se les traslade, los productos deberán enviarse en recipientes o contenedores cerrados y sellados o en un medio de transporte cerrado y sellado.

Como resultaría poco práctico formular reglas que cubrieran todos los casos y designar de manera precisa que etapa de un proceso patológico o de una condición tiene como resultante la adulteración de un producto, la decisión para disponer el último destino de todas las canales, órganos u otras partes que no estén cubiertos de manera específica en esta sección, se deja al criterio del Médico Veterinario responsable. El Médico Veterinario responsable debe emplear su criterio con relación a la disposición de todas las canales o partes de canales consideradas en esta sección, de manera que se asegure que únicamente sea admitido para alimento humano un producto totalmente sano, no adulterado.

Artículo 115.- En caso de duda sobre el padecimiento o enfermedad o sobre las causas que lo producen, o para confirmar un diagnóstico, se tomarán muestras de los tejidos enfermos y debidamente protegidos y empacados se remitirán a los laboratorios de la Red Nacional de Laboratorios de Diagnóstico, de la Dirección General de la Sanidad Animal o a los del Instituto Nacional de Investigadores Pecuarias, para su examen y estudio.

Artículo 116.- Tuberculosis.- Para determinar el destino de las canales y órganos de los animales tuberculosos, se aplicarán las siguientes disposiciones basadas en la diferencia de la especie: en el ganado vacuno, porcino, ovino, caprino.

(a).- **Canales decomisadas.-** Se decomisará toda la canal del ganado vacuno, porcino, ovino, caprino si se presentan cualesquiera de las siguientes condiciones:

(1).- Cuando las lesiones de la tuberculosis sean generalizadas se considera que la tuberculosis es generalizada, cuando las lesiones están distribuidas de manera que sólo pueden explicarse por la penetración de los bacilos en el sistema circulatorio.

(2).- Cuando en la inspección ante mortem se descubra que el animal tiene fiebre asociada con una lesión tuberculosa activa observada en la inspección post mortem.

(3).- Cuando haya asociada caquexia.

(4).- Cuando se encuentre una lesión tuberculosa en cualquier músculo o en el tejido intramuscular, hueso o articulación u órgano abdominal (con exclusión del

tacto gastrointestinal) o en cualquier ganglio linfático como resultado del avенamiento de un músculo, hueso, articulación u órgano abdominal (excluyendo el tracto gastrointestinal).

(5).- Cuando las lesiones en los tejidos sean extensas, bien sea de la cavidad torácica o de la abdominal.

(6).- Cuando las lesiones sean múltiples, agudas y activamente progresivas o

(7).- Cuando el carácter o extensión de las lesiones no sean indicadoras de otra manera de una condición localizada.

Artículo 117.- Organos u otras partes decomisados.- Un órgano u otras partes de una canal de cerdo, vacuno, ovino, caprino afectados de tuberculosis localizada serán decomisados cuando presenten lesiones tuberculosas o cuando el ganglio linfático correspondiente tenga lesiones de tuberculosis. Canales de ganado vacuno aprobadas sin restricción para alimento humano.- Las canales de ganado vacuno pueden ser aprobadas sin restricción para alimento humano solamente cuando la canal de un animal no identificado como reactor a una prueba de tuberculina realizada por un Médico Veterinario de la Dirección General de Sanidad Animal, otra dependencia del Gobierno o por un Médico Veterinario titulado, sea encontrada libre de lesiones tuberculosas en la inspección post mortem.

Porciones de canales y canales de ganado vacuno aprobadas para cocción. Cuando la canal de un vacuno muestre una lesión tuberculosa o lesiones que no sean tan serias o tan numerosas como las descritas en el párrafo (a) de esta sección, la porción no afectada puede ser admitida para cocción; si el carácter y extensión de las lesiones indican una condición localizada y si están calcificadas o encapsuladas y siempre que el órgano afectado u otra parte sean decomisados. Cuando la canal de un vacuno identificado como reactor a una prueba de tuberculina aplicada por un Médico Veterinario de la Dirección de Sanidad Animal, otra dependencia del Gobierno o por un Médico Veterinario titulado se encuentre libre de lesiones de tuberculosis, la canal puede ser admitida para cocción.

Artículo 118.- Canales y porciones de canales de cerdo aprobadas sin restricción para consumo humano.- Las canales de cerdo que se encuentren libres de lesiones tuberculosas en la inspección post mortem pueden ser admitidas para alimento humano sin restricción. Cuando las lesiones tuberculosas en una canal de cerdo estén localizadas y confinadas a un primer sitio de infección, como los ganglios linfáticos cervicales, los mesentéricos o los mediastinales, la porción no afectada de la canal puede ser aprobada para alimento humano sin restricción, después de que el órgano afectado u otra parte sean decomisados.

Artículo 119.- Porciones de canal de cerdo aprobadas para cocción. Cuando la canal de un porcino revele lesiones más serias o más numerosas que las descritas en el Artículo 118, pero no tan graves o tan numerosas como las descritas en el párrafo (a) del artículo 116, las porciones no afectadas de dicha canal pueden ser admitidas para cocción de acuerdo con el artículo 117; si el carácter y extensión de las lesiones indican una condición localizada y si están

calcificadas o encapsuladas y siempre que el órgano afectado u otra parte sean decomisados.

Artículo 120.- Canales de ovino, caprino admitidas sin restricción para alimento humano.- las canales de ovino, caprino y equino pueden admitirse sin restricción para alimento humano, únicamente si se encuentran libres de lesiones tuberculosas en la inspección post mortem.

Artículo 121.- Porciones de canales de ovino, caprino admitidas para cocción.- Si la canal de un ovino, caprino muestra lesión o lesiones tuberculosas que no sean tan serias o tan numerosas como las descritas en el párrafo (a) de esta sección, la porción no afectada puede ser admitida para cocción; si el carácter y extensión de las lesiones indican una condición localizada y si están calcificadas o encapsuladas y siempre que el órgano afectado u otra parte sean decomisadas.

Artículo 122.- Las pieles de porcinos rechazadas por tuberculosis o por alguna otra enfermedad transmisible al hombre o a los otros animales, podrán ser retiradas del establecimiento para ser curtidas o para otro uso comercial, con la condición de que sean desinfectadas sumergiéndolas por lo menos 5 minutos en una solución al 5% (cinco por ciento) de creosol compuesto o en una solución al 5% (cinco por ciento) de ácido fénico, o tratadas de cualquiera de otra manera que indique el responsable.

Artículo 123.- Cólera porcino (Fiebre Porcina Clásica).- (a) las canales de los cerdos afectados de cólera porcino serán decomisadas.

(b) Si en la inspección ante mortem de un animal sospechoso se observan síntomas no muy claros, pero presumibles de cólera porcino, la decisión que se tome se fundará en los resultados que se encuentren en la inspección post mortem y si la canal muestra lesiones en los riñones y ganglios linfáticos semejantes a las del cólera, se considerarán como de éste padecimiento y será decomisada.

(c) Cuando las lesiones sean semejantes a las del cólera y se presenten en los riñones y en los ganglios linfáticos de las canales de cerdos que hayan padecido normales en la inspección ante mortem, se hará una inspección más minuciosa para confirmarlas. Si en dicha inspección se encuentran lesiones características del cólera porcino en algún órgano o tejido además de las descubiertas en los riñones o en los ganglios linfáticos o en ambos, entonces todas las lesiones se considerarán como de cólera y la canal será decomisada.

Artículo 124.- Si se presentan a la inspección canales de cerdos que fueron inyectados con virus colérico, no de hiperinmunizados, después de los 28 días de la inyección, se les practicará inspección post mortem de acuerdo con las reglamentaciones, sin hacer aprecio al virus inyectado.

Artículo 125.- Las canales de cerdos afectados de erisipela en forma aguda o generalizada o que presenten modificaciones en algunos de sus sistemas, serán decomisadas.

Artículo 126.- Las canales de los cerdos afectados de erisipela en forma subaguda, localizada y no asociada con cambios en algún sistema (lesiones cuadrangulares) pueden aceptarse para alimento humano después de quitar y decomisar las partes afectadas, siempre que dichas canales se encuentren sanas en otros aspectos.

Artículo 127.- Las canales de animales afectados de artritis o poliartritis, localizadas y no asociadas con alteraciones de algún sistema, pueden aprobarse para fines alimenticios después de retirar y decomisar partes enfermas. Las articulaciones afectadas con su correspondiente ganglio linfático, serán retiradas y decomisadas, para impedir la contaminación de la carne aprobada. Las cápsulas articulares no podrán ser abiertas hasta que la articulación sea retirada.

Artículo 128.- Las canales de animales afectados de artritis serán decomisadas cuando haya evidencia de alteración de algún sistema.

Artículo 129.- Cuando las canales presenten artritis o poliartritis con presencia de abscesos periarticulares que puedan o no estar conectados con focos supurativos similares, deberán ser decomisadas cuando se manifiesten lesiones supurativas en más de una articulación; en caso contrario, sólo se decomisarán las partes afectadas, aceptando el resto.

Artículo 130.- Serán decomisados los bovinos que en la inspección post mortem muestren la presencia de anasarca en estado avanzado y caracterizada por extensivo y bien marcado edema generalizado.

Artículo 131.- Si estas canales, sus partes u órganos se encuentran afectados de anasarca en grado menor que el descrito anteriormente o que la lesión sea localizada, podrán ser aprobados para fines alimenticios después de retirar y decomisar los tejidos afectados.

Artículo 132.- Cuando en la inspección post mortem se encuentren lesiones de actinomicosis o actinobacilosis, las canales serán retiradas y decomisadas, aplicando las reglas fijadas para la tuberculosis.

Las canales que presenten buen estado de carnes y que muestren lesiones localizadas de actinomicosis o actinobacilosis no complicada, podrán ser aceptadas previo retiro y decomiso de los órganos y partes afectados.

Artículo 133.- Cuando la cabeza está afectada de actinomicosis o actinobacilosis, incluyendo la lengua, será decomisada, excepto cuando la enfermedad en el maxilar sea leve, estrictamente localizada, sin supuración, sin trayectos fistulosos, ni ganglios linfáticos afectados.

Si la lengua, se muestra libre del padecimiento, podrá ser aceptada o cuando la enfermedad sea leve y localizada o los ganglios linfáticos. La cabeza, incluyendo la lengua, podrá ser aceptada para alimento humano después de que hayan sido retirados y decomisados los ganglios linfáticos. Cuando la enfermedad sea leve y localizada en la lengua o sin complicación de los ganglios linfáticos correspondientes, la cabeza podrá ser aceptada después de retirar de decomisar la lengua y los ganglios linfáticos correspondientes.

Artículo 134.- Serán decomisadas las canales de animales afectados de o que muestren lesiones de cualesquiera de las enfermedades o padecimientos siguientes:

- 1) Fiebre carbonosa o Antrax
- 2) Carbón sintomático (gangrena enfisematosa)
- 3) Lesiones de vacuna sin cicatrizar (vaccinia)
- 4) Púrpura hemorrágica (fiebre petequial)
- 5) Osteoporosis generalizada
- 6) Claudicación inflamatoria aguda

Artículo 135.- Las canales de animales afectados de o que muestren lesiones de cualesquiera de las siguientes enfermedades o padecimientos serán decomisadas, excepto cuando se haya presentado la recuperación al grado de que sólo persistan lesiones localizadas, en cuyo caso la canal puede aceptarse para alimento humano después de que hayan eliminado y decomisado los órganos u otras partes afectados:

- 1) Anaplasmosis
- 2) Hemoglobinuria bacilar del ganado vacuno
- 3) Piroplasmosis (babesiosis)
- 4) Septicemia hemorrágica
- 5) Rinotraqueítis infecciosa de los bovinos
- 6) Leptospirosis

(Nota.- Aún cuando algunas de estas enfermedades no existen en el país las consideramos, en virtud de que en la actualidad se está permitiendo la entrada de ganado de abasto procedente de los Estados Unidos y de países Centroamericanos bien para ser sacrificado en maquila, para el consumo nacional o para cría, y por tanto, tenemos que admitir la posibilidad de su presentación u ocurrencia eventual)

Artículo 136.- Neoplasmas.- Se decomisará todo órgano o partes de una canal afectados con neoplasmas. Si hay evidencia de metástasis o de que la condición general del animal se ha visto afectada seriamente por el tamaño, posición o naturaleza del neoplasma, se decomisará toda la canal.

Artículo 137.- Las canales de animales afectados de epiteloma de los ojos o de la región orbitaria serán decomisadas en su totalidad si se presenta una de las tres condiciones siguientes:

- 1).- Que el padecimiento haya afectado la estructura ósea de la cabeza con infección extensiva, supuración y necrosis.
- 2).- Cuando exista metástasis del ojo, de la región orbitaria o de cualquier ganglio linfático, órganos internos, músculos, esqueletos u otras estructuras, sin atender la extensión del tumor primario, o

3).- La afección, independientemente de su extensión, está asociada con caquexia o evidencia de absorción o cambios secundarios. Las canales de animales afectados de epiteloma de los ojos o de la región orbitaria, a un grado menor que el descrito en el primer párrafo de este artículo, pueden ser admitidas para alimento humano después de que se elimine y decomise la cabeza, incluyendo la lengua y siempre que la canal esté normal.

Artículo 138.- Padecimientos pigmentarios: Melanosis, Xantosis, etc. Salvo lo que se preceptúa en otros artículos, las canales de los animales que muestren depósitos pigmentarios generalizados, etc. Localizados de tal carácter que se consideren insalubres o adulterados de otro modo, serán eliminadas y decomisadas.

Artículo 139.- Todas las heridas o rozaduras leves bien circunscritas de la lengua y porción interna de los labios y boca, cuando no presenten complicaciones de los ganglios linfáticos, deberán ser cuidadosamente seccionadas, dejando únicamente los tejidos sanos, normales, que pueden ser admitidos para alimento humano. Cualquier órgano u otra parte de una canal que esté seriamente lesionada o que esté afectado por un absceso, o por un proceso supurativo será decomisado, y cuando las lesiones sean de tal carácter o extensión que afecten toda la canal, ésta será decomisada totalmente. Las porciones de las canales que estén contaminadas con pus u otro material patógeno serán decomisadas.

Artículo 140.- Las canales afectadas con lesiones localizadas de brucelosis podrán ser aceptadas para alimento humano después de que las partes afectadas hayan sido quitadas y decomisadas.

Artículo 141.- Todas las canales de animales infectados de tal manera que el consumo de los productos de ellas pueda dar lugar a intoxicaciones alimentarias serán decomisadas. Esto incluye todas las canales que muestren signos de:

I.- Inflamación aguda de los pulmones, pleura, pericardio, peritoneo o meninges.

II.- Septicemia o piemia, ya sea de origen puerperal, traumático o de causas no determinadas.

III.- Enteritis o gastritis, hemorrágicas intensas o gangrenosas.

IV.- Metritis o mastitis agudas difusas.

V.- Flebitis de los vasos umbilicales.

VI.- Pericarditis traumática, séptica o purulenta.

VII.- Cualquier infección aguda, abscesos y focos supurativos si están asociados con nefritis aguda, degeneración grasosa del hígado y reblandecimiento del bazo, hiperemia pulmonar marcada, inflamación de los ganglios linfáticos, enrojecimiento difuso de la piel, caquexia, coloración ictérica de la canal o alguna semejante.

Artículo 142.- Los implementos contaminados por contacto con las canales o sus partes afectadas de algunas de las enfermedades o padecimientos señalados en este capítulo, serán cuidadosamente aseados y desinfectados y el equipo usado, como las carretillas para las vísceras, mesas de inspección y similares, será

lavado con agua caliente a una temperatura mínima de 82.5°C (180°F) Las canales o partes de las mismas contaminadas por contacto con canales enfermas, serán decomisadas a menos que los tejidos contaminados puedan separarse y sean eliminados en un lapso no mayor de dos horas.

Artículo 143.- La necrobacilosis se considerará al principio como una infección local y las canales en que las lesiones estén localizadas pueden aceptarse para alimento humano si están en buen estado de carnes, después de que se hayan quitado y decomisado las lesiones necróticas; sin embargo, cuando la emaciación, tumefacción e inflamación del tejido parenquimatoso de los órganos o el aumento de los ganglios linfáticos esté asociado a la infección y sea evidente que la enfermedad ha progresado más allá de una condición de localización al estado de toxemia, la canal por entero será decomisada por insalubre y perjudicial. Serán decomisadas igualmente las canales con septicemia como complicación de la necrosis local.

Artículo 144.- Linfadenitis Caseosa.- En casos de linfadenitis caseosa, se procederá de la manera siguiente:

a) Decomiso de las canales flacas en que se muestren bien marcadas las lesiones de los ganglios linfáticos viscerales y del esqueleto, o cuando muestren lesiones extensivas en cualquier parte.

b) Aceptadas para cocción las canales flacas que muestren lesiones bien marcadas en las vísceras, con sólo lesiones leves en otro sitio.

c) Serán aceptadas sin restricción, las canales flacas en que se observen lesiones leves en los ganglios linfáticos del esqueleto y en las vísceras.

d) Sin restricción se aceptarán las canales en buen estado de carnes que muestren lesiones bien marcadas en las vísceras y con lesiones leves en otras partes o que tengan lesiones marcadas localizadas en los ganglios linfáticos del esqueleto y leves en otro sitio.

e) Una canal que muestre lesiones bien marcadas en las vísceras y en los ganglios linfáticos del esqueleto, puede ser aceptada para cocción; pero si las lesiones en la canal que está en buen estado de carnes, son tan numerosas como extensas, deberá ser decomisada.

f) Todos los órganos afectados y los ganglios de las canales aceptadas para consumo humano sin restricción y de las aprobadas para cocción, deberán quitarse y decomisarse.

g) El término "flaco" empleado en este artículo no debe aplicarse a una canal anémica o emaciada; el término "lesiones", se refiere a lesiones de linfadenitis caseosa.

Artículo 145.- Serán decomisadas las canales que presente ictericia en cualquier grado, con degeneración parenquimatosa de los órganos, como resultado de infecciones o intoxicaciones, o las que muestren una intensa coloración

amarillenta o verde amarillenta, sin manifestaciones de infección o intoxicación. Las canales coloración amarillenta resultado de distintas causas a las enunciadas, pero que pierdan la coloración al ser refrigeradas, podrán ser aceptadas para fines alimenticios, en tanto que aquellas que no pierdan la coloración por la refrigeración podrán ser aceptadas para cocción.

Artículo 146.- Las canales o partes que hayan sido retenidas de acuerdo con las disposiciones que se indican en el artículo anterior no podrán ser aceptadas para fines alimenticios, hasta no haber practicado la inspección final a luz natural. Las canales o partes que de acuerdo con las disposiciones que se han enumerado, sean aceptadas para cocción, serán procesadas en la forma establecida.

Artículo 147.- Las canales de cerdo que despidan olor sexual pronunciado serán decomisadas. La carne de las canales de cerdo que despidan un olor sexual menos marcado podrá ser aceptada para la elaboración de productos alimenticios de carne molida y cocida o para el rendimiento. De otro modo, será decomisada.

Artículo 148.- Las canales de animales afectados de sarna en fase avanzada cuando muestren caquexia o inflamación extensa de los músculos serán decomisadas. Cuando el padecimiento sea leve, las canales podrán ser aceptadas después de retirar la parte afectada.

Artículo 149.- Las canales de los cerdos afectados de urticaria, sarna demodéica o eritema pueden aceptarse para alimento humano después de desprender y decomisar la piel afectada, si la canal no está adulterada de otro modo.

Artículo 150.- (a).- Salvo lo que se prescribe en el párrafo (2) de este artículo, se dispondrá de las canales del ganado vacuno afectado con lesiones de *Cysticercus bovis* de la manera siguiente:

(1) Las canales de ganado vacuno que muestren lesiones de *Cysticercus bovis* serán decomisadas si la infestación es extensa o si la musculatura está edematosa o descolorada. Se considerará que las canales están infestadas intensamente si además de encontrar lesiones en por lo menos dos de los sitios usuales de inspección, digamos el corazón, el diafragma y sus pilares, los músculos de la masticación, esófago, lengua y musculatura expuesta durante las operaciones normales de corte y arreglo de la canal, se encuentran en por lo menos dos de los sitios expuestos por (1) incisión hecha en cada pierna que muestre la musculatura en sección transversa y (2) en una incisión transversal en cada una de las paletillas comenzando 5 u 8 cms. (2 ó 3 pulgadas) arriba de la punta del olécranon y extendiéndose hacia el húmero.

(2) Las canales del ganado vacuno que muestren una o más lesiones de tenia de *cysticercus bovis*, pero no tan extensas como las indicadas en el párrafo (1), determinadas por un examen cuidadoso, incluyendo, pero no limitándose al del corazón, diafragma y sus pilares, músculos de la masticación, esófago, lengua y musculatura expuesta durante las operaciones normales del recorte y arreglo de la canal, pueden ser aceptadas para consumo humano después de que se retiren y decomisen las lesiones con el tejido circunvecino. Siempre que las canales

identificadas de manera apropiada con etiquetas de "Retenida", se hayan mantenido en refrigeración bajo vigilancia efectiva de un inspector a una temperatura no mayor de 9.5°C bajo cero (15°F) en forma continua por un período no menor de veinte días. Una alternativa a la retención en refrigeración como se establece en esta sección, es someter dichas canales y carne a un calentamiento completo a una temperatura no menor de 60°C (140°F) bajo control efectivo de un inspector.

Artículo 151.- Las vísceras comestibles y la gordura serán objeto del mismo destino que el resto de la canal de que proceden (refrigeración o cocción) a menos que se encuentre en ellas alguna lesión de *Cysticercus bovis* en cuyo caso serán decomisadas.

Artículo 152.- Los intestinos, esófago y vejigas, de bovinos infestados con *Cysticercus bovis*, y que han sido aceptados para fines alimenticios o para la refrigeración, pueden ser usados para embutidos después de haberlos sujetado a los métodos usuales de preparación y haber pasado satisfactoriamente la inspección final.

