

ACUERDO No. 778.-

San Salvador, 21 de septiembre de 2000.

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA,

Vista la solicitud presentada por el Ingeniero **CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA**, Director Ejecutivo del **CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, CONACYT**, relativa a que se apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada: **CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CAZA NSR 67.00.267:99**; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número CUATRO, del Acta Número DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO, de la Sesión celebrada el quince de diciembre de mil novecientos noventa y nueve.

POR TANTO,

De conformidad al Artículo 36 Inciso tercero de la Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología,

ACUERDA:

1º **APRUEBASE** la Norma Salvadoreña Recomendada: **CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CAZA NSR 67.00.267:99** De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX CAC/RCP 29-1983

SALVADOREÑA

CONACYT

CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CAZA

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción del Código CAC/RCP 29/1983, del Codex Alimentarius.

ICS 67.040

NSR 67.00.267:99

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Alvarez, Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas, # 51, San Salvador, El Salvador, Centro América. Tel: 226-2800, 225-6222; Fax.: 225-6255; e-mail: info@ns.conacyt.gob.sv.

Derechos Reservados

CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CAZA

PREAMBULO

La Ciencia veterinaria y la ciencia de la higiene de la carne deben aplicarse a toda la cadena alimentaria, empezando en el campo, con objeto de que la carne de caza sea inocua y sana. En el presente Código se describen los requisitos necesarios para conseguir ese objetivo. Puede que las prácticas tradicionales permitan prescindir de algunos de los requisitos, cuando la carne fresca se produzca para el comercio local.

PRINCIPIOS Y OBJETIVOS DE LA PRODUCCION HIGIENICA DE LA CARNE DE CAZA

La inspección de las canales de animales de caza y las prácticas de higiene tienen por objeto garantizar que la carne de caza producida para el consumo humano sea inocua y sana.

Las normas para la inspección de la carne de caza y las prácticas de higiene que se describen en el presente Código de Prácticas estipulan requisitos elaborados a partir de los conocimientos y prácticas científicos actuales.

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

1. Deberán aplicarse regularmente normas de inocuidad de los alimentos con objeto de asegurar que todo suministro de carne de caza sea inocuo y sano; en caso de que, en algunas situaciones peculiares del comercio local se viera amenazado el suministro suficiente de alimentos, las normas de inocuidad podrán incluir un tratamiento rápido apropiado para eliminar cualquier riesgo.
2. Los procedimientos de inspección deberán adaptarse a las especies y a la variedad e incidencia de las enfermedades y defectos presentes en la población concreta de animales que se cacen.
3. Los sistemas de control del proceso deberán reducir al nivel máximo mínimo prácticamente posible la contaminación de la carne de caza por microbios e impedir el desarrollo posterior de éstos hasta niveles que puedan constituir un peligro.
4. El sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP)¹, bajo el control y la supervisión de la autoridad de inspección, ofrece un método científico para garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de la producción, elaboración y distribución de la carne de caza, método que deberá utilizarse, siempre que sea posible, juntamente con otros procedimientos de garantía de la calidad, en la aplicación del presente Código.
5. Cuando el análisis de los riesgos haya demostrado que el hecho de no haber suprimido un defecto de un tipo especificado por la autoridad de inspección no menoscaba la inocuidad, y que existen cualesquiera procedimientos necesarios para identificar el producto, dicha autoridad deberá autorizar la producción con vistas al uso final especificado.

La industria y la autoridad de inspección compartirán la responsabilidad de que la producción de carne de caza sea inocua y sana. El personal de la industria deberá participar lo más posible en los sistemas voluntarios de control de la calidad y en la vigilancia y control de la higiene de la carne de caza, bajo la supervisión y verificación de la autoridad de inspección, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos. Para alcanzar este objetivo se requieren programas de capacitación y enseñanza en los que participen tanto en la industria como la autoridad de inspección. En lo posible, estos principios también se aplicarán a la caza de los animales.

La autoridad de inspección deberá contar con recursos suficientes, tener capacidad jurídica para asegurar el cumplimiento de los requisitos necesarios a fin de producir carne de caza inocua y sana y ser independiente de la dirección del establecimiento de caza y de otros intereses industriales. Deberá ser legalmente obligatorio que los directores cumplan las instrucciones sobre higiene e inspección de la carne de caza faciliten la información y presten la ayuda que pueda recabar justificadamente la autoridad de inspección.

Para alcanzar el objetivo de reducir los riesgos derivados de la carne de caza, la autoridad de inspección deberá proceder a una asignación eficiente y eficaz de los recursos en relación con sus costos.

El conocimiento del estado de salud de los animales salvajes que se matan para la producción de carne de caza es importante para aplicar las medidas de control y requiere un sistema adecuado de acopio de datos.

¹ Los considerables beneficios que el sistema de análisis de riesgo y de los puntos críticos del control (HACCP) ofrece con respecto a la inocuidad de los alimentos son reconocidos en el Codex Alimentarius, y se ha aprobado la inclusión del HACCP en los Códigos de Prácticas. El HACCP ofrece un método sistemático para el control de proceso y de la higiene en producción de alimentos por el que se aseguran unos alimentos inocuos y sanos.

Toda aplicación del HACCP deberá basarse en una evaluación, adecuada a las circunstancias, de los riesgos para la salud humana y animal que tenga en cuenta las técnicas aceptadas de evaluación de riesgo. En cada matadero o establecimiento se deberá crear un sistema específico de HACCP, adaptado a sus productos y condiciones de elaboración y distribución. Los principios y aplicaciones del HACCP están documentados en otra parte del Codex Alimentarius, pues se aplican por los Códigos de Prácticas del Codex.

Las normas sobre higiene de la carne de caza deberán tener una base científica, proteger la salud de los consumidores y facilitar prácticas equitativas en el comercio internacional de carne de caza. Las políticas de equivalencia, que se aplican a los países o a algunas regiones de los mismos¹ y ofrecen las mismas garantías de inocuidad y salubridad, hacen innecesaria la repetición de los requisitos de los distintos países o la aplicación de procedimientos idénticos.

La autoridad de inspección deberá facilitar la adopción de nuevas tecnologías e innovaciones, a condición de que sean compatibles con la producción de carne de caza inocua y sana.

Nota

El contenido del presente Código no tiene por objeto:

1. excluir la posibilidad de adoptar innovaciones técnicas ni de otro tipo en la industria de la carne de caza;
2. restringir la producción ni la productividad de la industria de la carne de caza, siempre y cuando las innovaciones y la producción sean compatibles con la producción higiénica de carne de caza inocua y sana.

En el presente Código se persiguen los mismos objetivos de salud pública y se aplican a la carne de caza las mismas normas de higiene que se aplican a la carne fresca obtenida de animales de matanza. La naturaleza de la obtención de los animales de caza y las subsiguientes operaciones sobre el terreno imponen a la aplicación de estos objetivos y normas algunas limitaciones de orden práctico en la fase de producción de carne de caza previa a la llegada de las canales de animales de caza al depósito de canales de caza o al establecimiento de caza.

1. CAMPO DE APLICACION

El presente Código de Prácticas de Higiene se aplica a la carne de caza fresca¹, ya sea que se venda al consumidor directamente en esa forma o después de una elaboración ulterior.

Contiene los requisitos mínimos de higiene para el abatimiento de animales de caza, el transporte de canales de animales de caza a los establecimientos de caza, el faenado de las canales de animales de caza, así como el envasado, almacenamiento y transporte de la carne de caza, pero no comprende requisitos sobre la descripción de los productos de carne de caza². Abarca todos los vertebrados comprendidos en la definición de animal de caza, sean grandes o pequeños, o mamíferos, aves, reptiles o cualquier otra clase del reino animal, con excepción de los peces.

En este Código también se reconoce que en algunos casos los depósitos de canales de caza y los establecimientos de carnes de caza son necesariamente temporales, de modo que los requisitos descritos para las estructuras e instalaciones resultarían poco prácticos. En tales circunstancias la autoridad de inspección puede permitir variaciones, pero en ese caso debe asegurar que las estructuras e instalaciones que están en uso permitirían que la producción y los procesos cumplan con los requisitos relativos a la higiene, las operaciones, la inspección y el dictamen estipulados en el presente Código.

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

“Las partes contratantes aceptarán como equivalentes las medidas sanitarias o fitosanitarias de otras partes contratantes, aún cuando difieran de las suyas propias o de las utilizadas por otras partes contratantes que comercien con el mismo producto, si la parte contratante exportadora demuestra objetivamente a la parte contratante importadora que sus medidas logran el nivel adecuado de protección sanitaria o fitosanitaria de la parte contratante importadora. A tales efectos, se facilitará a la parte contratante importadora que lo solicite un acceso razonable para inspecciones, pruebas y demás procedimientos pertinentes”.

“Las partes contratantes, cuando reciban una solicitud al respecto, entablarán consultas encaminadas a la concertación de acuerdos bilaterales y multilaterales sobre el reconocimiento de la equivalencia de las medidas sanitarias o fitosanitarias especificadas”.

¹ El comercio internacional de carne obtenida de muchas especies silvestres está prohibido o controlado al amparo de las disposiciones de la Convención sobre el comercio internacional de especies amenazadas de fauna y flora silvestres (CITES).

² Por esta razón, en el presente Código nada impide que se describa como carne de caza la carne preparada en conformidad con las disposiciones de los siguientes códigos;

el Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca y

el Código para la Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem sobre Animales de Matanza y Carnes (y por ende, el producto de un sistema de inspección Ante-mortem y Post-mortem, llamado a veces “carne de caza de matanza”).

2. OBJETIVOS DEL PRESENTE CODIGO

Los objetivos del presente Código son asegurar lo siguiente:

1. la inocuidad y salubridad de la carne de caza;
2. el reconocimiento de carácter particular del abatimiento de animales de caza y las limitaciones que ello impone respecto de la higiene de la carne de caza;
3. locales, instalaciones y equipo higiénicos en los depósitos y establecimientos de caza;
4. prácticas higiénicas en todas las fases de la producción de carne de caza;
5. procedimientos de inspección y dictámenes apropiados a la carne de caza;
6. la posibilidad de que las autoridades de control adapten los requisitos de higiene a una amplia variedad de especies animales.

3. DEFINICIONES

Para los efectos del presente Código, se entenderá por:

Marca: cualquier sello o distintivo aprobado por la autoridad de inspección, así como cualquier rótulo o etiqueta que lleve tal sello o distintivo.

Limpieza: la eliminación de materias indeseables.

Decomisado: en relación con una canal de animal de caza o carne de caza, inspeccionada y de la que se ha dictaminado o determinado oficialmente de alguna otra forma, que no es apta para el consumo humano y que es necesario destruir. “Decomiso total”: cuando se decomisan la canal entera del animal de caza y los despojos. “Decomiso parcial” cuando sólo se decomisan ciertas partes de la canal del animal de caza, mientras que otras son objeto de un dictamen distinto.

Contaminación: materias indeseables, incluidas sustancias y/o microorganismos que hacen que la carne fresca no sea inocua y/o sana.

Autoridad de inspección: la autoridad oficial encargada por el gobierno del control de la higiene de la carne, incluida la inspección de la misma.

Enfermedad o defecto: cambio patológico u otra anormalidad.