Artículo 153.- La inspección para la determinación de infestación con *Cysticercus bovis*, puede ser omitida cuando se trate de becerros menores de seis semanas, limitándose la inspección a un examen cuidadoso de la superficie del corazón y de aquellas otras superficies visibles de este proceso, en becerros mayores de esta edad.

Artículo 154.- Para determinar el destino de las canales de cerdos infestadas de *Cysticercus cellulosae*, se procederá de la manera siguiente:

a) A los cerdos marcados como "Sospechosos" en la inspección en pie después de ser sacrificados les será desprendida la lengua para inspeccionarla y poner al descubierto en su caso las lesiones que dieron lugar a la marca de "Sospechoso".

b) Serán cortadas todas las masas musculares de la región de la espalda, seccionándolas ampliamente y luego hacia la derecha e izquierda del corte inicial, se practicarán otros cortes con el objeto de que las masas musculares divididas permitan observar la superficie seccionada.

c) Se practicarán incisiones en otras regiones musculares y se hará la inspección de las vísceras, esófago y diafragma. A las canales cuya infestación sea muy intensa, les será desprendida la piel y lardo, destazando el cuerpo del animal; las piezas que resulten enfermas serán decomisadas y aprovechadas en la elaboración de subproductos que no se utilicen en el consumo humano. Si la infestación no es muy intensa y permite que se desprendan los cisticercos de las masas musculares previa laminación de las mismas, las carnes exentas ya de ellos podrán ser autorizadas para cocción.

La fritura de las carnes debe hacerse a una temperatura no menor de 60 grados centígrados.

Si como consecuencia de la cisticercosis, las carnes han sufrido alteraciones presentando estado acuoso o descoloración, se considerarán como impropias para el consumo y serán decomisada.

Artículo 155.- (b).- Canales o productos de carne de cerdo con triquinela o lesiones de ésta. Como la presencia de triquinela (*trichinella spiralis*) o las lesiones de ésta no se pueden diagnosticar en la canal por un examen a simple vista, ya que se trata de un verme de dimensiones microscópicas, y todavía no hay un sistema o prueba prácticos y seguros (salvo la observación con triquinoscopio), que garanticen la ausencia absoluta de él en la carne de cerdo, conviene suponer que todos los cerdos están infestados de triquinela y por lo tanto, sus carnes y los productos a base de ella, deben ser tratados de modo de destruir el parásito sea por cocimiento, fritura, congelación o curado.

El examen de la carne de cerdo a base de triquinoscopio es obligatorio en algunos países. En Alemania se ha comprobado estadísticamente que ha reducido eficazmente los casos de triquinelosis a diferencia de lo que ocurre en otras muchas naciones.

Del consumidor se espera que cocine los cortes frescos del cerdo que no hayan sido procesados para destruir la triquinela.

(a).- Cocimiento.- La temperatura de cocimiento a que deben someterse los productos preparados a base de carne de cerdo no será menor de 58.3°C (137°F), aunque otros recomiendan no sea de menos de 76.67°C (170°F). Es importante que cada pieza sometida al cocimiento quede completamente sumergida en el líquido durante todo el tiempo que dure la operación.

(b).- Refrigeración.- la carne de cerdo o los productos alimenticios a base de ella en cualquier etapa de su elaboración y después del enfriado preparatorio, se someterán a una temperatura no mayor de 4°C (39.5°F) o de congelamiento.

Los productos sujetos a refrigeración o dentro de sus contenedores estarán colocados en las cámaras frigoríficas con el espacio suficiente de manera de asegurar la libre circulación del aire entre las piezas de carne, capas, bloques, cajas, barriles o cuñetes a fin de que la temperatura se reduzca rápidamente según el caso.

Durante el período de refrigeración, los productos en tratamiento se conservarán separados de los que estén almacenados; por lo tanto, se dispondrá de cámaras o compartimentos equipados con cerraduras o sellos de la oficina de inspección. Una vez establecida la refrigeración, el producto se conservará bajo la estricta vigilancia del responsable hasta que se termine su tratamiento o hasta que se traslade a otro establecimiento donde se terminará su afinamiento.

(c).- Curado.- La sal común mata la triquinelas en concentración al 20% en pocos segundos y al 5% en unas 7.30 horas. Disposiciones particulares se proporcionan en el reglamento de industrialización.

Para asegurar el cumplimiento efectivo de todo lo anterior, el personal oficial que vigile el manejo de la carne de cerdo para matar la triquinela, tendrá muy presente la importancia de salvaguardar al consumidor y seguirá puntualmente las instrucciones relativas. Observar cuidadosamente los termómetros oficiales, a fin de no usar los que adolezcan los defectos o falta de exactitud. Confrontará las temperaturas internas de todos los productos sujetos a conocimiento y refrigeración usando termómetros oficiales, comprobará con frecuencia con los termómetros registradores automáticos y desechará los que se consideren defectuosos.

Artículo 156.- Para fijar el destino de las canales, órganos comestibles y otras partes de ellas que muestren evidencia de infestación con parásitos no transmisibles al hombre, se seguirán las siguientes reglas generales, salvo lo que se preceptúa de otra manera.

(a) Si las lesiones están localizadas de tal modo y son de naturaleza que los parásitos y las lesiones causadas por ellos pueden ser completamente eliminadas, la porción no afectada de la canal, órgano u otra parte de porciones afectadas. Si un órgano o parte de la canal muestran numerosas lesiones causadas por parásitos o si el carácter de la infestación es tal que la extirpación completa de la invasión convierte la parte de algún modo en impropia para consumo humano, la parte afectada será decomisada. Si los parásitos están distribuidos en la canal de tal forma o son de tal naturaleza que su eliminación y la de las lesiones ocasionadas por ellos resulta impracticable, ninguna parte de ella será aceptada para alimento humano. Si la infestación es excesiva, la canal será decomisada, si es moderada, la canal será aceptada para cocción; pero en caso de que no sea cocida como lo estipulan las disposiciones establecidas, será decomisada.

Artículo 157.- En el caso de canales de ovino con quistes de tenia *Cysticercus ovis* (que no es transmisible al hombre), podrán ser aceptadas para alimento humano después de retirar y decomisar las porciones infestadas. Sin embargo, se establece que si en la inspección final de canales retenidas de ovinos debido a esta parasitosis, el número total de quistes encontrados en el tejido muscular o en los inmediatos a este, excluyendo al corazón, excede de cinco, esto se tomará como indicación de que los quistes están tan generalmente distribuidos y son tan numerosos, que su eliminación sería impracticable y toda la canal será decomisada o destinada a calentamiento completo a una temperatura no menor de 60°C (140°F) después de quitar y decomisar todas las partes afectadas.

Artículo 158.- Las canales de animales infestados con *Coenurus cerebralis*, *Multiceps multiceps*, podrán ser aceptadas para alimento humano después de decomisar el órgano afectado (cerebro, medula). Los órganos o partes de las canales infestados con quistes hidatícos (*Echinococcus*), serán decomisados. Los hígados infestados con *Fasciola* o quistes de tenia, serán decomisados.

Artículo 159.- Las canales de animales muy flacos, impropias para producir carnes sanas y nutritivas y las que muestren inflamación serosa de los músculos o degeneración serosa o mucoide del tejido adiposo, serán decomisadas. La modificación gelatinosa de la grasa en torno al corazón y a los riñones de las

canales de animales bien nutridos o el simple enflaquecimiento, no se clasificarán como emaciación.

Artículo 160.- Animales lesionados sacrificados a horas extraordinarias. Cuando por razones de humanidad sea necesario sacrificar a un animal lesionado, en la noche o en domingo o en un día de fiesta en que el inspector responsable no pueda ser localizado, la canal y todas sus partes deberán ser conservadas para inspección; con la cabeza y todas las vísceras, excepto el estómago, la vejiga y los intestinos, mantenidos por sus inserciones naturales. Si no se guardan todas las partes para inspección, la canal deberá ser decomisada.

Si en la inspección de la canal de un animal sacrificado en ausencia del Médico Veterinario Responsable, se encuentra una lesión u otra evidencia indicadora de que estaba enfermo o afectado de cualquier otra condición que hubiera requerido decomiso del animal en la inspección ante mortem o si hay carencia de evidencia de la condición que haya hecho necesario el sacrificio de emergencia, la canal será decomisada.

Artículo 161|.- Las canales de animales que se encuentren en avanzado estado de gestación, mostrando signos de parto o aquéllos que dentro de los diez días siguientes al parto no muestren signos de trastornos sépticos, podrán ser aceptados para cocción.

Artículo 162.- Las canales de becerros, lechones, cabritos, corderos jóvenes se consideren malsanos y deben decomisarse si:

- a) La carne tiene apariencia aguada, suelta, se desgarrar fácilmente y puede perforarse con el dedo, o
- b) Su color es rojo grisáceo, o
- c) Si en lo general, está ausente de buen desarrollo muscular, lo que se aprecia especialmente en la parte superior de la pierna, donde a veces se presentan cortas cantidades de infiltrados serosos o pequeñas zonas edematosas entre los músculos, o
- d) El tejido, que más tarde se transforma en la cápsula renal, es edematoso, amarillo sucio o rojo grisáceo, resistente y entremezclado con islotes de grasa.

Artículo 163.- Los animales de vientre o que hayan nacido muertos, serán decomisados, no pudiendo desprendérseles las pieles en los locales destinados al manejo de productos alimenticios.

Artículo 164.- Serán decomisados los animales muertos por asfixia en cualquiera de sus formas y también los cerdos vivos que hayan caído en el baño de escaldado.

Artículo 165.- Todos los hígados de animal afectados de carotenosis serán decomisados. Los hígados de bovinos adultos y jóvenes que muestren las características conocidas como pintos, arenosos o cirróticos, serán aceptados o decomisados, de acuerdo con las siguientes reglas:

1) Cuando el órgano, alguna o todas las condiciones sean leves, todo él será aceptado para alimento humano sin restricción.

2) Cuando alguna o todas las condiciones sean más serias y abarquen menos de la mitad del órgano, mientras en el resto de él las condiciones son leves o no existen, la parte ligeramente afectada será aceptada sin restricción para alimento humano y la otra será decomisada.

3) Cuando alguna o todas las condiciones sean más bien serias que leves y abarquen la mitad o más del órgano, todo él será decomisado.

4) La división de un órgano en dos partes, como se establece en este artículo, para su destino, será hecha de un solo corte a través de él. Esto desde luego no impide que se hagan los cortes necesarios para una correcta inspección.

5) Los hígados "telangiectásicos", "arenosos" o "pintos" y partes de los que han sido rechazados para alimento humano, pueden salir de un establecimiento TIF para otros fines que no sea consumo humano de acuerdo con la reglamentación aprobada.

Artículo 166.- Toda canal procedente de los animales afectados con exantema vesicular o estomatitis vesicular, será decomisada si el padecimiento es agudo o si la extensión del mismo es tal que afecte todas sus partes o si hay indicios de absorción o cambios secundarios. Toda canal de animal afectado de exantema vesicular o estomatitis vesicular en menor grado que la descrita en el párrafo anterior, podrá aceptarse para usos alimenticios después de retirar y decomisar las partes afectadas.

Artículo 167.- Las canales de los animales identificados como sospechosos por listeriosis se aceptarán para alimento humano después de decomisar la cabeza, si la canal está normal en otros aspectos.

Artículo 168.- Las canales de los animales muy anémicos para producir carnes sanas y nutritivas, serán decomisadas.

Artículo 169.- Inflamación muscular, degeneración o infiltración. Si en una canal se encuentran lesiones musculares distribuidas de tal manera o de tal naturaleza que su eliminación sea impracticable, será decomisada. Si las lesiones musculares se encuentran distribuidas de manera o son de tal naturaleza que su eliminación sea impracticable, el destino de la canal, órganos edibles y otras partes que muestren lesiones musculares se regirá por las siguientes reglas:

Si las lesiones están localizadas de tal modo y son de tal carácter que los tejidos afectados pueden eliminarse, las partes no afectadas se admitirán para alimento humano después de que se retire y decomise la porción afectada.

Si una parte de la canal muestra numerosas lesiones o la naturaleza de la lesión es tal que sea difícil e incierto llevar a cabo la extirpación completa e ella o si la lesión convierte la parte en impropia para consumo humano de alguna otra manera, la parte será decomisada. Si las lesiones son ligeras o de tal naturaleza

que parezcan insignificantes desde el punto de vista de la sanidad, la canal o partes podrán aceptarse para empleo en la elaboración de productos de carne molida y cocida después del retiro y decomiso de las porciones visiblemente afectadas.

Artículo 170.- Serán decomisadas las canales de los animales que estén afectados de granuloma coccidial generalizado o que muestren alteraciones en un sistema debido a tal padecimiento.

Las canales que muestren lesiones localizadas de la enfermedad pueden ser aceptadas para alimento humano, después que se quiten y decomisen las partes afectadas.

Artículo 171.- Olores extraños y a orina.

a) Serán decomisadas las canales que despidan olor pronunciado a medicinas, productos químicos o a otras sustancias.

b) Se decomisarán las canales que despidan fuerte olor a orina.

c) Las canales, órganos o partes afectadas por un olor en menor grado que los descritos en (a) y (b) y que pueda eliminarse por el recorte o la refrigeración, podrán aceptarse para alimento humano después de retirar las partes afectadas o desaparezca la condición objetada.

Artículo 172.- La carne y los productos cárneos de animales a los que se les haya administrado material radioactivo serán decomisados a menos que el empleo de dicha radiación haya sido de acuerdo con la reglamentación establecida.

Artículo 173.- Residuos biológicos.- Se decomisarán las canales, órganos y otras partes de los animales si se determina que están adulterados debido a la presencia de residuos de productos biológicos.

Artículo 174.- La carne y productos frescos o industrializados, que hayan sido rechazados para consumo humano, previa limpieza y esterilización de los mismos, podrán ser aprovechados para la alimentación e canideos, haciéndose constar en la leyenda de las etiquetas, marcas y rótulos de los empaques y envases que los contenga, que se trata de "alimentos para perros".

Artículo 175.- La carne y despojos impropios para el consumo humano, podrán aprovecharse en la elaboración de "Tankage" o "asientos".

CAPÍTULO SÉPTIMO

Manejo Y Disposición De Productos Decomisados O Incomestibles En Los Establecimientos TIF.

Artículo 176.- Disposición de productos decomisados en los establecimientos TIF que cuentan con planta de rendimiento; sellado de los tanques.

a).- En los establecimientos TIF que tengan planta de rendimiento, deberá disponerse en las canales, partes de ellas y otros productos decomisados, por medio de tanqueo, salvo lo que se prescribe en el inciso (c) de este artículo o en cualquiera otra parte del reglamento, como sigue:

(1).- Primeramente, el responsable cerrará, sellándola de manera segura, la abertura inferior del tanque o cocedor, excepto cuando esté conectado permanentemente con la línea de soplado o insuflación; En seguida, en su presencia, se colocarán en el cocedor los productos decomisados, después de lo cual cerrará con sello, de modo seguro, la abertura superior y verá que el contenido sea sometido a un calentamiento suficiente durante el tiempo necesario para inutilizarlo de modo efectivo para fines de alimentación humana.

(2).- Se ha visto que la utilización de equipo como trituradoras o picadoras para la preparación previa al tanqueo de los productos decomisados en el departamento de productos incomedibles, da al material un carácter y apariencia inedibles. De acuerdo con esto, si los productos decomisados se Trituran o pican, los sistemas de transporte, tanques de rendimiento y otro equipo que se use en el manejo del material triturado o picado, no necesitan estar bajo llave o ser cerrados con sello durante las operaciones del tanqueo. Si los tanques de rendimiento u otro equipo contienen material decomisado no triturado o picado de la manera descrita, el equipo deberá ser cerrado con sello como lo prescribe el párrafo (1). Si el material triturado o picado no se somete a rendimiento en el establecimiento TIF donde se produce, será desnaturalizado como lo previene el artículo 177, antes de salir de dicho establecimiento.

(b).- Los sellos de los tanques serán rotos únicamente por el responsable y sólo después de que el contenido haya sido tratado como se prescribe en el párrafo (a) de este artículo. Las grasas fundidas, derivadas del material decomisado, se conservarán hasta que un empleado del servicio haya tenido oportunidad de determinar si satisfacen los requisitos de este capítulo. El responsable u otro empleado del servicio tomarán muestras tan a menudo como sea necesario para determinar si la grasa rendida ha sido desnaturalizada de manera efectiva.

(c).- las canales de animales decomisados de acuerdo con los artículos 45, 46, 47 y 48 podrán ser tratadas, con la aprobación del inspector, como lo previene el artículo 177, en vez de ser tanqueadas.

Artículo 177.- La planta de rendimiento y otras instalaciones para los productos impropios de consumo humano (inedibles), deben estar separadas de los locales para los productos edibles.

Todos los tanques y equipo utilizados para el rendimiento, preparación de otro modo o almacenamiento de productos inedibles, deberán estar en locales o compartimentos separados de los empleados para preparar o almacenar productos edibles o comestibles. No debe haber conexión entre los locales o compartimentos que contengan productos inedibles y los que tengan productos comestibles para uso humano, excepto un vano o entrada de puerta de

comunicación entre el departamento de sacrificio o el de separación de vísceras y el cuarto en que se efectúa la carga de los tanques de la planta de rendimiento de productos inedibles. Las tuberías y conductos instalados de acuerdo con los arreglos permitidos por el capítulo tercero o los que sean aprobados por la secretaría en casos específicos, pueden emplearse para transportar o introducir el material inedible y el decomisado de los departamentos de productos comestibles a los de productos incomedibles.

Artículo 178.- Disposición de productos decomisados en los establecimientos TIF que no cuentan con planta de rendimiento:

(a).- Las canales, partes de ellas y otros productos decomisados, en un establecimiento TIF que no dispone de planta de rendimiento, deberán, salvo lo que previene el inciso (b) de este artículo o en cualesquiera otros, ser inutilizados en presencia del responsable, por incineración o desnaturalizados con fenol o un desinfectante crecílico, o con una fórmula consistente en una parte del colorante DF&C verde No. 3 (verde oscuro FCF), 40 partes de agua, 40 de detergente líquido y 40 partes de aceite de citronela o cualquier otro material de patente aprobado por la secretaría en casos específicos. Cuando dicho producto tenga que ser desnaturalizado, se desmenuzará en pequeñas fracciones antes de que se le aplique el agente desnaturalizante, salvo en el caso de animales muertos que no hayan sido aderezados, en que el desnaturalizante podrá ser aplicado por inyección. El desnaturalizante deberá introducirse en todas las porciones de la canal o del producto, al grado necesario para impedir su empleo como alimento humano.

(b).- En los establecimientos TIF que no cuenten con planta de rendimiento; se dispondrá de todas las canales y partes decomisadas debido a fiebre carbonosa o ántrax, como han quedado identificadas en el artículo 91, por: (1) incineración completa o (2), por desnaturalización concienzuda con fenol o un desinfectante crecílico. El inspector responsable de la empacadora deberá avisar inmediatamente al supervisor de la zona para que haga las notificaciones consiguientes al clínico de campo correspondiente.

Artículo 179.- Supresión de olores al preparar productos inedibles. Los tanques, desecadores de fertilizantes y otro equipo, empleados en la preparación de productos incomedibles, deberán estar dotados convenientemente de condensadores y otros aditamentos que eliminen de manera aceptable los olores propios de semejante proceso.

Artículo 180.- Grasas fundidas impropias para consumo humano preparadas en los establecimientos TIF. Con excepción de lo que se establece en el capítulo décimo noveno 11 (c), las grasas animales fundidas en los establecimientos TIF, derivadas de materiales decomisados u otros inedibles, serán desnaturalizadas para distinguirlas de modo efectivo de los productos comestibles, sea con derecho de baja calidad durante el rendimiento o añadiéndoles y mezclándoles bien aceite desnaturalizante, petróleo No. 2 o brucina disuelta en una mezcla de alcohol y aguarrás o aceite de romero, y podrán ser enviadas al comercio de acuerdo con el capítulo decimonoveno 11 (d).

Artículo 181.- Grasas impropias para consumo humano procedentes de origen extraño a los establecimientos TIF.

Salvo lo que preceptúa el capítulo decimonoveno 11 (c), las grasas inedibles o impropias para consumo humano, procedentes de empresas ajenas a los locales de cualquier establecimiento TIF, no deben ser recibidas por éstos excepto en el local de tanqueo, destinado a los productos incomedibles, y esto solamente cuando hayan sido desnaturalizadas de acuerdo con el artículo 179 y sean marcadas de conformidad con el artículo 222 y cuando su recepción en la sala de tanqueo no dé lugar a condiciones insalubres en los locales; dichas grasas no se recibirán en volumen tal que interfiera con la rápida disposición de material inedible o decomisado producido en el establecimiento. Cuando se reciban, no deberán introducirse a ningún local o compartimiento empleado para productos comestibles.

Artículo 182.- Las canales de ganado decomisado en la inspección ante mortem no deben pasar por zonas de productos comestibles. Las canales de animales que hayan sido decomisados en la inspección ante mortem, no deben conducirse o pasar a través de salas o compartimentos en que se prepare, maneje o almacene un producto comestible.

Artículo 183.- Canales de animales que hayan fallecido.

(a).- Con excepción de los animales muertos que hayan fallecido en el trayecto y que se reciban con el ganado para el sacrificio en un establecimiento de inspección federal, ningún animal muerto o parte de la canal de cualquier animal que haya perecido de otra manera que por sacrificio, podrá introducirse a los locales de un establecimiento TIF a menos que se obtenga permiso previo para ello del supervisor de la zona.

(b).- Por ningún motivo podrá meterse la canal de un animal que haya muerto de otro modo que por sacrificio o cualquiera parte del mismo, en un local o compartimento en que se prepare, maneje o almacene un producto edible o comestible para personas.

Artículo 184.- Ejemplares para fines educativos, investigación u otros objetos no alimentarios; se requiere permiso para ello.

a).- Los ejemplares de materiales decomisados o impropios para el consumo humano, incluyendo embriones y especímenes de parásitos, puede dejarse salgan del establecimiento para fines educativos, investigación u otros propósitos no alimentarios con permiso expedido por el supervisor de la zona, siempre que la persona que desee semejantes especímenes formule una solicitud escrita dirigida a éste para dicha autorización en la forma 135 y arregle y reciba licencia por parte del establecimiento TIF para obtener esos ejemplares. Los permisos deben expedirse por un período no mayor de 1 año y pueden ser revocados por el supervisor de la zona si los ejemplares no se utilizan como se asienta en la solicitud o si la recolección o el manejo de ellos, interfiere con la inspección o el mantenimiento de las condiciones sanitarias del establecimiento.

(b).- Los ejemplares a que se refiere el párrafo (a) deberán ser recolectados y manipulados únicamente a la hora y lugar indicados, de manera de no interferir con la inspección o causar cualquiera condición objetable y se identificarán como inedibles cuando salgan del establecimiento TIF.

Artículo 185.- Hígados decomisados debido a infestación parasitaria y por otras causas; condiciones para su disposición con otros fines que alimento humano.

(a).- Los Hígados decomisados debido a infestación con Fasciola pueden salir de un establecimiento TIF únicamente para propósitos distintos que alimento humano y sólo si primero se cortan de manera profusa, luego se identifican (tratándolos) y manejan como se indica en seguida. El tratamiento o identificación se hará por (1) inmersión de los hígados cortados en una solución caliente compuesta de una parte del colorante FD&C verde No. 3 ó violeta de metilo en 5,000 parte de agua, seguida de un lavado en agua dulce hasta que ésta no salga coloreada o por (2) aplicación de carbón vegetal, desecado, finalmente pulverizado, de conformidad con el capítulo decimonoveno 13. Los hígados deben ser congelados o cocidos como lo prescribe este artículo. La congelación debe ser precedida por la refrigeración de los hígados a una temperatura no mayor de 4.44°C (40°F). Los hígados empacados en contenedores de no más de 18°C. (7 pulgadas) de profundidad, deberán luego mantenerse por un período cuando menos de 10 días a una temperatura no mayor de menos 9.44°C (15°F) o por un período cuando menos de 5 días a una temperatura no mayor de menos 12.22°C (10°F). Los hígados empacados en contenedores o receptáculos de más de 18 c. (7 pulgadas) de profundidad, pero de menos de 68.5 c. (27 pulgadas), deberán mantenerse cuando menos 20 días a una temperatura no mayor de menos 9.44°C (15°F) o por no menos de 10 días a una temperatura no más elevada de menos 12.22°C (10°F). En vez de congelados, los hígados pueden ser cocidos concienzudamente. Es esencial que los hígados sean tratados o identificados suficientemente por la descoloración con la tintura o el carbón vegetal a fin de impedir su uso como alimento humano. La congelación puede llevarse al cabo en el congelador común y corriente en un compartimiento separado convenientemente, o en un receptáculo mantenido bajo llave al cuidado del personal del servicio.

Artículo 186.- Manipulación de ciertos productos decomisados, para otros fines que alimento humano. Las canales decomisadas de animales afectados de una o más de las siguientes condiciones pueden salir de un establecimiento TIF únicamente para propósitos distintos que para alimento humano y sólo si se obtiene permiso para ello del supervisor de la zona: Anasarca, Carcinoma ocular celular escamoso (después de que se elimine el tejido neoplásico), emaciación, miositis eosinofílica, inmadurez, lesiones o lastimaduras asépticas y sarcosporidiosis. Esta disposición también se aplica a los becerros nonatos y a productos tales como panzas y ubres cuando no hayan sido manejadas como lo requiere este capítulo para los productos destinados al consumo humano; siempre que dichos artículos no hayan sido decomisados por otras razones patológicas. Semejante permiso se concederá únicamente si todas las partes que se vayan a utilizar sean manipuladas prontamente, se les corte de manera profusa y se les identifica (desnaturalizada) adecuadamente como lo prescribe el capítulo décimo noveno 13. (a) (2). El corte, identificación y empaque del

producto, deberá efectuarse en una zona de productos inedibles o impropios para consumo humano bajo la supervisión de un inspector. Las facilidades o instalaciones de que se disponga deben ser adecuadas para que las canales o partes de ellas, recuperadas de acuerdo con estas prescripciones, no se contaminen con pus, estiércol o materiales sépticos o tóxicos, o sustancias similares. La operación no debe dar lugar a condiciones insalubres dentro del establecimiento TIF.

Artículo 187.- Canales y partes aceptadas para cocción; beneficiadas en manteca, grasa de cerdo fundida o en sebo.

Las canales y partes aprobadas para cocción pueden ser beneficiadas en manteca o en grasa de cerdo fundida de acuerdo con los artículos 298 y 299 (b) o en sebo fundido, siempre que semejante aprovechamiento se haga de la manera siguiente:

(a).- Cuando se emplee equipo cerrado de rendimiento, primeramente el responsable cerrará sellándola de manera segura, la abertura inferior del tanque, excepto cuando esté conectado permanentemente con una línea de soplado o insuflación; Enseguida, en su presencia, se colocarán en el referido equipo las canales o partes, después de lo cual sellará de manera segura la abertura superior. Cuando el producto aprobado para cocción, no consista en una canal o parte principal entera, los requisitos para cerrar con sello el tanque quedarán a discreción del responsable con aprobación del supervisor de la zona. Semejantes canales y partes serán cocidas durante un tiempo suficiente para rendirlas de modo efectivo en manteca, grasa de cerdo fundida o en sebo, (según el caso), siempre que todas ellas sean sometidas al calor a una temperatura no menor de 76.67°C (170°F) por un período cuando menos de 30 minutos.

(b).- En los establecimientos que no estén dotados de equipo cerrado de rendimiento para el aprovechamiento de canales y partes aprobadas para cocción, en manteca, grasa de puerco fundida o en sebo, (según el caso), las canales o partes pueden ser procesadas en cazos abiertos bajo la supervisión directa del responsable. Dicho rendimiento deberá hacerse durante las horas regulares de trabajo y de acuerdo con los requisitos de temperatura y tiempo especificados.

Artículo 188.- Canales y partes aprobadas para cocción; aprovechamiento para propósitos de alimento humano después de cocidas. Las canales y partes admitidas para cocción pueden emplearse en la preparación de productos cárneos de consumo humano, siempre que sean sometidas al calor a una temperatura, no inferior a 76.67°C (170°F) por un período de no menos de 30 minutos, bien sea antes de ser utilizadas o durante la preparación del producto.

Artículo 189.- Disposición de productos aprobados para cocción si no se manejan de acuerdo con esta parte. Los productos que se aprueben para cocción, si no se manejan y procesan de acuerdo con las prescripciones de esta parte, deberán tratarse de conformidad con los artículos 175 ó 177.

CAPITULO OCTAVO

De Las Manipulaciones De Aprovechamiento En General

Artículo 190.- En los cortes de la carne se seguirán, los sistemas de división por mitades y cuartos de canal, autorizándose el uso de otros cuando las exigencias del mercado lo ameriten.

Artículo 191.- El personal oficial adscrito aun Establecimiento TIF vigilará en forma sistemática las operaciones de aprovechamiento, congelación, refrigeración, y cualquier otra forma de preparar, conservar o beneficiar la carne y demás productos comestibles o incomedibles, así como su empaque, almacenamiento, envío o recepción, cuidando que se realicen en todas sus fases en condiciones de estricta higiene y limpieza. Los supervisores cuidarán del cumplimiento de todas ellas en los Establecimientos TIF de su Zona.

Artículo 192.- No se emplearán instalaciones o accesorios, como mesas, carros, charolas, tanques, cubas, máquinas, implementos, latas o contenedores de cualquier clase, de materiales y construcción que contaminen o adulteren el producto, debiendo ser limpios y sanitarios. Todas las etapas de la preparación de productos comestibles deberán realizarse cuidadosamente, con limpieza estricta en locales o compartimentos separados de los utilizados para productos no comestibles.

Artículo 193.- Será responsabilidad del operador de cada Establecimiento TIF cumplir con la Ley y los reglamentos de este Capítulo. Para poder satisfacer esta obligación de manera efectiva, el operador deberá instituir programas de control adecuados para asegurar que el mantenimiento del Establecimiento y la preparación, marcado, etiquetado, empackado y otras manipulaciones de sus productos, se efectúen estrictamente de conformidad con los preceptos sanitarios y de otro orden. La eficacia de semejantes programas de control estará sujeta a revisión por parte del Supervisor de la Zona.

Artículo 194.- Terminado el proceso de aprovechamiento, tratado o conserva, el personal oficial adscrito procederá al examen e inspección de la carne y sus productos, antes y después de su envase o empaque.

Artículo 195.- El llenado de los envases o cubiertas con carne o productos que hayan sido inspeccionados y aprobados que se ajusten estrictamente al enunciado del sello, marca o etiqueta que lleven o hayan de llevar, en lo que se refiere a calidad, clase y cantidad del producto e ingredientes que intervengan en su elaboración sólo se podrá efectuar en presencia del personal oficial.

Artículo 196 (a).- Los envases que se pretenda vayan a ser herméticamente cerrados, serán lavados a fondo inmediatamente antes de llenarse y se tomarán precauciones para evitar se ensucien su interior subsecuente. Serán examinadas por un empleado del Servicio inmediatamente antes de llenarse y si se encuentran aceptablemente limpias no necesitarán lavarse.

CAPITULO NOVENO

Marcas, Dispositivos Y Certificados Oficiales

Artículo 197.- Consideraciones generales.- Las marcas, dispositivos y certificados prescritos o a los que se hace referencia en este Capítulo, se considerarán los oficiales para los fines de la Ley y se utilizarán de acuerdo con los preceptos y las reglamentaciones citados en él.

Artículo 198.- Sellos y dispositivos oficiales para identificar los productos inspeccionados y aprobados de ganado vacuno, ovino, porcino y caprino.

(a) Los sellos oficiales de inspección, requeridos por el Capítulo Décimo, que se aplicarán a las canales inspeccionadas y aprobadas y partes de ellas de ganado vacuno, ovino, porcino y caprino. Productos cárneos embutidos en intestinos de animales y otros productos aprobados por la Secretaría, serán metálicos consistentes con mango de tornillo y fácilmente manejables. De las dimensiones y forma que adelante se especifican, con letras realizadas bien visibles y el número oficial de registro, la denominación y la ubicación del Establecimiento. Los distintos sellos serán:

Cuadrilongo, de 2X3 ctms. Para marcar las canales de ovino, los lomos y costillares de porcino. Colas de vacuno y las variedades más pequeñas de salchichas y productos cárneos embutidos en intestinos de animales. (Figura 1)

Cuadrilongo, de 3X4 ctms. para marcar las canales de becerro y caprino y las variedades más grandes de embutidos y productos cárneos en cubiertas de intestinos de animales (Figura 2)

Cuadrilongo, de 5 x 6 ctms., para marcar las canales de vacuno y porcino, las partes principales y cortes de ellas, los hígados, lenguas y corazones de vacuno y las carnes ahumadas que no estén embutidas en intestinos de animales (Figura 3)

Triangular, de 7 ctms., por lado, de goma, para marcar o estampar las cubiertas de yute, muselina, tela de arpillera, papel grueso u otro material aceptable que cubra canales o partes de ellas. (Figura 4)

(b) (1) . - El sello oficial de inspección requerido por el Capítulo Undécimo, que aparezca en todas las etiquetas de los productos inspeccionados y aprobados de ganado vacuno, ovino, porcino y caprino, será circular, de 4.5 ctms. de diámetro, como se representa en la (Figura 5) , pudiendo ser más pequeño, con tal que sea de dimensiones suficientes y color que se destaque claramente, sea fácilmente legible, y guarde la misma proporción del tamaño de las letras y espacios libres que aparecen en la ilustración.

(2).- Esta marca oficial se aplicará por medios mecánicos y no por sello manual.

(3). - El sello oficial de inspección descrito en el subpárrafo (1) de este artículo, puede usarse también para los fines del Capítulo Décimo en los

contenedores de embarque, cintillos, cubiertas o envolturas artificiales de embutidos y otros artículos con la aprobación de la Secretaría.

(c).- Cualquier sello, metálico, de goma, etiqueta u otro dispositivo aprobado por la Secretaría que lleve alguna marca oficial de las preceptuadas en los párrafos (a) o (b) de este Artículo, se considerarán oficiales para los fines de la Ley.

Artículo 199.- Marcas y dispositivos oficiales de inspección ante mortem. Las marcas y dispositivos oficiales empleados en conexión con la inspección ante mortem, son los prescritos en los Artículos 74, 75, 76 y 77.

Artículo 200.- Cintillos oficiales para el transporte de productos.

(a).- La marca o dispositivo oficial que se debe utilizar para cerrar los carros de ferrocarril, como está prescrito en el Capítulo Decimonoveno, tendrá la forma, inscripción y número en serie que muestra la Figura 10 y cualquier medio aprobado por la Secretaría para aplicar dicha marca se considerará oficial para los fines de la Ley. Este dispositivo (cintillo) será aplicado al medio de transporte por un empleado del Servicio únicamente, quien también fijará a él una "Etiqueta de Advertencia" (forma 250).

(b).- La marca o dispositivo oficial que se debe utilizar para cerrar camiones y otros medios de transporte no especificados, como está prescrito en el Capítulo Vigésimoprimer, tendrá la forma, inscripción y número en serie como se muestra en la Figura 11 y cualquier medio aprobado por la Secretaría para aplicar dicha marca se considerará oficial para los fines de la Ley. Dicho dispositivo (cintillo) será aplicado al medio de transporte por un empleado del Servicio únicamente, quien también fijará una etiqueta de Advertencia " (Forma 250)

Artículo 201.- Marcas y dispositivos oficiales relacionados con la inspección post mortem e identificación de productos adulterados, equipo e instalaciones insalubres.

(a).- Las marcas y dispositivos oficiales requeridos por los Capítulos Tercero y Quinto que deben utilizarse en la inspección post mortem y tienen la identificación de los, productos adulterados, el equipo e instalaciones insalubres son:

(1).- La etiqueta (Forma 10), que se emplea para las canales retenidas y las partes de ellas en la Sala de Sacrificio; es blanca y negra, y lleva la leyenda "Mex- Retenida". Es una etiqueta en tres secciones y se utiliza para los porcinos, ovinos, caprinos y becerros y otra etiqueta, en cinco secciones, Forma (13) que se emplea para el ganado vacuno.

(2).- La marca "Mex-Retenido," que se aplica a productos y preparados como lo prescribe el Capítulo Quinto por medio de una etiqueta de cartoncillo (Forma 15), que lleva la leyenda " Mex Retenido".

(3).- La marca " Mex Rechazado" (Forma 14) que se usa para identificar los edificios, locales o equipo, como lo prescribe el Capítulo Tercero y se aplica por medio de un rótulo o etiqueta de cartoncillo (Forma 20), que lleva la leyenda "Mex- Rechazado".

(4).- La marca "Mex-Aprobado para Cocción", que se aplica a los productos aceptados para cocción, como se prescribe en el Capítulo Quinto, por medio de un sello metálico de la forma que aparece en la Figura 12 y las características señaladas en el Artículo 197).

(5).- La marca "Mex-Inspeccionado y Rechazado" o "Decomisado" , que se aplica a los productos decomisados, como está preceptuado en el Capítulo Quinto, por medio de un sello metálico de la forma que aparece en la Figura 13 y las características señaladas.

(b).- Las etiquetas " Mex Retenida" y " Mex Rechazada o Decomisada" y todos los sellos metálicos, de goma, etiquetas y otros dispositivos aprobados por la Secretaría, que lleven cualquier marca oficial de las prescritas en el párrafo (a) de este Artículo, se considerarán oficiales para los fines de la Ley.

Artículo 202.- Marcas y dispositivos oficiales para la inspección de importación.

(a).- Cuando las inspecciones de artículos de importación se efectúen en Establecimientos TIF, el sello oficial de inspección requerido en el Capítulo Vigésimoprimer, que se aplicará a las carnes y productos cárneos importados, será de la forma que aparece en la Figura 14. Para la aplicación en canales, partes principales y cortes que no van en contenedores, será de la forma que aparece en la Figura 15. Para aplicación, en el exterior de los contenedores.

(b).- Cuando las inspecciones de productos importados se efectúen en Establecimientos TIF, el sello oficial de inspección requerido por el Capítulo Vigésimoprimer, que tenga que aplicarse a la carne y a los productos cárneos importados, será de forma apropiada como se especifica en el artículo 197.

(c).- Cuando se niegue la entrada a algunos productos cárneos a México, el sello oficial requerido en el Capítulo Vigésimoprimer, que deba aplicarse a los productos a los que se les negó la entrada, deberá ser de la forma que aparece en la Figura 16.

(d).- El Departamento, proporcionará a los implementos necesarios para aplicar dichas marcas.

Artículo 203.- Marcas de inspección para la exportación, dispositivos y certificados oficiales.

(a).- La marca oficial para la inspección de carnes de exportación, requerida por el Capítulo Decimosexto, consiste en un dispositivo de papel engomado que se adhiere y lleva la leyenda oficial que sigue e incluye el escudo nacional del Poder Ejecutivo Federal, Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, con un número seriado:

Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos
Servicio de Inspección Sanitaria
Inspección de Carnes No. 3 2 8
Mex. Inspeccionado y Aprobado

Dicha marca se considera un distintivo oficial para los fines de la Ley.

(b).- El certificado oficial de exportación (figura 19) que se requiere por el Capítulo Décimosexto, es un documento impreso en papel, (original y varias copias), de la forma aprobada, que se expide con la firma del Inspector Responsable del Establecimiento TIF, y lleva la leyenda siguiente:

Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos
Servicio de Inspección Sanitaria
Inspección de Carnes.

Y el escudo nacional con la certificación de que la carne, productos cárneos o vísceras descritos, proceden de animales que recibieron inspección sanitaria veterinaria ante y post mortem y fueron encontrados sanos y que dichos artículos alimenticios fueron inspeccionados y aprobados como lo preceptúa la Ley y el Reglamento de la Industrialización Sanitaria de la Carne y se encontraron saludables y apropiados para consumo humano. El Certificado lleva también un número progresivo y va redactado en español o en español y algún otro idioma.

Artículo 204.- Marcas y dispositivos oficiales para Detención.

La marca oficial para los artículos y el ganado detenidos de conformidad con el Capítulo Vigésimotercero (2), tendrá la designación "Mex Detenido" y el dispositivo oficial para aplicar semejante marca será la etiqueta Forma 25, como se prescribe en él.

CAPITULO DECIMO

Marcado sus Contenedores

Artículo 205.- Para fabricar dispositivos marcadores que lleven el escudo o emblemas nacionales oficiales se requiere autorización.

Ningún fabricante de sellos, impresor u otra persona podrán fundir, imprimir, litografiar o hacer de alguna otra manera o inducir a que se hagan, ningún sello metálico, de goma o dispositivo que lleve el escudo nacional o cualquier marca oficial o imitación de ellos, sin antes tener autorización escrita del Administrador o jefe del Departamento, como se previene en el Capítulo Undécimo.

Artículo 206.- Para las marcas oficiales se requiere aprobación. No se hará o podrá inducirse a que se haga, ningún dispositivo que contenga cualquier marca oficial para emplearse en algún producto, hasta que haya sido aprobado por el Administrador o jefe del Departamento, como se establece en el Capítulo Undécimo.

Artículo 207.- Está prohibido el uso de sellos o marcas oficiales excepto bajo la supervisión de un empleado del Servicio; retiro de los sellos o marcas oficiales cuando se requiera.

(a).- Ninguna persona pondrá o colocará o inducirá a que se ponga o se aplique, el sello de inspección oficial u otra marca oficial o cualquiera abreviatura o imitación de una marca oficial, a un producto o a un contenedor de éste, excepto bajo la vigilancia de un empleado del Servicio o como está autorizado en el Capítulo Undécimo, en conexión con la fabricación de contenedores o recipiente.

(b).- Ninguna persona llenará o inducirá a que se llene, por entero o en parte, con algún producto, un envase que lleve o que esté destinado a llevar una marca oficial, una abreviatura o imitación de una marca oficial, salvo bajo la vigilancia de un empleado del Servicio.

(c).- El producto que lleve alguna marca oficial no será enlatado, cocido, curado, ahumado, salado, empacado, rendido o preparado de alguna otra manera, por una persona, para fines comerciales, a menos que:

(1).- Dicha preparación se lleve al cabo en un Establecimiento TIF, o

(2).- Semejante preparación se efectúe bajo Inspección Estatal o de otra autoridad gubernamental, y el producto elaborado se marque mostrando ese hecho, o.

(3).- Las marcas oficiales sean eliminadas mutiladas o destruida de alguna manera antes o durante dicha preparación, o

(4).- La elaboración o proceso del producto consista únicamente en operaciones de corte realizadas en algún Establecimiento exceptuado de Inspección Federal, de acuerdo con la Ley y el Reglamento o de iguales prescripciones de una Ley Estatal.

Artículo 208.- Dispositivos para marcar; deben suministrarlos los Establecimientos TIF; control de ellos.

(a).- El operador de un Establecimiento TIF proporcionará los sellos metálicos, sellos metálicos eléctricos, de goma, y cualquier otro dispositivo que se requiera para estampar los productos con las marcas oficiales que el Administrador o jefe del Servicio determine sean necesarios para identificar los productos en dicho Establecimiento. El sello oficial de inspección en semejantes dispositivos será como lo prescribe el Capítulo Noveno.

(b).- Todos los dispositivos para estampar los productos con el sello de inspección u otras marcas oficiales, incluyendo los sellos de cierre automático, se usarán únicamente bajo la vigilancia del Responsable y cuando no estén en uso, deberán mantenerse encerrados bajo llave en casilleros, armarios o compartimentos adecuadamente dotados, cuyas llaves autorizadas no estarán en

poder de cualquier empleado del Servicio, sino del Inspector Responsable o bien, el casillero, armario o el local donde estén se cerrará o sellará con un sello oficial del Departamento como lo preceptúa el Capítulo Noveno.