Enfermo o defectuoso:

1. en relación con los órganos: el órgano u órganos en los que se hayan encontrado cambios patológicos u otras anormalidades;
2. en relación con las partes de un órgano: las partes de un órgano en las que se hayan encontrado cambios patológicos u otras anormalidades y que puedan separarse de las otras partes del órgano que no estén afectadas; y
3. en relación con las partes del cuerpo de la canal del animal de caza: las partes de la canal en las que se hayan encontrado cambios patológicos u otras anormalidades y que puedan separarse de las otras partes de la canal que no estén afectadas.

Desinfección de plantas, instalaciones y equipo: la reducción al mínimo, sin menoscabo de la calidad de la carne de caza, mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, del número de microorganismos.

Despojos comestibles de animales de caza: los despojos extraídos de las canales de animales de caza que hayan sido aprobados como aptos para el consumo humano.

Apto para el consumo humano: en relación con la carne de caza, toda carne de caza que haya sido aprobada por un inspector como inocua y sana, a menos que exámenes posteriores, incluidos exámenes de laboratorio, se compruebe que no es saludable.

Carne de caza fresca: la carne de caza a la que no se haya dado todavía ningún tratamiento distinto del envasado en atmósfera modificada o envasado el vacío para asegurar su conservación, salvo que si ha sido sometida solamente a refrigeración, seguirá siendo considerada como “fresca” a los efectos del presente Código.

Animal de caza:

- 1 todo animal que no se ha criado en rebaños ni manejado como los animales estabulados y tiene que ser matado necesariamente en un sitio donde un inspector no podrá someterlo a una inspección ante-mortem; y
- 2 pertenece a una especie cuyas canales pueden faenarse legalmente en un establecimiento de carne de caza.

Canal de animal de caza: el cuerpo de un animal de caza, no faenado o faenado parcial o totalmente, que se somete o se prevé someter a faenado o preparación en un establecimiento de carne de caza incluidos cualesquiera de sus órganos.

Canal de caza: el cuerpo de un animal de caza que ha sido faenado o preparado en un establecimiento de carne de caza y que ha sido aprobado por un inspector como apto para el consumo humano.

Depósito de canales de caza: todo local aprobado por la autoridad de inspección para guardar temporalmente las canales de caza antes de que se transporten a un establecimiento de carne de caza.

Establecimiento de carne de caza: todo local aprobado y registrado por la autoridad de inspección para faenar, preparar, manipular, envasar o almacenar canales de animales de caza, canales de caza o carne de caza pero no comprende el depósito de canales de caza.

Carne de caza: la parte comestible, con inclusión de los despojos comestibles de caza, de cualquier animal de caza que haya sido faenado o preparado en un establecimiento de caza y aprobado por un inspector como apto para el consumo humano.

Cazador: toda persona que participe en la matanza de animales de caza y/o en el desangrado, la evisceración parcial y el faenado limitado sobre el terreno de las canales de animales de caza, sea como parte de una actividad comercial de caza o de otro tipo.

No comestible: cuando tras ser inspeccionado, se ha dictaminado, o determinado oficialmente de alguna otra forma, que no es apto para el consumo humano, pero que no es necesario destruir.

Inspector: todo funcionario adecuadamente capacitado, nombrado por la autoridad de inspección a los efectos de la inspección de la carne de caza y del control de la higiene; comprende el inspector veterinario. Incumbirá al inspector veterinario la responsabilidad de la supervisión de la higiene de la carne de caza, con inclusión de la inspección de las canales de animales de caza y la carne de caza.

Director: en relación con la caza, un depósito de canales de caza o un establecimiento de carne de caza, toda persona que por el momento sea responsable de la dirección de la caza, del depósito o del establecimiento.

Despojos: en relación con las canales de animales de caza, toda parte comestible o no comestible del animal que no sea la canal.

Agua potable: agua pura y saludable en el momento de su empleo, de conformidad con los requisitos que figuran en la publicación de la OMS "Directrices para la Calidad del Agua Potable".

Ropa protectora: prendas exteriores especiales, con inclusión de prendas para cubrir la cabeza y calzado, utilizadas por las personas que trabajan en un establecimiento de carne de caza para evitar la contaminación de la carne de caza.

Residuos: residuos de medicamentos veterinarios y de plaguicidas y contaminantes, tal como están definidos en el Codex Alimentarius.

Retenido: sometido al control y la vigilancia de la autoridad de inspección en espera del dictamen final¹.

¹ Las definiciones para los fines del Codex Alimentarius son las siguientes: (véase Volumen 1, pág. 11-13) Por medicamento veterinario se entiende cualquier sustancia aplicada o administrada a cualquier animal destinado a la producción de alimentos, como los que producen carne o leche, las aves de corral, peces o abejas, tanto con fines terapéuticos como profilácticos o de diagnósticos, o para modificar las funciones fisiológicas o el comportamiento. La expresión residuos de medicamentos veterinarios comprende los productos originales y/o sus metabolitos en cualquier porción comestible del producto animal, así como los residuos de impurezas relacionadas con el medicamento veterinario correspondiente. Se entiende por plaguicida toda sustancia destinada a prevenir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga, incluidas las especies indeseadas de plantas o animales, durante la producción, almacenamiento, transporte, distribución y elaboración de alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales o que pueda administrarse a los animales para combatir ectoparásitos. El término incluye las sustancias destinadas a utilizarse como reguladoras del crecimiento de las plantas, defoliantes, desecantes, agentes para reducir la densidad de fruta o inhibidores de la germinación, y las sustancias aplicadas a los cultivos antes o después de la cosecha para proteger el producto contra la deterioración durante el almacenamiento y transporte. El término no incluye normalmente los fertilizantes, nutrientes de origen vegetal o animal, aditivos alimentarios ni medicamentos para animales. Se entiende por residuos de plaguicida cualquier sustancia especificada presente en alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales como consecuencia del uso de un plaguicida. El término incluye cualquier derivado de un plaguicida, como productos de conversión, metabolitos y productos de reacción, y las impurezas consideradas de importancia toxicológica. Se entiende por contaminante cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de la contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas.

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

Inocua y sana: en relación con la carne, que ha sido aprobada como apta para el consumo humano de conformidad con los criterios siguientes:

1. no causará ninguna infección ni intoxicación transmitida por los alimentos, siempre que se haya manipulado y preparado correctamente para los fines a que está destinada;
2. no contiene residuos en cantidades que superen los límites establecidos por el Codex;
3. está exenta de contaminación de acuerdo con las expectativas del consumidor de la carne de caza;
4. está exenta de defectos generalmente reconocidos por el consumidor como indeseables;
5. se ha producido con un control higiénico adecuado.

Inspector veterinario: inspector profesionalmente capacitado como veterinario.

Vísceras: los órganos de la cavidad torácica y abdominal, incluidos los riñones.

4. CAZA, FAENADO SOBRE EL TERRENO, ACOPIO Y CONSERVACION EN UN DEPOSITO DE CANALES DE CAZA

Los animales de caza deben cazarse con el conocimiento debido de los peligros ambientales potenciales, y las operaciones sobre el terreno se efectuarán de tal manera que la contaminación se limite al mínimo posible.

El medio ambiente natural en que viven los animales de caza afecta a la inocuidad y salubridad de la carne de caza. Es posible que los tejidos de los animales de caza se contaminen con residuos de sustancias químicas y esta posibilidad debe tomarse en consideración junto con el estado general de salud de las poblaciones de animales de caza y el estado de salud de todo animal de explotación ganadera que comparta el mismo hábitat.

Como los animales de caza no son animales de explotación, es posible que no se conozca bien su estado respecto de residuos de sustancias químicas. Es fundamental que se obtengan todos los datos disponibles sobre la contaminación química potencial y sobre su estado de salud. No debe ignorarse la responsabilidad de los cazadores a este respecto.

La manera de matar a los animales de caza, la higiene del desangrado y de la evisceración de las canales de animales de caza en el campo, y la manipulación posterior a la caza tienen efectos importantes en la inocuidad y salubridad de la carne de caza. La autoridad de inspección y el personal de los establecimientos de caza deben adoptar todas las medidas necesarias para que los cazadores y empleados de las empresas productoras de carne de caza sean conscientes de sus obligaciones respecto de la caza higiénica de los animales y la manipulación higiénica de las canales de animales de caza. En caso necesario, la autoridad de control aplicará un sistema de vigilancia de los aspectos de campo de la producción de carne de caza.

Abatimiento de los animales de caza

Los animales de caza se matan a tiros o de otra manera sobre el terreno y el modo humano en que ésta realice es una consideración importante. Es necesario procurar que no se cacen animales en sitios donde existan peligros que puedan afectar a la inocuidad de la carne de caza. Asimismo, el cazador debe asumir la responsabilidad de cazar únicamente animales de aspecto normal y de notificar cualquier signo de enfermedad.

Los animales de caza se matarán con un método que:

1. no contamine la canal del animal de caza de forma incompatible con la producción de carne de caza higiénica; y
2. pueda preverse confiabilidad que causará la muerte inmediata.

Los animales de caza no deben cazarse para la producción de carne de caza en lugares sujetos a una prohibición oficial de caza, independientemente de que la prohibición obedezca a razones de conservación, de sanidad animal, de control de sustancias químicas en animales o plantas, o a cualesquiera otras razones.

Los cazadores deben tomar nota de cualquier condición anormal que detecten en el animal de caza vivo o durante la evisceración o sangrado de una canal de animal de caza y, si la canal de animal de caza se lleva a un establecimiento de caza, tal condición debe notificarse a un inspector.

Evisceración y faenado sobre el terreno de canales de animales de caza

La mayor parte de las canales de especies de animales de caza deben desangrarse y eviscerarse parcialmente lo antes posible después de la matanza. La evisceración parcial, que se reduce normalmente a extirpar intacto el tubo gastrointestinal, sirve para reducir el peso y volumen de la canal y acelerar el enfriamiento. También pueden extraerse otras partes, como cabezas, colas y patas y desecharse para facilitar la manipulación. Tal operación debe limitarse a las partes cuya ablación no acreciente hasta niveles inaceptables la exposición a la contaminación, y que la autoridad de inspección determine como innecesarias para el dictamen de inspección.

Una vez que se ha matado un animal de caza, su canal debe desangrarse y eviscerarse sin excesiva demora, salvo en las circunstancias que se describen a continuación. Con el consentimiento de la autoridad de inspección y a reserva de las condiciones que ésta determine, en el caso de ciertas especies de animales de caza, puede omitirse el desangrado y retardarse la evisceración y pueden llevarse las canales de los animales de caza a un establecimiento de carne de caza sin haberse previamente eviscerado ni desangrado.

La autoridad de inspección podrá permitir otros procedimientos de faenado (como la ablación de la cabeza y/o de las patas) cuando esté convencida de que ello no obstaculizará una inspección posterior ni perjudicará la higiene de la carne de caza.

Cuando una canal de animal de caza se eviscere en el campo, los pulmones, el hígado, el corazón y los riñones se dejarán en la canal manteniéndose sus conexiones naturales (aunque dichos órganos estén parcialmente separados) para permitir que un inspector los examine en relación con la canal. No obstante, con el consentimiento de la autoridad de inspección y a reserva de cualquier otra condición que ésta determine, los pulmones, el hígado y el corazón de las especies designadas de animales de caza podrán extirparse de la canal siempre que se sometan a inspección en relación con la canal.