209.- Tinta para marcar; debe ser proporcionada por el Establecimiento TIF; aprobada por el Servicio; color.

(a) .- El operador de un Establecimiento TIF proporcionará toda la tinta para estampar los productos con los sellos oficiales. Dicha tinta debe ser elaborada con ingredientes inocuos que sean aprobados para el objeto por la Secretaría. De vez en vez, cuando el Inspector en funciones lo considere necesario, se someterán a prueba muestras de las tintas al Laboratorio del Servicio.

(b).- Únicamente tinta rojo púrpura aceptada para el objeto, deberá utilizarse para estampar las marcas con el sello oficial a las canales de ganado vacuno, ovino, porcino o caprino o a los cortes de carne fresca derivados de ellas.

(c).- Se utilizará tinta violeta o morada para estampar las marcas en los decomisos.

(d).- Con excepción de lo que se preceptúa en los párrafos (b) y (c) , en casos especiales puede utilizarse tinta marcadora de cualquier color aprobada por la Secretaría para estampar los sellos oficiales en los cortes de carne procesada, derivados del ganado vacuno, ovino, porcino o caprino.

(e).- Para aplicar las marcas con los sellos oficiales en las canales, partes de ellas y en los cortes derivados de caballos, acémilas y otros equinos, se utilizará únicamente tinta verde aprobada para el objeto.

(f).- La tinta que se emplee debe garantizar la legibilidad y permanencia de las marcas y el color de ellas proporcionar contraste aceptable con el del producto al cual se aplique.

Artículo 210.- Los productos no deben sacarse de los Establecimientos TIF, a menos que estén marcados de acuerdo con el Reglamento. Ninguna persona sacará o mandará sacar de un Establecimiento TIF algún producto que el articulado de este Capítulo requiera sea marcado o sellado de alguna manera, a menos que lo esté clara y legiblemente en cumplimiento de dicha reglamentación.

Artículo 211.- Los dispositivos para marcar no serán falsos o inducirán a error; estilo y tamaño de las letras; se requiere aprobación.

Ningún sello u otro dispositivo marcador serán falsos o inducirán a error. Las letras y números que aparezcan en ellos deberán ser de tal estilo y tipo que proporcionen una impresión clara y legible. Todos los sellos y marcas que se apliquen a los productos en un Establecimiento TIF deberán ser aprobados por el Administrador del Servicio antes de ser empleados, como lo prescribe el Artículo 222, excepto los sellos y marcas oficiales prescritos por el Reglamento Federal de Clasificación de Carnes, que no necesitan ser sometidos a la aprobación del Administrador.

Artículo 212.- Productos inspeccionados, no marcados, trasladados entre Establecimientos TIF; entregados al comercio.

(a).- Los productos que hayan sido inspeccionados y aprobados, pero que carezcan del sello oficial de inspección, pueden ser transportados de acuerdo con el Capítulo Decimonoveno de un Establecimiento TIF a otro para procesamiento ulterior, bien sea en carro de ferrocarril, camión u otra clase de contenedor cerrado, si el carro de ferrocarril, camión o contenedor están asegurados con un cintillo del Departamento (como está prescrito en el Capítulo Noveno) que lleve la marca oficial de inspección.

(b).- Los productos que hayan sido inspeccionados y aceptados, pero que no tengan el sello oficial de inspección, pueden ser sacados de un Establecimiento TIF en contenedores cerrados que lleven el sello oficial de inspección y toda otra documentación que requiera esta parte y cualquiera otra del Capítulo Undécimo, siempre que, al extraerlos de dicho contenedor o entregados así al comercio y a menos que dicha extracción se haga bajo la vigilancia del Responsable y los Productos sean reinspeccionados por éste y empacados bajo su supervisión en envases que lleven, el sello oficial de inspección y toda otra documentación que se requiera por esta parte y el Capítulo Undécimo; y con tal que posteriormente al sacarlos, dichos productos sin marcar, no sean llevados a un Establecimiento en un contenedor abierto.

Artículo 213.- Productos que deben ser marcados con los sellos oficiales.

(a).- Toda canal que haya sido inspeccionada y aprobada en un Establecimiento TIF, debe ser marcada al tiempo de la inspección con el sello oficial que lleve el número del Establecimiento.

(b).- Con excepción de lo que se prescribe de otra manera en el Artículo 212, toda parte principal de una canal y todo hígado, lengua y corazón de vacuno que hayan sido inspeccionados y aprobados, antes de que salgan del Establecimiento TIF donde fueron inspeccionados y aprobados por primera vez, deberán ser marcados con el sello oficial de inspección que lleve el número del Establecimiento; cada uno de estos productos inspeccionados y aprobados serán nuevamente marcados con el sello oficial de inspección que tenga el número del Establecimiento TIF en que sean preparados por última vez. Se previene que dichos productos no necesitan ser marcados así si se empacan en contenedores inmediatos apropiadamente etiquetados de acuerdo con las disposiciones del Capítulo Undécimo. Si se desea, pueden aplicarse marcas oficiales adicionales de inspección a los productos, para satisfacer exigencias locales. Las partes principales de las canales son los cortes al mayoreo que se distribuyen comúnmente a los detallistas. Por lo que hace al ganado vacuno adulto, la pierna, el flanco, lomo, costillares, tapa del pecho, pecho, paleta y brazuelo. En la ternera, el carnero y el ganado caprino, las partes principales son: la pierna, el flanco, lomo, costados, pecho y la espaldilla. En el ganado porcino: los jamones, vientre, lomo, paletilla y pecho con papada. En los equinos las partes principales son: la pierna, el flanco, lomo, costillares, tapa del pecho, pecho, paleta y brazuelo.

(C) .- Los hígados de vacuno deben ser marcados con el sello oficial de inspección que tenga el número del Establecimiento TIF en que haya sido sacrificado el ganado, puesto en la superficie convexa de la porción más gruesa del órgano.

(d).- Las partes inspeccionadas y aprobadas de las canales que no estén marcadas con el sello de inspección oficial de acuerdo con este Artículo, no deben introducirse en ningún Establecimiento TIF o ser vendidas, trasladadas u ofrecidas en venta o para transporte al comercio, excepto que se estipula en el Artículo 212.

Artículo 214.- Marcado de productos alimenticios a base de carne, con el sello oficial de inspección y manifestación de sus ingredientes.

(a).- Las marcas oficiales requeridas por este Artículo deberán ser estampadas cerca de cada extremo de las salchichas o productos similares embutidos en Intestinos cuando el producto sea de tamaño mayor que el que comúnmente se vende intacto al detalle.

(b).- La lista de ingredientes puede manifestarse, ya sea estampándola, imprimiéndola, utilizando tiras de papel, etiquetas o bandas de género u otros medios aprobados por la Secretaría en casos específicos.

Artículo 215.- Marcas especiales para ciertos productos alimenticios a base de carne.

(a).- Cuando se agreguen a las salchichas embutidas o en forma de cadena, cereales, almidón, féculas, harina de soya, concentrado proteico de soya, proteína aislada de soya, leche en polvo, leche descremada en polvo o leche desuerada desecada reducida al calcio, dentro de los límites prescritos en el Capítulo Décimotercero, los productos deberán marcarse con el nombre de cada uno de los ingredientes agregados; por ejemplo, "cereal agregado" " fécula de papa agregada", "harina de soya agregada", "proteína aislada de soya agregada", "leche descremada desecada agregada" o "leche desengrasada desecada reducida al calcio agregada" o "cereal y leche descremada desecada agregados", según el caso.

Artículo 216.- Marcado de los contenedores exteriores.

(a).- Salvo lo que se prescribe de otra manera en el Capítulo Décimonoveno, cuando se traslade un producto inspeccionado y aprobado de un Establecimiento TIF, al comercio nacional, el contenedor o receptáculo exterior deberá llevar un sello oficial de inspección como lo prescribe el Capítulo Noveno.

(b) .- Cuando un producto preparado en un Establecimiento TIF para el comercio nacional haya sido inspeccionado y aprobado y esté contenido en un receptáculo de tela o en otra envoltura, dicha cubierta llevará el sello oficial de inspección y el número del Establecimiento aplicados con el sello triangular de goma de 7 c. por lado prescrito en el Capítulo Noveno. Se previene que la marca

con el sello triangular de goma puede omitirse si la del sello oficial de inspección y el número del Establecimiento estampados en el producto, son claramente legibles a través de la cubierta, o la envoltura está etiquetada de acuerdo con el Capítulo Undécimo. Se advierte además, que las cubiertas que no lleven impresiones tales como los stockinettes, tela de arpillera, papel o bolsas de papel encarrujado para los productos adecuadamente marcados, que se utilizan únicamente para proteger el producto a fin de que no se ensucie o se deshidrate excesivamente durante el transporte o el almacenamiento, no necesitan llevar el sello oficial de inspección.

(c).- Los recipientes o contenedores externos de los productos para exportación deberán ser marcados en cumplimiento con lo que señala el Capítulo Décimosexto así como esta parte.

(d).- Los barriles blandos o flexibles que se empleen como contenedores externos de los productos, deberán tener una cubierta superior de tela o de papel con el sello de inspección Oficial que ostente el número del Establecimiento TIF. Cuando se quite la cubierta, debe destruirse el sello de inspección oficial.

(e).- Los contenedores o receptáculos externos de un producto que ha sido inspeccionado y aceptado para cocción, de carne de cerdo que ha sido refrigerada como lo establece el artículo 250 (c) y de carne de vacuno que ha sido inspeccionada y aceptada para refrigeración, deberán llevar las marcas y etiquetas prescritas en el Capítulo Décimonoveno (7) (b)

(f) .- Los contenedores externos de glándulas y órganos que no se utilizan para fines alimentarios humanos, tales como los descritos en el Capítulo Décimonoveno (19), serán marcados claramente con la frase "Para Fines Farmacéuticos", "Para fines organoterapéuticos" o "Para fines técnicos", como se considere apropiado, sin hacer referencia a la inspección y no necesitan llevar otras marcas más que las que se requieren de otra manera, de acuerdo con las disposiciones de este Capítulo.

Artículo 217.- Marcado de los carros tanque y de los camiones tanque empleados en el transporte de productos comestibles.

(a).- Todo carro tanque y camión tanque que lleven productos inspeccionados y aprobados de un Establecimiento TIF deben ostentar un rótulo con el nombre del producto de acuerdo con el artículo 222, el sello oficial de inspección con el número del Establecimiento TIF y la frase "Fecha de carga" , seguida de un espacio adecuado en el cual el Responsable pondrá la fecha en que el carro o el camión tanques sean cargados. El rótulo debe estar colocado en sitio bien visible y estar impreso en material de tal naturaleza y sujeto de manera de evitar su desprendimiento o borrado a la exposición de la intemperie. Antes de que el carro o el camión sean sacados del lugar en que sean descargados, el conductor quitará o destruirá dicho rótulo.

(b).- Los carros tanque y los camiones tanque que lleven productos inspeccionados y aprobados de un Establecimiento TIF a otro o a una empresa que opere bajo el Servicio de Identificación de que se habla en el Capítulo 5,

deberán estar equipados para poder ser cerrados y asegurados de manera firme por un empleado del Servicio con un dispositivo oficial (cintillo metálico) del Departamento, que lleve el sello de inspección como lo prescribe el Capítulo Noveno.

Artículo 218.- Marcado de los contenedores o receptáculos exteriores de grasas impropias para consumo humano, etc.

(a).- Los contenedores o recipientes externos de grasas impropias para el consumo humano, sebo incomedible u otras grasas animales inadecuadas como alimento para personas o mezclas de cualesquiera de estos artículos, resultantes de las operaciones de un Establecimiento TIF, deberán ser marcados claramente con la palabra "Incomedible" antes de que sean sacados del lugar en que se les llene. Los contenedores tales como cuñetes, barriles y medios barriles, deberán tener ambos extremos pintados de blanco, con pintura durable si es necesario, para proporcionar un fondo contrastante y la palabra "Incomedible" se marcará en ellos con letras de no menos de 5 c. (2 pulgadas) de alto, mientras que en los carros tanque y camiones tanque, las letras serán no menores de 10 c. (4-pulgadas) de alto.

(b).- Las grasas animales rendidas inspeccionadas que no se destinen a ser utilizadas para alimento humano, pueden también ser marcadas "incomedibles" si se manejan como lo preceptúa el párrafo (a) de este artículo y el Capítulo Séptimo.

Artículo 219.- Productos preparados para los clientes, que deben ser marcados "No para Venta". Las canales y partes de las mismas que se preparen en base de "Artículos para los clientes", de que se habla en éste Reglamento, deberán marcarse en el momento de la preparación con la leyenda "No para Venta" en letras por lo menos de 1/2 centímetro (3/8") de altura, con excepción de que no necesitan ser marcadas si están en contenedores inmediatos debidamente etiquetados de acuerdo con las disposiciones del Artículo 236. La tinta que se emplee para marcar dichos productos debe satisfacer las exigencias establecidas en el artículo 209.

CAPITULO UNDECIMO

Etiquetado, Dispositivos Para Marcar Y Contenedores

Artículo 220.- Etiquetas que se requieren; vigilancia de un empleado del Servicio.

(a) .- Cuando en un Establecimiento TIF un producto inspeccionado y aprobado, sea colocado en un receptáculo o cubierta que constituya un contenedor inmediato, se fijará en dicho contenedor una etiqueta como las que se indican en el Artículo 221, excepto que lo que se describe en seguida no necesita llevarla.

(1) . – El forro o envoltura de las canales aderezadas y las partes principales en etapa sin procesar, que lleven el sello oficial de inspección, si dicho forro o cubierta se intenta únicamente para proteger el producto contra la

contaminación o la deshidratación excesiva durante el transporte o almacenamiento, y las cubiertas no llevan ninguna información, excepto el nombre mercantil de la empresa, las marcas comerciales o números en clave que no incluyan ninguna indicación de las requeridas en el Artículo 221.

(2).- Las cubiertas incoloras transparentes, tales como el celofán que no lleven material gráfico, impreso o escrito y que encierran cualquier producto sin empacar o empacado que tengan todas las marcas requeridas en el Capítulo Décimo, que sean claramente legibles a través de dichas cubiertas.

(3).- Las cubiertas de intestinos naturales y artificiales transparentes que lleven únicamente las marcas requeridas en el Capítulo Décimo.

(4).- Los stockinettes empleados como "Dispositivos eficaces", tales como los que se aplican a las carnes curadas en preparación para el ahumado, sea que se les quite o no tales stockinettes al cumplirse el término de las operaciones para las cuales se aplicaron.

(5) .- Los contenedores tales como las bolsas de cocción, las charolas de los platillos congelados y los platos para pasteles, que no lleven información, excepto el nombre de la empresa, las marcas de fábrica, los números en clave, instrucciones para la preparación y sugerencias para ser servidos y que vayan encerrados en un recipiente proporcional para consumidor que porte un rótulo como el que se describe en el Artículo 222.

(6).- Los contenedores de productos aceptados para cocción o refrigeración que se transporten de un Establecimiento TIF de acuerdo con el Artículo 114.

(b).- Las envolturas plegadizas y cubiertas parecidas hechas de papel o de materiales similares, cubran o no completamente el producto, y que lleven cualquier leyenda impresa, escrita o material gráfico, deberán tener todas las características requeridas en la etiqueta de un contenedor inmediato.

(c).- Ningún envase u otro contenedor que lleve o vaya a llevar una etiqueta, será llenado en su totalidad o en parte, excepto con productos que hayan sido inspeccionados y aprobados, de acuerdo con las disposiciones de este subcapítulo, que no estén adulterados y que guarden estrecha conformidad con las especificaciones que aparecen en la etiqueta. Ningún contenedor de los citados será llenado total o en parte y ninguna etiqueta deberá fijársela, excepto bajo la supervisión de un empleado del Servicio.

Artículo 221.- Etiquetas: definición; características que se requieren.

(a).- Etiqueta, (rótulo en el envase o en la envoltura de un producto), de acuerdo con el sentido de esta parte, significa un dispositivo o tira de papel u otro material gráfico impreso, litografiado, realzado, para pegarse, sello o cualquier otro aditamento escrito, puesto en el contenedor inmediato (sin incluir el forro del paquete) de cualquier producto.

(b) .- Cualquier palabra, aseveración u otra información que por esta parte necesite figurar en la etiqueta, debe colocarse en ella prominentemente con tal claridad (en relación con las otras palabras, especificaciones, dibujos o diseños) y en tales términos, que la hagan atractiva de ser leída y entendida por el público ordinario bajo condiciones habituales de compra y utilización. Para cumplir con este requisito, dicha información debe aparecer en el espacio principal libre, o de otra manera que permita esta parte.

(c).- Las etiquetas de todos los productos deben mostrar la información que sigue en el espacio principal (excepto que esté permitido de otro modo por esta parte) , de acuerdo con los requisitos de ella, o si es aplicable, del Capítulo Décimotercero.

Artículo 222.- Aprobación de abreviaturas de las marcas de inspección; preparación de diseños marcadores que tengan el sello de inspección sin aprobación previa, prohibidos; excepción.

(a).- La Secretaría puede aprobar y autorizar el empleo de abreviaturas de marcas de inspección de acuerdo con el articulado de este subcapítulo. Dichas abreviaturas tendrán la misma fuerza y efecto que las marcas respectivas autorizadas.

(b). - Excepto con el propósito de someter una muestra o muestras de las mismas al Administrador para su aprobación, ninguna persona inducirá, hará o preparará o autorizará a que, se obtenga, haga o preparen etiquetas, sellos u otros dispositivos marcadores que lleven el sello de inspección o cualesquiera abreviaturas, copia o representación de él, para emplearlos en un producto sin tener la autorización escrita para ello por parte del Administrador; sin embargo, cuando éste apruebe cualquier muestra de etiqueta, de sello u otro dispositivo marcador, podrán obtenerse, hacerse o prepararse para emplearlos de acuerdo con las reglamentaciones de este subcapítulo, nuevos suministros de dichas etiquetas y nuevos sellos y otros dispositivos marcadores de carácter exactamente similar a las muestras aprobadas, sin tener que mediar aprobación ulterior por parte del Administrador.

Artículo 223.- Las etiquetas deben ser aprobadas por el Administrador.

(a).- Excepto lo que prescribe el párrafo (d) de este Artículo, ninguna etiqueta podrá utilizarse en un producto sino hasta que sea aprobada en su forma final por el Administrador. Para conveniencia de los Establecimientos TIF, los bosquejos o proyectos de nuevas etiquetas deberán someterse por triplicado al Departamento de Empacadoras, en México, D.F., para su aceptación y la impresión de las etiquetas terminadas se diferirá hasta que se obtenga esta aprobación. Todas las etiquetas terminadas serán sometidas por cuadruplicado al Departamento de Empacadoras, en México, D.F., para su aceptación y archivo.

(b).- En el caso de etiquetas litografiadas, deberán someterse a aprobación reproducciones o imitaciones en papel en vez de secciones de los recipientes metálicos. Dichas reproducciones en papel no deberán presentarse en forma de negativas, sino que serán copia exacta de la etiqueta como aparecerá en el

envase; incluyendo cualquier esquema de color que se haya ideado. En caso de empaques o contenedores de fibra, deberán someterse a aprobación cubiertas impresas, como las hojas de papel kraft, en lugar del envase completo.

(c).- Las inserciones, etiquetas, lineales, engomados y dispositivos de esta clase que contengan material impreso o gráfico y de empleo en o para ser colocados en la parte inferior de los envases y cubiertas de productos, deberán ser sometidos para su aprobación de la misma manera preceptuada para las etiquetas, que se menciona en el inciso (a) de este Artículo, excepto que el Inspector en funciones puede permitir el empleo de semejantes dispositivos que no encierren referencias del producto y no lleven ninguna característica que pueda desorientar.

(d).- Los estarcidores, etiquetas, troqueles, matrices y sellos pueden utilizarse en los contenedores de embarque y en otros inmediatos como cufietes, barriles, tambores, cajas, huacales y contenedores de gran tamaño de cartón fibra, con tal que las marcas sean aplicables al producto, no sean falsas o engañosas y se utilicen con la aprobación del Inspector en funciones. El sello de inspección que debe emplearse en combinación con tales marcas, tiene que ser aprobado por el Administrador.

Artículo 224.- El Inspector en funciones puede permitir modificaciones a las etiquetas aprobadas.

El Inspector en funciones puede permitir modificaciones a las etiquetas o a las marcas aprobadas de acuerdo con las siguientes circunstancias, siempre que el etiquetado o marcado modificados se utilicen de modo que no resulten falsos o desorientadores:

(a).- Cuando todas las características de la etiqueta o marca se hayan aumentado proporcionalmente y el esquema de color permanezca el mismo;

(b).- Cuando haya substitución de tales abreviaturas como "kgr" por "kilo" o "gr" por "gramos" o la palabra "kilo" o "gramos" se substituya por la abreviatura;

(c).- Cuando se haya aprobado un patrón o etiqueta modelo en el cual se hayan omitido el nombre y dirección del distribuidor y dicho nombre y dirección se pongan antes de haberse utilizado ésta (en semejante caso las palabras "preparado para" o una declaración similar, debe figurar juntamente con el espacio en blanco reservado para la inserción del nombre y dirección cuando dichas etiquetas se presenten para aprobación);

(d).- Cuando durante la Navidad y otras festividades estacionales, las envolturas u otras cubiertas lleven diseños o motivos florales o con follaje o ilustraciones con conejitos, guajolotes, pollitos, fuegos artificiales u otros dibujos emblemáticos de la fiesta, que se utilicen con las etiquetas o marcas aprobadas. (El empleo de semejantes diseños no hace necesaria la solicitud de etiquetas, que por otra parte no se requiere);

(e) .- Cuando haya un cambio ligero en el arreglo de las indicaciones relativas a la apertura de las latas o cómo servir el producto:

(f).- Cuando haya un cambio en la cantidad de un ingrediente que aparece en la fórmula, sin modificación en el orden de predominancia mostrado en la etiqueta; siempre que la alteración en la cantidad de los ingredientes, cumpla con cualesquier mínimo o límites máximos para el empleo de los prescritos en los Capítulos Decimosegundo y Décimotercero.

Artículo 225.- Las etiquetas aprobadas deben usarse únicamente en los productos para los que se les destina.

Las etiquetas deberán usarse únicamente en los productos para los cuales han sido aceptadas y solamente si han sido admitidas para éstos, de acuerdo con el Artículo 223 . Siempre que la cantidad de etiquetas, probadas haya sido verificada por el Supervisor de la zona como existentes en el almacén del Establecimiento TIF en dicha fecha o en cualquier depósito identificado por cuenta del operador del Establecimiento TIF, podrán ser utilizadas hasta que se agoten; pero no más de un año después de la fecha efectiva, a menos que dichas etiquetas estén de conformidad con todos los requisitos de este Capítulo y del Décimotercero. El Administrador, atendiendo alguna razón de peso, puede conceder una extensión individual del plazo, como lo juzgue pertinente.

Artículo 226.- Productos destinados al comercio extranjero; impresión de etiqueta en lengua extranjera, permitida; otras desviaciones. Las etiquetas que tengan que fijarse a los envases o paquetes de productos para el comercio exterior, pueden imprimirse en lengua extranjera y mostrar la descripción de la cantidad de contenidos de acuerdo con el uso del país al cual se van a exportar y otras desviaciones de la forma de etiquetado requerida de acuerdo con esta parte, pudiendo ser aprobadas para dicho producto por la Secretaría en casos específicos, siempre que:

(a).- La etiqueta que se propone se adapte a las especificaciones del comprador extranjero.

(b).- Que no esté en conflicto con las leyes del país para el cual se proyecta exportar el producto, y

(c).- Que el envase exterior esté etiquetado de manera que muestre que el producto se destina a la exportación; pero si dicho producto se vende u ofrece para la venta en el comercio nacional, deben aplicarse todos los requisitos de este Subcapítulo. La inscripción de inspección y la numeración del Establecimiento TIF deberán aparecer siempre en español, pero además, pueden figurar traducidos literalmente en lengua extranjera.

Artículo 227.- Etiquetado falso o desorientador, prácticas generales; Prohibiciones específicas y requisitos para las etiquetas y los envases.

(a).- Ningún producto o alguna de sus envolturas, empaques u otros envases o contenedores, podrán llevar una marca falsa o desorientadora, rótulo u

otro etiquetado, y no podrá aparecer en ellos ninguna especificación, palabra, dibujo, diseño o dispositivo que pueda dar lugar a una impresión engañosa o que dé indicación errónea sobre su origen o calidad o que sea falsa o desorientadora de otra manera, en alguna marca u otro etiquetado. Ningún producto podrá incluirse total o parcialmente en alguna envoltura, empaque u otro contenedor que esté hecho, formado o llenado de manera que pueda desorientar.

(b).- Las etiquetas, envases y contenedores de un producto deberán cumplir con los siguientes preceptos, según sean aplicables:

(1).- Los términos que tengan alguna significación geográfica con referencia a una localidad diferente a aquélla en que se prepare el producto, pueden aparecer en la etiqueta únicamente cuando estén definidos por las palabras "estilo tipo" o "marca", en letras del mismo tamaño y estilo que se emplee en el término geográfico y acompañadas de una declaración calificativa bien clara que identifique el país, estado, territorio o localidad en que se elabore el producto, utilizando términos apropiados cuando se utilicen las palabras "estilo" o "tipo", deberán referirse a un estilo reconocido o a un tipo de producto identificados con y peculiares a la región representada por el término geográfico y el producto deberá poseer las características de dicho estilo o tipo y la palabra "marca" no deberá usarse de manera que pueda tomarse como falsa o desorientadora. Siempre que un término geográfico que haya venido a ser de empleo general como nombre comercial, sea aprobado por la Secretaría como término genérico, podrá utilizarse sin ninguna calificación específica prescrita en el párrafo.

(2).- Términos tales como "de granja" "de rancho" o "del país" no deberán utilizarse en etiquetas relacionadas con productos, a menos que realmente estén elaborados en la granja o en el país. Cuando el producto se prepare de la misma manera que en las granjas o en el país, estos términos, si van calificados por la palabra "estilo" en letras del mismo tamaño y forma, podrán emplearse siempre que posteriormente, se pueda usar el "de granja" como parte de una designación de marca cuando vaya calificada por la palabra "marca" en letras del mismo tamaño y estilo y vayan seguidas de una declaración que identifique la localidad en que se prepare el producto.

(3) .~ El requisito de que la etiqueta debe contener el nombre y el lugar del negocio del fabricante, empacador o distribuidor, no eximirá a ningún Establecimiento TIF del requisito de que su etiqueta no sea desorientadora o engañosa en ningún aspecto.

(4).- Los términos "cordero de primavera" o "cordero genuino de primavera", son aplicables únicamente a las canales de corderos de nacimiento reciente, sacrificados durante el período que principia en marzo y termina no más allá de la conclusión de la semana que comprende el primer lunes del mes de octubre.

(5) (i).- Las cubiertas no deberán ser de color, diseño o clase que puedan prestarse a equivocaciones con respecto al color, calidad o clase del producto al cual vayan aplicadas ejemplo, las cubiertas transparentes o semitransparentes

para artículos como el tocino rebanado o fresco sin cocer), carne y productos alimenticios a base de ella, no deberán llevar líneas, estrías o diseños rojos o de otro color, que puedan dar una impresión falsa de la magrura del producto. Las envolturas transparentes o semitransparentes, los intestinos o cubiertas para ser usados en embutidos curados, curados y ahumados o curados y cocidos y los alimentos cárneos, rebanados listos para ser consumidos, podrán tener un tinte de color o llevar diseños rojos en un 50% de dichas envolturas o cubiertas. Siempre que la porción transparente o semitransparente del espacio principal para la descripción esté libre de colorido y de diseños rojos, y con tal que todavía, el sitio: principal de descripción proporcione por lo menos un 20% de espacio en claro sin ocupar, unido en una sola área, de modo que la verdadera naturaleza y color del producto, sean visibles para el consumidor.

(6).- La palabra "fresco" no deberá emplearse en las etiquetas para designar un producto que contenga nitrato de sodio, nitrito de sodio, nitrato de potasio o nitrito de potasio o que haya sido salado para su conservación.

(7).- Ningún ingrediente deberá ser designado en la etiqueta como especia, condimento o colorante, a menos que se trate de una especia, condimento o colorante, como pueda ser el caso, excepto que las especias deberán considerarse como condimentos como lo preceptúa el Artículo 223 (f) (I) Un ingrediente que es ambas cosas, especia y colorante o condimento y colorante, deberá designarse "como especia y colorante" o "condimento y colorante, como puede ser el caso, a menos que semejante ingrediente se designe por su nombre específico.

(8).- Cuando se utilice en las etiquetas de un producto, el término "gelatina" significará (i) la jalea preparada en un Establecimiento TIF por la cocción de cueritos de cerdo, tendones o tejido conjuntivo de productos inspeccionados y aprobados o (ii) gelatina comercial deshidratada o la jalea resultante de la misma.

(9).- El producto (no un artículo enlatado), etiquetado con el término "carga" "montón" o "pila" como parte de su nombre:

(i).- Si se distribuye del Establecimiento TIF en envases o contenedores de tamaño para consumidor, puede ser de cualquier forma.

(ii).- Si se distribuye en envases o contenedores de tamaño más grande del que se vende intacto al menudeo, deberá prepararse en forma rectangular o como lo marca la subdivisión (iii) de este inciso.

(iii) .- Si está etiquetado como "Hogaza o Torta estilo antiguo", se deberá preparar en forma tradicional; esto es, rectangular con superficie convexa, o circular con la parte inferior plana y la superior redondeada.

(10) .- El término "horneado" se aplicará únicamente al producto que haya sido confeccionado por medio de la acción directa del calor seco y durante suficiente tiempo para hacer que adquiera las características de un artículo así tratado, tales como la formación de una costra dorada, el desbordamiento de algo de grasa en la superficie y la caramelización del de azúcar. Las hogazas o panes

horneados deben ser llevados a una temperatura de no menos de 71.11 °C (160 ° F) y los cortes de carne de cerdo, horneados, someterse a una temperatura interna de por lo menos 76.67 °C(170 °F).

(11) .- Cuando los productos, tales como las hogazas o tortas, se doren por el procedimiento de meterlos en aceite comestible caliente o a la flama, la etiqueta debe manifestar dicho procedimiento por ejemplo, con las palabras "Dorado en aceite caliente de algodón" o "Dorado a la flama", como pueda ser el caso, que aparecerá como parte del nombre del producto.

(12) .- El término "carne" y los nombres de las distintas clases de carne, tales como carne de vaca, de temera, carnero, cordero y puerco, no emplearse de manera que se puedan tomar como falsos o desorientadores.

(13).- La palabra "jamón", sin ningún calificativo que indique la especie de ganado del cual se deriva, se debe emplear únicamente para el etiquetado en relación con las extremidades posteriores del cerdo. El jamón del brazuelo, como tal o como carne de jamón de brazuelo, así como los recortes resultantes del arreglo para dar forma a los jamones, no deberán ser etiquetados como "jamón" o "carne de jamón" sin ninguna otra calificación. Cuando se utilice en relación con un producto picado, el término "jamón" o "carne de jamón", no deberá incluir el cuero o parte superficial.

(14).- El término "deshuesado" , se aplicará únicamente a los jamones y a, los pernils, chamorros u ozobucos de Cerdo de los cuales se hayan eliminado los huesos del brazuelo o del corvejón completamente, quitando de ese modo la tibia y el peroné por entero o el radio y el cúbito respectivamente, junto con los músculos, piel y otro tejido que los cubren.

(15).- Los términos "extracto de carne" o extracto de carne de vacuno, sin ningún otro calificativo, no deberán utilizarse en las etiquetas con relación a productos preparados de órganos o de otras partes de la canal que no sean carne fresca. Los extractos elaborados de cualesquier partes de las canales que no sean carne fresca deberán ser adecuadamente etiquetados, con el verdadero nombre de las partes de las cuales se preparan. En el caso de extracto en forma líquida, la palabra "líquido" deberá aparecer también en la etiqueta, como por ejemplo "extracto líquido de carne de vacuno".

(16).- Cuando un producto esté empacado en un envase o recipiente con una substancia de relleno o conservadora como salmuera, vinagre o gelatina de agar, deberá tener impresa en la etiqueta de manera destacada una indicación de la substancia como parte del nombre, como por ejemplo: salchichas de Francfort en salmuera" , "lengua de cordero en vinagre" o "lengua de vaca en gelatina" , según sea el caso. La substancia empacadora no deberá utilizarse de manera que resulte que el envase quede tan lleno que pueda dar motivo a equivocaciones.

(17).- "Manteca en rama es la manteca elaborada de grasa cavitaria fresca.

(18).- Cuando se mezcle la manteca o la manteca endurecida con grasa de cerdo fundida o grasa de cerdo fundida endurecida, la mezcla deberá designarse "grasa de cerdo fundida" o bien, "grasa de cerdo fundida endurecida", según sea el caso.

(19).- El aceite, la estearina o el sebo comestible obtenidos de las grasas de vacuno o de camero fundidas a una temperatura de más de 76.67° C (170° F), no deberán designarse "Aceite de Sebo comestible" "oleoestearina", o "Sebo comestible de grasas internas", respectivamente.

(20).- Cuando se mezcle no más del 20 % de grasa de vacuno, de carnero, oleoestearina, estearina vegetal o grasa vegetal endurecida, a la manteca o a la grasa de cerdo fundida, deberán aparecer en la etiqueta, contiguas a/y del mismo tamaño y estilo de letras, que el nombre del producto, las palabras "grasa de vacuno agregada", "grasa de carnero agregada", "oleoestearina agregada", "estearina vegetal agregada", o "grasa vegetal endurecida agregada", como pueda ser el caso. Si añade más del 20 %, el nombre del producto deberá referirse a la grasa animal particular o a las grasas empleadas, como manteca y grasa de vacuno". El término "grasa vegetal" se aplicará a los aceites de origen vegetal, a las estearinas vegetales o a una combinación de dicho aceite y estearina, mientras que los de "aceite vegetal" y "estearina vegetal", se aplicarán únicamente al aceite y a la estearina respectivamente, cuando se utilicen en productos alimenticios a base de carne.

(21) .- Las manitas de cerdo cocidas, curadas o en salmuera, los nudillos o tabas de puerco y productos similares, deberán ser etiquetados de manera de mostrar que los huesos permanecen en el producto, si así ocurre. La indicación "semideshuesado" no debe utilizarse si se ha quitado menos del 50% del peso total de los huesos.

Artículo 228.- Etiquetado de productos de equino. Los contenedores inmediatos de cualesquier productos de equino deberán ser etiquetados de manera de mostrar la especie de animales de los cuales se derivan cuando se vendan, transporten, ofrezcan para venta o para traslado o se reciban para su entrega al comercio.

Artículo 229.- Reutilización de marcas oficiales de inspección; reemplazo de contenedores que lleven las marcas oficiales, etiquetas, etc.

(a).- Ninguna inscripción oficial de inspección u otra marca oficial que hayan sido previamente utilizadas deberán usarse nuevamente para la identificación de un producto, excepto lo que se prescribe en el párrafo (b) de este Artículo.

(b).- Toda impresión a base de estarcidor, marcado, etiquetas u otro material de identificación en contenedores previamente utilizados, estén o no relacionados con algún producto, deberán quitarse o destruirse antes de que, dichos contenedores puedan volver a ser usados con algún artículo, a menos que dicho rotulado indique de manera correcta el producto que vaya empacarse

allí y semejantes contenedores se vuelvan a llenar bajo la supervisión de un empleado del Servicio.

Artículo 230.- El etiquetado, llenado de contenedores, y manejo de productos etiquetados, debe ser realizado únicamente de acuerdo con las reglamentaciones.

(a). - Ningún personal de un Establecimiento TIF podrá aplicar o adherir o hacer que se aplique o adhiera una etiqueta a algún producto preparado o recibido en él o a algún recipiente del mismo, o llenar un envase o contenedor en dicho Establecimiento, excepto en cumplimiento de las reglamentaciones de este subcapítulo.

(b) .- Ninguna cubierta u otro envase deberán llenarse, por completo o en parte, en un Establecimiento TIF con algún producto, a menos que éste haya sido inspeccionado y aprobado de acuerdo con las reglamentaciones de este subcapítulo, no esté adulterado y está estrictamente de acuerdo con las declaraciones de la etiqueta y dicho llenado se haga bajo la supervisión de un empleado del Servicio.

(c).- Ninguna persona podrá sacar o inducir a que se saque de un Establecimiento TIF algún producto que lleve etiqueta, a menos que ésta cumpla con las estipulaciones de este subcapítulo o cualquier producto que no lleve la etiqueta requerida por dichas reglamentaciones.

Artículo 231 .- Reetiquetado de productos; requisitos.

Cuando un Establecimiento TIF manifieste que algunos de sus productos que llevan etiquetas con marcas oficiales, han sido transportados a un local distinto de un Establecimiento TIF y desee volverlos a etiquetar porque las etiquetas han sido mutiladas o dañadas de cualquiera otra manera, deberá enviar una solicitud al Administrador, acompañada de una relación de las razones en que se apoya. El material de etiquetado que se destine para el Reetiquetado del producto inspeccionado y aprobado, no deberá ser enviado de un Establecimiento TIF a otro cualquiera sino hasta que se reciba el permiso escrito del Administrador. El Reetiquetado del producto inspeccionado y aprobado con etiquetas que lleven cualquiera marca oficial deberá hacerse bajo la supervisión de un Inspector del Servicio. El Establecimiento TIF reembolsará a la Secretaría, de acuerdo con el Artículo 236, cualquier gasto que implique la supervisión del reetiquetado de dicho producto.

Artículo 232.- Almacenamiento y distribución de las etiquetas y contenedores que lleven las marcas oficiales.

Las etiquetas, envolturas, envases y contenedores, que lleven cualesquiera marcas oficiales, con o sin el número del Establecimiento pueden ser transportados de un Establecimiento TIF a otro TIP siempre que dicho traslado se haga con la autorización previa del Inspector en funciones en el punto de origen, que lo notificará al Inspector a cargo en el sitio de destino manifestando la fecha del embarque, cantidad y tipo del material de etiquetado enviado. Ninguna

cantidad de dicho material se usará en el Establecimiento TIF al cuál se manda a menos que su empleo esté de acuerdo con los preceptos de este subcapítulo

Artículo 233.- Información sobre etiquetas antiguas, en desuso .Una vez al año o más a menudo si es necesario, el operador de cada Establecimiento TIF someterá desuso o una lista de los documentos expedidos por el Administrador aprobando las etiquetas implicadas. Las etiquetas aprobadas serán identificadas por su número de aprobación, la fecha de ésta y el nombre del producto u otra designación que muestre la clase del material de etiquetado.

Artículo 234.- El sueldo y gastos de hospedaje y alimentación por los días que se requieran del o de los empleados del Servicio que va y han a vigilar el reetiquetado de los productos de que se habla en el Artículo lo 231, se cubrirán directamente a la Secretaría.

Artículo 235.- Etiquetado de contenedores de productos preparados para la clientela. Los productos que se elaboren para los clientes, deberán empacarse inmediatamente después de su preparación y rotularse con las palabras "No es para venta". En letras de no menos de 1/2 c. (3/8 de pulgada) de altura. Semejantes productos exentos, preparados para los clientes o sus contenedores, pueden llevar etiquetado adicional siempre que no sea falso ni desorientador.

Artículo 236.- Interpretación y especificación de la política para etiquetar los productos curados. Con relación a las secciones 1 (n) (7), (9) (12) de la Ley y el artículo 221, cualquier substancia mezclada con otra para curar un producto, debe ser identificada en la declaración de los ingredientes de la etiqueta. Por ejemplo, las mezclas de curado compuestas de ingredientes como agua, sal, azúcar, fosfato de sodio, nitrato de sodio, nitrito de sodio u otras substancias permitidas que se agreguen a cualquier producto, deben ser identificados en la etiqueta, alistando cada uno de ellos de acuerdo con las prescripciones del Artículo 221.

CAPITULO DUODECIMO

Introducción De Productos a Los Establecimientos TIF, Reinspección y Preparación De Productos

Artículo 237.- Productos, y otros artículos que se introducen a los Establecimientos TIF.

(a).- Excepto lo que se previene de otra manera en los incisos (g) y (h) de este Artículo o en el 252, ningún producto se introducirá en un Establecimiento de inspección Federal a menos que haya sido preparado en otro Establecimiento TIF y sea previamente inspeccionado y aprobado por un Médico Veterinario inspector del servicio e identificado por un sello oficial oficial que muestre que fue inspeccionado y aprobado. No obstante las prescripciones anteriores de este inciso, el producto que sea importado de acuerdo con el Capítulo Vigésimoprimer y no sea preparado en el país en un Establecimiento TIF, puede introducirse a éste sujeto en otros respectos a las mismas restricciones que se aplican a los productos nacionales. Los productos que se reciban en un Establecimiento TIF durante la ausencia de los empleados del Servicio serán

identificados y mantenidos en una forma aceptable para dichos empleados. El producto que se introduzca a un Establecimiento TIF no será utilizado o preparado en el hasta que sea reinspeccionado de acuerdo con el Artículo 242. Cualquier producto originalmente preparado en un Establecimiento TIF no debe ser regresado a ninguna parte de dicho Establecimiento, excepto al área de recepción aprobada en el Artículo 243, hasta que haya sido reinspeccionado por el Responsable.

(b).- Ninguna ave sacrificada o producto avícola se introducirá a un establecimiento TIF a menos que haya sido (1) previamente inspeccionado, aprobado e identificado como tal de acuerdo con los requisitos de la Ley de Inspección de Productos Avícolas y su reglamento y no haya sido preparado en otro establecimiento que no esté bajo inspección de acuerdo con esta ley o (2) que haya sido preparado en otro Establecimiento que no esté bajo inspección de acuerdo con esta Ley o (2) que haya sido inspeccionado y aprobado e identificado como tal, de acuerdo con los requisitos de una Ley Estatal.

(c).- Todo artículo que se utilice como ingrediente en la preparación de productos cárneos, cuando sea introducido a un Establecimiento TIF y durante todo el tiempo en que esté en él tendrá una etiqueta que muestre el nombre del artículo, la cantidad o porcentaje de cualquier sustancia restringida por este Capítulo o el Undécimo, y una lista de ingredientes si está compuesto de dos o más de ellos. Se previene que en el caso de artículos que se reciban en carros tanque por entero, sólo se utilizará una etiqueta para identificar cada lote. La etiqueta deberá mostrar el nombre y dirección del consignatario.

(d).- Los recipientes de preparaciones que se introduzcan a un Establecimiento TIF para ser empleados en el enfriamiento o el agua de retorta, el agua de escaldado o el lavado de menudos, deberán portar durante todo el tiempo que permanezcan en dicho Establecimiento etiquetas que muestren los nombres químicos de los compuestos en semejantes preparaciones. En el caso de una preparación que contenga cualquier química que esté específicamente limitada por el artículo 246 (c) (4) en la cantidad permitida para emplearse, las etiquetas de los contenedores mostrarán también el porcentaje de cada sustancia química en la preparación.

(e).- Los colorantes, materiales químicos u otras sustancias cuyo empleo está restringido a ciertos productos, pueden introducirse o guardarse en un Establecimiento TIF únicamente si dichos productos se preparan en él. Ningún colorante, material químico, preservativo u otra sustancia prohibidos se introducirá o guardará en un Establecimiento TIF.