Una canal de animal de caza no debe desollarse ni faenarse más de lo estipulado en los párrafos 34 y 35 fuera de un establecimiento de carne de caza.

Las canales de animales de caza deben conducirse sin excesiva demora a un depósito de canales de caza o a un establecimiento de carne de caza.

Refrigeración de las canales de animales de caza

Es corriente, pero no siempre necesario, enfriar las canales de animales de caza utilizando refrigeración activa, ya sea en el depósito de canales de caza o en el establecimiento de carne de caza. Para reducir el riesgo de deterioro o de proliferación de patógenos, es necesario reducir rápidamente la temperatura de las canales de animales de caza. Las fases necesarias para llegar al enfriamiento apropiado dependen de la temperatura ambiente.

Las canales de animales de caza y cualesquiera órganos recuperados deben enfriarse rápida y eficazmente a una temperatura que no exceda de 7°C (o de 4°C, en el caso de canales de animales de caza pequeños). Salvo cuando la temperatura ambiente sea suficientemente baja, las canales de animales de caza deben refrigerarse poco después de la caza, ya sea en un depósito de canales de caza como en otra instalación aprobada específicamente para ello.

Transporte de las canales de animales de caza

El transporte de las canales de animales de caza desde el lugar de caza, por lo general a un depósito de canales de caza pero a veces directamente a un establecimiento de carne de caza, pueden realizarlo en número pequeño los cazadores ocasionales o en gran número los cazadores profesionales que trabajan en operaciones de caza de una empresa comercial. Deben exigirse buenas prácticas de higiene, sobre todo en este último caso. El transporte de las canales de animales de caza de un depósito de canales de caza o a un establecimiento de carne de caza se realiza en nombre del director de la operación de caza, por lo que puede ejercerse un control mayor.

Los vehículos utilizados en operaciones comerciales para transportar canales de animales de caza desde el lugar donde se mató el animal hasta un depósito de canales de caza o un establecimiento de carne de caza deben estar contruidos de manera que:

1. las canales de animales de caza puedan cargarse, transportarse y descargarse sin contaminarse; y
2. puedan limpiarse fácilmente.

Los vehículos utilizados como parte de una operación comercial para transportar canales de animales de caza desde el lugar donde se mató el animal hasta un depósito de canales de caza o un establecimiento de carne de caza, deben mantenerse en buen estado y tan limpios como sea necesario para asegurar la producción de carne de caza higiénica.

Los vehículos utilizados para transportar canales de animales de caza desde un depósito de canales de caza hasta un establecimiento de carne de caza deben estar contruidos de manera que:

1. las canales de animales de caza puedan cargarse, transportarse y descargarse sin contaminarse; y
2. puedan limpiarse fácilmente.

Los vehículos utilizados para transportar canales de animales de caza desde un depósito de canales de caza hasta un establecimiento de carne de caza deben limpiarse lo antes posible después de haberse descargado las canales de animales de caza.

El transporte de las canales de animales de caza debe realizarse de tal manera que no se pierda la posibilidad de identificar el lugar y momento de la caza.

Disposiciones de carácter general

Si es necesario para mantener las normas de higiene, antes de transportar una canal de animal de caza a un establecimiento de carne de caza, deberá eliminarse la contaminación mediante recortes o por otros medios aprobados por la autoridad de inspección.

Las canales de animales de caza deben protegerse de la contaminación y el deterioro por cualesquiera medios necesarios para mantener las normas de higiene, ya sea durante el transporte o en todo otro momento previo a su llegada al establecimiento de carne de caza.

Los depósitos de canales de caza no deben utilizarse simultáneamente para ningún fin diferente del acopio y conservación temporal de las canales de animales de caza que van a transferirse a un establecimiento de carne de caza.

Salvo que ocurra naturalmente en climas fríos, las canales de animales de caza no deberán congelarse antes de llegar al establecimiento de carne de caza o de someterse al examen de un inspector.

Una canal de animal de caza debe llegar a un establecimiento de carne de caza a más tardar 24 horas después de haberse matado el animal, o lo antes posible en el caso de canales de animales de caza refrigerados. La autoridad de inspección podrá conceder una prórroga del límite de 24 horas si está convencida de que las condiciones de manipulación, refrigeración y transporte han sido tales que una prórroga no será causa de deterioro en las normas de higiene de la carne de caza resultante.

5. LOCALES E INSTALACIONES

Los locales e instalaciones de los depósitos de canales de caza y establecimientos de carne de caza destinados al faenado, la elaboración ulterior y la distribución deberán reunir condiciones que permitan aplicar regularmente requisitos de inocuidad de los alimentos. La estructura del depósito de canales de caza o establecimiento de carne de caza y el equipo utilizado deberán reducir al mínimo prácticamente posible la contaminación por microbios e impedir el desarrollo posterior de éstos hasta niveles que pudieran constituir un peligro. La estructura y el equipo deberán proteger también la carne de la contaminación debida a causas externas.

Estructuras e instalaciones de un depósito de canales de caza

Los depósitos de canales de caza son locales situados en lugares donde se cazan animales de caza, en los cuales las canales de caza pueden mantenerse temporalmente antes de transferirse a un establecimiento de carne de caza. Tienen una finalidad doble: en primer lugar, ofrecen un medio higiénico en el cual las canales de animales de caza pueden enfriarse y, en segundo lugar, permiten la acumulación de un número de canales suficiente para que el transporte resulte económico. Las normas de construcción y el equipo de los depósitos de canales de caza son en general idénticos a los de los establecimientos de carne de caza pero suelen ser más sencillos porque en ellos no se efectúa el faenado ni la inspección.

Los depósitos de canales de caza deben ajustarse a todas las disposiciones pertinentes aplicables a los establecimientos de carne de caza estipuladas en los párrafos 51 y 53 y deben tener un local idóneo para el almacenamiento de canales de animales de caza, equipado, en caso necesario, con una refrigeración suficiente para el enfriamiento eficaz de dichas canales. Estructura e instalaciones de un establecimiento de carne de caza.

Los establecimientos de carne de caza suelen ser de diseño sencillo; por lo general en éstos no se realizan todas las operaciones auxiliares que normalmente se ejecutan en un matadero. Las instalaciones deben ofrecer todos los servicios necesarios para la higiene de las operaciones (incluida la inspección de la carne de caza) y su disposición debe permitir que el personal trabaje de manera eficaz e inocua. Las normas de diseño y construcción deben ajustarse a las de un matadero y no entrañar peligro alguno de contaminación directa ni indirecta de la carne de caza. El establecimiento y equipo deben poder mantenerse aceptablemente limpios mientras se realizan las operaciones, y limpiarse fácilmente cuando se hayan terminado las mismas. Toda instalación auxiliar debe ajustarse a normas adecuadas para un establecimiento de producción de alimentos. Las disposiciones relativas a la estructura y el equipo que figuran a continuación deben interpretarse en el contexto del presente párrafo.

Los establecimientos de carne de caza deberán:

1. estar situados en zonas no afectadas por inundaciones regulares ni frecuentes y exentas de olores desagradables, humo, polvo y otros elementos contaminantes;
2. disponer de un espacio adecuado que permita la ejecución satisfactoria de todas las operaciones;
3. ser de construcción sólida, contar con una ventilación adecuada y con una buena iluminación natural o artificial y poderse limpiar con facilidad;
4. en lo que respecta a los edificios y a las instalaciones incluidas en ellos, mantenerse en todo momento en buen estado;
5. estar diseñados y equipados de modo que se facilite la adecuada supervisión de la higiene de la carne y se lleve a cabo la inspección de la carne;
6. estar contruidos de modo que se impida que entren o aniden insectos, aves, roedores y otras plagas;
7. tener una separación material entre los departamentos en los que se manipulan productos comestibles y los departamentos reservados para la manipulación de productos no comestibles;
8. en todas las salas, excepto en las destinadas a alojar a los empleados e inspectores, tener:
 1. suelos de materiales impermeables, no tóxicos, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección;
 2. suelos antideslizantes, sin grietas y (excepto en las salas donde la carne se congele o almacene congelada) con una inclinación suficiente para permitir el desagüe de los líquidos a colectores protegidos por una rejilla;
 3. paredes de material impermeable, no tóxico, no absorbente, de colores claros, de fácil limpieza y desinfección, de superficie lisa y de una altura apropiada para facilitar los trabajos que se lleven a cabo;
 4. los ángulos que forman las paredes entre sí y con el suelo de forma cóncava; y
 5. los techos proyectados y contruidos de modo que se impida la acumulación de suciedad y la condensación y que sean de colores claros y fáciles de limpiar;y

9. contar con un sistema eficaz de eliminación de aguas residuales:
 1. que en todo momento se mantenga en buen estado de funcionamiento;
 2. en el que todos los conductores, incluidos los de desagüe, sean lo suficientemente grandes como para soportar cargas máximas;
 3. en el que todos los conductos sean estancos y dispongan de trampas y respiraderos adecuados;
 4. en el que las cisternas de desagüe, sifones, sumideros para residuos aprovechables y pozos colectores estén totalmente separados de cualquier departamento en que se prepare, manipule, envase o almacene carne de caza;
 5. en el que la eliminación de aguas residuales se efectúe de tal modo que se evite la contaminación del suministro de agua potable;
 6. en el que los conductores de aguas residuales provenientes de los retretes no confluyan en el sistema de desagüe de los locales antes de llegar al sumidero final; y
 7. que esté aprobado por la autoridad de inspección.

Un establecimiento de carne de caza deberá tener las siguientes instalaciones:

1. locales reservados para uso del servicio de inspección que cumplan los requisitos establecidos en los párrafos 108 y 112;
2. locales apropiados para guardar las canales de animales de caza antes del faenado y la inspección;
3. locales de faenado que permitan ejecutar los trabajos de manera satisfactoria y cuya temperatura pueda controlarse en la medida necesaria para permitir la observancia de las disposiciones del párrafo 80;
4. en los locales de faenado, equipo construido con materiales impermeables resistentes a la corrosión, fácil de limpiar y diseñado, construido e instalado de modo que la carne de caza no toque el suelo;
5. un local independiente para el vaciado y, cuando proceda, la limpieza del aparato digestivo, siempre que estas operaciones se ejecuten en el establecimiento de carne de caza¹;
6. locales refrigerados adecuados para un eficaz enfriamiento y almacenamiento en frío de la carne de caza;
7. instalaciones, en forma de local separado o parte de un local, que puedan aislarse, mantenerse bajo control y cerrarse con llave, de ser necesario, para el almacenamiento de carne de caza sospechosa, construidas de manera que se impida todo riesgo de contaminar otras carnes de caza, así como el riesgo de que éstas puedan sustituirse unas por otras;
8. instalaciones en forma de local separado o parte de un local adecuado que pueda cerrarse con llave para conservar en condiciones seguras la carne de caza decomisada, a menos que se disponga de otros medios adecuados de eliminación;
9. servicios para controlar las entradas y salidas; e
10. instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección suficientes de los vehículos de transporte (salvo que la autoridad de inspección autorice una solución técnica satisfactoria en sustitución de las instalaciones situadas en el establecimiento de carne de caza).