(f).- Toda proteína aislada de soya, cuando se introduzca a y mientras se halle en un Establecimiento TIF, deberá ser etiquetada de acuerdo con y cumplirá de otro modo los requisitos del Artículo 246 (b).

(g).- Las glándulas y órganos, tales como los cotiledones, ovarios, próstatas, tonsilas, medulas espinales y ganglios linfáticos separados, glándulas pineales, pituitarias, paratiroides, suprarrenales, páncreas y glándulas tiroideas empleados para preparar productos farmacéuticos, organoterapéuticos o técnicos

y que no se utilicen como alimento humano (sean o no procesados en Establecimientos TIF pueden introducirse y almacenarse en departamentos de productos edibles de los Establecimientos bajo Inspección Federal si se empacan en recipientes adecuados de modo que la existencia de semejantes glándulas y órganos no interfiera de ninguna manera con el mantenimiento de las condiciones sanitarias o constituya un obstáculo para la inspección. Las glándulas u órganos que se consideren como productos alimenticios humanos, tales como los hígados, testículos y timos, pueden introducirse a los Establecimientos TIF para propósitos farmacéuticos, organoterapéuticos o técnicos, únicamente si son aprobados por Inspección Federal e identificados así. Los pulmones y lóbulos pulmonares derivados de ganados sacrificados en un Establecimiento TIF no deberán introducirse a éste excepto como lo previene el Artículo 252 (a).

(h).- (1).- Las canales de animales de caza y las obtenidas del sacrificio realizado por una persona en ganado de su propia crianza, de acuerdo con las prescripciones de excepción del inciso 23 (a) de la Ley, y las partes de dichas canales, pueden introducirse a un Establecimiento TIF para su preparación, empaque y almacenamiento de acuerdo con lo preceptuado en este reglamento.

(2).- La carne, subproductos cárneos y productos alimenticios a base de ella que lleven los sellos oficiales que muestren que fueron inspeccionados y aprobados bajo Inspección Estatal en cualquier entidad no designada en el Artículo 331.2 de este Subcapítulo, pueden recibirse en los Establecimientos TIF para almacenamiento y distribución únicamente para el comercio interestatal.

(j).- Cualquier producto, ave o producto avícola u otro artículo que se introduzca a un Establecimiento TIF contraviniendo algún precepto de esta Sección, puede ser requerido por el Administrador para que sea retirado inmediatamente de dicho Establecimiento. La falta de cumplir con dicho requerimiento se considerará una violación de esta reglamentación. Si se recibe en un Establecimiento TIF cualquier ave sacrificada, productos avícolas u otros artículos y se sospecha que están adulterados o mal marcados de acuerdo con la Ley y el Reglamento o de Leyes Estatales aplicables, deberán ser notificadas las Autoridades Gubernamentales competentes.

Artículo 238.- Reinspección, retención y disposición de la carne y productos avícolas en los Establecimientos TIF.

(a).- Todos los productos, aves sacrificadas y productos avícolas que se introduzcan a un Establecimiento TIF, serán identificados por el operador, en el momento de su recepción y estarán sujetos a reinspección por parte de un empleado del Servicio adscrito a dicho Establecimiento, de manera y en tales horas que se consideren necesarias para asegurar el cumplimiento de los preceptos de este Subcapítulo.

(b).- Todos los productos, sean frescos, curados o preparados de otra manera, aunque hayan sido previamente inspeccionados y aprobados, serán reinspeccionados por empleados del Servicio tan a menudo como se considere necesario para asegurarse de que no están adulterados o mal marcados cuando

se introduzcan o retiren de los Establecimientos TIF y se cumpla con los requisitos y reglamentaciones de este Subcapítulo.

(c).- La reinspección puede llevarse al cabo por medio de utilización de programas de muestreo estadísticamente apropiados que aseguren un alto nivel de confianza. El Supervisor de la Zona designará el tipo de programa y el Responsable seleccionará el específico que deba usarse de acuerdo con las instrucciones giradas por el Administrador.

(d).- En el momento de la reinspección en el Establecimiento TIF un empleado del Servicio colocará una etiqueta de "Mex-retenido" a todos los productos sospechosos de estar adulterados o mal marcados y dichos productos se retendrán para inspección ulterior. Estas etiquetas serán retiradas únicamente por empleados del Servicio autorizados para ello. Cuando se haga la inspección ulterior, si se encuentra que el producto está adulterado, todos los sellos oficiales de inspección u otras marcas oficiales por las cuales se encuentre el producto como ineligible de acuerdo con los preceptos de este Subcapítulo, serán retirados o borrados y el producto quedará sujeto al decomiso y destino final de acuerdo con el Capítulo Séptimo, excepto que la determinación respecto a la adulteración puede diferirse si el producto se ha ensuciado o contaminado por caer al piso o por otro accidente parecido o si el producto se ve afectado por cualquiera otra condición que el Inspector considere que puede corregirse fácilmente, en cuyo caso se limpiará el producto (inclusive practicándole recortes si es necesario) o manejándolo de otro modo con un procedimiento aprobado por el Inspector para asegurar que no será adulterado o mal marcado, y entonces será presentado para su reinspección y disposición final de acuerdo con este inciso.

Si en la inspección final, se encuentra que el producto no está adulterado ni mal marcado, el Inspector le quitará la etiqueta de "retenido". Si en la reinspección se encuentra que el producto está mal marcado, se mantendrá con la etiqueta de retenido o de "Mex-detenido" como se previene en el Capítulo Vigésimotercero, pendiente de la corrección de mal marcado o de la expedición de una orden de acuerdo con la Sección 7 de la Ley para preservar el empleo del etiquetado o del contenedor del producto o la institución de un procedimiento judicial de detención de acuerdo con la Ley u otra acción apropiada. El Inspector rendirá un informe completo de cada transacción de acuerdo con este párrafo y reportará su proceder al Supervisor de la Zona.

Artículo 239.- Designación de lugares de recibo de productos y otros artículos para su reinspección. Todo Establecimiento TIF, con aprobación del Supervisor de la Zona, designará un andén o sitio en el que se recibirán los productos y otros artículos sujetos a reinspección de acuerdo con el Artículo 239; dichos productos y artículos sólo se recibirán en ese andén o lugar.

Artículo 240.- Requisitos referentes a los procedimientos.

(a) (1).- Se tendrá cuidado de asegurarse que el producto no se adulterará cuando se coloque en los congeladores. Si hay duda sobre la sanidad de cualquier producto congelado, el Inspector requerirá la descongelación y reinspección de suficiente cantidad de él para determinar su verdadera condición.

(2).- El producto congelado puede ser descongelado en agua o en salmuera de manera y con el empleo de facilidades que sean aceptables al Inspector. Antes de que dicho producto sea descongelado, se hará un cuidadoso examen para determinar su condición. Si es necesario, este examen incluirá la descongelación de muestras representativas por otros medios que no sean el agua o a la salmuera.

(b).- Los productos tales como filetes de cerdo, cerebros, timos, o las preparaciones como estofados o chop suey, no se deberán empacar en envases herméticamente cerrados de metal o de cristal, a menos que subsecuentemente sean procesados por el calor o tratados de otro modo para conservar el producto en forma aprobada por el Administrador en casos específicos.

(c).- Se tendrá cuidado de quitar los huesos y partes de hueso de los productos que se destinen a ser picados.

(d).- Las cabezas que se vayan a emplear en la preparación de productos alimenticios a base de carne, serán divididas y los dientes, cometas nasales, etmoides, conductos auditivos y las clavijas de los cuernos, eliminados; Después se lavarán las cabezas perfectamente.

(e).- Los riñones que vayan a ser utilizados en la preparación de productos alimenticios a base de carne, serán primeramente cortados perfectamente y luego sumergidos y lavados por completo. Todos los riñones desprendidos, incluso los de vacuno sin la grasa renal, serán inspeccionados antes de ser empleados o sacados de Establecimiento TIF.

(f).- Los estómagos (rumen) de vacuno y los de cerdo que vayan a emplearse en la preparación de productos alimenticios a base de carne, serán limpiados concienzudamente en todas sus superficies y parte inmediatamente después de ser vaciados de sus contenidos, que será poco después de su extracción de la canal.

(g).- Deberá eliminarse la sangre coagulada de los corazones de cerdo antes de que éstos sean sacados del Establecimiento TIF o utilizados en la preparación de productos alimenticios a base de carne.

(h).- El intestino delgado, gran colon, pequeño colon y la vejiga de los vacunos adultos, el intestino delgado de los becerros, el gran colon, el pequeño colon y el estómago de los cerdos que vayan a ser utilizados como envases de cualquier producto alimenticio a base de carne, se presentarán a la inspección de revés con la superficie adiposa expuesta.

(i).- La porción de intestinos para cubiertas o envases, que muestre infestación con *Oesophagostomum* u otro parásito generador de nódulos, y la región laringo-faríngea (gaznate), infestada de larvas de *Hypoderma lineatum*, serán rechazadas, excepto cuando la infestación sea ligera y se elimine los nódulos y las larvas, con la cual el intestino o la región laringo-faríngea (gaznate) podrán ser aceptados.

Artículo 241.- Requisitos que se refieren a los ingredientes y otros artículos que se utilizan en la preparación de productos.

(a).- Todos los ingredientes y otros artículos que se utilicen en la preparación de cualquier producto, deberán estar limpios, sanos, saludables, de modo que no resulte el producto adulterado. Los Establecimientos TIF suministrarán a los Inspectores información precisa de todos los procedimientos comprendidos en la preparación del producto, inclusive su composición y cualesquier cambios esenciales para control de inspección del producto.

(b) (1).- Los únicos intestinos o cubiertas animales que pueden utilizarse como envases de productos son los de vacuno, ovino, porcino y caprino.

(2).- Los intestinos para cubiertas de productos serán inspeccionados cuidadosamente por empleados del Servicio. Únicamente se usarán aquéllos que hayan sido lavados con todo cuidado y completamente enjuagados a chorro con agua limpia inmediatamente antes de rellenarse y sean apropiados para envases, estén limpios y sean aprobados en la inspección; los intestinos o cubiertas animales previamente lavados a chorro empacados con sal o con solución de sal y glicerina u otro medio aprobado, pueden utilizarse sin lavado a chorro adicional siempre que se encuentren limpios y aceptables en otros aspectos y sean enjuagados perfectamente antes de usarse.

(3).- Los intestinos de porcino y de ovino, destinados a cubiertas de productos, pueden tratarse por sumersión aplicándoles jugo de piña fresco, papayina, bromelina o extracto pancreático que permitan que las enzimas contenidas en ellas actúen en los intestinos-cubierta haciéndolos menos resistentes. Los intestinos deberán manejarse de manera, limpia y sanitaria durante todo el tratamiento, que será seguido del lavado y enjuagado a chorro con agua abundante para quitarles de modo efectivo la substancia empleada y terminar la acción enzimática.

(4).- Debido a la presencia invariable de astillas de hueso, no se utilizarán las medulas espinales en la preparación de productos comestibles, sino únicamente para rendimiento, para el cual constituyen una materia prima muy adecuada.

(5).- Los testículos, si se manejan como producto comestible, pueden sacarse del Establecimiento TIF, pero no se utilizarán como ingrediente de un producto alimenticio a base de carne.

(6).- Las tonsilas pueden extirparse pero no se utilizarán como ingrediente de productos alimenticios cárneos.

(7).- La sangre de porcino no se usará como ingrediente de productos a base de carne. Ninguna sangre que llegue a estar en contacto con la superficie del cuerpo de un animal o se vea contaminada de otra manera, se recogerá para propósitos alimentarlos. Únicamente sangre de animales, cuyas canales hayan sido inspeccionadas y aprobadas, podrá utilizarse para productos cárneos. La

desfibrinación de la sangre destinada a propósitos alimentarlos se hará por medios mecánicos, nunca manualmente.

(8).- Los intestinos no se emplearán como ingrediente de ningún producto a base de carne para el cual se prescriba una norma en el Capítulo Décimotercero y no se utilizarán en otros productos a menos que esto se etiqueten de acuerdo con el Artículo 228 (b) (30).

(9).- Los productos avícolas y los de huevo (no huevos con cascarón) que se destinen a ingredientes de productos a base de carne, se considerarán aceptables para semejante empleo solamente cuando se garantice su sanidad por haber sido inspeccionados y aprobados por el Departamento y cuando se encuentren saludables y aceptables de otro modo al presentarse para su utilización. Los productos avícolas y los de huevo (no huevos, con cascarón) que no hayan sido inspeccionados y aprobados en cuanto a su sanidad, no se emplearán en la preparación de productos cárneos.

(10).- Los derivados de leche deshidratada que se destinen a utilización como ingredientes de productos cárneos se considerarán aceptables para dicho fin únicamente cuando se elaboren en una Planta aprobada por la Secretaría. Los derivados de leche deshidratada preparados en una Planta no aprobada, no se usarán en la preparación de productos cárneos.

(11).- Toda proteína aislada de soya empleada en productos preparados en un Establecimiento TIF no contendrá más ni menos de 0.1 % de titanio, incorporado como bióxido de titanio de grado alimenticio. La presencia de dicha sustancia debe mostrarse en la etiqueta del recipiente de la proteína aislada de soya durante todo el tiempo en que el artículo esté en el Establecimiento TIF.

(12).- Los ingredientes para utilización en cualquier producto no deben portar o contener pesticidas químicos u otros residuos tóxicos en exceso de los niveles permitidos en el Artículo 256.

Artículo 242.- Aprobación de sustancias para utilización en la elaboración de un producto.

(a) (1) Ninguna sustancia química se podrá usar en la preparación de cualquier producto a menos que esté aprobada en este Capítulo o el Décimotercero o por la Secretaría en casos específicos.

(2).- Ningún producto llevará o contendrá una sustancia que lo convierta en adulterado o que no esté aprobado este Capítulo o en el Décimotercero o por la Secretaría en casos específicos.

(b).- Bajo declaración apropiada, como lo requieren los Capítulos Décimo y Undécimo, pueden agregarse a los productos las sustancias siguientes:

(1).- Sal común, azúcares aprobados (sacarosa de caña o de remolacha), azúcar de maple, dextrosa, invertasa, miel, sólidos de jarabe de maíz, jarabe de maíz y jarabe de glucosa) humo de madera, vinagre, condimentos, especias,

nitrato de sodio, nitrito de sodio, nitrato de potasio, nitrito de potasio y otras especificadas en la relación que aparece en el inciso (4) bajo ciertas condiciones señaladas en este Capítulo o en el Undécimo.

(2).- En casos especiales pueden agregarse otros sazonadores inocuos artificiales a los productos con la aprobación del Administrador.

(3).- Las materias colorantes o las tinturas diferentes a las especificadas en el capítulo Décimotercero, pueden aplicarse a los productos mezcladas con grasa fundida, a tripas o intestinos-cubierta naturales y artificiales son aprobadas por el administrador. Cuando se aplica que cualquier materia colorante o tintura a una tripa o intestino-cubierta, no deberá haber penetración de colorido en el producto. Cuando se agregue cualquier materia colorante o tintura a grasa de carne que contenga sazonadores artificiales, el producto se empaquetará en envases o fundas convencionales cilíndricos grasos que tengan una capacidad no mayor de 1.365 ks. (3 libras).

(4).- Las sustancias especificadas en el Capítulo decimotercero son aceptables para la preparación de productos, siempre que se utilicen para los fines que se indican dentro de los límites de las cantidades prescritas y bajo las demás condiciones establecidas en este Capítulo o en el Undécimo.

Artículo 243.- Preservativos y otras sustancias permitidas en los productos de exportación únicamente; manipulación; semejantes sustancias no deben emplearse para fines alimentarlos en el país.

(a).- Los Preservativos y otras sustancias no permitidas en los productos de consumo nacional, de acuerdo con la reglamentación de este Subcapítulo, pueden emplearse en la preparación y empaquetado de productos destinados a la exportación siempre que el producto esté (1) de acuerdo con las especificaciones o instrucciones del comprador extranjero; (2) no esté en conflicto con las leyes del país al cual se pretenda exportar y (3) se etiquete en el contenedor exterior mostrando que se destina a la exportación y se rotule como lo requiere este Subcapítulo como producto de exportación.

(b).- La preparación y empaque del producto de exportación, como se establece en el inciso (a), se hará de la manera que acepte el Inspector en funciones, de modo que la identidad del producto se mantenga en forma concluyente y la preparación del de consumo nacional se vea protegida adecuadamente. Los preservativos y otras sustancias no permitidos en los productos de consumo nacional, deberán almacenarse en un cuarto o compartimento separado de las áreas utilizadas para guardar otros artículos y se mantendrán bajo llave en poder de empleados del Servicio. El empleo de los preservativos u otras sustancias estará bajo la supervisión directa del Inspector Responsable.

(c).- El empaque de todos los artículos de que habla el inciso (a) se efectuará bajo la supervisión directa de un empleado del Servicio.

(d).- Ningún artículo preparado o empacado para exportación de acuerdo con el inciso (a) se venderá u ofrecerá en venta para consumo o utilización nacional; y, a menos que sea exportado deberá destruirse para fines alimentarios bajo la supervisión directa de un empleado del servicio.

(e).- El contenido de cualquier producto preparado o empacado para la exportación, de conformidad con el inciso (a), no deberá sacarse total o parcialmente del envase antes de su exportación, excepto bajo la vigilancia de un empleado del Servicio. Si dicho contenido se extrae antes de la exportación, será reempacado de acuerdo con los preceptos de los incisos (b) y (c) o bien, se destruirá para fines alimentarios ante un vigilancia directa de un empleado del Servicio.

(f).- Antes de que puedan sacarse de un Establecimiento TIF carnes empacadas con bórax para ser llevadas a otro Establecimiento de Inspección Federal o a cualquier otro establecimiento para ser almacenadas, se obtendrá permiso del Administrador, excepto para las preparadas por cuenta de Dependencias Oficiales.

(g).- La identidad de la carne a la que se le ha agregado bórax deberá mantenerse en todo tiempo de manera clara. En ningún caso esta carne, recortes de ella o grasa derivada se entregarán al consumo nacional, lavadas, sin lavar o tratadas de otra manera.

(h).- La sal empleada a granel en carne previamente empacada con bórax no se usará nuevamente en un departamento de productos edibles, a menos que sea en conexión con el empaque de carne con bórax. Para manejar dicha carne, se empleará únicamente equipo de metal. Si se utiliza equipo de madera, como carros, tinas de lavado, etc. , deberá exigirse una limpieza realmente efectiva. Las cajas de las que se ha extraído carne con bórax pueden emplearse para reempacar otra carne con bórax, pero su utilización como contenedores para otra clase de carne dependerán de la eliminación efectiva de todo rastro del bórax.

(i).- Las instrucciones siguientes se refieren a la exportación de carne de cerdo curada, empacada con bórax por cuenta de Dependencias Oficiales. La carne puede empacarse con bórax en un local en que haya carne exenta de bórax, siempre que se tenga cuidado de ver que esta carne no se vea afectada por el bórax. Bajo idénticas condiciones, la carne empacada con bórax puede recibirse sin envasar, descongelada, remojada, lavada, ahumada y ser, reempacada en un local en que haya otra carne; Sin embargo, la originalmente empacada con bórax estará en todo tiempo sujeta a las restricciones de la carne envasada de esa manera, aun cuando se reempaque sin bórax. Después de ser empacada o reempacada la carne envasada con bórax, puede almacenarse en un local con carne no empacada con dicho preservativo, siempre que se mantenga un razonable grado de separación entre las dos clases de producto.

Artículo 244.- Muestras de productos, agua, colorantes, substancias químicas, etc., que deben someterse a examen.

Las muestras de productos agua, colorantes, tinturas, sustancias químicas, preservativos, especias u otros artículos que haya en un Establecimiento TIF se tomarán sin costo alguno para el Servicio a fin de que sean sometidos a examen tan a menudo como se considere necesario para el cumplimiento eficiente de la Inspección.

Artículo 245.- Tratamiento prescrito para destruir la *Triquinela spiralis* en la carne de cerdo y productos a base de ella.

(a).- Las carnes frescas de cerdo en todas sus formas, incluyendo las salchichas sin ahumar y la carne de cerdo como el tocino, carrillos, papadas y otras distintas de las comprendidas en el párrafo (b) de este Artículo, se conceptúan como productos que por costumbre se fríen o cuecen en casa o en cualquiera otra parte antes de ser servidos al consumidor. Por lo tanto, no se requiere en ellos el tratamiento para la destrucción de la *Triquinela*.

(b).- Los productos que se mencionan en este inciso y los de igual naturaleza, que contengan tejido muscular de cerdo (sin incluir corazones, estómagos e hígados) o el tejido muscular de cerdo que constituya un ingrediente de dichos productos, deberán ser sometidos a la cocción, refrigerado o curado de manera efectiva en el Establecimiento TIF donde se preparen para destruir cualquiera posible *Triquinela* viva, como se prescribe en este Artículo. Los productos como: salchichas de Bolonia, de Francfort, de Viena, salchichas ahumadas, salchichas con ajo, mortadela, todas las clases de salchichas de verano o secas, incluyendo las mettwurst; mezclas de carne molida que contengan carne de puerco y de vacuno, de temera, cordero, carnero o de caprino y preparadas de tal manera que puedan comerse crudas o a medio cocer; salchichas de cerdo condimentadas con vino o materiales de sazonomiento parecidos; salchichas de carne de cerdo curada, salchichas que contengan carne de cerdo curada y/o ahumada, pasteles cocidos; jamones horneados, asados, cocidos o cocinados, espaldillas de puerco, o espaldillas para almuerzo, jamones estilo italiano, de Westfalia, Puntas de espaldilla de cerdo deshuesadas ahumadas, rollos de carne curada; capocollo (capicola, capacola); coppa, puntas de espaldilla de cerdo deshuesadas frescas o curadas, jamones, lomos, espaldillas, espaldillas de cerdo para almuerzo; cortes de cerdo parecidos embutidos en tripa u otras cubiertas, en las que se envasen por costumbre artículos de chacinería listos para consumo (excepto jamones estilo escocés), productos de cerdo empanizados, lomos de puerco deshuesados curados, tocino deshuesado de lomo, tocino usado para circundar tortitas de carne, steaks y productos por el estilo y cortes de cerdo ahumados, tales comojas, espaldillas, lomos y espaldillas de cerdo para almuerzo los que se preparan especialmente para ser distribuidas en climas tropicales. Los lomos de cerdo curados y deshuesados estarán sujetos al tratamiento prescrito para la destrucción de la *Triquinela* antes de que salgan del Establecimiento en que fueron curados.