Los establecimientos de carne de caza deberán estar diseñados, construidos y equipados de modo que:

1. las operaciones que entrañen un riesgo de contaminación de la carne de caza se efectúen en lugares situados a suficiente distancia de ella para que se evite dicho riesgo;
2. la carne de caza no entre en contacto con los suelos, las paredes o estructuras fijas que no sean las que están expresamente destinadas a este contacto;
3. en caso necesario, haya un sistema de carriles aéreos, instalado de modo que se impida la contaminación de la carne de caza, para el traslado de las canales de animales de caza, canales de caza y carne de caza;
4. haya un amplio suministro de agua potable de presión suficiente, junto con instalaciones para su almacenamiento y distribución en condiciones que impidan el sifonado de retroceso y protejan debidamente de la contaminación;
5. haya un equipo instalado susceptible de proporcionar un suministro suficiente de:
 1. agua potable caliente a no menos de 82°C; y
 2. agua corriente caliente y fría o agua mezclada previamente a una temperatura adecuada para lavarse las manos; o
 3. una solución desinfectante tibia o fría de una concentración aceptable;
6. cuando se disponga de un suministro de agua no potable en las circunstancias indicadas en el párrafo 85:
 1. dicho suministro esté completamente separado del suministro de agua potable; y
 2. todos los tubos u otros recipientes en los que esté contenido se distingan claramente por el color o cualquier otro medio aprobado por la autoridad de inspección;
7. haya instalada en todos los locales una iluminación natural o artificial adecuada y de un tipo que no altere los colores y pueda proporcionar una intensidad de iluminación no inferior a la especificada en los párrafos 82 y 109;
8. cuando las bombillas o soportes estén colocados sobre las canales de animales de caza, canales de caza o carne de caza, sean del tipo llamado de seguridad o estén protegidas de algún otro modo, a fin de impedir la contaminación de la carne en caso de rotura;

1 No obstante, a la luz de los adelantos tecnológicos, la autoridad de inspección puede aprobar otros sistemas que provengan en grado equivalente la contaminación.

-
9. se prevea una ventilación adecuada a fin de evitar el calor, el vapor y la condensación excesivos, y de asegurar que el aire en los locales no esté contaminado por olores, polvo, vapor ni humo;
 10. todas las ventanas estén equipadas con cristales enteros y las que estén abiertas, así como cualesquiera otras aperturas de ventilación estén equipadas con filtros que se puedan quitar fácilmente para su limpieza;
 11. los portales sean lo suficientemente amplios como para permitir un tránsito fácil;
 12. las puertas que se abran desde los departamentos en que se manipulen materias comestibles, amén que estén provistas de filtro de aire eficaz, sean sólidas y
 1. sean de cierre automático, en la medida de lo posible; o
 2. ajusten perfectamente y sean de doble acción.
 13. todas las escaleras situadas en un local donde se manipulen productos comestibles estén construidas de modo que sean fáciles de limpiar y que los materiales que caen de ellas no pueden causar contaminación;
 14. las jaulas de los montacargas estén construidas de modo que proporcionen a la carne de caza protección adecuada contra la contaminación y que tanto las jaulas como las cajas de los montacargas puedan limpiarse fácilmente;
 15. toda plataforma, escalera de mano, tobogán o equipo similar en un local utilizado para la preparación de la carne de caza estén contruidos de modo que puedan ser eficazmente limpiados y de un material;
 1. que sean resistentes a las roturas, al desgaste y a la corrosión; y
 2. que pueda limpiarse eficazmente;
 16. todos los toboganes estén dotados de trampillas para la inspección y limpiado, cuando sean necesarios para asegurar la limpieza;
 17. todos los locales utilizados para el faenado de las canales de animales de caza o el deshuesado, la preparación, envasado y demás manipulaciones de las canales de caza o de la carne de caza estén provistos de instalaciones adecuadas para lavarse las manos y estas instalaciones:
 1. tengan conductos para aguas residuales que desagüen en alcantarillas;
 2. estén situadas de modo que el personal que trabaja en la sala pueda utilizarlas cómodamente;
 3. estén conectadas con una red de suministro de agua templada;
 4. dispongan de grifos que puedan accionarse sin ayuda de las manos; y
 5. estén provistas de un distribuidor (o de varios distribuidores, según convenga) de jabón líquido u otro agente para la limpieza de las manos.
 18. todos los locales utilizados para el faenado de canales de animales de caza o el deshuesado, la preparación, envasado y demás manipulaciones de las canales de caza o de la carne de caza estén provistos de instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los utensilios, y estas instalaciones:
 1. tengan conductos para aguas residuales que desagüen en alcantarillas;
 2. estén situadas de modo que el personal que emplee los utensilios pueda utilizarlas cómodamente;
 3. estén reservadas exclusivamente para la limpieza y desinfección de cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y otros utensilios; y
 4. sean de una naturaleza y tamaño que permitan la adecuada limpieza y desinfección de los utensilios;
 19. todos los locales donde se depositen canales de animales de caza o canales de caza, partes de canales de caza o despojos comestibles de caza para su refrigeración, congelación o almacenamiento en cámaras frigoríficas, estén provistos de aparatos para el registro de las temperaturas; y
 20. todos los locales en los que depositen canales de caza, partes de canales de caza o despojos comestibles de caza para su refrigeración dispongan de un aislamiento adecuado de paredes y techos:
 1. en caso de que se instalen espirales refrigerantes en la parte alta, bajo las mismas se coloquen bandejas aisladas para el goteo;
 2. si se instalan unidades refrigerantes en el suelo, se sitúen dentro de zonas curvadas y con desagües separados, a menos que estén adyacentes a un sistema de drenaje del suelo.
- La construcción y disposición de los cuartos refrigerantes, cámaras de congelación o cámaras frigoríficas deberán cumplir con los requisitos pertinentes estipulados en el párrafo 53.
- Los establecimientos de carne de caza donde se deshuesen canales de caza y/o se corte la carne de caza deberán estar provistos de las siguientes instalaciones y

servicios;

1. un local o locales, cuya temperatura se pueda regular, para la conservación de las canales de caza, a menos que el deshuesado y/o cortado se efectúen sin almacenamiento intermedio como parte de una operación lineal después del faenado de la canal del animal de caza;
2. un local o locales, materialmente separados de otros locales, y cuya temperatura se pueda regular, para el deshuesado de las canales de caza y el corte de la carne de caza;
3. separación entre la zona destinada a las operaciones de deshuesado, corte y envoltura primaria y el lugar de envasado, a menos que la autoridad de inspección autorice una medida operacional que impida que el envasado cause la contaminación de la carne de caza.

Instalaciones y servicios

Todo establecimiento de carne de caza deberá contar con instalaciones y servicios para los empleados que:

1. tengan un tamaño proporcional al número de empleados;
2. incluyan servicios adecuados de vestuarios, un lugar separado para comer, retretes con agua corriente y duchas;
3. dispongan de lavados, situados cerca de los retretes, que:
 1. estén conectados con una red de suministro de agua templada;
 2. dispongan de grifos que se puedan accionar sin ayuda de las manos;
 3. estén provistos de un distribuidor (o distribuidores, según convenga) de jabón líquido u otro producto para la limpieza de las manos; y
 4. vayan acompañados de medios higiénicos y adecuados para secarse las manos;
4. estén equipados de modo que tengan una iluminación, ventilación y, cuando sea necesario, calefacción suficientes; y
5. no comuniquen directamente con ningún local de trabajo.

Todos los establecimientos de carne de caza deberán contar con instalaciones y locales de trabajo suficientes y debidamente equipados para el personal encargado de la inspección de la carne de caza y con locales de oficinas para el servicio de inspección que cumplan los requisitos establecidos en los párrafos 108 a 112.

Equipo y materiales afines

Todo el equipo, accesorios y utensilios utilizados en los establecimientos de carne de caza que entren en contacto con las canales de animales de caza o la carne deberán estar diseñados y contruidos de forma que faciliten la limpieza, y

1. tener una superficie impermeable y lisa;
2. ser resistente a la corrosión y de un material que no sea tóxico ni transmita ningún olor ni sabor;
3. ser de superficies lisas, sin grietas ni hendiduras; y
4. ser resistentes a la reiterada acción de una limpieza y desinfección normales;

y, si son fijos, estar instalados de manera que permitan un acceso fácil y una limpieza completa.

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

Vehículos de transporte

Los vehículos en los que se transporta carne de caza de un establecimiento de carne de caza deberán estar diseñados, contruidos y equipados de modo que se impida la contaminación de carne de caza y se evite o se reduzca la proliferación de microbios.

Los vehículos o contenedores para el transporte de canales de caza deberán:

1. tener toda la superficie interna de material resistente a la corrosión, lisa e impermeable y fácil de limpiar y desinfectar;
2. tener juntas y puertas herméticas de modo que se impida la entrada de insectos nocivos y otras causas de contaminación;
3. estar diseñados, contruidos y equipados de manera que las canales de caza o la carne de caza no entren en contacto con el suelo.

6. REQUISITOS Y PRACTICAS DE HIGIENE DE LAS OPERACIONES

Las operaciones y prácticas para la manipulación, faenado ulterior y distribución deberán garantizar la aplicación regular de normas mínimas de inocuidad de los alimentos.

Las operaciones y prácticas higiénicas tienen por objeto reducir al mínimo prácticamente posible la contaminación por microbios e impedir la proliferación posterior de éstos hasta niveles que puedan construir un peligro. Las operaciones y prácticas higiénicas deberán también proteger la carne de caza de otros tipos de contaminación. Deberá establecerse un sistema de control de los procesos, basado en el método de HACCP, para evitar riesgos relacionados con la carne de caza.

Salud del personal

El personal que trabaje en la industria de la carne de caza, ya sea en el campo o en los depósitos de canales de caza o en los establecimientos de carne de caza deberá gozar de un estado de salud que no contribuya a la transmisión de enfermedades de origen alimentario.

Las personas que:

1. en el marco de operaciones comerciales desangren o evisceren en el campo canales de animales de caza y las personas que
2. durante su trabajo en un depósito de canales de caza o un establecimiento de carne de caza entren en contacto con canales de animales de caza, canales de caza o carne de caza deberán someterse aun reconocimiento médico antes de que se les asigne tal empleo si la autoridad de inspección, fundándose en el asesoramiento médico recibido, lo considera necesario. En tales circunstancias, el director de las operaciones de campo o el director del depósito de canales de caza o del establecimiento de carne de caza deberán conservar sistemáticamente los certificados médicos de los empleados, que deberán estar a disposición de cualquier inspector que desee examinarlos. El reconocimiento médico de tales personas deberá efectuarse en otras ocasiones en que esté indicado por razones clínicas o epidemiológicas o cuando lo prescriba la autoridad de inspección.

Se deberán tomar todas las medidas necesarias para que no se permita a personas de las que se sepa o sospeche que padecen o con vectores de una enfermedad susceptible de transmitirse por la carne de caza, o estén aquejadas de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarreas.

1. desangrar ni eviscerar sobre el terreno canales de animales de caza en el marco de operaciones comerciales ni
2. trabajar ni estar presentes, bajo ningún concepto, en un depósito o establecimiento de carne de caza en que haya la probabilidad de que contaminen directa o indirectamente la carne de caza con microorganismos patógenos.

Toda persona que se encuentre en esas condiciones deberá comunicar inmediatamente al director su estado físico.

Limpieza de los locales

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

El director de un depósito de canales de caza deberá establecer un programa de limpieza e higiene que garantice que:

1. los locales y toda instalación y servicio, así como todo equipo y utensilio, se mantenga limpios y se limpien y desinfecten inmediatamente y a fondo toda vez que hayan entrado en contacto con material patológico o contagioso o se hayan contaminado de algún otro modo;
2. las canales de animales de caza no se contaminen durante la limpieza o desinfección de los locales, equipos o utensilios;
3. no se permita que los detergentes, agentes esterilizantes o desinfectantes entren en contacto directo o indirecto con las canales de animales de caza, a menos que cumplan con los requisitos sanitarios para ello; y
4. en ninguna parte de un depósito de canales de caza se emplee ningún preparado ni material de limpieza, ni pintura, ni otro tratamiento de superficie, que pueda contaminar la carne de caza.

El Director de un establecimiento de carne de caza deberá establecer un programa de limpieza e higiene que garantice lo siguiente:

1. los locales y toda instalación y servicio se mantenga limpios;
2. todo equipo, accesorio y utensilios (inclusive cuchillos, sus vainas, hachas, sierras y bandejas):
 1. se limpien a intervalos frecuentes durante la jornada y/o entre períodos de trabajo;
 2. se limpien y desinfecten inmediatamente y a fondo toda vez que hayan entrado en contacto con material patológico o contagioso o se hayan contaminado de algún otro modo; y
 3. estén limpios y desinfectados al comienzo de cada jornada de trabajo;
3. las operaciones de lavado, limpieza y desinfección se efectúen de conformidad con el presente Código;

4. las canales de animales de caza, canales de caza o carne de caza no se contaminen durante la limpieza o desinfección de los locales, equipos o utensilios;
5. no se permita que los detergentes, agentes esterilizantes y desinfectantes entren en contacto directo o indirecto con las canales de animales de caza, canales de caza o carne de caza (a menos que cumplan con los requisitos sanitarios para ello); y
6. todo residuo de detergente, agentes esterilizantes o desinfectantes usados para limpiar pisos, paredes o equipo de productos comestibles se haya eliminado mediante un enjuague a fondo, antes de que se vuelva a usar el lugar o el equipo; y
7. en ninguna parte de un establecimiento de carne de caza donde se faenen canales de animales de caza o se preparen, manipulen, envasen o almacenen canales de caza o carne de caza se emplee ningún preparado ni material de limpieza, ni pintura, ni otro tratamiento de superficie que pueda contaminar las canales de animales de caza, canales de caza ni la carne de caza.

Control de plagas

Las plagas tienen siempre la posibilidad de contaminar la carne de caza por contacto directo o indirecto. Los programas de lucha contra las plagas forman parte integrante de la higiene de la carne de caza, siendo necesario tomar precauciones para que los medios utilizados en esta lucha no sean a su vez una causa de contaminación.

Deberá mantenerse un programa continuo y eficaz de erradicación de las plagas, incluidos insectos, aves, roedores y demás parásitos en los depósitos y establecimientos de carne de caza, que deberá incluir las siguientes medidas:

1. documentación detallada del programa;
2. control directo del programa por un representante del director que esté debidamente capacitado para realizar esta tarea;
5. inspección regular de las zonas adyacentes para detectar posibles indicios de invasión de plagas;
6. si existen indicios de plagas, aplicación de medidas de erradicación bajo una supervisión competente y con conocimiento del inspector;
7. utilización exclusiva de plaguicidas aprobados a tal efecto por la autoridad de inspección;
8. garantía de que las sustancias químicas utilizadas en la lucha contra las plagas no contaminen las canales de animales de caza, canales de caza ni carne de caza;
9. empleo de plaguicidas solamente cuando no puedan utilizarse con eficacia otros métodos de lucha;
10. retirada de todas las canales de animales de caza, canales de caza o carne de caza de las salas que vayan a ser tratadas, antes de que se utilicen los plaguicidas;
11. lavado cuidadoso de todo el equipo y utensilios que se encuentren en la sala que haya sido tratada con plaguicidas antes de utilizarlos de nuevo; y
12. almacenamiento, de los plaguicidas u otras sustancias tóxicas en locales separados o armarios, cerrados con llave, a los que sólo tenga acceso el personal autorizado y debidamente capacitado que actúe de conformidad con el programa de erradicación de las plagas.

Higiene general de las Operaciones

Todas las operaciones y prácticas deberán efectuarse de manera que se reduzca al mínimo posible la contaminación. Una buena higiene del personal y programas de capacitación apropiados, al igual que una supervisión correcta, constituyen elementos importantes para garantizar el cumplimiento de los requisitos relativos a las operaciones.

Los directores:

1. del sector del campo de una batida de caza comercial;
2. de depósitos de canales de caza; y
3. de establecimientos de carne de caza;

deberán proveer de capacitación adecuada y continua a todas las personas que trabajen en la producción de carne de caza y a los cazadores con quienes tengan relaciones comerciales constantes en lo que respecta a la manipulación higiénica de la carne de caza y a la higiene personal. Se les deberá instruir acerca de las partes pertinentes del presente Código.

Los directores de depósitos de canales de caza y de establecimientos de carne de caza deberían promover los principios de la manipulación higiénica de las canales de animales de caza, y ofrecer las correspondientes instrucciones a los cazadores con quienes no mantienen una relación comercial continua, pero que pueden abastecerles de canales de animales de caza. Dicha promoción e instrucción deberían incluir las partes pertinentes del presente Código.

Todas las personas, incluidos los visitantes, que se encuentren en una zona de un establecimiento de carne de caza donde se almacenen o faenen canales de animales de caza o se prepare o manipule carne de caza deberán mantenerse cuidadosamente limpias y usar en todo momento, mientras permanezcan en la zona, ropa protectora adecuada de color claro, inclusive:

1. gorra para la cabeza; y

2. calzado;

que sea lavable (a menos que pueda desecharse) y se mantenga en un estado de limpieza adecuado a la naturaleza de la tarea que la persona en cuestión esté llevando a cabo.

No deberá utilizarse para depositar o guardar efectos personales o vestimenta ninguna zona del depósito o establecimiento de carne de caza que se destine a la conservación o faenado de canales de animales de caza ni a la preparación, manipulación, envasado o almacenamiento de canales de caza o carne de caza. La ropa protectora, las vainas para los cuchillos, los cinturones y los instrumentos de trabajo que no se estén utilizando deberán guardarse en un lugar previsto para ese fin, donde no contaminen la carne de caza ni se contaminen a su vez.

Todas las personas que trabajen en el faenado de canales de animales de caza o en la preparación, manipulación, envasado o transporte de carne de caza en un establecimiento de carne de caza deberán lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa con jabón líquido y con agua potable corriente templada.

Todas las personas que trabajen en un depósito de canales de caza o un establecimiento de carne de caza deberán lavarse siempre las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los retretes, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario. Deberán lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material que pueda transmitir enfermedades. Se colocarán en lugares visibles avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos.

Si se utilizan guantes en la manipulación de la carne de caza, deberán mantenerse en condiciones sanitarias, limpias e higiénicas. El uso de guantes no exime a nadie de tener bien lavadas las manos. Los guantes deberán ser de material impermeable, excepto que su utilización sea inapropiada o incompatible con la tarea que haya de realizarse o que el uso de guantes de material permeable no vaya en detrimento de la higiene.

Se prohibirá en todo lugar del depósito de canales de caza o del establecimiento de carne de caza toda acción o práctica antihigiénica que pueda contaminar potencialmente la carne de caza.

En un depósito de canales de caza o un establecimiento de carne de caza, ninguna persona que sufra de heridas o lesiones deberá seguir manipulando canales de animales de caza, carne de caza ni superficie que entren en contacto con carne de caza mientras la herida no esté completamente protegida por un revestimiento impermeable firmemente asegurado y de color bien visible. A ese fin deberá disponerse de un adecuado botiquín de urgencia.

Las puertas que se abran al exterior desde los departamentos donde se guarden o faenen canales de animales de caza o se manipule carne de caza deberán mantenerse cerradas en la medida de lo posible, a menos que estén protegidas por un filtro de aire eficaz.

En los establecimientos de carne de caza, si una cesta, vagonera o cualquier recipiente utilizado en un departamento donde se manipulen productos comestibles entra en una zona reservada para la manipulación o almacenamiento de productos no comestibles, no deberá volver a entrar en ningún departamento de productos comestibles mientras no se haya limpiado y desinfectado.

Cuando se acumulen recipientes o cajas en zonas de un establecimiento de carne de caza donde se faenen canales de animales de caza o donde se corte o deshuese, prepare, manipule, envase o almacene carne de caza, deberán acumularse de modo que el riesgo de contaminar la carne sea mínimo.

Los recipientes, equipo o utensilios que se guarden en una zona de un establecimiento de carne de caza donde se faenen canales de animales de caza o donde se corte o deshuese, prepare, manipule, envase o almacene carne de caza, deberán guardarse de manera que el riesgo de contaminar la carne sea mínimo.

Los mandiles y otras prendas protectoras distintas del calzado no deberán lavarse en el piso. La temperatura de los lugares de trabajo de un establecimiento de carne de caza, con inclusión de los lugares donde se faenen canales de animales de caza, deberá estar controlada, siempre que ello sea necesario, para impedir que la temperatura de las canales de animales de caza y carne de caza aumente a un grado tal que pueda poner en peligro la inocuidad y salubridad de las mismas.

Los lugares de trabajo de un establecimiento de carne de caza deberán estar bien ventilados para evitar todo exceso de calor, vapor y condensación y asegurar que el aire no se contamine con olores.

La intensidad de la iluminación en toda la extensión del establecimiento de carne de caza no deberá ser inferior a:

1. 540 lux en las zonas donde se realice una preparación o examen detallado;
2. 220 lux en los restantes locales de trabajo; y
3. 110 lux en otros lugares;

mientras se faenen canales de animales de caza o se deshuese o prepare carne de caza.

Ningún animal deberá entrar en ninguna parte de un establecimiento de carne de caza.

Pese a lo estipulado en otras partes del presente Código, podrán utilizarse materiales empleados en la construcción o el mantenimiento de un depósito de canales de caza o un establecimiento de carne de caza en cualquier momento en que sea necesaria dicha utilización, siempre que no haya peligro de contaminación de las canales de animales de caza ni de la carne de caza.

Suministro de agua e higiene de las operaciones

En los depósitos de canales de cazas y establecimientos de carne de caza se utiliza agua para limpiar y desinfectar. Esta agua puede contener contaminantes, por lo que es importante que sea de calidad apropiada para la función que ha de desempeñar y que se utilice con cuidado para evitar toda contaminación involuntaria, directa o indirecta.

Toda agua que se utilice en un depósito de canales de caza o en un establecimiento de carne de caza deberá ser potable, si bien podrá utilizarse agua que no reúna los requisitos exigidos para el agua potable, a causa de sus características físicas y/o químicas, cuando no haya riesgo de contaminar las canales de animales de caza ni la carne de caza.

En los establecimientos de carne de caza deberá disponerse de un suministro adecuado de agua potable caliente a 82°C como mínimo y de agua potable templada para lavarse las manos en todo momento mientras se faenen canales de animales de caza o se deshuese o prepare carne de caza.

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

Los distribuidores de jabón y detergente situados en las zonas predispuestas para su uso deberán mantenerse debidamente llenos.

Las instalaciones que se hayan previsto para secarse las manos deberán ser utilizables en cualquier zona donde haya personas que trabajen con carne de caza. Cuando para ello se requieran toallas desechables, se deberá disponer y hacer uso de recipientes adecuados para las toallas usadas.