(c).- El tratamiento consistirá en el cocimiento, refrigeración o curado, como sigue:

(1).- Cocimiento (i).- Todas las partes del tejido muscular del cerdo se llevarán a una temperatura de cocimiento no menor de 58.3°C (137°F) y el

método que se utilice para obtener buenos resultados será cualquiera de los conocidos. Debido a la diferencia en los métodos de calentamiento y en el peso de los productos puestos bajo tratamiento, se considera poco práctico especificar detalles de procedimiento para todos los casos.

(ii).- Deben adaptarse procedimientos que aseguren el cocimiento adecuado de todas las partes del producto. Es importante que cada pieza, salchicha, jamón y otros productos sometidos al cocimiento se mantengan completamente sumergidos en el agua durante todo el tiempo de cocimiento y que se incluyan en las pruebas de temperatura las piezas más grandes del lote, las partes más ocultas de las sartas de salchichas u otros productos en masa y las piezas situadas en la parte menos caliente del gabinete, compartimento o tanque de cocimiento.

(2).- Refrigeración. En cualquiera etapa de su elaboración y ni después del enfriado preparatorio a una temperatura no mayor de (4.44°C) (40°F) o de congelación preliminar, toda la carne de cerdo o productos que la contengan, se someterá a una temperatura continua no más elevada de las especificadas en la Tabla 1. La duración de dicha refrigeración a la temperatura señalada dependerá del espesor de la pieza de carne o las medidas interiores del envase o contenedor.

(v).- Durante el período de refrigeración el producto se mantendrá separado de otros y bajo la custodia del Servicio en cuartos o compartimentos equipados y asegurados con llave y sellos oficiales. Los locales o compartimentos que contengan productos sujetos a congelación deberán estar dotados de termómetros exactos colocados en o arriba del nivel más elevado en que el producto bajo tratamiento esté almacenado y lejos de los serpentinas de refrigeración. Una vez alcanzada la congelación de la carne de cerdo que va a emplearse en la elaboración del producto, considerado en el inciso (b) de este Artículo, ésta se mantendrá bajo la estricta vigilancia del Responsable hasta que quede elaborada en forma terminada como uno de los productos enumerados en el inciso (b) o hasta que sea trasladada bajo control del Servicio a otro Establecimiento TIF para la preparación de dicha forma acabada lista para el consumo.

(vi).- La carne de cerdo refrigerada como se especifica en este inciso, puede trasladarse a otro Establecimiento TIF en carros de ferrocarril sellados, camiones sellados, trailers sellados o contenedores cerrados y sellados, de la misma localidad o de otra, para empleo en la preparación de productos como los señalados en el inciso (b) de este Artículo. El aseguramiento de los envases cerrados, como cajas y barriles blandos, se hará atándolos y fijándoles los sellos oficiales, quedando dichos barriles y cuñetes bajo la custodia del Servicio, sellándolos si es necesario con cera estampada con el sello metálico oficial. Los carros de ferrocarril, los camiones de carga y los trailers empleados en el traslado de dicha carne de cerdo, serán sellados con los cintillos oficiales del Servicio, pero los contenedores cerrados y sellados pueden embarcarse en carros de ferrocarril, camiones y trailers sin sellar. Los contenedores de embarque como cajas, barriles y cuñetes que contengan carne de cerdo refrigerada de acuerdo con este Artículo, serán clara y visiblemente marcados con una etiqueta o un

estarcidor suministrados por el Establecimiento con la leyenda; "Producto de carne de puerco, _____ días de refrigeración a _____ grados C", indicando la temperatura a que el producto estuvo refrigerado y la duración del tratamiento.

Para cada uno de éstos embarques él Inspector consignador remitente enviará inmediatamente al Inspector en funciones en el lugar de destino un informe en el esqueleto titulado "Notificación de y Carnes sin marcar enviadas en carro sellado", apropiadamente redactado que muestre la naturaleza de los contenedores y que el contenido es "Producto de carne de puerco, con _____ días de refrigeración a _____ grados C" . Un duplicado de este Informe se remitirá a la da Secretaría, Dirección General de Ganadería, Departamento de Empacadoras.

Artículo 246.- Mezclas que contienen el producto, pero no sujetas a la Ley. Las mezclas que contienen el producto, pero que no se clasifican como producto alimenticio a base de carne de acuerdo con la Ley, no llevarán la leyenda de inspección o cualquier abreviatura o representación de ella a menos que se elaboren conforme al Servicio de Inspección de Alimentos. Cuando dichas mezclas se elaboren en cualquier local de un Establecimiento TIF, la sanidad de éste deberá ser supervisada por los empleados del Servicio; la preparación de esas mezclas no deberá constituir ninguna desviación del Artículo 237.

Artículo 247.- Adulteración de productos por aguas de inundación; procedimiento para su manejo.

(a).- Cualquier producto en un Establecimiento TIF, que resulte adulterado por contaminación de aguas de inundación, de puerto o aguas impuras, deberá decomisarse. Esto no se aplicará a productos sanos en envases herméticamente cerrados.

(b).- Después de que las aguas de inundación hayan descendido en un Establecimiento TIF, el operador dispondrá que sus obreros bajo la supervisión de un empleado del Departamento, limpien concienzudamente todos los muros, techos interiores, postes y pisos de los locales y compartimentos implicados, incluyendo el equipo. Para la limpieza efectiva de los locales y el equipo, es esencial un suministro adecuado de agua caliente a presión. Después de la limpieza se aplicará a todas las superficies de los locales una solución de hipoclorito de sodio que contenga aproximadamente el 0.5% de cloro disponible (5000 partes por millón) o de otro desinfectante aprobado para el objeto por la Secretaría. En donde se aplique la solución a equipo que después vaya a ponerse en contacto con la carne, éste deberá enjuagarse con agua potable antes de ser empleado. Todas las partes de metal serán enjuagadas con agua potable para prevenir la corrosión.

(c).- Los productos en envases de metal herméticamente cerrados, que hayan estado sumergidos o contaminados de otra manera por el agua de la inundación, de puerto u otra agua impura, deberán ser tratados prontamente bajo la supervisión de un empleado del Servicio en el Establecimiento TIF como sigue:

(1).- Se separará y decomisará todo aquel producto cuyo envase aparezca con corrosión extensa, que pudiera haberlo debilitado seriamente, así como

también todo aquél que aparezca abombado, con alguna fuga, o que por otro motivo se considere sospechoso.

(2).- Se quitarán las etiquetas de papel y se lavarán los envases con agua jabonosa caliente, empleando un cepillo donde sea necesario para quitar la herrumbre u otro material extraño, sumergiéndolos en una solución de hipoclorito de sodio que contenga no menos de 100 partes por millón de cloro disponible u otro desinfectante aprobado para el objeto en el Capítulo Tercero y se enjuagarán con agua potable y secarán perfectamente.

(3).- Después de manejarse los envases como se describe en el punto (2), podrán esmaltarse o lacarse si es necesario y después reetiquetarse con etiquetas aprobadas aplicables al producto contenido en ellos.

(4).- La identidad del producto envasado se mantendrá durante todas las etapas de las operaciones de remanipulación, para asegurar el correcto etiquetado de los envases.

Artículo 248.- Etiquetado de sustancias químicas, preservativos, cereales, especias, etc. "Mex-retenido". Cuando cualquier producto químico, preservativo, cereal, especia u otra sustancia se destine a ser empleado en un Establecimiento TIF, deberá ser examinado por un empleado del Servicio y si se encuentra impropio o inaceptable de otro modo para el objeto que se persigue, o si la decisión final para su aceptación se difiere hasta conocer el resultado del examen de laboratorio o de otro, el empleado del Servicio pondrá a la sustancia o al recipiente que la contenga una etiqueta de "Mex-retenida". La sustancia así etiquetada deberá mantenerse separada de otras como lo disponga el Supervisor de la Zona y no se empleará si no hasta que se le quite la etiqueta, lo que sólo hará un empleado del Servicio después de que se haya determinado que la sustancia puede aceptarse o en el caso de no aceptarse, cuando se saque del Establecimiento.

Artículo 249.- Pesticidas químicos y otros residuos tóxicos en los productos.

(a).- Ingredientes no cárneos - Los residuos de pesticidas químicos, aditivos alimenticios y colorantes u otras sustancias en ingredientes (que no sean carne, derivados de carne y productos alimenticios a base de carne), utilizados en la preparación de productos, no deberán exceder los niveles permitidos en la Ley Federal sobre la materia; Semejantes ingredientes no cárneos deberán cumplir los requisitos preceptuados en ella.

(b).- Productos, carne, derivados de carne u otros ingredientes de productos alimenticios a base de carne. Los productos y preparados usados como ingredientes de productos, no deben tener o contener ningún residuo tóxico, aditivos alimenticios o aditivos colorantes en exceso del límite permitido conforme a la Ley Federal sobre la materia y las reglamentaciones contenidas en este Capítulo, o cualquier otra sustancia que esté prohibida por dichos reglamentos o que convierta a los productos en adulterados.

(c).- Normas y procedimientos.- El Administrador del Servicio suministrará a los Inspectores Responsables o a las personas interesadas a solicitud que hagan, Instructivos que especifiquen las normas y procedimientos para determinar cuándo los ingredientes de los productos terminados cumplen con esta sección.

Artículo 250.- Procedimientos de Inspección especial para carne importada fresca, refrigerada o carne sin hueso, congelada, para manufacturas.

(a).- Definiciones, muestreo, normas.

(1).- La carne sin hueso congelada, para manufacturas, es carne congelada en estado fresco de ganado vacuno, ovino, porcino, caprino, cabal lar, mular u otros equinos a la que se han quitado todos los huesos y cortada en trozos o recortes, congelada en un bloque compacto de cualquier forma y adecuada para ser rebanada o picada en la manufactura de productos cárnicos alimenticios. Los trozos o cortes individuales no deben ser menores de un cubo de 2 pulgadas o de un retazo de tamaño parecido.

Como se emplea en esta Sección, el término "congelado", incluye "fresco refrigerado" y "lote" significa cualquier cantidad de carne sin hueso, congelada, para manufacturas, de una sola especie, empacada de igual manera, procedente de un solo establecimiento y presentada para la inspección de exportación bajo uno o más certificados de inspección extranjeros.

(2).- Todos los lotes de carne sin hueso congelada, para manufacturas importadas, serán muestreados y dichas muestras descongeladas para su inspección de acuerdo con este párrafo. El Inspector seleccionará de cada lote el número apropiado de cajas especificado en la Tabla de Planes de muestreo que aparece en el actual Manual de Procedimientos para la Inspección de Carnes, del Departamento. La muestra total para la inspección consistirá del número necesario de unidades de 5.5 ks. (12 libras) tomadas de estas cajas. Las unidades de 5.5 ks. (12 libras) seleccionadas serán descongeladas completamente y sometidas a un examen minucioso.

(b).- Lotes a los que se les niega la entrada.- A cualquier lote de carne sin hueso congelada, para manufacturas, al que se le negó la entrada conforme a esta Sección en base a la evaluación original de la muestra de ella, se le dará reinspección (incluyendo nuevo muestreo), únicamente si hay razón para poner en duda el juicio del inspector que haya hecho la evaluación. En otros casos, si una porción de cualquier lote al que se le negó la entrada es identificada por las marcas, como integrada por cualquier tipo particular de carne (por ejemplo, de recortes, paleta o pierna), que difiere de los otros tipos de carne del lote o es identificada por una fecha de producción o marca de turno, que la distingue de toda otra carne del lote, la elegibilidad de cada una de dichas porciones del lote para importación será evaluada de acuerdo con la base de lo que se encuentre en la inspección original, y conforme a las normas especificadas para este objeto en las instrucciones giradas a los Inspectores. Las porciones del lote encontradas de esta manera elegibles para entrar serán admitidas y al resto del lote se le negará la entrada.

(c).- Determinados lotes se encontrarán apropiados para entrar. Si en la evaluación inicial de la muestra de cualquier lote de carne sin hueso congelada, para manufacturas, se encuentra que el lote por entero satisface las normas de inspección para entrar; pero incluye alguna porción identificada por las marcas como integrada por un particular tipo de carne diferente de todos los otros tipos de carne del lote, o se le identifica por una fecha diferente de producción o una marca de turno que el resto del lote, la elegibilidad para la importación de dicha porción del lote será evaluada de acuerdo con la base de lo que se encuentre en la inspección original y conforme a las normas especificadas para este objeto en las instrucciones giradas a los Inspectores. A cualquier porción del lote que se encuentre inadecuada para poder entrar de acuerdo con dicha evaluación, se le negará la entrada y se admitirá el resto del lote.

(d).- Lotes cuya descarga se demora.- Si parte de un lote se descarga de un banco cualquier día y la descarga del resto se demora más allá del día siguiente, la elegibilidad para la importación de cada porción que se identifique por las marcas como integrada por un tipo particular de carne diferente a todos los otros tipos de la carne del lote o por una fecha de producción diferente o una marca de turno que el resto del lote, podrá ser evaluada a solicitud del importador separadamente de acuerdo con las normas especificadas para este objeto en las instrucciones giradas a los Inspectores.

CAPITULO DECIMOTERCERO

Sacrificio de ganados por métodos humanitarios.

Artículo 251.- El sacrificio y manejo de los ganados que se presenten en los Establecimientos de Inspección Federal para este fin, se hará por métodos humanitarios y con insensibilización previa a la matanza para evitarles dolores y sufrimientos.

Artículo 252.- Corrales y Corraletas, vías de acceso y rampas.

(a).- A fin de lograr esto, los corrales o corraletas, vías de acceso y rampas deben mantenerse en buenas condiciones. Estarán libres de obstáculos que puedan generar dolor tales como tomillos expuestos, tablas flojas o sueltas, tarimas astilladas o rotas y objetos salientes de metal de cualquier clase. No habrá agujeros o aberturas donde puedan los animales lastimarse la cabeza, las manos o las patas.

(b).- Los pisos de los corrales y corraletas, rampas y vías de acceso o conducción estarán contruidos con superficies a prueba de resbalones o deslizamientos, proporcionando buena base de apoyo.

(c).- Deberá proveerse protección contra el mal tiempo para los animales sospechosos y los lastimados.

(d).- Los corrales y corraletas para el ganado y las vías de acceso estarán arreglados de manera que se reduzcan al mínimo las esquinas cortantes,

puntiagudas o afiladas y las vueltas en reversa o los cambios de dirección de los animales que se arreen o conduzcan.

Artículo 253.- Manejo del ganado.

(a).- La conducción o arreo del ganado hacia los corrales de depósito desde las rampas de desembarque y de los corrales de depósito al área de conmoción, se hará con un mínimo de agitación y de molestia para los animales.

(b).- Las garrochas eléctricas, azotadores de lona y otros dispositivos que se utilizan para arrear a los animales, se usarán lo menos posible, a fin de reducir al mínimo la agitación y daño al ganado que se conduce. Las garrochas eléctricas conectadas a la corriente alterna de las habitaciones deberán regularse al voltaje efectivo más bajo, sin exceder de 50 voltios.

(c).- No se usarán palos, tubos, garrotes y objetos puntiagudos para arrear o conducir al ganado.

(d).- El ganado lisiado y otros animales que no puedan mover se deberán ser separados de los que pueden desplazarse normalmente. El arrastre de dichos animales está prohibido.

(e).- Los animales deben tener acceso al agua en todos los corrales y corraletas y si se les mantiene por más tiempo de 24 horas deben tener acceso al alimento. En el corral o corraleta de depósito deberá haber suficiente espacio para que se puedan echar los animales que se conserven toda la noche.

(f).- Los métodos de conmoción o insensibilización aprobados en este Capítulo, deberán aplicarse de modo efectivo a los animales antes de ser encadenados, pialados, asidos, elevados, derribados, lanzados, arrojados, tirados, despedidos o sujetos a algún corte.

Artículo 254.- A fin de lograr la insensibilización previa a la matanza, se han aprobado cuatro procedimientos:

Químicos; por bióxido de carbono

Mecánicos; por perno o dardo cautivo,

Mecánicos; por arma de fuego, y

Eléctricos; por descarga o choque eléctrico.

Artículo 255.- Sacrificio con insensibilización previa por bióxido de carbono. El sacrificio de ovinos, becerros y cerdos con previa insensibilización por el empleo de bióxido de carbono y su manejo con relación al sistema, se designan y aprueban como métodos humanitarios.

(a) - Administración del gas, efectos requeridos; Manejo.

(1).- El bióxido de carbono se administrará en una cámara de acuerdo con este Artículo, la manera de producir anestesia quirúrgica en los animales antes de que sean encadenados o pialados, levantados, lanzados, arrojados o sujetos a

algún corte. Los animales deberán ser expuestos al bióxido de carbono de manera que la anestesia se lleve a cabo rápidamente y de modo tranquilo, con un mínimo de excitación y molestia.

(2).- La conducción o el arreo a la cámara de bióxido de carbono se hará con un mínimo de agitación y molestia para los animales. La conducción en calma es esencial, ya que la inducción o primera fase de la anestesia es menos violenta con animales dóciles. Entre otras cosas, esto requiere que al llevar a los animales a la cámara de anestesia se emplee el equipo eléctrico lo menos posible y con el menor voltaje efectivo.

(3). - Al salir de la cámara de bióxido de carbono los animales deben estar en estado de anestesia quirúrgica y permanecer en esta condición durante el encadenado o pialado, apuñalado y sangrado. No debe producirse asfixia o muerte antes del sangrado.

(b).- Instalaciones y Procedimientos.- (1).- Requisitos generales para las cámaras de gas y el equipo auxiliar; operador.

(i).- El bióxido de carbono debe administrarse en una cámara en que la exposición del animal sea efectiva. Hay dos tipos de cámaras en uso común, que tienen el mismo principio para lograr la anestesia por bióxido de carbono. Uno es el de cámara en "U" y otro es el tipo de "Líneas verticales". Ambos se basan en el principio de que el bióxido de carbono tiene una gravedad específica mayor que la del aire. Las cámaras están abiertas en ambos extremos para la entrada y salida de los animales y tienen una sección central deprimida. En esta sección central se mantienen las concentraciones del bióxido de carbono que se utilizan para la anestesia; en ella se produce la anestesia efectiva. Los animales son llevados de los corrales de depósito por entre un pasillo de tubos o de otros dispositivos de metal completamente lisos hasta un transportador que los conduce a través de la cámara. En este transportador los animales se mantienen en compartimentos separados por medio de impulsores sincronizados con el transportador o de otro modo, que les evita aglomerarse en grupos. En donde se utilizan impulsores para conservar a los animales en compartimentos separados, se usa una puerta que se opera mecánica o manualmente para hacer que el animal se mueva y penetre al transportador. Los animales quirúrgicamente anestesiados se mueven desde la cámara por medio del mismo transportador continuo, que los lleva hasta donde está el bióxido de carbono.

(ii).- El flujo continuo de animales a través de la cámara de bióxido de carbono depende de un solo operador. La operación o detención del transportador está sujeta completamente a él. Es necesario que tenga cuidado, esté atento y se dé cuenta de su responsabilidad. La sobredosificación y la muerte de los animales pueden producirse por su descuido.

(2).- Requisitos especiales para las cámaras de gas y el equipo auxiliar. La precisión del equipo para producir la anestesia con el máximo de eficiencia, depende de su propio diseño y operación mecánica. Las vías de acceso, compartimentos, cámaras de gas y todo el demás equipo empleado, deben estar diseñados de manera de acomodar apropiadamente la especie animal que tiene

que ser anestesiada. Deben estar totalmente libres de dispositivos sujetadores que produzcan dolor, evitar daños o lastimaduras a los animales por medio de la supresión de salientes agudas o cortantes o de ruedas y palancas expuestas. No debe haber agujeros innecesarios, espacios o aberturas en que los animales puedan introducir las manos y patas y lastimarse. Los impulsores u otros procedimientos encaminados a mover o conducir a los animales mecánicamente manteniéndolos en constante movimiento o en compartimentos, deben estar contruidos de material rígido, pero al mismo tiempo flexible y bien acojinado. Las puertas accionadas por fuerza motriz destinadas a mantener una corriente constante de animales al equipo de anestesia deben estar fabricadas de manera que no les causen ningún daño. Todo el equipo destinado a la anestesia debe mantenerse siempre en buen estado.

(3).- Gas.- El mantenimiento uniforme de una concentración de bióxido de carbono y de su distribución en la cámara, es un aspecto vital para producir una buena anestesia quirúrgica. Esto sólo se puede conseguir a través de instrumentos razonablemente perfectos que puedan muestrear y analizar el bióxido de carbono en una concentración apropiada en la cámara durante las operaciones de anestesia. La concentración de gas debe mantenerse uniforme de modo que el grado de la anestesia en los animales expuestos sea constante. El bióxido de carbono puede suministrarse a las cámaras de anestesia por reducción controlada de óxido de carbono sólido o de una fuente líquida controlada. En cualquiera de estos casos el bióxido de carbono debe suministrarse en proporción suficiente para poder anestesiar adecuada y uniformemente al número de animales que pase por la cámara. De vez en cuando se tomarán muestras de gas para su análisis en lugar o lugares representativos y adecuados dentro de la cámara y en una base continua. Las concentraciones de gas y el tiempo de exposición se registrarán gráficamente durante todo el día de operación. Ni el bióxido de carbono ni el aire atmosférico empleados en las cámaras de anestesia contendrán gases nocivos o irritantes. Todos los días, antes de utilizar el equipo de anestesia, debe tenerse cuidado para mezclar adecuadamente el gas y el aire dentro de la cámara. Todo el equipo productor y de control de gas debe mantenerse en buen estado y todos los indicadores, instrumentos y dispositivos medidores deberán estar sujetos a la vigilancia de los Inspectores del Programa durante las operaciones de la anestesia y en otros momentos. Debe proporcionarse un sistema exhaustivo conveniente en el equipo para eliminar cualquier posible sobredosificación debida a alguna falla mecánica o de otra naturaleza.