Programas de control del proceso de producción

El proceso de producción de carne de caza, desde la caza de los animales hasta el transporte de la carne de caza preparada inclusive, consiste en varias fases; cada una de estas fases lleva aparejados grandes riesgos para la inocuidad y salubridad. Para controlar debidamente esos riesgos y proteger al consumidor es necesario adoptar un enfoque sistemático de dicho proceso. Un programa de control del proceso de producción incluye la identificación sistemática de los riesgos (materias primas, elaboraciones, procedimientos), el establecimiento de niveles de referencia y de tolerancia, la vigilancia, medidas correctivas, el procedimiento de verificación y la documentación. Para ello el método de HACCP es una herramienta valiosa, y para que los programas de control del proceso de producción sean eficaces es necesario que la industria y la autoridad de inspección adopten un enfoque conjunto.

Tanto la industria de la carne de caza como la autoridad de inspección desempeñan funciones importantes en el control del proceso de producción. Al respecto, es necesario adoptar un enfoque conjunto.

Un cierto grado de normalización de los sistemas de control del proceso de producción aplicados a las operaciones relativas a la carne de caza ofrece sin duda ventajas (por ejemplo, para facilitar la capacitación, determinar el grado de observancia y certificar la carne de caza), pero cada programa debe estar concebido para las circunstancias específicas en los que habrá de aplicarse.

Cada fase de la producción de carne de caza deberá someterse a un programa eficaz de control del proceso de producción. El programa de control del proceso de producción deberá estar diseñado específicamente para la operación en cuestión y tener como objetivo la producción de carne de caza que sea inocua e higiénica y que se ajuste a las disposiciones del presente Código y a otros requisitos prescritos por la autoridad de inspección.

El director de un depósito de canales de caza, establecimiento de carne de caza o de operaciones de caza de animales deberá encargarse de formular y aplicar con continuidad un programa de control del proceso de producción. Si bien el director podrá delegar la supervisión del programa de control del proceso de producción en un subordinado suficientemente capacitado, no deberá delegar jamás la responsabilidad general. La aplicación eficaz de un programa de control del proceso de producción requiere un enfoque de equipo, y el total empeño y participación de la dirección y los empleados.

Un inspector deberá vigilar la aplicación y los resultados del programa de control del proceso de producción considerando todas las cuestiones que afectan a la inocuidad y la higiene de la carne de caza y las relativas a otros requisitos impuestos por la autoridad de inspección.

Los detalles de las medidas que comprende el programa de control del proceso de producción deberán documentarse plenamente y revisarse con la frecuencia necesaria para asegurar que sigan siendo pertinentes. El inspector responsable de vigilar el programa deberá tener libre acceso a los detalles del programa y a los registros de los resultados del proceso de vigilancia.

Higiene de las operaciones de faenado en un establecimiento de carne de caza

Durante el faenado de canales de animales de caza existe un riesgo especial de contaminación visible e invisible de la carne de caza. Ello se debe a que los animales de caza se matan en estado natural, por lo general se faenan parcialmente sobre el terreno y suelen llegar al establecimiento de carne de caza con algún retraso después de haber pasado por el depósito de canales de caza. Por consiguiente, las buenas prácticas de higiene y de elaboración son particularmente importantes para reducir al mínimo ese riesgo. Los programas de capacitación también son elementos importantes para un faenado higiénico, inclusive con una mano de obra reducida; una supervisión adecuada es esencial para asegurar la observancia de los requisitos operacionales.

El faenado de las canales de animales de caza debe efectuarse de manera que se garantice la producción de carne de caza limpia.

Una vez que se haya comenzado la operación de desollar o desplumar, las canales de animales de caza deberán estar separadas unas de otras para evitar el contacto y el riesgo de contaminación cruzada. Las canales de animales de caza deberán mantenerse separadas hasta que hayan sido examinadas y aprobadas por un inspector. Las canales sólo entrarán en contacto con superficie o equipo esenciales para la manipulación, el faenado y la inspección.

En el proceso de desuello y en las operaciones conexas de faenado en un establecimiento de carne de caza deberá tenerse presente lo siguiente:

1. las canales de animales de caza deberán desollarse de manera que se evite toda contaminación de la carne de caza;
2. el insuflado de aire o gas entre la piel y la canal para facilitar el desuello sólo se autorizará en caso de que sea de tal naturaleza y calidad que no contamine la carne de caza;
3. las canales desolladas de animales de caza normalmente no se lavarán antes de la inspección, pero esto se puede permitir con la aprobación previa de un inspector o en circunstancias determinadas por la autoridad de inspección;
4. las canales de animales de caza que hayan sido evisceradas no deberán desarrollarse ni desplumarse por escaldadura de inmersión;
5. las canales de animales de caza que se escalden, se chamusquen o se sometan a otro tratamiento similar deberán limpiarse de cerdas, pelo, costras y suciedad;
6. el agua de los tanques utilizados para escaldar deberá cambiarse tan frecuentemente como sea posible; y
7. en lo que respecta a las ubres:
 1. las ubres lactantes o manifiestamente enfermas deberán separarse lo antes posible durante el faenado de la canal; y
 2. no deberá permitirse que ninguna secreción o contenido de las ubres contamine la canal y, por ello, las ubres deberán separarse de tal manera que la sustancia segregada por el pezón y por la ubre permanezca intacta y no se abra ningún conducto o seno lácteo.

En lo que respecta al faenado ulterior de la canal:

1. si se efectúa la evisceración, ésta se realizará de manera higiénica;
2. para el lavado de las canales no se utilizará ningún papel, tela, guata, esponja ni cepillos;
3. no se deberá insuflar aire ni gas en ninguna canal, carne ni despojo comestible, de forma tal que modifique su aspecto antes de la inspección o se cause una contaminación;
4. no se lavarán, descarnarán ni dejarán pieles, cueros ni pellejos en ninguna parte del establecimiento de carne de caza utilizada para el faenado de canales de animales de caza, ni para la preparación o conservación de carne de caza;
5. todo material no comestible resultante del faenado de animales deberá:
 1. retirarse de la sala de faenado tan pronto como lo permita el procedimiento de inspección, de manera que se evite la contaminación de la zona o de la carne de caza; y
 2. tratarse, después de haber sido retirado de la sala de faenado para ser sometido a un tratamiento ulterior en alguna parte del establecimiento de carne de caza, en las zonas destinadas al efecto, de manera que no entrañe riesgos de contaminación de la carne de caza;
6. las materias fecales u otras materias indeseables que puedan contaminar las canales de animales de caza durante el faenado deberán separarse con cuidado; y

7. cuando un inspector considere que la forma en que se faenan las canales de animales de caza o en que se manipulan, preparan o envasan las canales o la carne de caza menoscabará
 1. la inocuidad y salubridad de la canal de caza o de la carne de caza;
 2. la higiene de la producción; o
 3. la eficacia de la inspección de la carne de caza;
8. y al director no haya tomado medidas eficaces para subsanar el problema, el inspector tendrá facultades para pedir que se reduzca el ritmo de producción o se suspendan las operaciones temporalmente en una zona determinada del establecimiento de carne de caza.

Higiene de las operaciones posteriores al faenado

Toda operación posterior al faenado e inspección, incluido el deshuesado y corte, congelación y almacenamiento, también entraña un riesgo de contaminación y de desarrollo de contaminantes microbianos. Las buenas prácticas de higiene y de elaboración reducirán al mínimo ese riesgo. El tiempo, la temperatura y la actividad acuosa, que constituyen factores importantes para contener la proliferación microbiana, deben regularse de tal manera que la proliferación de contaminantes microbianos se limite a niveles no peligrosos.

La carne de caza se envasa o envuelve para ser protegida de la contaminación externa durante la manipulación, almacenamiento y transporte. Es importante que ni el material ni los procedimientos utilizados para envasar o envolver den origen a la contaminación de la carne de caza.

Las canales de caza y la carne de caza aprobadas para el consumo humano deberán:

1. manipularse, almacenarse o transportarse de modo que queden protegidas contra la contaminación y el deterioro;
2. retirarse sin demora alguna de la zona de faenado; y
3. conservarse y manipularse en condiciones que mantengan su temperatura interna a no más de 7°C (o de 4°C, en el caso de canales de animales de caza pequeños).

Las salas, equipo y utensilios reservados para cortar, deshuesar o preparar ulteriormente las canales de caza o la carne de caza se reservarán para tales fines y no se utilizarán con ningún otro propósito.

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

Si la carne de caza se envasa o envuelve:

1. el material para envasar deberá almacenarse y utilizarse en forma limpia e higiénica;
2. el material para envasar o envolver deberá ser suficiente para proteger la carne de caza contra la contaminación en las condiciones en las cuales ha de ser manipulada, transportada y/o almacenada;
3. el material para envolver no ha de ser tóxico ni dejar ninguna clase de depósito de canales de caza perjudicial en la carne de caza, ni contaminarla en ninguna otra forma; y
4. las cajas o cartones utilizados deberán estar provistos de un forro interior adecuado o de cualquier otro medio satisfactorio de proteger la carne de caza salvo que, cuando los cortes de carne de caza se envuelvan separadamente antes del envasado, como ocurre con la carne en piezas, no será necesario el forro ni otra protección.

Se deberá mantener un control de todas las existencias de carne de caza congelada y mantener una vigilancia eficaz del proceso de congelación y almacenamiento con el fin de cerciorarse de que se cumpla con los requisitos de tiempo y temperatura.

Cuando las canales de caza, partes de canales de caza o carnes de caza se introducen en una cámara de congelación para que se congelen, se observarán las siguientes disposiciones:

1. la carne de caza que no esté en cartones deberá suspenderse o colocarse en bandejas idóneas resistentes a la corrosión de forma tal que permita una circulación adecuada del aire alrededor de la carne de caza;
2. las cajas de cartón que contengan carne de caza deberán apilarse de forma que permita una circulación adecuada de aire alrededor de cada capa;
3. la carne de caza que no esté en cajas de cartón deberá mantenerse de forma tal que se impida que el goteo de una pieza de carne de caza caiga sobre cualquier otra pieza; y
4. cuando la carne de caza se deposite en bandejas, se adoptarán precauciones para evitar que haya contacto entre la base de cualquier bandeja y toda carne de caza almacenada debajo.

Cuando las canales de caza, parte de canales de caza o carnes de caza se depositen en una cámara de congelación, deberá cumplirse con las siguientes disposiciones:

1. la carne de caza, ya sea en forma de canal o en cajas de cartón, no se apilará directamente en el suelo y deberá colocarse de manera tal que exista una circulación suficiente de aire; y
2. la cámara de congelación deberá funcionar y mantenerse a una temperatura que proporcione una protección adecuada a la carne de caza;

Cuando las canales de caza, sus partes o carnes de caza se depositen en cámaras de congelación o cámaras de almacenamiento de productos congelados:

1. sólo tendrá acceso a estas cámaras el personal necesario para efectuar las operaciones pertinentes;
2. las puertas de estas cámaras no se dejarán abiertas durante períodos de tiempo prolongados y deberán cerrarse, cuando sea posible, inmediatamente después del uso; y
3. deberán registrarse las temperaturas.

Higiene de las operaciones de transporte de la carne de caza

El transporte de la carne de caza de un establecimiento de carne de caza entraña un riesgo especial de contaminación de la carne de caza por diversos agentes, y durante el mismo resulta muy difícil mantener una actividad acuosa y una temperatura que garanticen la inocuidad y salubridad de la carne de caza. Se deberán tomar precauciones especiales durante el transporte para evitar la proliferación de los microorganismos que pudieran estar presentes.

La carne de caza sólo se transportará:

1. en un medio de transporte que esté limpio y en buen estado antes de la carga y que, en caso necesario, haya sido desinfectado;
2. de un modo que no tenga efectos perjudiciales en la carne de caza si se transporta junto con otras mercancías;
3. si se trata de canales de caza, medias canales o cuartos, deberán transportarse colgados o colocarse en forma adecuada sobre soportes o un equipo análogo, salvo que estén debidamente envueltos y congelados, en cuyo caso podrán transportarse con arreglo a otras disposiciones higiénicas;
4. en el caso de despojos comestibles de caza no envasados ni congelados, en recipientes idóneos cerrados;
5. de un modo que no entre en contacto con el suelo;
6. en un vehículo o contenedor que impida la entrada de insectos nocivos y otros agentes de contaminación; y
7. de manera que se evite todo aumento inaceptable de la temperatura.

Si la carne de caza se expone accidentalmente a condiciones adversas durante el transporte y hay dudas acerca de su salubridad, deberá ser examinada y evaluada por un inspector veterinario antes de que se tome cualquier otra medida.

7. REQUISITOS ESPECIALES PARA LA INSPECCION

Deberán preverse instalaciones y equipo que permitan al personal de la industria y a la autoridad de inspección vigilar y controlar de manera adecuada la higiene de la carne de caza. Un oficial veterinario deberá supervisar todos los aspectos de la higiene de la carne de caza. El personal de todo establecimiento de carne de caza y el veterinario encargado de su supervisión deberán tener acceso a los servicios de laboratorio y a los procedimientos de análisis con el fin de aplicar prácticas higiénicas y programas de control del proceso de producción.

Instalaciones y equipo

Los establecimientos de carne de caza deberán estar diseñados y equipados de modo que se facilite una supervisión adecuada de la higiene de la carne de caza, incluida la inspección de la misma.

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

Todo establecimiento de carne de caza deberá disponer de instalaciones y servicios para el personal encargado de la inspección de la carne de tamaño proporcional al número de inspectores de la carne de caza y en conformidad con los requisitos de los apartados b) a e) del párrafo 56 del presente Código.

Deberán preverse locales de oficina conveniente equipados para el uso exclusivo del servicio de inspección de la carne de caza.

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

Supervisión veterinaria de la higiene de la carne de caza

Todos los requisitos relativos a la higiene de la carne de caza que figuran en el presente Código deberán estar bajo la supervisión de un oficial veterinario (aunque los requisitos previos a la llegada de las canales de animales de caza a un establecimiento de carne de caza podrán ser supervisados por otra autoridad, en estrecha colaboración con el oficial veterinario). En cada establecimiento de carne de caza deberá haber un oficial veterinario designado para supervisar la higiene, incluida la inspección de la carne de caza.

Procedimientos de control de laboratorio

Es conveniente que la dirección de cada establecimiento de carne de caza, en su propio interés, tenga acceso a los servicios de laboratorio. Los procedimientos de análisis utilizados deberán ajustarse a métodos reconocidos o normalizados, a fin de que sus resultados puedan interpretarse fácilmente.

8. INSPECCION DE LA CARNE DE CAZA

La inspección deberá efectuarse de modo sistemático y tomar en consideración toda la información disponible sobre el terreno.

Los procedimientos de inspección de la carne de caza deberán asegurar la ausencia de toda contaminación identificable en la inspección y reducir al mínimo las posibilidades de que haya una contaminación invisible.

La inspección de la carne de caza tiene un alcance necesariamente limitado, porque no se puede efectuar una inspección ante-mortem y, además, porque el tubo digestivo (y posiblemente también otras partes) suelen desecharse sobre el terreno. Asimismo, la diversidad de las especies que pueden cazarse para obtener carne y las enfermedades a las que éstas están expuestas dificulta aún más el establecimiento de procedimientos adecuados. Durante la inspección, el inspector compara toda información que pueda recabarse del terreno con la que pueda obtenerse del examen de la canal del animal de caza y de los órganos que tiene ante sí. La inspección deberá ser eficaz y efectiva, lo que supone adaptar los procedimientos a las circunstancias específicas. Para hacerlo bien es necesario proceder a un análisis formal de los riesgos.

La información que se haya recabado del terreno, ya sea de los cazadores o de otras fuentes, deberá utilizarse de manera eficaz y apropiada para realizar una inspección óptima. La inspección deberá efectuarse con pleno conocimiento de toda la información pertinente sobre las canales de animales de caza y los animales de que provienen, antes de su llegada al establecimiento de carne de caza.

Ninguna canal de animal de caza deberá someterse al faenado antes de haber sido examinada por el inspector, o por otro empleado suficientemente cualificado que esté encargado de esta función ante el inspector, a fin de determinar si es apta para el faenado que se efectúa para producir carne de caza. Las canales de animales de caza que tras este examen se consideren no aptas para ese fin, ya sea por su estado de descomposición que por otras razones, deberán retirarse inmediatamente de cualquier sala donde se conserven canales que estén por faenarse y deberán eliminarse como no aptas para el consumo humano.

Cuando se practique una incisión en un ganglio linfático, un órgano o un tejido de la canal para la inspección, el corte deberá ser nítido para que no distorcione la apariencia de la superficie. Cuando sea necesario practicar una incisión, esto deberá hacerse en la medida de lo posible de manera que no comporte ningún riesgo de contaminación de la carne de caza, de los locales, del equipo ni del personal.

Las partes de la canal del animal de caza que vayan a someterse a inspección deberán identificarse claramente en relación con la canal correspondiente, hasta que haya finalizado la inspección.

Nadie podrá retirar de la zona de inspección de un establecimiento de carne de caza ninguna parte de una canal de animal de caza, órgano ni víscera (a menos que se trate de una parte, órgano o víscera que no se vaya a recuperar para el consumo humano ni animal y que no deba ser objeto de inspección) hasta que el inspector no haya terminado el examen y se haya adoptado una decisión.

Salvo con autorización previa de un inspector o de conformidad con las disposiciones adoptadas por la autoridad de inspección en el caso de determinadas clases de defectos, antes de haberse completado la inspección de la canal de caza, ninguna persona del establecimiento de carne de caza deberá:

1. extraer ninguna membrana serosa ni ninguna otra parte de la canal;
2. extraer, modificar ni destruir signo alguno de enfermedad ni defecto de la canal ni de ningún órgano; ni
3. eliminar ninguna marca ni identificación del cuero ni de ninguna otra parte;

hasta que el inspector no haya finalizado la inspección y emitido un dictamen.

Las partes que vayan a inspeccionarse se faenarán en la medida necesaria para facilitar la inspección.

Toda canal de animal de caza o parte de la misma, sospechosa de no ser apta para el consumo humano pero que exija un examen más detallado para que pueda emitirse un dictamen, se identificará y retendrá debidamente, separada de otras carnes de caza, bajo el control de un inspector. Todas las partes pertinentes de esa canal de animal de caza se reunirán para ser sometidas a nuevo examen. Deberá realizarse dicho examen y toda otra prueba de laboratorio o examen que un inspector veterinario juzgue necesario para llegar a una decisión final.

Las autoridades de inspección establecerá el método de identificación para indicar que una canal de animal de caza o partes de la misma se han retenido con vistas a una nueva inspección.

La responsabilidad última de decidir sobre la idoneidad para el consumo humano incumbirá a un inspector veterinario.

9. PROCEDIMIENTOS DE INSPECCION DE LA CARNE DE CAZA

La autoridad de inspección deberá establecer los procedimientos normales para inspeccionar las canales de animales de caza y todo otro tejido u órgano que sea necesario someter a inspección. Los procedimientos deberán determinarse en función de la especie de animal, los posibles riesgos para la salud pública y el estado de salud del animal.

Los procedimientos para la inspección de la carne de caza se basarán en las prácticas y conocimientos corrientes y en el método de análisis de riesgo. El análisis de los riesgos de los diferentes procedimientos de inspección de la carne de caza es muy conveniente y permite elaborar procedimientos que tengan en la debida cuenta los adelantos de la ciencia de la higiene de la carne de caza y lo que pueda saberse acerca del estado de salud de los animales. Los procedimientos más apropiados para una clase determinada de canales de animales de caza dependerán de la especie y de toda otra información disponible sobre la población de animales salvajes de la que provenga. Los procedimientos mínimos de inspección establecidos en el Código para la Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem sobre Animales de Matanza y Carnes constituyen un punto de partida útil para la elaboración de procedimientos idóneos.

La inspección de la higiene de la carne de caza deberá efectuarse de manera sistemática y asegurar que la carne de caza aprobada para el consumo humano sea inocua y sana. Los procedimientos de inspección deberán garantizar la ausencia de toda contaminación detectable en una inspección post-mortem y limitar al mínimo las posibilidades de contaminación invisible.

La autoridad de inspección deberá establecer, respecto de cada especie de canal de animal de caza cuya entrada en un establecimiento de carne de caza esté permitida, el procedimiento normal exigido para inspeccionar los tejidos y órganos disponibles. Dicho procedimiento deberá establecerse sobre la base de un análisis y gestión de los riesgos, haciéndose especial hincapié en el estado de salud de los animales de la región en la que ésta permita la caza.

Cuando sea necesario en caso de sospecharse la presencia de una enfermedad o un defecto, el inspector aplicará procedimientos complementarios y se pondrán a su disposición instalaciones apropiadas para ello.

En el curso de la inspección el inspector deberá prestar especial atención a:

1. signos indicativos de muerte natural, de muerte provocada por trampas o de que el animal estaba en estado moribundo inmediatamente antes de morir;
2. indicios de descomposición;
3. signos de enfermedades transmisibles al ser humano o a los animales;
4. presencia de parásitos en la piel o en los sistemas musculares;
5. signos de envenenamiento o intoxicación por contaminantes ambientales;
6. signos de residuos de venenos o plaguicidas;
7. lesiones o hinchazón, presencia de edema o líquido, emanación;
8. color u olor inusuales o anomalía detectados por medios sensoriales; y
9. contaminación que no puede eliminarse por limpiado o descuartizado.

Los tejidos y órganos no destinados al consumo humano se inspeccionarán teniendo en cuenta su importancia para los dictámenes y disposiciones generales relativos a la canal del animal de caza y a otras partes. Tal vez sea necesario aplicar periódicamente procedimientos complementarios de vigilancia de las enfermedades que pudieran declararse inesperadamente en una población de animales de caza que se explote para la producción de carne de caza.

En el marco de sus sistemas de inspección de la carne de caza, los países aplicarán medidas para proteger al público de la triquinosis.

10. DICTAMENES DE INSPECCION DE LA CARNE DE CAZA Y APLICACION DE LOS MISMOS

El dictamen de inspección de las canales de animales de caza y de la carne de caza deberá asegurar que las canales de caza y la carne de caza aprobadas para el consumo humano sean inocuas y sanas.