Artículo 256.- Sacrificio con insensibilización previa por perno cautivo.

El sacrificio de bovinos, becerros, porcinos, ovinos, caprinos, caballares y acémilas con previa insensibilización, empleando conmocionadores de perno cautivo y su manejo con relación al método, se designan y aprueban aquí como métodos de sacrificio y manejo humanitarios.

(a).- Aplicación de los conmocionadores, efecto requerido, manejo.

(1).- Los insensibilizadores de perno o dardo cautivo se aplicarán al ganado de conformidad con este Artículo, de modo de producir inconsciencia

inmediata a los animales antes de que sean encadenados, pialados, levantados, lanzados, arrojados o sujetos a algún corte. Los animales serán aturridos, o conmocionados de manera que queden inconscientes con un mínimo de excitación y molestia.

(2).- La conducción de los animales alas, áreas de conmoción se hará con un mínimo de agitación y molestia para ellos. El arreo de animales tranquilos a las áreas de aturdimiento es esencial ya que la colocación precisa del equipo de insensibilización es difícil en animales nerviosos o lastimados. Esto requiere entre otras cosas, que al conducirlos a las áreas de conmoción, se emplee el equipo eléctrico tan poco como sea posible y con el menor voltaje electivo.

(3).- Inmediatamente después de que se descargue el golpe de conmoción los animales deben quedar en estado de completa inconsciencia y permanecer en esta condición durante el encadenado o pialado, apuñalado y sangrado.

(b).- Instalaciones o facilidades y procedimientos.- (1) Requisitos de las instalaciones para el aturdimiento o conmoción; operador.

(i).- Los instrumentos aceptables de perno cautivo pueden ser penetrantes o no penetrantes en el cráneo. Este último tipo también se conoce como aturridor de hongo. Los instrumentos penetrantes al detenerse, proyectan pernos o dardos de diámetro y longitud variables a través del cráneo y hasta el cerebro. La inconsciencia se produce inmediatamente por destrucción física del cerebro y una combinación de cambios en la presión intracraneal y aceleración de la conmoción. Los aturridores no penetrantes o de hongo al momento de la detonación proyectan contra la superficie externa de la cabeza del animal, sobre el cerebro, un dardo o perno, que tiene cabeza circular plana.

El diámetro de la superficie golpeante del aturridor puede variar según lo requieran las circunstancias. La inconsciencia se produce inmediatamente por una combinación de la aceleración de la conmoción y cambios en las presiones intracraneales. Se puede aceptar una combinación de aturdimiento que utilice ambos principios penetrantes y no penetrantes. La acción de los instrumentos puede realizarse por detonación de cargas medidas de pólvora o por compresión de aire exactamente controlado. Los dardos o pernos cautivos deben ser de tamaño y diseño tales que cuando se coloquen y pongan en acción apropiadamente, se produzca la inconsciencia inmediata.

(ii) Para asegurar una inconsciencia uniforme en cada golpe, los dispositivos de aire comprimido deben estar equipados de modo que liberen la presión constante necesaria y tener calibradores o graduadores exactos de la presión del aire que operen persistentemente. Los calibradores deben ser de fácil lectura y estar convenientemente colocados para el uso del operador a cargo de la conmoción y del Inspector. Con objeto de proteger a los empleados, Inspectores y otro personal, es de desearse que cualquier dispositivo de conmoción esté equipado con artefactos de seguridad para evitar lastimaduras por descargas accidentales. Los instrumentos de conmoción deben mantenerse en buen estado.

(iii) .- El local de insensibilización o conmoción debe estar diseñado y construido de modo de limitar suficientemente los movimientos libres de los animales y permitir al operador localizar el golpe de conmoción con un alto grado de precisión. Todos los callejones, pasillos, puertas y mecanismos de sujeción entre e incluyendo los corrales de depósito y el área de conmoción, deben estar libres de todo aditamento que pueda producir dolor, como extremos de tornillos expuestos, tablas flojas, tarimas o tablonces astillados o rotos y material saliente filoso de cualquiera clase. No debe haber agujeros innecesarios u otras aberturas donde los animales puedan dañarse las manos y las patas. Las puertas de guillotina deben estar convenientemente cubiertas en su borde inferior para evitar daños al llegar a ponerse en contacto con los animales. Debe emplearse concreto áspero o rugoso en el piso de los callejones que conducen al área de aturdimiento, para reducir al mínimo las caídas de los animales. Los callejones, pasillos y áreas de aturdimiento deben diseñarse de manera que puedan albergar cómodamente la especie de animales que se va a insensibilizar.

(iv).- La operación de insensibilización debe ser precisa y exacta y requiere un operador bien entrenado y experimentado, que sepa colocar con precisión el instrumento conmocionador para producir la inconsciencia inmediata y utilizar la carga detonante correcta con relación a la especie, raza, tamaño, edad y sexo del animal para obtener los resultados deseados.

(2).- Requisitos especiales.- La selección del instrumento y la fuerza requerida para producir la inconsciencia inmediata varían, dependiendo de la especie, raza, tamaño, edad y sexo del animal. Los cerdos jóvenes, corderos y becerros requieren comúnmente menor fuerza de aturdimiento que los animales adultos de la misma especie. Los toros, moruecos y verracos usualmente requieren penetración del cráneo para producir la inconsciencia inmediata. Las cargas adecuadas para los animales de las pequeñas especies de ganado como los porcinos o animales jóvenes no son aceptablemente intercambiables para utilizarse en especies mayores o en ganado más viejo, respectivamente.

Artículo, 257.- Sacrificio con insensibilización previa por arma de fuego.

El sacrificio de vacunos adultos, becerros, porcinos, ovinos, caprinos, caballos y acémilas con previa insensibilización por disparo de arma de fuego y su manejo con relación al sistema, se designan y aprueban aquí como métodos de sacrificio y manejo humanitarios.

(a).- Utilización de armas de fuego; efecto que se requiere manejo. Se emplearán armas de fuego para disparar una bala o proyectil al animal de acuerdo con este Artículo, de modo de producir la inconsciencia inmediata por un solo tiro antes de que sea encadenado o pialado, levantado, arrojado, lanzado o sujeto a algún corte. Los animales deben ser matados de tal modo que sean puestos inconscientes con un mínimo de excitación y molestia.

(2).- La conducción de los animales al área de disparo debe hacerse con un mínimo de agitación y molestias. El arreo de animales tranquilos, al área de disparo es esencial ya que la colocación precisa de la bala es difícil en el caso de animales. Nerviosos o lastimados. Entre otras cosas, esto requiere que: al

conducir los animales al área de disparo, se emplee el equipo eléctrico lo menos que sea posible y con el menor voltaje efectivo.

(3).- Inmediatamente después que se dispare el arma y se despida el proyectil, el animal debe quedar en estado de completa inconsciencia y permanecer en esta condición durante el encadenamiento o pialado, apuñalado y sangrado.

(b).- Facilidades y procedimiento.- Requisitos generales para las instalaciones de disparo; operador.

(i).- Para operar las armas admisibles de fuego y disparar proyectiles libres o balas de diverso calibre y diámetro a través del cráneo y hasta el cerebro.- La inconsciencia se produce inmediatamente por una combinación de destrucción física del cerebro y cambios en la presión intracraneal. El calibre de las armas de fuego debe ser tal que cuando sean bien apuntadas y disparadas, el proyectil produzca inconsciencia inmediata.

(ii).- Para asegurar a cada disparo la insensibilidad uniforme en los animales cuando se usen armas de fuego de pequeño calibre, es necesario utilizar uno de los tipos de proyectiles siguientes: balas huecas puntiagudas, balas frangibles de hierro y plástico o proyectiles de hierro en polvo. Si se utilizan proyectiles de polvo de hierro, al disparar las armas deben estar en íntima proximidad al cráneo del animal. Las armas de fuego deben mantenerse en buen estado. Con objeto de proteger a los empleados, inspectores y otro personal, es de desearse que todas las armas de fuego estén equipadas con dispositivos de seguridad para evitar desgracias por disparos accidentales. El apuntado y el disparo de las armas de fuego deben hacerse en dirección opuesta a las áreas de operación.

(iii).- Los preceptos contenidos en el párrafo (b) (1) (iii) , del Artículo 25 respecto al área de conmoción, también se aplican al área de disparo. La operación de disparo es un proceso exacto que requiere un operador bien entrenado y experimentado, que sepa dirigir el proyectil de manera precisa para producir la inconsciencia inmediata y utilizar el arma de fuego, carga de pólvora y tipo de munición correctos para obtener los resultados deseados.

(2).- Requisitos especiales.- La selección de las armas de fuego y municiones con respecto al calibre y la elección de la carga de pólvora requeridos para producir la inconsciencia inmediata, dependiendo de la edad y el sexo del animal. En el caso de toros, moruecos y verracos, pueden usarse armas de fuego de pequeño calibre, con tal que puedan producir la insensibilidad inmediata. Las armas de fuego de pequeño calibre son efectivas comúnmente para producir conmoción en otros vacunos, ovinos, porcinos, caprinos, becerros, caballares y acémilas.

Artículo 258.- Sacrificio con insensibilización previa por descarga o choque eléctrico.

El sacrificio de porcinos, ovinos, becerros, vacunos adultos y caprinos con previa insensibilización por el empleo de corriente eléctrica y su manejo en relación al sistema se designan y aprueban aquí como métodos de sacrificio y manejo humanitarios.

(a) .- Administración de la corriente eléctrica, efecto requerido; manejo.

La corriente eléctrica debe ser administrada de modo de producir anestesia quirúrgica en los animales antes de que sean encadenados o pialados, levantados, lanzados, arrojados o sujetos a algún corte. Los animales deben ser expuestos a la corriente eléctrica de manera que la anestesia se produzca rápida y tranquilamente, con un mínimo de excitación y molestia.

(2).- La conducción o el arreo de los animales al lugar donde se les aplica la corriente eléctrica, se hará con un mínimo de agitación y molestias. La conducción de animales tranquilos al lugar de aplicación es esencial para poder asegurar una insensibilidad rápida y efectiva. Entre otras cosas, esto requiere que al conducirlos al lugar de aplicación, se utilice el equipo eléctrico lo menos que sea posible y con el voltaje efectivo más bajo.

(3).- La calidad y localización del shock eléctrico deben ser tales de modo de producir la insensibilidad inmediata al animal expuesto.

(4).- El animal insensibilizado debe permanecer en estado de anestesia quirúrgica durante toda la operación de encadenado o pialado, apuñalado y sangrado; sin embargo, debe morir por pérdida de sangre resultante del apuñalado y sangrado y no por el choque eléctrico.

(b).- Instalaciones, facilidades y procedimientos; operador

(1).- Requisitos generales para el operador. Es necesario que el operador del equipo de aplicación de la corriente eléctrica sea cuidadoso, trabaje con atención y se de cuenta de su responsabilidad. Las sobre cargas eléctricas y la muerte de los animales pueden producirse por su descuido.

(2).- Requisitos especiales para el equipo de aplicación de corriente eléctrica. La capacidad o disposición del equipo para aplicar la corriente eléctrica para operar con la máxima eficiencia, depende de su diseño y operación mecánica. Las vías de acceso, compartimentos, aplicadores de corriente y todo otro medio que se emplee, deben estar diseñados para dar albergue apropiadamente a las especies animales que tengan que ser anestesiadas; Deben estar libres de dispositivos de sujeción que produzcan dolor.

Debe evitarse lastimar a los animales eliminando salientes filosas, ruedas o engranajes expuestos. No debe haber agujeros innecesarios, espacios o aberturas en los que los animales puedan lastimarse las manos o las patas. Los impulsores u otros implementos destinados a mover o conducir mecánicamente a los animales o de otra manera mantenerlos en movimiento o separados unos de otros, deben estar contruidos de material flexible o acojinado. Las puertas movidas por energía, destinadas a mantener un flujo constante de animales hacia el equipo insensibilizador eléctrico, deben estar fabricadas de modo que no causen daño. Todos los controles eléctricos y auxiliares para producir la

conmoción y otro equipo, debe mantenerse en buen estado y todos los indicadores, instrumentos y medidores estar al acceso de los Inspectores del Programa durante las operaciones de insensibilización y en otros momentos.

(3).- Corriente eléctrica.- Cada animal debe recibir una descarga eléctrica suficiente para lograr la insensibilización inmediatamente, que se prolongue durante la operación de sangrado. Deberán emplearse aditamentos apropiados para regular el tiempo, el voltaje y la corriente a fin de asegurar que cada animal reciba la carga eléctrica necesaria. Por otra parte, la corriente debe aplicarse de modo de evitar la producción de hemorragias o de otros cambios en los tejidos, que puedan Interferir con los procedimientos de inspección del Programa de Inspección de Carne y Aves.

Artículo 259.- Falta de cumplimiento en el Sacrificio Humanitario Etiquetado del equipo, pasajes, pasadizos, callejones, corrales o corraletas o compartimentos para evitar el sacrificio o manejo inhumanos en conexión a la matanza. Cuando un Inspector observe un caso de sacrificio o de manejo inhumanos en relación con la matanza, debe tomar cualesquiera de las siguientes medidas:

(a).- Si la causa del trato inhumano es resultado de deficiencias en las instalaciones o facilidades, desarreglo, descompostura o ruptura del equipo, le pondrá una etiqueta Mex-Rechazado. Ningún equipo, vía de acceso, corral, corraleta o compartimento marcado así con la etiqueta, podrá ser utilizado hasta que sea arreglado o satisfacción del Inspector en funciones. Dicha etiqueta no será quitada por ninguna persona excepto un Inspector. Todo el ganado sacrificado antes de esa marca con la etiqueta puede ser aderezado, procesado o preparado bajo inspección.

(b).- Si la causa del trato inhumano es resultado de una acción o acto de un trabajador al manejar o conducir al ganado, el Inspector fijará una etiqueta Mex-Rechazado en el callejón o pasillo que conduce al área de conmoción. Dicha etiqueta no será quitada por ninguna persona excepto un Inspector. No se conducirá más ganado al área de conmoción hasta que el Inspector en funciones reciba seguridad satisfactoria por parte del operador del Establecimiento de que no se repetirá el caso. Todo el ganado sacrificado antes de dicho etiquetado puede ser aderezado procesado o preparado bajo inspección.

(c).- Si la causa del trato inhumano es resultado de una conmoción impropia o mal ejecutada, el Inspector fijará una etiqueta Mex-Rechazada al área de conmoción o aturdimiento. Ninguna persona quitará dicha etiqueta excepto un Inspector. Los procesos de insensibilización no se reanudarán, sino únicamente cuando se reciban seguridades por parte del operador del Establecimiento de que no habrá más repeticiones del caso. Dichas seguridades se darán al Inspector en funciones. Todo el ganado sacrificado antes de dicho etiquetado puede ser aderezado, procesado o preparado bajo inspección.

(d).- El servicio de Inspección debe suspenderse temporalmente, en todo o en parte, en un Establecimiento de Inspección Federal por el Administrador del Servicio en la medida que se determine necesario para evitar el sacrificio o manejo inhumanos en relación con la matanza del ganado. El Administrador

notificará a la Empresa verbalmente o por escrito dicha suspensión tan pronto como lo permitan las circunstancias y las razones que la motivaron. La suspensión durará hasta que la Empresa tome medidas efectivas para evitar la repetición o proporcione otras disposiciones de seguridad aceptables de que no habrá repeticiones. A solicitud, se concederá a la Empresa oportunidad de audiencia para presentar alegatos sobre el caso.

(e).- El sacrificio y manejo del ganado en relación con la matanza ritual, están libres de los términos de este Capítulo de Métodos Humanitarios.

México, D.F., 25 de enero de 1980.

ArreglQ, revisión y actualización del
Dr. Gabriel Atristain Aranalde
Jefe del Departamento de Empacadoras TIF

Reposición del Instructivo anterior
Editado el 3 de junio de 1977.

IX.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

En México se carece de instalaciones adecuadas y de políticas de administración para garantizar la calidad sanitaria de la carne. En La Mayoría de las instalaciones sanitarias se observa equipo y herramientas que datan de los años 50.

Uno de los puntos más importantes en la actualidad es la calidad higiénico sanitaria (Inocuos) de alimentos tanto cárnicos como vegetales por eso es primordial el establecimiento del Rastro TIF en el municipio de Pachuca de Soto, Hidalgo. Ya que de los Rastros TIF que se encuentran en el estado, todos los productos y subproductos que se obtienen de estos son para exportación y no para el abasto estatal.

Por eso, es de gran importancia el seguir fomentando el apoyo para el establecimiento de Rastros TIF municipales en todo el País, de esta forma la salud pública como punto primordial y la economía del país estarían mejores ya que teniendo estos tipos de establecimientos se tendría la facilidad para la exportación de los productos y subproductos de origen animal así como para el abasto nacional.

Por otra parte el sacrificio de los animales tanto Bovinos, Cerdos, Ovinos y Caprinos se realiza principalmente en Rastros Municipales por lo que no garantiza la calidad de la carne para consumo Humano, aunque en los últimos años se ha visto un incremento de sacrificio en Rastros TIF a nivel nacional.

Los Rastros TIF Son establecimientos que reúnen condiciones técnicas y sanitarias adecuadas para el sacrificio de animales para abasto así como el procesamiento, conservación y distribución de carnes y sus derivados, pero solamente se utiliza el (45- 50%) de los casos, por el costo del sacrificio ya que es menor en un Rastro municipal (30-50%) en comparación con un Rastro TIF, que pueden cubrir hasta el 45% del total de animales en el país.

Los problemas sobre el manejo de la carne (Reglamentación de la Inspección Sanitaria de la Carne TIF) comprenden desde la localización de los establecimientos destinados al sacrificio de animales, por ello el abasto se dificulta y los rastros funcionan en condiciones de precariedad. Los animales se sacrifican en instalaciones improvisadas, el personal desconoce las practicas sanitarias adecuadas y carecen de cámaras de refrigeración, de tal manera que la operación representa un riesgo para la salud pública, por consiguiente es de importante que se ponga en practica el Reglamento que se cita en esta tesis.

Es de gran importancia que se cumpla al máximo el reglamento de la Inspección Sanitaria de la Carne Tipo Inspección Federal porque estaremos seguros de que estamos consumiendo carne de calidad higienico sanitaria y que con esto seguramente prevenimos al máximo enfermedades zoonoticas de igual manera problemas de residuos tóxicos (Antibióticos, Hormonas, Metales Pesados etc.) que son de gran importancia para la salud pública.

Considerando la globalización que en la actualidad se está dando en el mundo y relacionado este aspecto con las exportaciones que nuestro país realiza en materia ganadera, resulta indispensable aumentar la calidad de nuestros productos de origen animal y un requisito que puede potencializar este factor, es la modernización de nuestro aparato productivo, donde dicha modernización de los rastros del país representa un papel fundamental para estar al nivel de calidad que exige el mercado internacional.

Se recomienda que para la preservación de la salud humana, todos los rastros municipales del país sean TIF, para lo cual los gobiernos de los estados tendrán que:

- 1.- Tener un patrón local de rastros.
- 2.- Zonificar el estado.
- 3.- Ubicar los rastros en donde la población sea mayor.
- 4.- Constituir apoyos oficiales de diferentes instituciones para su funcionamiento.
- 5.- Planificar a corto, mediano y largo plazo la institución de rastros TIF iniciando en la capital del estado.
- 6.- Que el administrador, inspectores sanitarios, certificadores, verificadores y personal de apoyo directo en el rastro sean Médicos Veterinarios Zootecnistas.
- 7.- El potencial en cuanto salud humana crecerá, así como la economía nacional debido a la capacidad en calidad y cantidad de productos pecuarios que se exporten.
- 8.- De esta manera nuestro país dará una respuesta positiva a las exigencias productivas globalizadoras del mundo.

X.- FUENTES DE INFORMACIÓN.

- * INEGI Cuaderno estadístico municipal Edición 1995.
- * Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
- * Reglamento del Rastro Municipal de Pachuca de Soto, Hidalgo. 20 Septiembre de 1995.
- * Reglamento de la Industrialización Sanitaria de la Carne Tipo Inspección Federal 25 Enero de 1980.
- * Cabral- Aguilar. Compendio de Leyes Agropecuarias. Editorial Limusa. México. 1ra. Edición.
- * Cabral- Aguilar- Luevano. Marco Jurídico Agropecuario Nacional. Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro. Unidad Laguna. Depto. C. Socioeconómicas. México 1998.
- * Cabral. M.A. La Legislación Agraria en México. Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro. Unidad Laguna. Depto. C. Socioeconómicas. México. 2000.
- + Ley de la Industrialización Sanitaria de la Carne Tipo Inspección Federal.
- * Ley General de Salud Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de Febrero de 1984 y reformas.
- * Ley de Sanidad Animal. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de Junio de 1993.
- * La Ley Ganadera del Estado de Hidalgo. 11 de Agosto de 1938.
- * Normas Oficiales Mexicanas. Publicadas desde 1993 a la fecha.
- * Reglamento sobre Control de Bienes y Servicios. Publicado en el Diario Oficial De la Federación el 9 de Agosto de 1999.

CITAS DE INTERNET.

- * [http:// www.uam.mx/servicios/seminario/v-vii/Num 29/03.htm](http://www.uam.mx/servicios/seminario/v-vii/Num%2029/03.htm)
- * http://148.207.18.136/Siem/sci_inde.htm
- * <http://www.hgo.gob.mx>