El procedimiento del dictamen de inspección comienza con las decisiones que han de tomarse en el momento de la inspección previa al faenado de las canales de animales de caza en un establecimiento de carne de caza y normalmente termina con el dictamen final resultante de la inspección de rutina especificada por la autoridad de inspección. Primero se emite un dictamen acerca de si la canal del animal de caza es apta para ser faenada para el consumo humano; luego, tras el faenado y la inspección, el inspector emite un dictamen relativo a cuál de las tres categorías determinadas han de clasificarse las canales de animales de caza faenadas. A las canales de animales de caza suelen aplicarse dictámenes más severos que a canales análogas de animales de matadero, porque hay poca o ninguna información disponible sobre la salud de los animales de caza antes de la cobranza y generalmente se dispone de menos órganos para la inspección post-mortem. Si bien puede disponerse de toda la variedad de dictámenes aplicables en una inspección de matadero, los dictámenes suelen restringirse a tres categorías¹, a saber

¹ Las otras categorías disponibles, descritas en la Sección VIII del Código para la Inspección Ante-mortem y Post-mortem de Animales de Matanza y para el Dictamen Ante-mortem y Post-mortem sobre Animales de Matanza y Carnes, son las siguientes:

- aprobada condicionalmente para el consumo humano;
- carne que presenta pequeñas anomalías con respecto a lo normal, pero apta para el consumo humano; y
- aprobada para el consumo humano, pero su distribución deberá restringirse a zonas limitadas.

1. incondicionalmente inocua y sana y por consiguiente, apta para el consumo humano;
2. totalmente inadecuada para el consumo humano; por lo tanto, deberá ser decomisada o eliminada de otro modo; en caso de que sea inadecuada para el consumo humano, habrá que decidir posteriormente si la carne de caza se puede utilizar para algún otro fin o si es necesario destruirla; y
3. parcialmente inadecuada para el consumo humano, lo que exige retirar y eliminar las partes anormales, generalmente heridas, antes de que la carne restante pueda ser aprobada como apta para el consumo humano.

El dictamen tiene por objeto la protección de:

1. los consumidores contra infecciones transmitidas por los alimentos, intoxicaciones y riesgos asociados con los residuos;
2. los manipuladores de alimentos contra las zoonosis profesionales;
3. el ganado contra la propagación de infecciones, intoxicaciones y otras enfermedades de importancia socioeconómica, especialmente enfermedades contagiosas visibles, enfermedades oficialmente controladas, efectos tóxicos derivados de los piensos o del medio ambiente;
4. los animales de compañía y otros animales estrechamente relacionados con el hombre y la fauna silvestre contra las zoonosis que puedan transmitirse al hombre; y
5. los consumidores (e indirectamente la industria de elaboración de la carne) contra los daños económicos provenientes de la carne de calidad inferior o de propiedades anormales.

Deberá tomarse en consideración cualquier infección, enfermedad o defecto que se haya encontrado y emitirse un dictamen final apropiado basado en todas las pruebas disponibles, como los informes recibidos de los cazadores, las observaciones realizadas durante la cobranza y transporte de las canales de animales de caza, las constataciones efectuadas durante la inspección y los resultados de todo examen de laboratorio que pueda resultar necesario.

En caso de sospecha y si los resultados iniciales de la inspección no permite sacar conclusiones definitivas, se deberá adoptar una decisión provisional sobre la canal de animal de caza decomisada. Una canal de animal de caza que esté pendiente de un dictamen definitivo deberá ser “retenida para una nueva inspección” o “retenida hasta que se haya efectuado en examen de laboratorio”, y permanecer bajo el control de un inspector hasta que la nueva información permita formular un dictamen definitivo. Si no se pueden efectuar o no se efectúan los nuevos exámenes o pruebas necesarios y no se pueden desechar las sospechas por cualquier otro medio, la carne será decomisada o juzgada como corresponde, apenas se confirme la presunta enfermedad o defecto.

La carne de caza que haya sido aprobada condicionalmente como apta para el consumo humano deberá permanecer bajo el control de un inspector veterinario, o de otra persona que sea responsable ante un inspector veterinario, hasta que se haya aplicado el tratamiento requerido. La carne de caza deberá decomisarse o eliminarse de algún otro modo si no se ha aplicado el tratamiento requerido.

El dictamen deberá basarse en la legislación pertinente aplicada por la autoridad de inspección. El dictamen deberá proteger la salud humana y animal sin imponer costos innecesarios a la industria.

Es importante que el inspector que formule el dictamen esté plenamente respaldado por la legislación y asegurado contra las consecuencias de las decisiones adoptadas de buena fe.

La autoridad de inspección asumirá la responsabilidad final de todas las decisiones relativas a todos los dictámenes emitidos en la inspección.

Si la decisión de la autoridad de inspección es impugnada, deberá aplicarse como arbitraje la legislación nacional, sin embargo, la impugnación de una decisión no deberá retrasar la adopción de ninguna medida si la autoridad de inspección decide que tal retraso pondría en peligro la salud humana o animal.

Categorías de dictamen

Las decisiones adoptadas en el curso de una inspección se clasifican en las siguientes categorías de dictamen:

1. Aprobada como apta para el consumo humano
2. Totalmente inadecuada para el consumo humano
3. Decomisada o eliminada de algún otro modo parcialmente como no apta para el consumo humano.

A continuación se indican los criterios y principios generales de aplicación de las categorías de dictamen:

CATEGORIA 1 - Aprobada para el consumo humano

Cuando ni el examen ni ninguna otra información hayan revelado ningún signo de enfermedad ni defecto inaceptable, y si la operación de faenado se ha efectuado en conformidad con los requisitos de higiene, la canal y despojos de caza que se recuperen para la alimentación deberán aprobarse para el consumo humano sin ninguna restricción, y podrán comercializarse libremente, siempre que no deban aplicarse restricciones relativas a la sanidad pecuarias.

CATEGORIA 2 - Totalmente inadecuada para el consumo humano

La canal de animal de caza y todos los despojos deberán decomisarse o destinarse de algún otro modo a fines no comestibles cuando se presenten una o más de las condiciones siguientes:

1. ser peligrosos para los manipuladores de alimentos, los consumidores, el ganado y/o la flora o fauna silvestre;
2. mostrar signos de muerte natural, de muerte provocada por trampas o de un estado moribundo en el momento de la muerte;
3. mostrar indicios de descomposición;
4. mostrar lesiones o hinchazones extendidas, un edema grave o abundancia de líquido, o emanación;
5. contener residuos que exceden de los límites establecidos;
6. existir anomalías inaceptables, detectables con medios sensoriales, respecto de la carne de caza normal; o
7. existir contaminación que no pueda eliminarse por limpiado o descuartizamiento;

La eliminación y utilización de las canales de animales de caza y sus partes que se hayan considerado inadecuadas para el consumo humano deberá impedir con toda seguridad que dicha carne de caza sea causa de contaminación, ponga en peligro la salud humana o animal o vuelva a entrar ilegalmente en la cadena de la alimentación humana.

Siempre que sea viable, podrá autorizarse la utilización para pienso de la carne de caza inadecuada para el consumo humano, a condición de que se adopten las precauciones apropiadas para impedir un uso incorrecto y evitar riesgos para la salud humana y animal.

En general, la carne de caza no apta para el consumo humano puede utilizarse para la alimentación animal si no entraña ningún riesgo para la salud y si puede evitarse con toda seguridad cualquier desviación respecto de la utilización autorizada.

CATEGORIA 3 - Decomisada o eliminada de algún otro modo parcialmente como no apta para el consumo humano

Cuando se localicen lesiones que afecten solamente a una parte de la canal de animal de caza o de los despojos, las partes afectadas deberán retirarse y las no afectadas deberán aprobarse para el consumo humano (incondicionalmente y sin ninguna restricción, o condicionalmente, o en cualquier otra forma, según corresponda). Los métodos para la eliminación o utilización de las partes retiradas serán idénticos a los aplicables a la categoría de dictamen 2 (totalmente inadecuadas para el consumo humano).

11. DESTINO Y MARCADO

Una vez que un inspector haya dictaminado que la carne de caza es apta para el consumo humano, condicionalmente apta para el consumo humano o inadecuada para el consumo humano, será necesario marcarla de modo sistemático para indicar el resultado de la inspección. Ello permitirá controlarla, manipularla o eliminarla adecuadamente antes de que llegue al consumidor y ofrecer a los consumidores la garantía oficial de que la carne de caza es inocua y sana.

Las autoridades de inspección establecerán las dimensiones, la forma y el texto de cualquier marca, así como el color y composición de la tinta utilizada para marcar la carne de caza. El diseño de las marcas destinadas a aplicarse a la carne de caza deberá ser claramente diferente del de las aplicadas a la carne de animales de matanza y uniforme en todo el país. Al diseñar la marca se tendrá presente que es necesario que al aplicarla en condiciones de trabajo normales se obtengan impresiones que sean legibles. A la carne de caza deberán aplicarse exclusivamente marcas a fuego o impresas con tinta adecuada.

Las canales de animales de caza y sus despojos que, como resultado de la inspección, hayan sido aprobados para el consumo humano sin más restricciones, deberán marcarse de manera legible y apropiada.

Todas las canales de animales de caza, partes de canales, órganos y vísceras que, como resultado de la inspección, hayan sido declarados no aptos para el consumo humano, deberán guardarse de manera segura a satisfacción del inspector hasta que hayan sido marvados, manchados, aniquilados, desnaturalizados o destruidos de algún otro modo con objeto de que sean excluidos de la cadena de la alimentación humana.

Las marcas y sellos que lleven el distintivo de la inspección deberán mantenerse limpios mientras se utilicen. Deberán guardarse bajo el control del inspector y utilizarse únicamente bajo la supervisión de éste.

12. UTILIZACION DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCION DE LA CARNE DE CAZA

La autoridad de inspección deberá dar a conocer los resultados de la inspección de la carne de caza para ayudar a otros organismos que se ocupan de la salud humana, la sanidad animal y la ordenación de animales de caza. La autoridad de inspección deberá tomar parte activa, en la medida de lo posible, en programas que aseguren su suministro de carne de caza inocua y sana, y se deberá facilitar información sobre las enfermedades zoonóticas a los órganos pertinentes.

La autoridad de inspección deberá colaborar estrechamente con las autoridades responsables

1. de la ordenación, conservación y/o control de los animales de caza;
2. del control de las enfermedades de los animales; y
3. de la salud pública;

de modo que se puedan utilizar en la mayor medida posible los resultados de la inspección de la carne.

Las actividades de investigación y vigilancia deberán distinguirse de la inspección ordinaria de la carne de caza y de aquellos exámenes de laboratorio que puedan ser necesarios para la finalidad inmediata de adoptar decisiones y no deberán tener ningún efecto de demora en el curso normal del dictamen de inspección.

Cualquier enfermedad animal visible comunicada por un cazador o detectada en la inspección se notificará directamente a la autoridad veterinaria encargada del control de las enfermedades animales.

La autoridad de inspección deberá compilar y evaluar periódicamente estadísticas relativas a los resultados de la inspección de la carne de caza y a las decisiones adoptadas sobre los dictámenes. Esas estadísticas deberán ponerse a disposición de las autoridades pertinentes puestas de manifiesto por las fluctuaciones de la situación de la sanidad animal para que vigilen los resultados de la inspección de la carne de caza.

- FIN DE LA NORMA -

2º.- El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Diario Oficial.

COMUNIQUESE. (Rubricado por el señor Presidente de la República) MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO.